INSTITUTO FEDERAL
PARANÁ

Ministério da Educação

CONCORRÊNCIA N° 01/2018
TIPO MAIOR DESCONTO

OBJETO: CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO FÍSICO PARA SERVIÇOS DE CANTINA NO IFPR - CAMPUS LONDRINA.

DATA DA ABERTURA: 18/09/2018
HORÁRIO: 9:00 horas
LOCAL: Seção de compras e contratos – IFPR – Campus Londrina
FONE: (43) 3878-6115

Entrega dos envelopes de documentação de habilitação e de propostas de preços no Setor de Compras do IFPR – Campus Londrina, na data e horário marcados para a abertura.
Endereço: Rua João XXIII, 600 – Jardim Dom Bosco – PR. CEP 86.060-370.

EDITAL

PROCESSO Nº. 23403.001198/2016-87

CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 01/2018

CONCESSÃO DE ESPAÇO FÍSICO (BEM PÚBLICO) PARA FINS COMERCIAIS (CANTINA/LANCHONETE)

O **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARANÁ,** autarquia federal, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 10.652.179/0019-44, situado na Rua João XXIII, 600, Jardim Dom Bosco, na cidade de Londrina – Paraná através de sua Comissão Especial de Licitação, constituída para esta finalidade, torna público a quem possa interessar que estará reunida no dia, hora e local abaixo discriminados, a fim de receber, abrir e examinar documentação e propostas de empresas que pretendam participar da **CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 01/2018**, **tipo menor preço, critério de julgamento maior desconto**, Processo n.º 23403.001198/2016-87, regida pela Lei nº. 8.666 de 21 de junho de 1993, e posteriores alterações, Lei Complementar nº. 123 de 14 de dezembro de 2006, Lei Complementar n.º 147 de 07 de agosto de 2014, Decreto nº. 6.204 de 05 de setembro de 2007, Lei nº. 9.636 de 15 de maio de 1998 e Instrução Normativa da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério de Planejamento, Orçamento e Gestão nº. 02, de 30 de abril de 2008, mediante os seguintes termos constantes na presente licitação:

INFORMAÇÕES PRELIMINARES

ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 18/09/2018
ÀS 09:00 – Horário de Brasília
LOCAL: IFPR – Câmpus Londrina
ENDEREÇO: Rua João XXIII, 600, Jardim Dom Bosco
Cep: 86.060-370 – Londrina – PR

OBSERVAÇÃO: Caso a concorrente resolva enviar as propostas e não participar presencialmente da sessão, os envelopes deverão ser protocolados na Seção de Compras e Contratos, no endereço acima citado, **até 01 (um) dia antes** da data de abertura da sessão pública, até as 17:00 horas.

1 DO OBJETO

1.1 O objeto da presente licitação é a Concessão Administrativa de uso de espaço físico para serviços de cantina no IFPR - Campus Londrina.

1.2 A concessão administrativa, com vigência de 12 (doze) meses, pode ser prorrogada, conforme disciplina o art. 57, II da Lei 8.666/93, e se for de conveniência da Administração.

1.3 A título de informação, a demanda informada no item 12 do Projeto Básico com os estimativos da população do Campus, bem como o cardápio mínimo estabelecido ao item 8 do Projeto Básico, não constitui nenhum compromisso presente ou futuro por parte do IFPR – Campus Londrina, que não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela licitante vencedora.

1.4 As dependências da Cantina/lanchonete são de uso exclusivo de servidores, estagiários, alunos, prestadores de serviços e visitantes do IFPR – Campus Londrina.

2. DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES

ANEXO I Projeto Básico
ANEXO II Modelo de Proposta de Preços
ANEXO III Modelo Declaração

ANEXO IV Modelo de Atestado de Vistoria Prévia
ANEXO V Minuta de Termo de Concessão de Uso
ANEXO VI Autorização de Concessão
ANEXO VII Tabela de preços praticados após aplicação do desconto.
ANEXO VIII Check list do Fiscal

2 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL DE LICITAÇÃO

2.1 Nos termos do Art. 41 da Lei nº. 8.666/93, qualquer cidadão poderá impugnar os termos do presente Edital, por irregularidade, devendo protocolar o pedido até 05 (cinco) dias úteis antes da data fixada para abertura dos envelopes de Habilitação, devendo a comissão de licitação julgar e responder a impugnação em até 03 (três) dias úteis, a contar da data do seu recebimento.

2.2 Decairá do direito de impugnar os termos do presente Edital a concorrente que não apontar as falhas ou irregularidades nele supostamente existentes até 02 (dois) dias úteis antes da abertura dos envelopes de habilitação, ficando esclarecido que a intempestiva comunicação do suposto vício não poderá ser aproveitada a título de recurso.

2.3 A impugnação feita tempestivamente pela concorrente não a impedirá de participar do processo licitatório, ao menos até decisão proferida pela Comissão Especial de Licitação do **IFPR**.

2.4 As impugnações deverão ser protocoladas na Seção de Compras e Contratos do **IFPR – Campus Londrina** situado na Rua João XXIII, 600 – Jardim Dom Bosco – Londrina - PR, em dias úteis, no horário das 08:30 às 11:30 e de 14:00 às 17:00 horas (Horário de Brasília).

2.5 Não serão conhecidas as impugnações interpostas, vencidos os respectivos prazos legais.

3 DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 Poderão participar do presente certame licitatório as pessoas jurídicas do ramo de atividade compatível com o objeto licitado e que atendam as exigências especificadas no item 9 - documentos para habilitação - Envelope 1;

3.2 Após a fase de habilitação, não cabe desistência de proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão;

3.3 O cadastramento e a habilitação parcial da licitante no **Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF**, de que trata a IN MARE nº. 05/95 são válidos como parte dos requisitos da **Habilitação Preliminar**;

3.4 O cadastramento e a habilitação parcial no **SICAF** poderão ser realizados em qualquer unidade dos órgãos/entidades que integrem o **Sistema de Registro Gerais – SIASG**, localizados nas Unidades da Federação.

3.5 Não poderão concorrer, direta ou indiretamente, nesta licitação:

I. As empresas em estado de falência, recuperação judicial e extrajudicial, de concurso de credores, de dissolução ou liquidação;

II. As empresas que tenham sido declaradas inidôneas por qualquer órgão da Administração Pública, direta ou indireta, bem como as que estejam punidas com suspensão do direito de contratar ou licitar com a Administração Pública Federal;

III. As empresas que estejam reunidas em consórcio e sejam controladas, coligadas ou subsidiárias entre si;

IV. O responsável pela elaboração do projeto básico ou executivo desta licitação ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital votante, ou controlador,

responsável técnico ou subcontratado, qualquer que seja sua forma de constituição;

V. Empresa concorrente de sócios, diretores ou responsáveis técnicos que tenham vínculo empregatício com o IFPR; e

VI. Que contiver no seu Estatuto ou Contrato Social finalidade ou objeto diverso do objeto dessa licitação.

4 DO TRATAMENTO DIFERENCIADO E SIMPLIFICADO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

4.1 Fica assegurado na presente licitação o **tratamento diferenciado nas contratações públicas às microempresas e empresas de pequeno porte**, enquadradas na forma do Art. 3º da Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006.

4.2 Não se inclui no regime diferenciado e favorecido previsto nesta Lei Complementar, para nenhum efeito legal, a pessoa jurídica que se enquadre nas disposições do Art. 3º, § 4º da Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006.

4.3 Na forma do Art. 42 da Lei Complementar nº. 123/06, às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte não se exigirá a comprovação de regularidade fiscal como condição para participação na licitação, sendo exigível somente para efeito de contratação.

4.4 Em se tratando de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, havendo alguma restrição na comprovação fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo o termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

4.5 A não-regulamentação da documentação implicará decadência de direito à adjudicação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 7º. da Lei 10.520/2002, sendo facultado a Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

5 DA REPRESENTAÇÃO LEGAL

5.1 As empresas interessadas poderão estar presentes no local e data determinados para a abertura dos envelopes por meio de um representante legal, com poderes para intervir nas fases do procedimento licitatório, desde que o mesmo exiba, no ato da entrega dos envelopes, documento que o identifique como representante da concorrente, caso contrário ficará impedido de manifestar-se e/ou responder pela interessada.

5.2 No caso do disposto no item 6.1, a concorrente deverá apresentar à Comissão Especial de Licitação carta de credenciamento e procuração de seu(s) representante(s) para acompanhar (em) os trabalhos da licitação, onde deve constar:

Nome(s) do(s) representante(s)
Documentação (RG, CPF)
Endereço, telefone fax

5.3 A procuração deverá ser específica, feita por meio de instrumento público ou particular com firma reconhecida, e, assim como a carta de credenciamento, estabelecendo poderes para praticar todos os atos pertinentes ao certame em nome da proponente. Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou

Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura. A procuração ou a carta de credenciamento deverá ser entregue à Comissão no início do certame.

5.4 O representante legal da empresa, no ato da entrega dos envelopes, se solicitado, deverá exibir sua cédula de identidade ou qualquer outro documento oficial de identificação (com foto).

5.5 Considera-se como representante legal qualquer pessoa credenciada pela Licitante, mediante contrato, procuração ou documento equivalente, para falar em seu nome durante a sessão de abertura dos envelopes, seja referente à documentação de Habilitação ou à proposta.

5.6 Entende-se como documento credencial:

a) Contrato social, quando a pessoa credenciada for sócia da empresa licitante;

b) Procuração ou declaração específica da licitante com poderes para que a pessoa credenciada possa falar em seu nome em qualquer fase desta licitação.

5.7 O não credenciamento de representante legal na sessão pública, ou a incorreção dos documentos de identificação apresentados não inabilita a concorrente, mas inviabilizará a manifestação de intenção de recorrer por parte do interessado, bem como de quaisquer atos relativos à presente licitação para o qual seja exigida a presença de representante legal da empresa.

5.8 Nenhuma pessoa física, ainda que credenciada por procuração legal, poderá representar mais de um interessado.

6 DA VISTORIA PRÉVIA E DA INFRA-ESTRUTURA

6.1 Nos termos do Art. 19, inciso IV, da IN nº. 02/08 – SLTI/MPOG, a concorrente deverá realizar **vistoria prévia** e inspecionar o local objeto da concessão de modo a obter, para sua própria utilização e por sua exclusiva responsabilidade, toda a informação necessária à elaboração da proposta, sendo obrigatório **Atestado de Vistoria Prévia** (Anexo III deste Edital) emitido pelo **IFPR – Campus Londrina,** para fins de habilitação. A vistoria deve ser agendada na Seção de Compras e Contratos, no telefone (43) 3878-6115 ou pelo e-mail compras.londrina@ifpr.edu.br, com o servidor Rogério de Sant'Anna Lima ou Marcelo Assis de Almeida, **no mínimo 48 horas** de antecedência da abertura da sessão pública.

6.2 É de responsabilidade única e exclusiva da cessionária prover os móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios necessários para a prestação dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar um bom atendimento.

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

7 DA ENTREGA DOS ENVELOPES

7.1 Os envelopes deverão ser destinados à **Comissão Especial de Licitação do IFPR,** e **entregues separados e fechados até o horário-limite para a abertura da sessão pública,** contendo na parte externa:

Envelope 01 – Habilitação **Razão social:** **Concorrência nº. 01/2018** **Sessão Pública:** **às 09:00 (horário de Brasília)**

Envelope 02 – Proposta de Preço **Razão social:** **Concorrência nº. 01/2018** **Sessão Pública:** **às 09:00 (horário de Brasília)**

7.2 O **IFPR** não se responsabilizará e nem serão aceitas documentação e propostas que, tendo sido enviadas via postal (caso de participação não presencial) entregues em outros setores e locais que não a **Seção de Compras e Contratos**, **Rua João XXIII, 600 – Jardim Dom Bosco – Londrina, PR**, ou não chegarem a Comissão Especial de Licitação até o dia 18/09/2018**, às 17 horas (horário de Brasília).**

7.3 Em nenhuma hipótese serão recebidos os envelopes contendo os documentos para habilitação e as propostas de preços posteriormente ao prazo limite estabelecido neste Edital.

7.4 Após a fase de habilitação, não cabe desistência de proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão.

7.5 Após encerramento do prazo para recebimento dos envelopes 1 e 2, respectivamente, nenhum outro documento será recebido, nem serão permitidos quaisquer adendos, acréscimos ou esclarecimentos à documentação e à proposta.

8 DA HABILITAÇÃO – ENVELOPE 01

8.1 Os documentos relativos à Habilitação (envelope nº. 01) deverão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia, devidamente autenticada por cartório competente, ou por servidor da Administração, ou publicação em órgão da Imprensa Nacional ou em cópias simples, desde que acompanhados dos originais, enviados à Comissão de Licitação para conferência.

8.2 Os documentos deverão ser entregues sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas.

8.3 A concorrente arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta, independente do resultado do processo licitatório.

8.4 A habilitação parcial da concorrente será verificada *on line* no SICAF.

8.5 A habilitação jurídica, para fins do Art. 28 da Lei 8.666/93, é comprovada por ocasião da representação legal, conforme item 6 deste Edital. Sendo ela composta por:

a) Cédula de identidade;

b) Registro comercial, no caso de empresa individual;

c) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

8.6 Documentos que deverão estar dentro do envelope:

a) **Declaração**, observadas as penalidades cabíveis, de que **inexiste fato superveniente impeditivo** de sua habilitação no certame (MODELO - ANEXO III);

b) **Declaração** da concorrente de que **não possui em seu quadro de pessoal empregado (s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz**, nos termos do inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal de 1988 (Lei nº. 9.854/99) (MODELO - ANEXO III);

c) **Certidão Negativa de Falência ou Concordata, Recuperação Judicial e Extrajudicial**, na forma da Lei nº. 11.101/05, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com **data de emissão de <u>NO MÁXIMO 60 (SESSENTA) DIAS</u> <u>ANTERIORES</u> à data de abertura da sessão** dessa Licitação;

d) **Atestado de Vistoria Prévia**, em atendimento ao item 7 do presente Edital (MODELO- ANEXO IV).

e) **Atestado ou certidão de Capacidade Técnica** da empresa proponente por execução de serviços de características semelhantes ao do objeto desta licitação, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado.

f) **A regularidade fiscal** da concorrente**,** para fins do Art. 29 da Lei 8.666/93, poderá ser verificada *on line* no SICAF. Sendo ela composta por:

I. prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Geral de Contribuintes (CGC);

II. prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

III. prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

IV. prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

8.7 Nos termos do Art. 43 da Lei Complementar nº. 123/06, as microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

8.8 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, às microempresas e empresas de pequeno porte será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

8.9 A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 81 da Lei 8.666/1993, sendo facultado à Administração convocar as concorrentes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do Termo de Concessão de Uso, ou revogar a licitação.

8.10 A concorrente é responsável pelas informações prestadas, sendo motivo de inabilitação a constatação de informações falsas ou que não reflitam a realidade dos fatos e, ainda, que a Comissão de Licitação venha a tomar conhecimento de fato anterior ou posterior a abertura desta Concorrência que desabone a idoneidade da concorrente, ou qualquer outro que contrarie as disposições contidas neste Edital.

8.11 A falsidade da declaração apresentada objetivando os benefícios da Lei Complementar nº 123/2006, caracterizará o crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais.

8.12 É obrigação da CESSIONÁRIA, manter-se durante todo o processo licitatório e toda a vigência do Termo de Concessão de Uso, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação de acordo com o Art. 55, Inciso XIII da Lei nº. 8666/93.

8.13 Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

8.14 Serão inabilitadas as concorrentes que não atenderem ao item 9 do Edital, o que importa preclusão do seu direito de participar das fases subsequentes.

8.15 As Licitantes não cadastradas no SICAF deverão apresentar toda a documentação relativa à Habilitação.

9 DA PROPOSTA DE PREÇO – ENVELOPE 02

9.1 A proposta (MODELO – ANEXO II) deverá ser apresentada em 01 (uma) via, devidamente datada, preferencialmente com todas as folhas numeradas sequencialmente.

9.2 Na proposta deverá ser informado o valor do desconto que será aplicado no CARDÁPIO MÍNIMO.

9.3 A validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias da data da entrega da mesma.

9.4 Prazo para início das atividades: (máximo de 15 dias após assinatura do Termo de Concessão de Uso);

9.5 **Abaixo, seguem os valores de pesquisa de mercado referente aos itens do CARDÁPIO MÍNIMO, sobre o qual deverá ser aplicado o desconto ofertado na proposta.**

CARDÁPIO MÍNIMO DE BEBIDAS				
Item	**Descrição**	**Especificação**	**Unidade de Medida**	**Média em R$**
1	Água com gás 500ml	Água com gás, garrafa pet de 500ml	Unidade	2,19
2	Água sem gás 500ml	Água sem gás, garrafa pet de 500ml	Unidade	1,93
3	Água de coco 200ml	Água de coco, caixa com 200ml	Unidade	2,63
4	Café coado pequeno - 180ml	Copo de 180ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte	Unidade	1,56

5	Café coado médio - 280ml	Copo de 280ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte	Unidade	2,38
6	Café com leite pequeno - 180ml	Copo de 180ml. Leite integral longa vida. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte	Unidade	2,11
7	Café com leite médio - 280ml	Copo de 280ml. Leite integral longa vida. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte	Unidade	2,88
8	Chá mate e demais sabores - 180ml	Copo de 180ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte	Unidade	2,08
9	Suco natural de laranja	Copo de 300ml. Não adoçado	Unidade	3,25
10	Suco de polpa de frutas	Copo 300ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte	Unidade	3,75
11	Vitamina de frutas – copo 300ml	Copo 300ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte	Unidade	5,00
12	Iogurte natural	Iogurte natural – copo 170g	Unidade	2,58
13	Iogurte de frutas	Iogurte de frutas e/ou bebida láctea de frutas - Garrafa de 180ml	Unidade	2,90
CARDÁPIO MÍNIMO DE LANCHES				
Item	**Descrição**	**Especificação**	**Unidade de Medida**	**Média em R$**
14	Bauru	Pão de forma tradicional ou pão francês, presunto, queijo e tomate	Unidade	5,38
15	Misto quente	Pão de forma tradicional ou pão francês, presunto e queijo	Unidade	5,25
16	Esfiha assada	Massa assada (100g) com recheio de carne moída ou frango desfiado ou palmito ou pizza	Unidade	4,49
17	Pastel assado	Pastel assado com recheio de carne moída, frango, palmito, pizza	Unidade	4,49
18	Pastel assado integral	Pastel assado feito de massa integral, com recheio de legumes ou queijo minas/ricota com tomate seco	Unidade	5,15
19	Pão de queijo	Pão de queijo – peso mínimo de 80g	Unidade	2,69
20	Pão de batata	Pão de batata com recheio de frango com catupiry	Unidade	4,61
21	Sanduíche natural	Pão de forma tradicional ou pão sírio, com recheio de presunto, queijo, alface e tomate	Unidade	5,25
22	Sanduíche natural integral	Pão de forma integral com recheio de presunto, queijo, alface e tomate	Unidade	5,74
23	Sanduíche integral de peito de peru	Pão integral com recheio de peito de peru, queijo minas ou ricota, alface e tomate	Unidade	5,94
24	Sanduíche natural integral vegetariano	Pão integral com recheio de queijo minas ou ricota, rúcula, cenoura e tomate seco	Unidade	5,94
25	Salada de frutas	Salada de frutas diversas, pote com 300g, com no mínimo laranja, banana, mamão, maçã, abacaxi. Sem adição de açúcar.	Unidade	4,15
26	Salada de frutas com iogurte e granola	Salada de frutas diversas, com no mínimo laranja, banana, mamão, maçã, abacaxi. Sem adição de açúcar. Adição de iogurte e granola. Adição de	Unidade	5,00

		mel (opcional). Salada de frutas (300g) e iogurte com granola (200g)		
27	Açaí	Açaí – pote de 300g	Unidade	8,82
28	Açaí com banana e granola	Açaí, pote com 300g, com adição de banana picada e granola	Unidade	11,15
29	Fruta in natura	Devem ser ofertadas por unidade, já higienizadas, no mínimo 02 tipos de frutas, diariamente. Podendo ser: banana, maçã, pêssego, pera, goiaba, entre outras da preferência dos usuários.	Unidade	3,48
30	Bolo simples - pedaço	Bolo simples, sabor chocolate, coco, laranja, etc. Fatia com 100g	Unidade	3,32
31	Bolo integral com frutas - pedaço	Bolo integral, com maçã e canela, ou com banana. Fatia de 100g	Unidade	4,25
32	Barra de cereal de 25 gramas aprox.	Barras de cereais, sabores diversos, unidades de 25 a 35g	Unidade	2,04
33	Barra de cereal diet	Barras de cereais diet, sabores diversos, unidades de 25 a 35g	Unidade	2,11

10 DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

10.1 As concorrentes que não atenderem as exigências do item 9, terão seus envelopes de propostas devolvidas sem serem analisadas.

10.2 A licitação é do tipo **menor preço**, critério de julgamento **Maior Desconto,** de acordo com o percentual ofertado em relação a tabela de preços médios.

10.3 Critérios de Aceitabilidade dos Preços:

10.4 A licitante deverá indicar o desconto a ser aplicado no Cardápio Mínimo, conforme planilha constante no item 10 deste edital, aceitando-se somente números inteiros (não fracionados), em percentual igual ou superior a 10% (dez) por cento.

10.5 A licitante também deverá indicar o percentual de desconto a ser aplicado nos demais itens (Cardápio Secundário a ser aprovado pela Direção-Geral de Cada Campus) em percentual igual ou superior a 5% (cinco) por cento, como condição necessária a sua participação no Certame.

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

10.7 Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista no edital, nem preço ou vantagem baseada nas ofertas dos demais concorrentes;

10.8 Não se admitirão propostas alternativas;

10.9 As propostas que não atendam às exigências deste edital serão desclassificadas.

10.10 **Em caso de empate entre duas ou mais propostas, como critério de desempate, será realizado sorteio no presente momento ou em sessão pública especialmente convocada para esse fim.**

10.11 Em caso de ocorrência de empate na participação de concorrente que detenha a condição de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, serão adotados os seguintes procedimentos:

I. Será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, entendendo-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

II. Para efeito do disposto no inciso I, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

a) A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

b) Não ocorrendo à contratação da Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, na forma da alínea "a", serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do inciso I, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

11 DO PROCEDIMENTO PARA ABERTURA DOS ENVELOPES

11.1 No dia, hora e local determinados serão recebidos os envelopes 01 e 02, em sessão pública, pela Comissão Especial de Licitação.

11.2 A concorrente deverá apresentar à Comissão de Licitação carta de credenciamento de seu representante para acompanhar os trabalhos da licitação, na forma do item 6 deste Edital.

11.3 O Envelope 01 (Habilitação) será aberto pela Comissão de Licitação, na própria sessão de recebimento da documentação e proposta, sendo a documentação rubricada pela Comissão e pelas concorrentes presentes.

11.4 O resultado do julgamento da documentação será dado aos participantes na própria sessão e/ou confirmado através de correspondência, caso a concorrente resolva enviar as propostas e não participar presencialmente.

11.5 Os Envelopes 02 (Proposta), contendo as propostas das concorrentes inabilitadas, serão devolvidos fechados, depois de decorrido o prazo de recursos ou após sua denegação.

11.6 O Envelope 02 dos concorrentes habilitados será aberto em sessão pública, especialmente convocada para esse fim, depois de transcorrido o prazo de recursos, do resultado da análise da documentação, tenha havido desistência expressa de recorrer ou após o julgamento dos recursos interpostos.

11.7 As propostas serão rubricadas pela Comissão e pelas concorrentes presentes.

11.8 A critério da Comissão de Licitação e desde que haja a expressa concordância das concorrentes, o julgamento da documentação de habilitação e a abertura das propostas, poderão ser feitos na continuidade da própria sessão de recebimento da documentação e propostas.

11.9 A Comissão ou autoridade superior poderá, em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

11.10 Ultrapassada a fase de habilitação das concorrentes e abertas as propostas, não cabe desclassificá-los por motivo relacionado com a habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

11.11 Após a fase de habilitação, não cabe desistência de proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão.

11.12 Em todas as sessões públicas serão lavradas atas circunstanciadas, assinadas pela Comissão de Licitação e pelas concorrentes presentes.

12 DA DESCLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

12.1 Após análise das propostas, serão desclassificadas, com base no artigo 48, incisos I e II, da Lei nº 8.666/1993, aquelas que:.

12.2 Não atenderem às exigências contidas nesta Concorrência.

12.3 Não apresentem desconto mínimo de 10% (dez por cento) para o Cardápio mínimo (contido no item 10).

12.4 Quando todas as licitantes forem inabilitadas ou todas as propostas forem desclassificadas, a Comissão de Licitação poderá fixar às licitantes o prazo de 08 (oito) dias úteis para apresentação de nova documentação e/ou de outras propostas, escoimadas dos motivos que levaram à inabilitação ou desclassificação da licitante.

13 DOS RECURSOS

13.1 Das decisões da Comissão de Licitação cabe recurso administrativo nos termos do Art. 109 da Lei 8.666/93. A licitante poderá apresentar recurso à Comissão Especial de Licitação, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato ou lavratura da ata, nos casos de habilitação ou inabilitação da licitante ou do julgamento das propostas, anulação ou revogação deste processo

14 DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

14.1 A adjudicação do objeto ao vencedor será confirmada com Ato de Homologação do Ordenador de Despesas, junto ao julgamento e classificação das propostas apresentadas, pela Comissão Especial de Licitação.

15 DO TERMO DE CONCESSÃO DE USO

15.1 O Termo de Concessão de Uso terá vigência de 12 (doze) meses, a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogada em até 60 (sessenta) meses, nas condições básicas determinadas no inciso II, art. 57 da Lei 8.666/93, mediante ajuste entre as partes e no interesse da Administração.

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

15.3 O contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas obras, serviços ou compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Termo de Concessão de Uso (Art. 65, §1º da Lei nº. 8.666/93).

15.4 Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder os limites estabelecidos no subitem anterior, salvo as supressões resultantes de acordo celebrados entre os contratantes.

15.5 O acompanhamento e fiscalização da execução do Termo de Concessão de Uso consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do Termo de Concessão de Uso, devendo ser exercido por servidor do Instituto Federal do Paraná – Campus Londrina, especialmente designado na forma do Art. 67 da Lei nº. 8.666/93, Art. 6º do Decreto nº. 2.271/97, Art. 31 da IN 02 de 30/04/08/SLTI/MPOG.

15.6 A inexecução total ou parcial do Termo de Concessão de Uso enseja sua rescisão, com as consequências contratuais, inclusive o reconhecimento dos direitos da Administração, conforme disposto nos Arts. 77 a 80 da Lei nº. 8.666/93 e posteriores alterações.

I. Os casos de rescisão serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

II. A rescisão do Termo de Concessão de uso poderá ser:

a) Determinada por ato unilateral e escrito da Administração nos casos enumerados nos incisos I a XII, XVII e XVIII do Art. 78 da Lei nº. 8.666/93;

b) Amigável, por acordo entre as partes, reduzidas a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração; e

c) Judicial, nos termos da legislação.

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

15.8 Por ocasião da assinatura do Termo de Concessão de Uso do **IFPR,** o qual emitirá **Autorização de Concessão** permitindo o início da execução do serviço objeto do presente Termo, conforme Anexo VI do Edital.

15.9 A Cessionária se responsabilizará pela regularização fiscal da Cantina/Lanchonete, responderá integralmente pelo cumprimento das obrigações fiscais perante o fisco Federal, Estadual, Municipal e outras obrigações legais. Deverá cadastrar-se e manter atualizado o cadastro e situação fiscal da empresa, junto ao Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores – SICAF, no prazo máximo de 30 dias após efetivação do Termo de Concessão de Uso.

16 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1 Pelo atraso injustificado ou inexecução, total ou parcial, do objeto deste edital, erro, imperfeição, mora a execução, inadimplemento ou não veracidade das informações prestadas, a empresa adjudicatária estará sujeita, segundo a extensão da falta cometida, às penalidades previstas nos Artigos 86 e 87 da Lei nº. 8.666/93, garantida a prévia defesa, quais sejam:

I. Advertência;

II. Multa(s), que deverá (ão) ser recolhida(s) em favor da IFPR de:

a) 1% (um por cento) do valor do faturamento do período, para ocorrências registradas através de advertência e não sanadas pela CESSIONÁRIA;

b) 2% (dois por cento) do valor do faturamento do período, para ocorrências em caráter de reincidência, registradas através de advertência e não sanadas pela CESSIONÁRIA;

c) 10% (dez por cento) do valor referente às despesas com água e luz pagos mensalmente, por extrapolação do prazo de pagamento (até o quinto dia útil do mês subsequente) sem prejudicar a cobrança de encargos moratórios.

III. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos; e

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

16.2 A CESSIONÁRIA não incorrerá em multa na ocorrência de caso fortuito ou de força maior, ou de responsabilidade da CEDENTE.

16.3 Se o valor da multa não for pago, será cobrado administrativamente, podendo, ainda, ser inscrito como Dívida Ativa da União e cobrado judicialmente.

16.4 O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação;

16.5 As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 17.1 poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias.

16.6 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

17 DA REVOGAÇÃO E DA ANULAÇÃO DO CERTAME

17.1 A autoridade competente para a aprovação do procedimento somente poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

17.2 A anulação do procedimento licitatório por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar, ressalvado o disposto no parágrafo único do art. 59 da Lei nº. 8.666/93.

17.3 A nulidade do procedimento licitatório induz à do Termo de Concessão de Uso, ressalvado o disposto no parágrafo único do art. 59 desta Lei nº. 8.666/93.

17.4 No caso de desfazimento do processo licitatório, fica assegurado o contraditório e a ampla defesa.

18 DA FRAUDE À LICITAÇÃO

18.1 A constatação, no curso da licitação, de condutas ou procedimentos que impliquem atos contrários aos fins almejados por esse Edital, ensejará a formulação imediata de representação junto ao Ministério Público Federal, para as providências cabíveis, sem prejuízo da abertura de procedimento administrativo para os fins estabelecidos no Art. 88, inciso II, da Lei nº. 8666/93.

19 DO RESSARCIMENTO DAS DESPESAS COM ÁGUA E LUZ

19.1 O pagamento referente às despesas com água e luz será mensal, sendo o valor estimado de R$ 276,19 (Duzentos e setenta e seis reais e dezenove centavos), efetuado através de GRU (Guia de Recolhimento Único) até o 5º (quinto) dia útil do mês posterior ao do período de competência do encargo. As guias de recolhimento serão fornecidas ou instruídas pelo Setor Financeiro do IFPR– Campus Londrina.

19.2 Se o pagamento não for recolhido no seu vencimento serão cobrados acréscimos legais, podendo se for o caso ser aplicada penalidade.

19.3 A concessionária terá redução de 50% do valor da remuneração mensal nos períodos de recesso escolar, férias ou greve.

19.4 Os valores relativos às despesas com luz poderão sofrer aumento ou diminuição, tão logo o Campus consiga instalar um medidor de energia elétrica exclusivo para a cantina, estando essa informação disponível para a concessionária.

20 DO REAJUSTE

20.1 Quando houver prorrogação contratual, haverá nova pesquisa de mercado sobre o cardápio mínimo aprovado, nos quais serão mantidos o percentual informado na proposta, nas mesmas condições especificadas no edital.

21 DO LOCAL DE REALIZAÇÃO

21.1 Instituto Federal do Paraná – Campus Londrina, situado na Rua João XXIII, 600 – Jardim Dom Bosco, nas dependências do Bloco Administrativo.

22 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação da Comissão Especial de Licitação em contrário.

22.2 As proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

22.3 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação do serviço pela Administração.

22.4 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Vencendo-se os prazos somente em dias de expediente normais.

22.5 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da concorrente, desde que sejam possíveis a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública.

22.6 As normas que disciplinam esta concorrência serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento do interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

22.7 Quaisquer informações complementares sobre o presente Edital e seus anexos poderão ser obtidas na Seção de Compras e Contratos situado na Rua João XXIII, 600 – Jardim Dom Bosco – Londrina - PR ou pelo telefone (43) 3878-6115, e-mail compras.londrina@ifpr.edu.br no horário das 08:30 às 11:30 e das 14:00 às 17:00 horas (horário de Brasília).

22.8 A Cessionária cumprirá as Normas de Segurança do Trabalho, na forma da legislação pertinente;

22.9 A Cessionária responsabilizar-se-á, na forma da legislação cabível, quanto aos preços, qualidade e higiene dos produtos comercializados, assim como pela higienização das instalações, na forma exigida pela Saúde Pública Municipal, Estadual ou Federal, inclusive quanto ao cumprimento das exigências cabíveis e previstas no Código de Defesa do Consumidor e no Projeto Básico;

22.10 A participação em qualquer fase desse certame licitatório implica na aceitação plena e incondicional dos termos expressos nesse Edital e seus anexos, ressalvando o disposto no art. 41 da Lei 8.666/93;

22.11 Os casos omissos ou dúvidas oriundas do presente Edital serão dirimidos pela Comissão Especial de Licitação - CEL no endereço constante deste edital, em horário comercial ou pelo telefone (43) 3878-6115, ou no e-mail compras.londrina@ifpr.edu.br. Os esclarecimentos técnicos, ou seja: referentes ao espaço físico, fluxo de movimentação dos usuários, serão dirimidos no momento da visita ou telefone e local mencionado no item 22.7;

22.12 Os erros ou vícios de expressões, (habilitação e proposta), que possam ser sanados durante as respectivas sessões públicas das aberturas dos envelopes, a critério da Comissão Especial de Licitação e desde que não comprometam os princípios isonômicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da

igualdade, da probidade administrativa e vinculação ao instrumento convocatório, poderão ser sanados.

23 DO FORO

23.1 O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da Justiça Federal, Seção Judiciária de Curitiba, com exclusão de qualquer outro.

Londrina/PR, 08 de agosto de 2018.

Rogério de Sant'Anna Lima
Chefe de Compras e Contratos
IFPR – Campus Londrina
SIAPE: 2190868

Anexo I

PROJETO BÁSICO

1. DA JUSTIFICATIVA

Tendo em vista a disponibilidade de ambiente próprio para a instalação de cantina dentro das dependências do Campus Londrina e, considerando que os pontos comerciais que oferecem os produtos correspondentes encontram-se fora das instalações do Campus, e para possibilitar que se oferte aos discentes e servidores a disponibilidade desse serviço sem a necessidade de se deslocar externamente do Campus, evitando riscos oriundos de deslocamentos, faz-se necessário a instalação de uma empresa que ofereça os serviços de cantina/lanchonete, para atender a demanda da comunidade do IFPR.

2. DO OBJETIVO

Atender a comunidade discente e de servidores do IFPR – Campus Londrina, na linha de fornecimento de lanches, e outros alimentos, de conformidade com o que determina as normas da Saúde Pública, nos dias e horários de funcionamento da Instituição.

3. DO OBJETO

Concessão administrativa de uso não onerosa de espaço físico para serviços de cantina no IFPR - Campus Londrina. Trata-se de **Licitação** enquadrada no **artigo 22 inciso I**, **art. 45, § 1º, inciso I, da Lei nº 8.666/93** e posteriores alterações, como **Concorrências,** tipo menor preço, critério de julgamento maior desconto.

4. DO ESPAÇO A CONCEDER

Espaço físico correspondente à área do piso térreo com metragem **de 6,05m x 3,72m, totalizando 22,506m² (vinte e dois vírgula quinhentos e seis metros quadrados)**, com balcão fixo em concreto revestido de granito e pastilhas. Em perfeito estado de conservação, pia com estação hidráulica, pontos de energia 110v, pertencentes ao Instituto Federal do Paraná – Campus Londrina, destinado à instalação de cantina/ lanchonete em regime de concessão administrativa de uso de área física não onerosa.

5. DO FUNCIONAMENTO

5.1 A frequência da cantina é franqueada à comunidade acadêmica.

5.2 O horário de funcionamento da cantina será das 08:00 às 21:00 horas, de segunda à sexta-feira. O horário poderá ser alterado em caso de necessidade, após acordo entre a empresa e a fiscalização do Contrato.

5.3 Poderá haver funcionamento aos sábados, domingos e feriados, em caso de cursos e eventos promovidos pela cedente, devendo o fiscal de contrato do IFPR – Campus Londrina comunicar à Cessionária com antecedência mínima de 03 (três) dias.

5.4 Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina/lanchonete, conforme disposto no item 5.2 do edital, podendo esta condição ser modificada em acordo com a fiscalização do IFPR – Campus Londrina, se convier.

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

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

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

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

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

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

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

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

6. DO DESCONTO A SER APLICADO NO CARDÁPIO MÍNIMO

6.1 A licitante deverá indicar o desconto a ser aplicado no Cardápio Mínimo, conforme planilha constante no item 8 deste projeto, aceitando-se somente números inteiros (não fracionados), em percentual igual ou superior a 10% (dez) por cento.

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

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

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

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

7. DA INFRA-ESTRUTURA

7.1 É de responsabilidade única e exclusiva da cessionária prover os móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios necessários para a prestação dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar um bom atendimento.

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

8. DO CARDÁPIO E PREÇOS DOS ITENS

8.1 O cardápio divide-se em cardápio mínimo e cardápio secundário, sendo que o cardápio mínimo atenderá a toda a comunidade acadêmica. Já o cardápio secundário é destinado somente aos alunos dos cursos superiores, discentes e servidores.

8.2 Com base nas pesquisas de preços efetuadas, segue os preços médios de mercado, comprovando que os preços a serem praticados estão de acordo com os preços de mercado.

CARDÁPIO MÍNIMO DE BEBIDAS				
Item	**Descrição**	**Especificação**	**Unidade de Medida**	**Média em R$**
1	Água com gás 500ml	Água com gás, garrafa pet de 500ml	Unidade	2,19
2	Água sem gás 500ml	Água sem gás, garrafa pet de 500ml	Unidade	1,93
3	Água de coco 200ml	Água de coco, caixa com 200ml	Unidade	2,63
4	Café coado pequeno - 180ml	Copo de 180ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte	Unidade	1,56
5	Café coado médio - 280ml	Copo de 280ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte	Unidade	2,38
6	Café com leite pequeno - 180ml	Copo de 180ml. Leite integral longa vida. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte	Unidade	2,11
7	Café com leite médio - 280ml	Copo de 280ml. Leite integral longa vida. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte	Unidade	2,88
8	Chá mate e demais sabores - 180ml	Copo de 180ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte	Unidade	2,08
9	Suco natural de laranja	Copo de 300ml. Não adoçado	Unidade	3,25
10	Suco de polpa de frutas	Copo 300ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte	Unidade	3,75
11	Vitamina de frutas – copo 300ml	Copo 300ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte	Unidade	5,00
12	Iogurte natural	Iogurte natural – copo 170g	Unidade	2,58
13	Iogurte de frutas	Iogurte de frutas e/ou bebida láctea de frutas - Garrafa de 180ml	Unidade	2,90
CARDÁPIO MÍNIMO DE LANCHES				
Item	**Descrição**	**Especificação**	**Unidade de Medida**	**Média em R$**
14	Bauru	Pão de forma tradicional ou pão francês, presunto, queijo e tomate	Unidade	5,38
15	Misto quente	Pão de forma tradicional ou pão francês, presunto e queijo	Unidade	5,25
16	Esfiha assada	Massa assada (100g) com recheio de carne moída ou frango desfiado ou palmito ou pizza	Unidade	4,49
17	Pastel assado	Pastel assado com recheio de carne moída, frango, palmito, pizza	Unidade	4,49
18	Pastel assado integral	Pastel assado feito de massa integral, com recheio de legumes ou queijo minas/ricota com tomate seco	Unidade	5,15

19	Pão de queijo	Pão de queijo – peso mínimo de 80g	Unidade	2,69
20	Pão de batata	Pão de batata com recheio de frango com catupiry	Unidade	4,61
21	Sanduíche natural	Pão de forma tradicional ou pão sírio, com recheio de presunto, queijo, alface e tomate	Unidade	5,25
22	Sanduíche natural integral	Pão de forma integral com recheio de presunto, queijo, alface e tomate	Unidade	5,74
23	Sanduíche integral de peito de peru	Pão integral com recheio de peito de peru, queijo minas ou ricota, alface e tomate	Unidade	5,94
24	Sanduíche natural integral vegetariano	Pão integral com recheio de queijo minas ou ricota, rúcula, cenoura e tomate seco	Unidade	5,94
25	Salada de frutas	Salada de frutas diversas, pote com 300g, com no mínimo laranja, banana, mamão, maçã, abacaxi. Sem adição de açúcar.	Unidade	4,15
26	Salada de frutas com iogurte e granola	Salada de frutas diversas, com no mínimo laranja, banana, mamão, maçã, abacaxi. Sem adição de açúcar. Adição de iogurte e granola. Adição de mel (opcional). Salada de frutas (300g) e iogurte com granola (200g)	Unidade	5,00
27	Açaí	Açaí – pote de 300g	Unidade	8,82
28	Açaí com banana e granola	Açaí, pote com 300g, com adição de banana picada e granola	Unidade	11,15
29	Fruta in natura	Devem ser ofertadas por unidade, já higienizadas, no mínimo 02 tipos de frutas, diariamente. Podendo ser: banana, maçã, pêssego, pera, goiaba, entre outras da preferência dos usuários.	Unidade	3,48
30	Bolo simples - pedaço	Bolo simples, sabor chocolate, coco, laranja, etc. Fatia com 100g	Unidade	3,32
31	Bolo integral com frutas - pedaço	Bolo integral, com maçã e canela, ou com banana. Fatia de 100g	Unidade	4,25
32	Barra de cereal de 25 gramas aprox.	Barras de cereais, sabores diversos, unidades de 25 a 35g	Unidade	2,04
33	Barra de cereal diet	Barras de cereais diet, sabores diversos, unidades de 25 a 35g	Unidade	2,11

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

8.3.1 OBSERVAÇÕES:

- O lanche natural também deverá ser composto de produtos frescos.
- Deverão ser oferecidos salgados assados. Não será aceita a comercialização de salgados fritos.

- As refeições/lanches deverão ser preparados diariamente.
- O fornecimento de lanches em embalagens descartáveis para transporte, com opção de talheres e guardanapos descartáveis quando necessário.

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

a) Banha animal
b) Gordura vegetal hidrogenada (trans)
c) Óleo reutilizado
d) Temperos industrializados tipo caldo maggi, knorr, sazon e outros.

Marcas sugeridas e descrição dos produtos a serem utilizados no preparo de refeições e lanches:

ITEM	Descrição	Marca
Frios	Presunto, peito de peru, blanquete de peru	Perdigão, Sadia, Seara
Farinhas	De trigo, polvilho, de rosca, de milho, amido de milho, de mandioca	Cook, Dona Benta, Mabel, MG, Nippon, Sol, São Jorge, Tia Lília, Ubon, Yoki.
Azeite	Extra virgem puro	Andorinha, Borges, Carbonel, Cirio, Colavita, Gallo, Peppe
Òleo	De soja, de milho, de canola, de girassol	Todas
Iogurtes	Qualquer tipo	Batavo, Bliss, Corpus, Danone, Molico, Nestlé, Parmalat,
Queijos	Todos (inclusive requeijão)	Batavo, Danúbio, Marília, Itambé, Palma, Paracatu, Parmalat, Poços de Caldas
Molhos	Maionese, catchup, mostarda, inglês, shoyo, de pimenta,	Arisco, Becel, Cica, Etti, Hellmans, Honomoto, Sakura, Maionegg´s.
Especiarias	Açafrão, alecrim, canela, cardomo, colorau, louro, tomilho, orégano, páprica, noz moscada, etc..	Arisco, Kitano
Leite e derivados	Leite integral e desnatado, Creme de leite e leite condensado	Batavo, Glória, Mococa, Nestlé, Parmalat
Sal		Qualquer marca desde que iodado
Margarina		All Day, Bonna, Claybom, Delícia, Doriana, Mazola
Manteiga		Itambé, Marília, Paracatu,
Enlatados	Ervilha, milho verde, palmito (registro no IBAMA), frutas em calda	Arisco, Cica, Etti, Jurema, Quero,

9. DA MANUTENÇÃO E DOS REPAROS

9.1 Toda manutenção/reparo será de responsabilidade da cessionária, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange os seguintes itens: a) água/ esgoto, b) energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores). c) GLP (válvulas, conexões, etc.)

9.2 As manutenções mencionadas, se decorrentes de tempo de uso ou de fatores externos, alheios ao uso incorreto, deverão ser avaliados pelo Instituto Federal do Paraná promovido pela Cedente.

10. DOS EMPREGADOS

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

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

10.3 A cessionária deverá manter um número mínimo de empregados necessário para atender de modo satisfatório a demanda de cada turno de aula da instituição. Caso seja necessário, tal número será estabelecido pela Fiscalização do IFPR – Campus Londrina.

10.4 Os empregados deverão usar uniforme apropriado, com a identificação da empresa, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros/bonés, sapatos/ tênis e demais que se fizerem necessários.

10.5 Não empregar sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenha vínculo empregatício com o IFPR.

11. DA LIMPEZA E DO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES

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

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

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

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

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

11.6 A cessionária ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando retirada de alimentos, utensílios etc, devendo combinar previamente a data de sua realização com o fiscal do Campus Londrina

.

12. DA JUSTIFICATIVA COM FUNDAMENTO NA DEMANDA PELO SERVIÇO

12.1 Justifica-se a demanda pela necessidade de fornecimento de alimentação à comunidade Acadêmica, tendo em vista o quadro geral população do Campus abaixo:

DESCRIÇÃO		DE SEGUNDA A SEXTA			TOTAL
		MANHÃ	TARDE	NOITE	
CURSOS	CURSO TÉCNICO EM MOSSOTERAPIA	60			60
	CURSOTECNICO EM EMFERMAGEM	60			60
	CURSOTECNICO EM PRÓTESE DENTÁRIA			80	80
	CURSOTECNICO EM SAÚDE BUCAL			60	60
	CURSOTECNICO EM AQUICULTURA – SUBSEQUENTE 02 ANOS			40	40

	CURSOS FIC *ainda dependem de implantação		*45		
SERVIDORES DO CAMPUS	SERVIDORES				45
	COLABORADORES TERCEIRIZADOS				8
TOTAL					353

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

13.1 A avaliação da qualidade, bem como o aceite do serviço executado serão realizados de acordo com a verificação do cumprimento das atribuições contidas no item 20 do presente Projeto, por fiscal de contrato, designado pela cedente, preferencialmente servidor da entidade, que:

a) Terá livre acesso aos locais de trabalho de concessão do contratado;

b) Exigirá o imediato afastamento de qualquer empregado, preposto da cessionária que não mereça confiança, embarace a fiscalização ou ainda que conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.

14. DA VISTORIA PRÉVIA

14.1 Nos termos do Art. 19, inciso IV, da IN nº. 02/08 – SLTI/MPOG, a concorrente deverá realizar **vistoria prévia** e inspecionar o local objeto da concessão de modo a obter, para sua própria utilização e por sua exclusiva responsabilidade, toda a informação necessária à elaboração da proposta, sendo obrigatório **Atestado de Vistoria Prévia** (Anexo III do Edital de Concorrência Pública nº. 01/2018) emitido pelo **IFPR – Campus Londrina,** para fins de habilitação. A vistoria deve ser agendada na Seção de Compras e Contratos do Campus, no telefone (43) 3878-6115 ou e-mail: compras.londrina@ifpr.edu.br, com o servidor Rogério de Sant'Anna Lima ou Marcelo Assis de Almeida, no mínimo **48 horas** de antecedência da abertura da sessão pública.

15. DOS DEVERES DA CESSIONÁRIA

15.1 Manter, durante a execução do Termo de Concessão de Uso, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas na licitação e nas legislações municipal, estadual e federal.

15.2 Fornecer os lanches e demais gêneros de acordo com o estabelecido no Edital de Concorrência e com as exigências da Diretoria da Cedente, seguindo rigorosamente as normas de higiene.

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

16. DOS DEVERES DA CEDENTE

16.1 Aprovar a relação de produtos a serem comercializados;

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

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

17. DO RESSARCIMENTO DAS DESPESAS COM ÁGUA E LUZ

17.1 A cessionária arcará com as despesas referentes às taxas de água e luz sobre o espaço concedido, estimado no valor de R$ 276,19 (duzentos e setenta e seis reais e dezenove centavos). Poderá, no decorrer do contrato, serem instalados medidores de água e luz pela cedente ou pela cessionária, para aferição do recolhimento da real despesa.

17.2 O pagamento será mensal, efetuado através de GRU (Guia de Recolhimento Único) até o 5º (quinto) dia útil do mês posterior ao do período de competência do encargo. As guias de recolhimento serão fornecidas ou instruídas pelo Setor Financeiro do IFPR – Campus Londrina.

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

17.4 A Cessionária deverá apresentar, até o 15° (décimo quinto) dia útil, para o fiscal do contrato, os comprovantes de pagamento da contraprestação mensal do consumo de água, luz e impostos;

17.5 A concessionária terá redução de 50% do valor da despesa mensal nos períodos de recesso escolar e férias ou greve.

18. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO TERMO DE CONCESSÃO DE USO

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

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

19. DA AUTORIZAÇÃO DE CONCESSÃO

19.1 Por ocasião da assinatura do Termo de Concessão de Uso o **IFPR** emitirá Autorização de concessão permitindo o início da execução do serviço objeto da concessão de uso de espaço físico, a partir de 15 (quinze) dias da assinatura daquele, conforme Anexo VI do Edital de Concorrência Pública nº. 01/2018.

20. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO TERMO DE CONCESSÃO DE USO

20.1 O acompanhamento e fiscalização da execução do Termo De Concessão de Uso consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do Termo, devendo ser exercido por servidor do Instituto Federal do Paraná, especialmente designado na forma do Art. 67 da Lei nº 8.666/93 e do Art. 6º do Decreto nº 2.271/97, IN/SLTI-MPOG N. 02 de 30/04/08. O qual caberá:

- a realização de pesquisa de satisfação, sempre que for necessário;
- receber e examinar as críticas, sugestões e reclamações dos usuários;
- encaminhar à Gestão de Contratos o documento que relacione as ocorrências que impliquem multas a serem aplicadas a CESSIONÁRIA;
- exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no Edital;
- relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades de fiscalização sanitária;
- anotar todas as queixas para serem examinadas;

- verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da CESSIONÁRIA;
- propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela saúde pública;
- exigir os comprovantes de recolhimento de FGTS, INSS e GRU emitidas;
- fiscalizar o acondicionamento de lixo e outros resíduos;
- exigir o cumprimento de cláusulas contratuais.

20.2 A cedente poderá recusar os serviços quando entender que os mesmos não sejam os especificados, ou quando entender que o serviço esteja irregular.

20.3 A fiscalização se reserva o direito de recusar os serviços executados que não atenderem as especificações estabelecidas neste Projeto e seu respectivo Edital.

20.4 A cessionária fica obrigada a executar os serviços referentes ao objeto licitado relacionado neste Projeto Básico e Edital, não se admitindo quaisquer modificações sem a prévia autorização da fiscalização.

20.5 A Contratada deverá se responsabilizar por quaisquer danos ou prejuízos causados ao Instituto Federal do Paraná, em decorrência dos serviços executados, incluindo-se também os danos causados a terceiros, a que título for.

20.6 O fiscal de contrato valerá do Check list do fiscal para averiguar a conformidade da Cessionária com os serviços prestados, além das atribuições previstas supracitadas neste item 20 do presente projeto.

APROVAÇÃO	
Solicitamos aprovação. Londrina, ___/___/____. _____ **Sérgio Assis de Almeida** Diretor de Planejamento e Administração	Despacho de Aprovação. ( ) Aprovado ( ) Não aprovado Londrina, ___/___/____. _____ **Marcelo Lupion Poleti** Diretor Geral

APROVAÇÃO
Aprovo o presente Projeto Básico para o Campus Londrina: _____ VIVIAN YUMI TAMESSAWA Nutricionista CRN8: 1227

ANEXO II

MODELO SUGESTIVO DE PROPOSTA DE PREÇO

Ao INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ – Campus Londrina
Comissão Especial de Licitação

Processo nº. **23403.001198/2016-87**
Concorrência Pública nº. 01/2018
Abertura da sessão pública: 18/09/2018 às 09:00 (Horário de Brasília)

Serve o presente para encaminhamento da nossa proposta de preços relativa à concorrência em referência, conforme especificado abaixo:

Declaramos ter efetuado a visita técnica conforme solicita o item 7 do Edital, tomamos conhecimento e concordamos com todas as exigências do edital e seus anexos, inteiramos de todas as informações técnicas, do espaço físico e condições para a execução do Termo de concessão de Uso, caso sejamos vencedores deste certame, portanto propomos:

DESCONTO A SER APLICADO SOBRE O CARDÁPIO MÍNIMO: .....% (.....valor por extenso.....)

Prazo máximo estipulado para início das atividades: ..... dias.

Prazo de validade da proposta: ..... dias (mínimo 60 dias)

Tabela de Preços, Anexo a esta proposta, conforme segue:

IDENTIFICAÇÃO:

Razão Social:
CNPJ:
Endereço:
Inscrição Estadual:
Telefone:
Fax:
Email:

Londrina, ... de ..... de 2018.

_____
(assinatura autorizada)
(nome, cargo do signatário, CPF)
(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA)

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO

Ao INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ – Campus Londrina
Comissão Especial de Licitação

Processo nº. **23403.001198/2016-87**
Concorrência Pública nº. 01/2018
Abertura da sessão pública: 18/09/2018 às 09:00 (Horário de Brasília)

DECLARAÇÃO

(.....Razão Social.....), inscrita no CNPJ/MF sob nº. ....., sediada na (.....Endereço.....) declara, sob as penas da Lei, que:

a) até a presente data inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

b) não mantém em nosso quadro de pessoal menor de 18 (dezoito) anos em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não possuindo ainda, qualquer trabalho de menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos da Lei nº. 9.854/99.

Londrina, ... de .....de 2018.

_____
Nome
CPF:
RG:

ANEXO IV

MODELO DE ATESTADO DE VISTORIA PRÉVIA

Processo nº. **23403.001198/2016-87**
Concorrência Pública nº. 01/2018
Abertura da sessão pública: 18/09/2018 às 09:00 (Horário de Brasília)

ATESTADO DE VISTORIA PRÉVIA

Atesto para fins de habilitação, conforme item 7 do Edital de Concorrência Pública nº. 01/2018 que, a empresa ....., CNPJ nº. ....., visitou as instalações do **IFPR – Campus Londrina**, para conhecer as peculiaridades do objeto da licitação, referenciados no item 7.1 do Edital.

, ... de ..... de 2018.

_____

Rogério de Sant'Anna Lima
Chefe de Compras e Contratos
IFPR – Campus Londrina

_____

Sérgio Assis de Almeida
Diretor de Planejamento e Administração
IFPR – Campus Londrina

ANEXO V

TERMO DE CONCESSÃO DE USO

TERMO DE CONCESSÃO DE USO Nº ...../201…..

TERMO DE CONCESSÃO DE USO DE BEM IMÓVEL NÃO ONEROSA PARA SERVIÇOS DE CANTINA QUE ENTRE SI CELEBRAM O INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ E .....

Aos ..... dias do mês de ..... de dois mil e , de um lado o **INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ, CAMPUS LONDRINA**, inscrito no CNPJ sob o n° 10..652.179/0019-44, com sede na Rua João XXIII, 600 – Jardim Dom Bosco – Londrina - PR, doravante denominado **CEDENTE**, neste ato representado pelo Diretor Geral Sr. Marcelo Lupion Poleti, CPF 005.071.399-09 e de outro lado a empresa ....., inscrita no CNPJ sob n° ....., estabelecida na ....., doravante denominada **CESSIONÁRIA**, representada neste ato pelo Sr(a)..... ....., portador da carteira de identidade RG n° ....., CPF n° ....., têm entre si, justo e avençado, e celebram o presente Termo de Concessão Administrativa de uso não onerosa de espaço físico para serviços de cantina, na forma dos procedimentos licitatórios verificados na Concorrência de nº 01/2018, de conformidade o artigo 87 do Decreto Lei nº 9.760, as normas da Lei 8.666, de 21.06.93 com suas alterações, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO – O presente instrumento contratual tem como objeto a Concessão administrativa de uso de espaço físico para serviços de cantina no IFPR Campus Londrina, conforme cláusula 5ª e de acordo com as disposições da Concorrência Nº 01/2018 que com seus anexos e elementos da proposta vencedora datada de .....de.....de 20__que fazem parte integrante deste Termo de Concessão de Uso.

O horário de funcionamento da cantina será das 08:00 às 21:00 horas, de segunda à sexta-feira. O horário poderá ser alterado em caso de necessidade, após acordo entre a empresa e a fiscalização do contrato.

Poderá haver funcionamento aos sábados, domingos e feriados, em caso de cursos e eventos promovidos pela cedente, devendo o fiscal de contrato do IFPR – Campus Londrina comunicar à Cessionária com antecedência mínima de 03 (três) dias.

Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina/lanchonete, conforme disposto no item 5.2 do projeto básico, podendo esta condição ser modificada em acordo com a fiscalização do IFPR – Campus Londrina, se convier.

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

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

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO - Este Instrumento contratual guarda inteira conformidade com os termos do Edital de Concorrência Pública nº 01/2018, processo nº 23403.001198/2016-87, do qual é parte integrante, vinculando-se, ainda, à proposta da CESSIONÁRIA.

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

CLÁUSULA QUARTA- DO RESSARCIMENTO DAS DESPESAS COM ÁGUA E LUZ DESPESAS COM - A cessionária arcará com as despesas referente às taxas de água e luz sobre o espaço concedido, estimado no valor de R$ 276,19 (duzentos e setenta e seis reais e dezenove centavos). Poderá, no decorrer do contrato, serem instalados medidores de água e luz pela cedente ou pela cessionária, para aferição do recolhimento da real despesa. O pagamento será mensal, efetuado através de GRU (Guia de Recolhimento Único) até o 5º (quinto) dia útil do mês posterior ao do período de competência do encargo. As guias de recolhimento serão fornecidas ou instruídas pelo Setor Financeiro do IFPR – Campus Londrina. A Cessionária deverá apresentar, até o 15° (décimo quinto) dia útil, para o fiscal do contrato, os comprovantes de pagamento da contraprestação mensal do consumo de água, luz e impostos;

CLÁUSULA QUINTA – DO ESPAÇO FÍSICO CONCEDIDO - Espaço físico de aproximadamente de 6,05m x 3,72m, totalizando 22,506m² (vinte e dois vírgula quinhentos e seis metros quadrados), com balcão fixo em concreto revestido de granito e pastilhas. Em perfeito estado de conservação, pia com estação hidráulica, pontos de energia 110v, pertencentes ao Instituto Federal do Paraná – Campus Londrina situado no Bloco Didático Administrativo, do Instituto Federal do Paraná, Campus Londrina, na Rua João XXIII, 600 – Jardim Dom Bosco – Londrina - Paraná, destinado à instalação de cantina em regime de concessão de uso, sendo a concessão não onerosa.

CLÁUSULA SEXTA – DA INFRA-ESTRUTURA – Através do presente Termo de Concessão de Uso fica a cessionária responsabilizada e obrigada a:

a) Prover os móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios necessários para a prestação dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar um bom atendimento.

b) Fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plástico no interior, para toda a área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva, ou conforme determinado pelo fiscal de contrato do IFPR – Campus Londrina ou outro competente.

c) Disponibilizar conjunto de mesas e cadeiras, para o atendimento dos usuários da Cantina, que deverão estar dispostos na parte frontal do espaço.

CLÁUSULA OITAVA - DO REAJUSTE - Quando houver prorrogação contratual, haverá nova pesquisa de mercado sobre o cardápio mínimo aprovado, nos quais serão mantidos o percentual informado na proposta, nas mesmas condições especificadas no edital.

CLÁUSULA NONA - DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA - É assegurado à Cessionária o exercício da defesa de seus interesses, dos atos e ações previstos na legislação eleita no presente instrumento e no edital de origem, bem como:

a) Explorar o bem concedido, pelo prazo e condições aqui avençadas.

b) Solicitar a redução das despesas com água e luz, quando houver comprovação por meio de medidores sobre o real valor da despesa.

SUBCLÁUSULA ÚNICA – São obrigações da cessionária:

a) Responder exclusiva e integralmente pelos encargos tributários, fiscais, trabalhistas e patrimoniais pertinentes ao objeto da presente concessão de uso.

b) Apresentar ao fiscal de contrato, mensalmente, os comprovantes de pagamento de funcionários bem como dos respectivos encargos trabalhistas.

c) Não efetuar sob qualquer motivo, a sub-cessão total ou parcial do imóvel, objeto do presente instrumento contratual.

d) Manter no local os funcionários devidamente uniformizados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros/bonés, sapatos/tênis e demais que fizerem necessários.

e) Utilizar e cuidar do imóvel sob concessão 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.

f) Cuidar da limpeza total da cantina (cozinha, lixeiras, área de atendimento e área de consumo- interna e externa e equipamentos), devendo ser diária;

g) Fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos plásticos no interior, para toda a área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva, ou conforme determinado pelo fiscal de contrato do IFPR – Campus Londrina.

h) Responder por incêndio na área de concessão de uso, se não provar caso fortuito ou força maior, vício de construção ou origem criminal provocado por terceiros.

i) Responder integralmente por pequenos reparos na área do imóvel sob concessão, exceto os resultantes de depreciação pelo tempo ou uso normal, realizando imediatamente a reparação de danos verificados, causados por usuários sob sua responsabilidade, com consentimento do IFPR – Campus Londrina.

j) Pagar mensal e regularmente o valor referente às despesas com água e luz, na forma da cláusula quarta, inclusive as multas e penalizações, se aplicadas.

k) Restituir o imóvel, ao término do prazo de vigência contratual ou determinado findo prematuramente, na forma como o recebeu, salvo os desgastes normais da ação do tempo e uso.

l) 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.

m) Responsabilizar-se pelas despesas da execução do objeto.

n) Não afixar propagandas comerciais nas paredes ou na área de consumo. A cessionária poderá fixar cartazes no ambiente da cantina, desde que autorizado pela Direção da cedente e nos locais que essa determinar, por intermédio do fiscal de contrato.

o) Cumprir fielmente as cláusulas contratuais, os horários estipulados e as normas gerais de funcionamento avençadas neste Termo de Concessão de Uso, na Concorrência nº 01/2018 e seus anexos.

p) Oferecer cardápio mínimo com variedades estipuladas conforme item 8 do Projeto Básico;

q) Não incluir nos serviços oferecidos qualquer comercialização, onerosa ou gratuita, de cigarros e bebidas alcoólicas.

r) Cumprir a determinação do inciso V do artigo 27 da lei 8.666/93, nos termos do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal que disciplina o trabalho do menor, sendo de sua exclusiva responsabilidade as implicações penais cabíveis, em caso de descumprimento, além de implicar na rescisão contratual, conforme prevê o inciso XVIII do artigo 78 da mesma Lei.

s) Não empregar sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculos empregatícios com a Cedente.

t) Cumprir regularmente todas as demais condições estipuladas no Edital da Concorrência de nº. 01/2018, seus anexos e Projeto Básico.

u) Ter acesso às dependências do Campus em horários de funcionamento, estipulados no item 5.2 do edital, devendo, em casos excepcionais, ter autorização do fiscal de contrato do IFPR – Campus Londrina e Direção do Campus.

v) Ficar responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando retirada de alimentos, utensílios etc, devendo combinar previamente a data de sua realização com o fiscal do Campus.

w) A cessionária deverá manter um número mínimo de empregados necessário para atender de modo satisfatório a demanda de cada turno de aula da instituição. Caso seja necessário, tal número será estabelecido pela Fiscalização do IFPR – Campus Londrina.

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

CLÁUSULA DÉCIMA – DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DA CEDENTE –

É assegurado à Cedente o exercício, na defesa de seus interesses e em nome da vontade pública, dos atos e ações previstos na legislação eleita para o presente instrumento, na Concorrência nº 01/2018 e aquelas em que fundamentam o interesse público, o direito de:

a). Efetuar a fiscalização de uso do imóvel, objeto da concessão, exigir o fiel cumprimento de todos os serviços e demais condições pactuadas neste instrumento, através da fiscalização, outros de áreas pertinentes ou por Comissões Especiais, sob aquiescência do Diretor do Campus.

b). Fazer cumprir todas as demais condições estipuladas, no edital da Concorrência nº 01/2018 e seus anexos, aprovar a relação dos produtos disponibilizados para venda, os preços e condições da fabricação e comercialização, bem como as disposições das Leis 8.666/93, 9.636/98, o decreto 9.760/46 e toda legislação cabível e aplicável.

c). Conferir, por meio do responsável pelo patrimônio, ao iniciar a prestação dos serviços, a existência de bens patrimoniais que possam vir a serem disponibilizados na concessão, conferindo, também as suas condições de uso e de funcionamento.

d). Revogar a Concessão a qualquer tempo, havendo interesse público, independente de indenização, conforme art. 13, inciso VI do decreto 3.725/2001.

e) Fornecimento do cardápio conforme as Leis Estaduais 14.423/2004 e 14.855/2005, que devem ser seguidas em todo o período de vigência do contrato.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – São obrigações da **CEDENTE:**

I. Permitir à Cessionária livre acesso e informações em relação à área do imóvel objeto desta concessão de uso;

II. Comunicar à Cessionária previamente, qualquer alteração no funcionamento do imóvel, que possa de alguma forma, interferir no funcionamento da cantina/lanchonete, objeto desta concessão;

III. Decidir sobre qualquer utilização do imóvel com concessão não outorgada;

IV. Dar à Cessionária todas as condições necessárias para usufruir o imóvel, não lhe perturbando nem dificultando o uso; e

v. Comunicar a Cessionária, com antecedência mínima de (três) dias, caso haja necessidade do funcionamento da Cantina/Lanchonete aos sábados, domingos e feriados por acontecimentos de cursos ou eventos promovidos pela Cedente.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - A existência e atuação da fiscalização da Cedente não restringem a responsabilidade única, integral e exclusiva da cessionária, em relação aos seus encargos tributários, fiscais, trabalhistas e patrimoniais, suas consequências e aplicações próximas ou remotas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA ALTERAÇÃO DO TERMO DE CONCESSÃO DE USO – Este Termo de Concessão de Uso poderá ser alterado mediante Termo Aditivo, com as devidas justificativas, nos casos previstos no art. 65 da Lei n° 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO – Conforme o disposto no Inciso IX, do artigo 55, da Lei nº. 8666/93, a CESSIONÁRIA reconhece os direitos da CEDENTE, em caso de rescisão administrativa prevista no artigo 77, do referido diploma legal.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – A ocorrência de quaisquer das hipóteses previstas no Art. 78, da Lei n° 8.666/93, ensejará a rescisão do presente Termo.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA – A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

SUBCLÁUSULA QUARTA – A rescisão determinada por ato unilateral e escrito da CEDENTE, nos casos enumerados nos Incisos I a XI do art. 78, da Lei n° 8.666/93, acarreta as consequências previstas nos Incisos II e IV do art. 87 do mesmo Diploma Legal, sem prejuízo das demais sanções previstas.

SUBCLÁUSULA QUINTA – Na hipótese de se concretizar a rescisão contratual, poderá a CEDENTE contratar os serviços das concorrentes classificadas em colocação subsequente, ou efetuar nova Licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS – Serão aplicadas as sanções expressas nos Arts. 86 e 87 da Lei nº. 8.666/93, a saber: advertência, multa, declaração de inidoneidade e suspensão do direito de licitar e contratar, sendo advertida por escrito sempre que infringir as obrigações contratuais.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – As multas previstas são as seguintes, sendo independentes, aplicadas cumulativamente e descontadas dos pagamentos relativos ao período das ocorrências em:

I. 1% (um por cento) do valor do faturamento do período, para ocorrências registradas através de advertência e não sanadas pela cedente;

II. 2% (dois por cento) do valor do faturamento do período, para ocorrências em caráter de reincidência, registradas através de advertência e não sanadas pela cessionária;

III. 10% (dez por cento) do valor referente às despesas com água e luz pagos mensalmente, por extrapolação do prazo de pagamento (até o quinto dia útil do mês subsequente) sem prejudicar a cobrança de encargos moratórios.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – A **CESSIONÁRIA** não incorrerá em multa na ocorrência de caso fortuito ou de força maior, ou de responsabilidade da cedente.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA – A suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública, declarada em função da natureza e gravidade da falta cometida, considerando, ainda, as circunstâncias e o interesse do órgão, não poderá ser superior a 02 (dois) anos.

SUBCLÁUSULA QUARTA – Se o valor da multa não for pago, será cobrado administrativamente, podendo, ainda, ser inscrito como Dívida Ativa da União e cobrado judicialmente;

SUBCLÁUSULA QUINTA – O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação;

SUBCLÁUSULA SEXTA – As sanções previstas nas alíneas "I", "II" e "III" da subcláusula primeira anterior poderão ser aplicadas juntamente, facultada a defesa prévia do interessado no respectivo processo no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS RECURSOS – Dos atos da Administração que aplicarem sanção ou que rescindirem o Termo de Concessão de Uso, caberá recurso na forma do Art. 109 da Lei nº. 8666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA RESPONSABILIDADE CIVIL – Qualquer dano ocasionado à **CEDENTE** ou a terceiros, por ato comissivo ou omissivo, doloso ou culposo da **CESSIONÁRIA** ou de seus prepostos, sujeitará esta, independentemente de outras combinações contratuais e legais, ao pagamento de perdas e danos.

SUBCLÁUSULA ÚNICA **-** É também de inteira responsabilidade da **CESSIONÁRIA**, que detém natureza de empresa prestadora de serviços, as obrigações patronais ou trabalhistas tidas com seus empregados, não gerando, a presente relação contratual de prestação de serviços, qualquer responsabilidade solidária da **CEDENTE** em relação aos empregados da **CESSIONÁRIA**.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA PUBLICAÇÃO – A **CEDENTE** fará publicar, no Diário Oficial da União, extrato do presente Termo de Concessão de Uso, que é condição indispensável para sua eficácia, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da assinatura do Termo, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela data, na conformidade do parágrafo único do art. 61 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DOS CASOS OMISSOS – Quaisquer dúvidas surgidas na execução deste Termo de Concessão de Uso serão dirimidas entre as partes, durante a sua vigência, passando as decisões, assim tomadas, a fazer parte integrante do mesmo.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO – O Foro para dirimir as questões oriundas do presente Termo de Concessão de Uso será o da Justiça Federal, Seção Judiciária de Curitiba, renunciando as partes **CONTRATANTES** a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, para firmeza e como prova de assim haverem, entre si, ajustado e contratado, é lavrado o presente Termo em 2 (duas) vias de igual teor e forma, que depois de lido e achado conforme é assinado pelas partes **CONTRATANTES** e pelas testemunhas abaixo firmadas.

Londrina/PR, ... de ..... de 2018.

Cedente	Cessionária

INSTITUTO FEDERAL
PARANÁ

Ministério da Educação

ANEXO VI

AUTORIZAÇÃO DE CONCESSÃO

INSTITUTO FEDERAL PARANÁ	**AUTORIZAÇÃO DE CONCESSÃO Nº. ____/2018**	**DATA:** _____/_____/_____

PROCESSO Nº. 23403.001198/2016-87	**LICITAÇÃO: CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 01/2018**

OBJETO DA CONCESSÃO:

Concessão de espaço físico do IFPR – Campus Londrina, destinado ***exclusivamente*** ao serviço cantina/lanchonete, com fornecimento de todos os materiais, equipamentos e mão-de-obra necessária à execução do serviço para atendimento dos alunos e público em geral.

ESPAÇO FÍSICO CEDIDO:

Espaço físico de aproximadamente de 6,05m x 3,72m, totalizando 22,506m² (vinte e dois vírgula quinhentos e seis metros quadrados), com balcão fixo em concreto revestido de granito e pastilhas. Em perfeito estado de conservação, pia com estação hidráulica, pontos de energia 110v, pertencentes ao Instituto Federal do Paraná – Campus Londrina, situado na Rua João XXIII, 600 – Jardim Dom Bosco, na cidade de Londrina no Estado do Paraná, destinado à instalação de cantina/ lanchonete em regime de concessão administrativa de uso de bem imóvel, para fins comerciais no ramo de Cantina/Lanchonete, sendo a concessão não onerosa.

PRAZO PARA EXECUÇÃO:

O Termo de Concessão de Uso terá vigência por 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura, podendo ter a sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos mediante termos aditivos, até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II do Artigo 57 da Lei 8.666/93, a ser executado a partir da data desta Autorização de Concessão, incluindo alocação de seus equipamentos e efetivo início da prestação do serviço.

DO HORÁRIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

O horário de funcionamento da cantina será das 08:00h às 21:00h, de segunda à sexta-feira, podendo ser alterado em caso de necessidade de funcionamento aos sábados, domingos e feriados, em caso de cursos e eventos promovidos pela cedente, com prévio aviso à cessionária de 3 (três) dias úteis.

VALOR DO DESCONTO SOBRE O CARDÁPIO MÍNIMO: .....% (.....POR CENTO)

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO SERVIÇO PRESTADO À COMUNIDADE ACADÊMICA:

Será feita avaliação mensal da qualidade do serviço, observando-se a satisfação da comunidade atendida, por fiscal devidamente designado pela autoridade competente.

LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:

Instituto Federal do Paraná – Campus Londrina, situado na Rua João XXIII, 600 – Jardim Dom Bosco, na cidade de Londrina, Estado do Paraná.

Em cumprimento aos dispositivos previstos em lei, e tendo em vista a assinatura do Termo de Concessão de Uso nº. ___/2018, datado de ...../...../....., atendendo as exigências legais para a concessão mencionada, fica notificada a empresa ....., que a data para o início dos serviços será em ...../...../....., sendo o prazo previsto para a sua execução de ..... (.....) ....., contados a partir da data estabelecida acima, conforme combinado e aprovado pelas partes interessadas abaixo assinadas.

NOME ORDENADOR DE DESPESAS Cedente	**NOME** RESPONSÁVEL Cessionária	**NOME** Fiscal de contrato

ANEXO VII

TABELA DE PREÇOS PRATICADOS APÓS APLICAÇÃO DO DESCONTO

Processo nº. **23403.001198/2016-87**
Concorrência Pública nº. 01/2018

Considerando primeiro termo aditivo ao termo de concessão de uso 01/2019, esse instrumento serve para a ratificação dos preços dos itens sugeridos após a aplicação do desconto aplicado na proposta vencedora da concorrência.

A fim de facilitar a comercialização e o pagamento pelos produtos comercializados, será feito o arredondamento dos valores para terminação em 0 ou 5, seguindo as regras de arredondamento da ABNT.

Segue tabela de preços com novos valores de mercado, conforme segue:

CARDÁPIO MÍNIMO						
Item	**Descrição**	**Especificação**	**Uni-dade**	**Valor médio de mercado**	**Valor após a aplicação do des-conto de _____%**	**Valor arredon-dado que será praticado R$**
1	Água com gás 500ml	Água com gás, garrafa pet de 500ml	Unidade	R$ 2,19		
2	Água sem gás 500ml	Água sem gás, garrafa pet de 500ml	Unidade	R$ 1,93		
3	Água de coco 200ml	Água de coco, caixa com 200ml	Unidade	R$ 2,63		
4	Café co-ado pe-queno - 180ml	Copo de 180ml. Não adoçado. Dis-por de açúcar e adoçante à parte	Unidade	R$ 1,56		
5	Café co-ado médio - 280ml	Copo de 280ml. Não adoçado. Dis-por de açúcar e adoçante à parte	Unidade	R$ 2,38		
6	Café com leite pe-queno - 180ml	Copo de 180ml. Leite integral longa vida. Não ado-çado. Dispor de açúcar e	Unidade	R$ 2,11		

		adoçante à parte				
7	Café com leite médio - 280ml	Copo de 280ml. Leite integral longa vida. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte	Unidade	R$ 2,88		
8	Chá mate e demais sabores - 180ml	Copo de 180ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte	Unidade	R$ 2,08		
9	Suco natural de laranja	Copo de 300ml. Não adoçado	Unidade	R$ 3,25		
10	Suco de polpa de frutas	Copo 300ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte	Unidade	R$ 3,75		
11	Vitamina de frutas – copo 300ml	Copo 300ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte	Unidade	R$ 5,00		
12	Iogurte natural	Iogurte natural – copo 170g	Unidade	R$ 2,58		
13	Iogurte de frutas	Iogurte de frutas e/ou bebida láctea de frutas - Garrafa de 180ml	Unidade	R$ 2,90		
CARDÁPIO MÍNIMO DE LANCHES						
Item	**Descrição**	**Especificação**	**Unidade de Medida**	**Média em R$**		
14	Bauru	Pão de forma tradicional ou pão francês, presunto, queijo e tomate	Unidade	R$ 5,38		
15	Misto quente	Pão de forma tradicional ou pão francês, presunto e queijo	Unidade	R$ 5,25		

16	Esfiha assada	Massa assada (100g) com recheio de carne moída ou frango desfiado ou palmito ou pizza	Unidade	R$ 4,49		
17	Pastel assado	Pastel assado com recheio de carne moída, frango, palmito, pizza	Unidade	R$ 4,49		
18	Pastel assado integral	Pastel assado feito de massa integral, com recheio de legumes ou queijo minas/ricota com tomate seco	Unidade	R$ 5,15		
19	Pão de queijo	Pão de queijo – peso mínimo de 80g	Unidade	R$ 2,69		
20	Pão de batata	Pão de batata com recheio de frango com catupiry	Unidade	R$ 4,61		
21	Sanduíche natural	Pão de forma tradicional ou pão sírio, com recheio de presunto, queijo, alface e tomate	Unidade	R$ 5,25		
22	Sanduíche natural integral	Pão de forma integral com recheio de presunto, queijo, alface e tomate	Unidade	R$ 5,74		
23	Sanduíche integral de peito de peru	Pão integral com recheio de peito de peru, queijo minas ou ricota, alface e tomate	Unidade	R$ 5,94		
24	Sanduíche natural integral vegetariano	Pão integral com recheio de queijo minas ou ricota, rúcula, cenoura e tomate seco	Unidade	R$ 5,94		

25	Salada de frutas	Salada de frutas diversas, pote com 300g, com no mínimo laranja, banana, mamão, maçã, abacaxi. Sem adição de açúcar.	Unidade	R$ 4,15		
26	Salada de frutas com iogurte e granola	Salada de frutas diversas, com no mínimo laranja, banana, mamão, maçã, abacaxi. Sem adição de açúcar. Adição de iogurte e granola. Adição de mel (opcional). Salada de frutas (300g) e iogurte com granola (200g)	Unidade	R$ 5,00		
27	Açaí	Açaí – pote de 300g	Unidade	R$ 8,82		
28	Açaí com banana e granola	Açaí, pote com 300g, com adição de banana picada e granola	Unidade	R$ 11,15		
29	Fruta in natura	Devem ser ofertadas por unidade, já higienizadas, no mínimo 02 tipos de frutas, diariamente. Podendo ser: banana, maçã, pêssego, pera, goiaba, entre outras da preferência dos usuários.	Unidade	R$ 3,48		
30	Bolo simples - pedaço	Bolo simples, sabor chocolate, coco, laranja, etc. Fatia com 100g	Unidade	R$ 3,32		
31	Bolo integral com frutas - pedaço	Bolo integral, com maçã e canela, ou com banana. Fatia de 100g	Unidade	R$ 4,25		

32	Barra de cereal de 25 gramas aprox.	Barras de cereais, sabores diversos, unidades de 25 a 35g	Unidade	R$ 2,04		
33	Barra de cereal diet	Barras de cereais diet, sabores diversos, unidades de 25 a 35g	Unidade	R$ 2,11		

IDENTIFICAÇÃO:

Razão Social:
CNPJ:
Endereço:
Inscrição Estadual:
Telefone:
Fax:
Email:

Londrina, ... de ..... de 20……..

_____
(assinatura autorizada)
(nome, cargo do signatário, CPF)
(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA)

ANEXO VIII

CHECK LIST DO FISCAL

Instituto Federal do Paraná - IFPR					
Campus:		Data:			
Fiscal:		SIAPE:			
Item	**OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA**	**Sim**	**Não**	**Ressalvas**	**Observações**
1	Atendimento pleno ao público, no horário determinado pelo IFPR				
2	Acessibilidade, polidez, cortesia no atendimento e na prestação de informações aos Fiscais de Contrato				
3	Exposição de uma tabela de preços de execução dos serviços de fácil acesso e visibilidade aos clientes				
4	Oferta do sistema de pagamento com o uso de cartões – crédito e débito – e fornecimento de notas fiscais ou comprovantes, quando solicitado				
5	É feita a emissão de nota fiscal para os produtos comercializados no local caso seja solicitado?				
6	O local disponibilizado é destinado unicamente para a prestação dos serviços contratados?				
7	O cardápio mínimo está sendo atendido?				
8	A concessionária disponibiliza gratuitamente açúcar, adoçante, guardanapos, copos e utensílios descartáveis?				
Item	**EDIFICAÇÕES, INSTALAÇÕES FÍSICAS E AMBIENTE**	**Sim**	**Não**	**Ressalvas**	**Observações**
9	Ambiente de trabalho em geral: organizado, limpo, pintado, sem risco de contaminação cruzada, livre de vetores (ratos, baratas e insetos), ambiente iluminado, ventilado, com espaço suficiente para a realização das funções, ausência de pessoas estranhas, insetos, roedores e animais domésticos.				
10	Os móveis, utensílios e instalações estão em bom estado de conservação?				
11	Estrutura mínima para a cantina: balcão de atendimento, exaustor, freezer, geladeira, chapa, fogão, micro-ondas, liquidificador, centrífuga, máquina de café expresso, sanduicheira, caixa registradora, calculadora, termômetro, estufa, utensílios e descartáveis?				
12	Mesas e balcões sempre limpos, bem dispostos e organizados?				
13	Ventiladores são ausentes na área de produção.				
14	As vassouras, esfregões, panos de chão e produtos saneantes têm locais específicos para serem guardados?				
15	As janelas possuem telas e estas estão limpas?				
16	As áreas estão livres de objetos em desuso e animais?				
Item	**EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MÓVEIS = ESTRUTURA E HIGIENE**	**Sim**	**Não**	**Ressalvas**	**Observações**
17	Equipamentos, utensílios e móveis em bom estado de conservação, higiene e manutenção?				

18	Lavam sempre os utensílios que estão sujos?				
19	Guardam os utensílios secos em local fechado, protegido da poeira, insetos e roedores?				
20	Não contém objetos de madeira ou com materiais rugosos e de difícil higienização? Apresentam utensílios fáceis de higienizar?				
21	Não usam esponjas de metal, lã, palha de aço, madeira e amianto dentro da cozinha?				
22	Utilizam produtos adequados para higienização, em local próprio de armazenamento e devidamente identificados?				
23	Existe um local próprio para a guarda de roupas e objetos dos funcionários?				
24	Costumam passar água fervente ou deixar em solução clorada os utensílios em geral:				
25	As pias da cozinha são lavadas e higienizadas (água fervente e/ou solução clorada) antes da sua utilização?				
26	As latas de lixo sempre permanecem fechadas e os sacos são trocados frequentemente antes de ficarem cheios? Apresentam acionamento não manual?				
27	Não é varrido em seco na área de manipulação de ambiente?				
28	Os panos para secagem de utensílios são trocados em vários momentos?				
29	Há controle integrado de vetores e pragas?				
Item	**MANIPULADORES E HIGIENE**	**Sim**	**Não**	**Ressalvas**	**Observações**
30	Uso de crachás para identificação				
31	Uso adequado de EPI´s: uniforme limpo e completo (jaleco, calça comprida calçado fechado), além de próprio para a finalidade? Roupas mais claras?				
32	Cabelos cobertos por toucas capilares? Barba bem feita ou aparada? Com luva em caso de ferimento?				
33	Sem uso de bijuterias? Unhas limpas e curtas? Sem esmalte ou base?				
34	Não falando próximo aos alimentos? Não fumando? Não mascando chicletes durante o atendimento?				
35	Tem hábito de lavar as mãos antes de entrarem na cozinha? Tem hábito de lavar às mãos antes de pegar em alimentos e utensílios limpos? Tem hábito de lavar as mãos após usar o banheiro?				
36	Tem hábito de lavar as mãos após trocar de atividade (pegar em vassouras, rodos, dinheiro, sapatos, lixo, embalagens? Tem hábito de lavar as mãos após tossir, espirrar ou assoar o nariz?)				
37	Tem hábito de passar álcool nas mãos após lavá-las?				
38	Os manipuladores são capacitados com frequência mínima semestral?				
39	O número de funcionários existentes é suficiente?				
40	Os manipuladores de dinheiro são distintos dos que preparam alimentos?				
Item	**HIGIENE DOS ALIMENTOS**	**Sim**	**Não**	**Ressalvas**	**Observações**
41	Alimentos armazenados em locais adequados, organizados e bem higienizados?				

42	As frutas são lavadas com água corrente e deixadas em solução de hipoclorito de sódio antes de serem consumidas?				
43	As frutas e vegetais são guardadas secas dentro da geladeira? Apresentam-se frescas?				
44	Não usa alimentos que já estão vencidos?				
45	As sobras de alimentos não são reaproveitadas?				
46	Os lanches preparados e não comercializados no dia são descartados?				
47	Os alimentos congelados são datados com prazos de validade e datas de fabricação?				
48	A água utilizada é filtrada e/ou mineral?				
49	Todos os alimentos apresentam registro e rótulo com informações nutricionais, constando data de fabricação e prazos de validade?				
50	Todos os alimentos são adequadamente armazenados em prateleiras, estradados, com material liso, resistente, impermeável e lavável, não apresentando sinais de deterioração?				
51	Os lanches quentes estão devidamente acondicionados em equipamentos para manutenção da temperatura?				
52	Os lanches frios ou pré-preparados estão acondicionados sob refrigeração a 4o. C e são consumidos em até 5 dias?				
Item	**CARDÁPIOS**	**Sim**	**Não**	**Ressalvas**	**Observações**
53	não comercialização de bebidas alcoólicas e cigarros (dentre outros da mesma espécie)				
54	Não comercialização de frituras, refrigerantes e bebidas de baixo valor nutricionais?				
55	Oferta de alimentos mais saudáveis e mais aproximados da cultura local, tais como: frutas, salada de frutas, iogurte, sanduíches natural, água de coco, misto quente, assados, biscoitos e bolo simples, barra de cereais, dentro outros.				

RESULTADO		
QUESTÕES	AVALIAÇÃO	
75-100% (41 à 55 questões corretas: SIM)	Adequado	
74%-50%(40 à 29 questões corretas: SIM)	Regular	
Abaixo de 49% (menos que 28 questões corretas: SIM)	Inadequado	
Obs.: Anotar em “Observações” todas as ocorrências importante a serem relatadas e necessárias à adequação e/ou reavaliação.		