



**INSTITUTO FEDERAL  
PARANÁ**



**Ministério da Educação**

**CONCORRÊNCIA Nº 03/2017  
TIPO MAIOR DESCONTO**

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

**DATA DA ABERTURA: 23/01/2018  
HORÁRIO: 14:00 horas  
LOCAL: Auditório (Biblioteca)– IFPR – Campus Palmas**

Entrega dos envelopes de documentação de habilitação e de propostas de preços durante a sessão pública.  
Setor do IFPR – Campus Palmas, na data e horário marcados para a abertura.

**Endereço: Avenida Munhoz do Rocha Neto, PRT 280 – Trevo da Codapar. Palmas – PR. CEP 85.555-000.**

**Telefone: (46) 3262-5930**



**EDITAL**

**PROCESSO Nº. 23408.000390/2017-97**

**CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 03/2017**

**CONCESSÃO NÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO PARA SERVIÇOS DE CANTINA / LANCHONETE  
NO IFPR, CAMPUS PALMAS**

O INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ – CAMPUS PALMAS, autarquia federal, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 10.652.179/0010-06, situado na Avenida Bento Munhoz da Rocha Neto s/nº – PRT – 280, Trevo da Codapar, na cidade de Palmas – Paraná, através da Comissão Especial de Licitação designada pela Portaria nº. 1597 de 13 de dezembro de 2017, 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. 03/2017, sob a forma de EXECUÇÃO INDIRETA, TIPO MENOR PREÇO com critério de julgamento maior desconto**, Processo nº **23408.000390/2017-97**, 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 nº 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. 05, de 26 de maio de 2017, mediante os seguintes termos constantes na presente licitação:

**INFORMAÇÕES PRELIMINARES**

**ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 23/01/2018**

**ÀS 14 horas – Horário de Brasília**

**LOCAL: Auditório da Biblioteca da IFPR Campus Palmas**

**ENDEREÇO: Avenida Bento Munhoz da Rocha Neto s/nº – PRT – 280, Trevo da Codapar  
CEP 85555-000 – Palmas – PR.**

OBSERVAÇÃO: Caso a concorrente resolva enviar as propostas e não participar presencialmente da sessão, os envelopes deverão ser protocolados na Coordenação Administrativa, 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 Palmas.

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.

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

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

**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;

**ANEXO IX** Acordo de Níveis de Serviços

### **3 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL DE LICITAÇÃO**

**3.1** 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 à impugnação em até 03 (três) dias úteis, a contar da data do seu recebimento.

**3.2** 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.

**3.3** 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**.

**3.4** As impugnações deverão ser protocoladas na Coordenação Administrativa do **IFPR – Campus Palmas**, situado na Avenida Bento Munhoz da Rocha Neto, PRT 280 – Trevo do Codapar – Palmas - PR, em dias úteis, no horário das 08:30 às 11:30 e de 14:00 às 17:00 horas (Horário de Brasília).

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

### **4 DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

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

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

**4.3** 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**.

**4.4** 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.

**4.5** 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 desta licitação.

### **5 DO TRATAMENTO DIFERENCIADO E SIMPLIFICADO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

**5.1** 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.



**5.2** 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.

**5.3** 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.

**5.4** 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.

**5.5** 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.

## **6 DA REPRESENTAÇÃO LEGAL**

**6.1** 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.

**6.2** No caso do disposto no item 5.1 do edital, a concorrente deverá apresentar à Comissão Permanente 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

**6.3** 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.

**6.4** 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).

**6.5** 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.

**6.6** 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.

**6.7** O não credenciamento de representante legal na sessão pública, ou a incorreção dos documentos de identificação apresentados não inabilita a concorrente, mas inviabiliza 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.



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

## **7 DA VISTORIA PRÉVIA E DA INFRAESTRUTURA**

**7.1** A concorrente deverá realizar **vistoria prévia** e inspecionar o local objeto da concessão de modo a obter, para sua própria utilização e por sua exclusiva responsabilidade, toda a informação necessária à elaboração da proposta, sendo obrigatório **Atestado de Vistoria Prévia** (Anexo IV deste Edital) emitido pelo **IFPR – Campus Palmas**, para fins de habilitação. A vistoria deve ser agendada na Coordenação Administrativa, no telefone (46) 3262-5930 ou pelo e-mail [compras.palmas@ifpr.edu.br](mailto:compras.palmas@ifpr.edu.br), **no mínimo 48 horas** de antecedência da abertura da sessão pública.

**7.2** 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.

**7.3** 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 Palmas ou outro competente.

## **8 DA ENTREGA DOS ENVELOPES**

**8.1** Os envelopes deverão ser destinados à **Comissão Permanente de Licitação do IFPR – Campus Palmas**, 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. 03/2017**

**Sessão Pública: às 14 horas (horário de Brasília)**

**Envelope 02 – Proposta de Preço**

**Razão social:**

**Concorrência nº. 03/2017**

**Sessão Pública: às 14 horas (horário de Brasília)**

**8.2** 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 **Coordenação Administrativa** aos cuidados da Comissão Permanente de Licitação, localizada na **Avenida Bento Munhoz da Rocha Neto, PRT 280 – Trevo da Codapar – Palmas – PR**, até o dia 22/01/2018, **às 17 horas (horário de Brasília)**.

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

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

**8.5** 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.

## **9 DA HABILITAÇÃO – ENVELOPE 01**

**9.1** 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.

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



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

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

**9.5** A habilitação jurídica, para fins do Art. 28 da Lei 8.666/93, é comprovada por ocasião da representação legal, conforme item 5 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.

**9.6** 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 NO MÁXIMO 60 (SESSENTA) DIAS ANTERIORES à data de abertura da sessão** desta Licitação;
- d) **Atestado de Vistoria Prévia**, em atendimento ao item 6 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.

**9.7** 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.

**9.8** 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.

**9.9** 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.

**9.10** 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.

**9.11** 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.

**9.12** 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.

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

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

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

## **10 DA PROPOSTA DE PREÇO – ENVELOPE 02**

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

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

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

**10.4** Prazo para início das atividades: (máximo de 15 dias após assinatura do Termo de Concessão de Uso).

**10.5** 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.

<b>BEBIDAS</b>				
Item	Descrição	Especificação	Frequência de Oferta	Valor (R\$)
01	Refrigerante 1l	Diversos sabores, garrafa (garrafa de vidro - retornável) com 1l.	Diário	5,50
02	Refrigerante 600ml	Diversos sabores, garrafa PET de 600ml	Diário	4,50
03	Refrigerante Lata	Diversos sabores em lata – 350ml.	Diário	3,50
04	Refrigerante Garrafa 290ml	Diversos sabores, garrafa (garrafa de vidro - retornável) com 290ml.	Diário	2,83
05	Água Tônica Lata	Lata com 350ml.	Diário	3,00
06	Sucos (polpa) 300ml	Copo de 300ml. Não adoçado.	Diário	3,17
07	Suco (polpa/c/ leite) 300ml	Copo de 300ml. Não adoçado.	Diário	4,00
08	Suco de Laranja Natural 300ml	Copo de 300ml. Não adoçado.	Diário	3,50
09	Sucos Diversos Lata	Em lata com 350ml.	Diário	3,67
10	Vitaminas Diversas 300ml	Copo 300ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e	Diário	3,50





		adoçante à parte.		
11	Água Mineral s/ Gás 500ml	Água sem gás, garrafa PET de 500ml.	Diário	2,33
12	Água Mineral c/ Gás 500ml	Água com gás, garrafa PET de 500ml.	Diário	3,83
13	Água com Sabor 500ml	Água com Sabor, garrafa PET500ml.	Diário	3,83
14	Achocolatado 200ml	Achocolatado caixa de 200ml.	Diário	4,17
15	Isotônico 500ml	Isotônico, garrafa PET de 500ml.	Diário	5,50
16	Chá Mate 300ml	Chá Mate, copo PET de 300ml.	Diário	3,50

BEBIDAS QUENTES				
Item	Descrição	Especificação	Frequência de Oferta	Valor (R\$)
01	Café Passado pequeno 50ml	Copo de 50ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte.	Diário	1,42
02	Café Passado Médio 150ml	Copo de 150ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte.	Diário	2,42
03	Café Passado Grande 300ml	Copo de 300ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte.	Diário	3,17
04	Café Expresso Pequeno 50ml	Copo de 50ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte.	Diário	1,73
05	Café Expresso Médio 150ml	Copo de 150ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte.	Diário	2,67
06	Café Expresso Grande 300ml	Copo de 300ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte.	Diário	3,50
07	Cappuccino Tradicional Pequeno 50ml	Copo de 50ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte.	Diário	2,73
08	Cappuccino Tradicional Médio 150ml	Copo de 150ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte.	Diário	3,67
09	Cappuccino Tradicional Grande 300ml	Copo de 300ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte.	Diário	4,17
10	Chocolate Quente Pequeno 50ml	Copo de 50ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte.	Diário	2,00
11	Chocolate Quente Médio 150ml	Copo de 150ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte.	Diário	3,00
12	Chocolate Quente Grande 300ml	Copo de 300ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte.	Diário	4,17
13	Chá Tradicional Pequeno 50ml	Copo de 50ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte.	Diário	1,33
14	Chá Tradicional Médio 150ml	Copo de 150ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte.	Diário	2,00
15	Chá Tradicional Grande 300ml	Copo de 300ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte.	Diário	2,50

LANCHES E SALGADOS				
Item	Descrição	Especificação	Frequência de Oferta	Valor (R\$)
01	Sanduíche frio Pão francês	Pão francês, com recheio de presunto, queijo, alface	Diário	2,83





	(Presunto e Queijo)	e tomate.		
02	Sanduíche Frio natural Diversos	Pão de forma tradicional ou pão sírio, com recheio de presunto, queijo, alface e tomate.	Diário	3,50
03	Sanduíche Frio Integral Diversos	Pão integral com recheio de peito de peru, queijo minas ou ricota, alface e tomate.	Diário	3,50
05	Misto Quente	Pão de forma tradicional ou pão francês, presunto e queijo.	Diário	3,17
06	Bauru	Pão de forma tradicional ou pão francês, presunto, queijo e tomate.	Diário	3,33
07	Cachorro Quente	Pão de cachorro quente fresco, recheado com molho vermelho de salsichas, e batata palha. Os adicionais ketchup, mostarda e maionese são colocados de acordo com a preferência do consumidor.	Diário	4,42
08	X Salada	Pão, hambúrguer, queijo, tomate, maionese, alface, ketchup e mostarda.	Diário	7,67
09	X Egg	Pão, ovo frito, queijo, tomate, bacon, maionese, alface, ketchup e mostarda.	Diário	8,67
10	X Bacon	Pão, pedaços de bacon, queijo, tomate, maionese, alface, ketchup e mostarda.	Diário	5,17
11	X Burgue	Pão, hambúrguer, queijo e tomate.	Diário	5,16
12	X Frango	Pão, pedaços de peito de frango, queijo, tomate, maionese, alface, ketchup e mostarda.	Diário	8,16
13	X Dog	Pão, pedaços de salsicha, queijo, tomate, maionese, alface, ketchup e mostarda	Diário	7,67
14	X Tudo	Pão, ovo frito, queijo, tomate, bacon, maionese, alface, ketchup e mostarda	Diário	11,67
15	Esfirra de Frango	Massa assada com recheio de frango desfiado (100g).	Diário	4,75
16	Esfirra de Presunto e Queijo	Massa assada com recheio de presunto e queijo (100g)	Diário	3,25
17	Esfirra de Palmito	Massa assada com recheio de palmito (100g).	Diário	4,67
18	Esfirra de Calabresa	Massa assada com recheio de calabresa (100g).	Diário	4,83
18	Torta de Frango	Massa assada com recheio de frango desfiado(100g).	Diário	4,75
20	Torta de Presunto e Queijo	Massa assada com recheio de presunto e queijo (100g).	Diário	4,50
21	Empada de Frango	Massa assada com recheio de frango desfiado (100g).	Diário	4,42
22	Empada de calabresa	Massa assada com recheio de calabresa (100g).	Diário	4,42
23	Empada de Presunto e Queijo	Massa assada com recheio de presunto e queijo (100g).	Diário	4,42
24	Folhado de Frango	Massa folhada com recheio de frango desfiado (100g).	Diário	4,75
25	Folhado de Presunto e Queijo	Massa folhada com recheio de presunto e queijo (100g).	Diário	4,75
26	Folhado de Palmito	Massa folhada com recheio de palmito (100g).	Diário	4,13
27	Coxinha de Frango	Coxinha de massa fresca, com recheios de frango. Frito no dia.	Diário	3,67
28	Risoles de Frango	Risoles de massa fresca, com recheios de carne e frango. Frito no dia.	Diário	3,83



29	Empanado de Frango	Massa para empada fresca, recheada com frango desfiado. Assado no dia.	Diário	3,83
30	Enroladinho de Salsicha	Massa fresca enrolada em salsicha. Assado no dia.	Diário	3,50
31	Pastel de Carne	Pastel de massa fresca, com recheio de carne.	Diário	3,50
32	Pastel de Presunto e Queijo	Pastel de massa fresca, com recheios de presunto e queijo.	Diário	3,00
33	Pão de Queijo	Pão de queijo, peso mínimo de 80g	Diário	2,92
34	Mini Pizza Diversas	Massa de pizza assada com recheio de quatro queijos e/ou calabresa. Assada no dia.	Diário	4,38

DOCES				
Item	Descrição	Especificação	Frequência de Oferta	Valor (R\$)
01	Bomba	Massa doce, recheio de creme de baunilha e cobertura de chocolate.	Diário	4,08
02	Doces Diversos	(Brigadeiro, Beijinho...), cada doce com aproximadamente 25g.	Diário	2,85
03	Tortas Diversas	Tortas individuais (limão, maracujá...), com 100g.	Diário	3,75
04	Pudins Diversos	Individuais com 50g.	Diário	3,67
05	Salada de Fruta	Salada de frutas diversas, pote com 300g, com no mínimo laranja, banana, mamão, maçã, abacaxi. Sem adição de açúcar.	Diário	3,25
06	Bolos Diversos	Bolo simples, sabor chocolate, coco, laranja, etc. Fatia com 100g.	Diário	3,50
07	Rocamboles Diversos	Massa simples com diversos recheios (frutas, castanhas...), fatia com 100g.	Diário	3,50
08	Croissant Diversos	Massa folhada com recheios diversos (chocolate, goiabada...), com 100g.	Diário	3,50
09	Sonho Diversos	Massa de sonho, com recheios diversos (creme de baunilha, doce de leite...), com 100g. Frito no dia.	Diário	2,42
10	Mousse Diversos	Diversos sabores (limão, maracujá...), unidade com 100g.	Diário	3,25
11	Gelatina Diversas	Diversos sabores (morango, maçã...) unidades com 200g.	Diário	2,50

## 11 DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

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

**11.2** 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.

**11.3** Critérios de Aceitabilidade dos Preços:

**a)** A licitante deverá indicar o desconto a ser aplicado no Cardápio Mínimo, conforme planilha constante no item 9 deste edital, aceitando-se somente números inteiros (não fracionados), em percentual igual ou superior a 15% (quinze por cento).

**b)** 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.**

**c)** Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista no edital, nem preço ou vantagem baseada nas ofertas dos demais concorrentes.

**d)** Não se admitirão propostas alternativas.



- e) As propostas que não atendam às exigências deste edital serão desclassificadas.
- f) 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.**
- g) 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:
  - III. 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;
  - IV. 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.

## **12 DO PROCEDIMENTO PARA ABERTURA DOS ENVELOPES**

- 12.1** No dia, hora e local determinados serão recebidos os envelopes 01 e 02, em sessão pública, pela Comissão Permanente de Licitação.
- 12.2** A concorrente deverá apresentar à Comissão Permanente de Licitação carta de credenciamento de seu representante para acompanhar os trabalhos da licitação, na forma do item 5 deste Edital.
- 12.3** O Envelope 01 (Habilitação) será aberto pela Comissão Permanente de Licitação, na própria sessão de recebimento da documentação e proposta, sendo a documentação rubricada pela Comissão e pelas concorrentes presentes.
- 12.4** 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.
- 12.5** O Envelope 02 (Proposta), contendo as propostas das concorrentes inabilitadas, serão devolvidos fechados, depois de decorrido o prazo de recursos ou após sua denegação.
- 12.6** 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.
- 12.7** As propostas serão rubricadas pela Comissão e pelas concorrentes presentes.
- 12.8** A critério da Comissão Permanente 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.
- 12.9** 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.
- 12.10** 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.
- 12.11** Após a fase de habilitação, não cabe desistência de proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão.



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

### **13 DA DESCLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**

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

- a) Não atenderem às exigências contidas nesta Concorrência.
- b) Não apresentem desconto mínimo de 15% (quinze por cento) para o Cardápio mínimo (contido no item 9).

**13.2** 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.

### **14 DOS RECURSOS**

**14.1** 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 Permanente 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

### **15 DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

**15.1** 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 Permanente de Licitação.

### **16 DO TERMO DE CONCESSÃO DE USO**

**16.1** 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.

**16.2** No caso de prorrogação as partes firmarão termo aditivo próprio.

**16.3** 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).

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

**16.5** 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 Palmas, 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.

**16.6** 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.

- a) Os casos de rescisão serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- b) A rescisão do Termo de Concessão de uso poderá ser:
  - I. 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;
  - II. Amigável, por acordo entre as partes, reduzidas a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração; e
  - III. Judicial, nos termos da legislação.



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

**16.8** 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.

**16.9** 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.

## **17 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**17.1** 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:

**a)** Advertência;

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

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

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.

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

**d)** 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 cessionária ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

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

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

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

**17.5** As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 16.1 poderão ser aplicadas juntamente a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias.

**17.6** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## **18 DA REVOGAÇÃO E DA ANULAÇÃO DO CERTAME**

**18.1** 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.

**18.2** 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.



**18.3** 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.

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

## **19 DA FRAUDE À LICITAÇÃO**

**19.1** 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.

## **20 DO RESSARCIMENTO DAS DESPESAS COM ÁGUA E LUZ**

**20.1** O pagamento referente às despesas com água e luz será mensal, sendo o valor estimado de R\$ 425,52 (quatrocentos e vinte e cinco reais e cinquenta e dois 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 Palmas.

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

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

## **21 DO REAJUSTE**

**21.1** Quando houver prorrogação contratual, haverá nova pesquisa de mercado sobre o cardápio mínimo, no qual será mantido o percentual informado na proposta, nas mesmas condições especificadas no edital.

## **22 DO LOCAL DE REALIZAÇÃO**

**22.1** Instituto Federal do Paraná – Campus Palmas, no Auditório da Biblioteca, na Avenida Bento Munhoz da Rocha Neto s/nº – PRT – 280, Trevo da Codapar – CEP 85555-000 – Palmas – PR.

## **23 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**23.1** 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 Permanente de Licitação em contrário.

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

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

**23.5** 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.

**23.6** 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.

**23.7** 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.

**23.8** Quaisquer informações complementares sobre o presente Edital e seus anexos poderão ser obtidas na Coordenação de Compras situado na Avenida Bento Munhoz da Rocha Neto s/nº – PRT – 280, Trevo da Codapar –  
*CONCORRÊNCIA nº 03/2017*  
*Campus Palmas*



Palmas – PR ou pelo telefone (46) 3262-5930 e e-mail: [compras.palmas@ifpr.edu.br](mailto:compras.palmas@ifpr.edu.br) no horário das 08:30 às 11:30 e das 14:00 às 17:00 horas (horário de Brasília).

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

**23.10** 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;

**23.11** A participação em qualquer fase deste certame licitatório implica na aceitação plena e incondicional dos termos expressos neste Edital e seus anexos, ressalvado o disposto no art. 41 da Lei 8.666/93;

**23.12** Os casos omissos ou dúvidas oriundas do presente Edital serão dirimidos pela Comissão Permanente de Licitação - CPL no endereço constante deste edital, em horário comercial ou pelo telefone (46) 3262-5930, ou no e-mail [compras.palmas@ifpr.edu.br](mailto:compras.palmas@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;

**23.13** 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.

#### **24 DO FORO**

**24.1** O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da Justiça Federal, Seção Judiciária de Pato Branco, com exclusão de qualquer outro.

Palmas - PR, 19 de outubro de 2017.





## **ANEXO I PROJETO BÁSICO**

### **1 DA JUSTIFICATIVA**

**1.1** Tendo em vista a disponibilidade de ambiente próprio para a instalação de cantina dentro das dependências do Campus Palmas e, considerando que os pontos comerciais que oferecem os produtos correspondentes encontram-se distantes do Campus, e para possibilitar que se ofereça aos discentes e servidores uma alimentação saudável e de qualidade, faz-se necessário a instalação de uma empresa que ofereça os serviços de cantina/lanchonete para atender a demanda da comunidade do IFPR. Sem a necessidade de se deslocar externamente do Campus, evitando riscos oriundos de deslocamentos.

### **2. DO OBJETIVO**

**2.1** Atender a comunidade discente e de servidores do IFPR – Campus Palmas, 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**

**3.1** Concessão administrativa de uso de espaço físico para serviços de cantina no IFPR - Campus Palmas. 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**

**4.1** Espaço físico correspondente a 373,26 m<sup>2</sup> (trezentos e setenta e três metros e vinte e seis centímetros quadrados) nas seguintes proporções: 68,68 m<sup>2</sup> (sessenta e oito metros e sessenta e oito centímetros quadrados) de cozinha, 47,63 m<sup>2</sup> (quarenta e sete metros e sessenta e três centímetros quadrados) de depósito, 246,45 m<sup>2</sup> (duzentos e quarenta e seis metros e quarenta e cinco centímetros quadrados) de área de atendimento com balcão e área pública de consumo e 10,50 m<sup>2</sup> (dez metros e cinquenta centímetros quadrados) no Bloco de Educação Física para atendimento, pertencente ao Instituto Federal do Paraná – Campus Palmas, na Avenida Bento Munhoz da Rocha Neto s/nº – PRT – 280, Trevo da Codapar, na Cidade de Palmas no Estado do Paraná, 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 07:30 às 22:30 horas, de segunda a 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 Palmas 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, podendo esta condição ser modificada em acordo com a fiscalização do IFPR – Campus Palmas, 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 Palmas, 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 Palmas.

**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-preparo, acondicionamento a fim de garantir as qualidades higiênico-sanitária, nutritiva e sensorial das refeições.

**5.7** Somente poderão ser comercializados alimentos e bebidas de valor nutricional comprovado. Não sendo permitida a venda de cigarros, bebidas alcoólicas e 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 – Palmas.

**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 Palmas 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 15% (quinze 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, 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 INFRAESTRUTURA**

**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 Palmas ou outro competente.

**7.3** A cessionária deverá disponibilizar conjunto de mesas e cadeiras, para o atendimento dos usuários da Cantina, que deverão estar dispostos na parte frontal do espaço.

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

**8.1** O cardápio mínimo deve atender as Leis Estaduais 14.423/2004 e 14.855/2005, durante todo o período de vigência do contrato.

**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.



BEBIDAS				
Item	Descrição	Especificação	Frequência de Oferta	Valor (R\$)
01	Refrigerante 1l	Diversos sabores, garrafa (garrafa de vidro - retornável) com 1l.	Diário	5,50
02	Refrigerante 600ml	Diversos sabores, garrafa PET de 600ml	Diário	4,50
03	Refrigerante Lata	Diversos sabores em lata – 350ml.	Diário	3,50
04	Refrigerante Garrafa 290ml	Diversos sabores, garrafa (garrafa de vidro - retornável) com 290ml.	Diário	2,83
05	Água Tônica Lata	Lata com 350ml.	Diário	3,00
06	Sucos (polpa) 300ml	Copo de 300ml. Não adoçado.	Diário	3,17
07	Suco (polpa/c/ leite) 300ml	Copo de 300ml. Não adoçado.	Diário	4,00
08	Suco de Laranja Natural 300ml	Copo de 300ml. Não adoçado.	Diário	3,50
09	Sucos Diversos Lata	Em lata com 350ml.	Diário	3,67
10	Vitaminas Diversas 300ml	Copo 300ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte.	Diário	3,50
11	Água Mineral s/ Gás 500ml	Água sem gás, garrafa PET de 500ml.	Diário	2,33
12	Água Mineral c/ Gás 500ml	Água com gás, garrafa PET de 500ml.	Diário	3,83
13	Água com Sabor 500ml	Água com Sabor, garrafa PET500ml.	Diário	3,83
14	Achocolatado 200ml	Achocolatado caixa de 200ml.	Diário	4,17
15	Isotônico 500ml	Isotônico, garrafa PET de 500ml.	Diário	5,50
16	Chá Mate 300ml	Chá Mate, copo PET de 300ml.	Diário	3,50

BEBIDAS QUENTES				
Item	Descrição	Especificação	Frequência de Oferta	Valor (R\$)
01	Café Passado Pequeno 50ml	Copo de 50ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte.	Diário	1,42
02	Café Passado Médio 150ml	Copo de 150ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte.	Diário	2,42
03	Café Passado Grande 300ml	Copo de 300ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte.	Diário	3,17
04	Café Expresso Pequeno 50ml	Copo de 50ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte.	Diário	1,73
05	Café Expresso Médio 150ml	Copo de 150ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte.	Diário	2,67
06	Café Expresso Grande 300ml	Copo de 300ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte.	Diário	3,50
07	Cappuccino Tradicional Pequeno 50ml	Copo de 50ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte.	Diário	2,73
08	Cappuccino Tradicional Médio 150ml	Copo de 150ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte.	Diário	3,67
09	Cappuccino Tradicional Grande 300ml	Copo de 300ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte.	Diário	4,17
10	Chocolate Quente Pequeno 50ml	Copo de 50ml. Não adoçado. Dispor de açúcar	Diário	2,00



		e adoçante à parte.		
11	Chocolate Quente Médio 150ml	Copo de 150ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte.	Diário	3,00
12	Chocolate Quente Grande 300ml	Copo de 300ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte.	Diário	4,17
13	Chá Tradicional Pequeno 50ml	Copo de 50ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte.	Diário	1,33
14	Chá Tradicional Médio 150ml	Copo de 150ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte.	Diário	2,00
15	Chá Tradicional Grande 300ml	Copo de 300ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte.	Diário	2,50

**LANCHES E SALGADOS**

Item	Descrição	Especificação	Frequência de Oferta	Valor (R\$)
01	Sanduíche frio Pão francês (Presunto e Queijo)	Pão francês, com recheio de presunto, queijo, alface e tomate.	Diário	2,83
02	Sanduíche Frio natural Diversos	Pão de forma tradicional ou pão sírio, com recheio de presunto, queijo, alface e tomate.	Diário	3,50
03	Sanduíche Frio Integral Diversos	Pão integral com recheio de peito de peru, queijo minas ou ricota, alface e tomate.	Diário	3,50
05	Misto Quente	Pão de forma tradicional ou pão francês, presunto e queijo.	Diário	3,17
06	Bauru	Pão de forma tradicional ou pão francês, presunto, queijo e tomate.	Diário	3,33
07	Cachorro Quente	Pão de cachorro quente fresco, recheado com molho vermelho de salsichas, e batata palha. Os adicionais ketchup, mostarda e maionese são colocados de acordo com a preferência do consumidor.	Diário	4,42
08	X Salada	Pão, hambúrguer, queijo, tomate, maionese, alface, ketchup e mostarda.	Diário	7,67
09	X Egg	Pão, ovo frito, queijo, tomate, bacon, maionese, alface, ketchup e mostarda.	Diário	8,67
10	X Bacon	Pão, pedaços de bacon, queijo, tomate, maionese, alface, ketchup e mostarda.	Diário	5,17
11	X Burgue	Pão, hambúrguer, queijo e tomate.	Diário	5,16
12	X Frango	Pão, pedaços de peito de frango, queijo, tomate, maionese, alface, ketchup e mostarda.	Diário	8,16
13	X Dog	Pão, pedaços de salsicha, queijo, tomate, maionese, alface, ketchup e mostarda	Diário	7,67
14	X Tudo	Pão, ovo frito, queijo, tomate, bacon, maionese, alface, ketchup e mostarda	Diário	11,67
15	Esfirra de Frango	Massa assada com recheio de frango desfiado (100g).	Diário	4,75
16	Esfirra de Presunto e Queijo	Massa assada com recheio de presunto e queijo (100g)	Diário	3,25
17	Esfirra de Palmito	Massa assada com recheio de palmito (100g).	Diário	4,67
18	Esfirra de Calabresa	Massa assada com recheio de calabresa (100g).	Diário	4,83



18	Torta de Frango	Massa assada com recheio de frango desfiado(100g).	Diário	4,75
20	Torta de Presunto e Queijo	Massa assada com recheio de presunto e queijo (100g).	Diário	4,50
21	Empada de Frango	Massa assada com recheio de frango desfiado (100g).	Diário	4,42
22	Empada de calabresa	Massa assada com recheio de calabresa (100g).	Diário	4,42
23	Empada de Presunto e Queijo	Massa assada com recheio de presunto e queijo (100g).	Diário	4,42
24	Folhado de Frango	Massa folhada com recheio de frango desfiado (100g).	Diário	4,75
25	Folhado de Presunto e Queijo	Massa folhada com recheio de presunto e queijo (100g).	Diário	4,75
26	Folhado de Palmito	Massa folhada com recheio de palmito (100g).	Diário	4,13
27	Coxinha de Frango	Coxinha de massa fresca, com recheios de frango. Frito no dia.	Diário	3,67
28	Risóles de Frango	Risóles de massa fresca, com recheios de carne e frango. Frito no dia.	Diário	3,83
29	Empanado de Frango	Massa para empada fresca, recheada com frango desfiado. Assado no dia.	Diário	3,83
30	Enroladinho de Salsicha	Massa fresca enrolada em salsicha. Assado no dia.	Diário	3,50
31	Pastel de Carne	Pastel de massa fresca, com recheios de carne.	Diário	3,50
32	Pastel de Presunto e Queijo	Pastel de massa fresca, com recheios de presunto e queijo.	Diário	3,00
33	Pão de Queijo	Pão de queijo, peso mínimo de 80g	Diário	2,92
34	Mini Pizza Diversas	Massa de pizza assada com recheio de quatro queijos e/ou calabresa. Assada no dia.	Diário	4,38

DOCES				
Item	Descrição	Especificação	Frequência de Oferta	Valor (R\$)
01	Bomba	Massa doce, recheio de creme de baunilha e cobertura de chocolate.	Diário	4,08
02	Doces Diversos	(Brigadeiro, Beijinho...), cada doce com aproximadamente 25g.	Diário	2,85
03	Tortas Diversas	Tortas individuais (limão, maracujá...), com 100g.	Diário	3,75
04	Pudins Diversos	Individuais com 50g.	Diário	3,67
05	Salada de Fruta	Salada de frutas diversas, pote com 300g, com no mínimo laranja, banana, mamão, maçã, abacaxi. Sem adição de açúcar.	Diário	3,25
06	Bolos Diversos	Bolo simples, sabor chocolate, coco, laranja, etc. Fatia com 100g.	Diário	3,50
07	Rocamboles Diversos	Massa simples com diversos recheios (frutas, castanhas...), fatia com 100g.	Diário	3,50
08	Croissant Diversos	Massa folhada com recheios diversos (chocolate, goiabada..), com 100g.	Diário	3,50
09	Sonho Diversos	Massa de sonho, com recheios diversos (creme de baunilha, doce de leite...), com 100g. Frito no dia.	Diário	2,42



10	Mousse Diversos	Diversos sabores (limão, maracujá...), unidade com 100g.	Diário	3,25
11	Gelatina Diversas	Diversos sabores (morango, maçã...) unidades com 200g.	Diário	2,50

**8.3** Os valores totais das listas anteriores e valores das propostas são meramente para se ter um referencial para se encontrar o maior desconto a ser aplicado aos produtos vendidos na lanchonete.

**8.4** Produtos que poderão ser vendidos:

- a)** lanches rápidos (salgados, pães de queijo, sanduíches frios e quentes, cachorro-quente, sanduíche natural, biscoitos, tortas, doces, sucos naturais, achocolatados, refrescos de marcas confiáveis, café, café com leite), sendo imprescindível a variação dos gêneros alimentícios a serem oferecidos;
- b)** refeições leves, devendo ser confeccionadas no mesmo dia, como, por exemplo, saladas cruas e cozidas (desde que atendidas as normas de desinfecção), carnes grelhadas (carne vermelha, frango, peixe, etc.), arroz ou massas, feijão, guarnições.
- c)** bebidas: água mineral (em copo ou garrafa plástica), refrigerantes em lata e sucos (naturais, em polpas e em embalagens tetrapak).
- d)** Poderão ainda ser disponibilizadas entre os blocos, conforme demanda, máquinas de café expresso automáticas que servem bebidas quentes como: café curto, café longo, café cremoso, chocolate, cappuccino mocaccino, leite, chá e café com leite. As máquinas devem ser modernas, além de utilizarem insumos de qualidade, que proporcionam o melhor sabor das bebidas quentes.

**8.5** 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.

**8.6** Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (no caso de eventos, visitas, etc.) a cessionária deverá planejar a rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na distribuição das refeições e na fila do caixa de pagamento.

**8.7** A comercialização de refeição poderá ser na forma de self-service e o preço será o do mercado local deduzido do percentual de desconto oferecido na licitação e esta redução não interferirá na qualidade das refeições prontas nem no atendimento aos usuários.

**8.5.1 OBSERVAÇÕES:**

- a)** O lanche natural também deverá ser composto de produtos frescos.
- b)** Deverão ser oferecidos salgados assados. Não será aceita a comercialização de salgados fritos, salvo em horários de intervalo dos cursos de nível superior.
- c)** As refeições/lanches deverão ser preparados diariamente.
- d)** Deverá haver o fornecimento de lanches em embalagens descartáveis para transporte, com opção de talheres e guardanapos descartáveis quando necessário.

**8.5.2** 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, sazón 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, baguete 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
Óleo	De soja, de milho, de canola, de girassol	Todas



logurtes	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, cardamomo, 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 Palmas.

**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.

**10.6** Apresentar um profissional técnico, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, responsável pela avaliação da qualidade e orientação quanto aos produtos comercializados.

## 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 Palmas.

**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 quanto 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 Palmas.

## 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 em andamento	CURSO TEC. SERVIÇOS JURÍDICOS	Período integral			103
	CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS	Período integral			75
	CURSO GRADUAÇÃO EM ADMINISTRAÇÃO			173	173
	CURSO GRADUAÇÃO EM ARTES			102	102
	CURSO GRADUAÇÃO EM AGRONOMIA	Período integral			203
	CURSO GRADUAÇÃO CIÊNCIAS BIOLÓGICAS			154	154
	CURSO GRADUAÇÃO CIÊNCIA CONTÁBEIS			160	160
	CURSO GRADUAÇÃO EM DIREITO			186	186
	CURSO GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO FÍSICA			167	167
	CURSO GRADUAÇÃO EM LETRAS			134	134
	CURSO GRADUAÇÃO EM ENFERMAGEM	Período integral			119
	CURSO GRADUAÇÃO EM FARMÁCIA	Período integral			146
	CURSO GRADUAÇÃO EM QUÍMICA			129	129
	CURSO GRADUAÇÃO EM PEDAGOGIA			118	118
	CURSO GRADUAÇÃO EM SISTEMAS DE INFORMAÇÃO			59	59
Servidores do Campus	PROFESSORES E TEC. ADMINISTRATIVOS	Período integral			184
	CURSOS OFERTADOS POR EAD - AULA PRESENCIAL UMA VEZ POR SEMANA			233	233
	SERVIÇOS TERCEIRIZADOS	Período integral			41
<b>TOTAL</b>				<b>2.486</b>	

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

**13.1** A avaliação da qualidade, bem como o aceite do serviço executado serão realizados de acordo com a verificação do cumprimento das atribuições 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 IV do Edital de Concorrência Pública nº. 00/2017) emitido pelo **IFPR – Campus Palmas**, para fins de **CONCORRÊNCIA nº 03/2017**



habilitação. A vistoria deve ser agendada na Seção de Compras e Contratos do Campus, no telefone (46) 3262-5930 ou e-mail: [compras.palmas@fpr.edu.br](mailto:compras.palmas@fpr.edu.br), 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.

**15.4** 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.

#### **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\$ 425,52 (quatrocentos e vinte e cinco reais e cinquenta e dois 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 Palmas.

**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 15º (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 Cessionária 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. 03/2017.



**19.1.1** Mesmo com a autorização da concessão, poderá ocorrer a entrada nas dependências do campus do sistema de alimentação por Food Truck – comida de rua preparada e servida em furgões. Tal situação será possível em eventos esporádicos organizados e realizados pelo Campus Palmas, sejam de natureza acadêmica, cultural ou de entretenimento. O sistema de alimentação por Food truck deverá ser instalado a pelo menos 100 (cem) metros de distância das dependências da cantina/lanchonete.

## **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) A realização de pesquisa de satisfação, sempre que for necessário;
- b) Receber e examinar as críticas, sugestões e reclamações dos usuários;
- c) Encaminhar à Gestão de Contratos o documento que relacione as ocorrências que impliquem multas a serem aplicadas a CESSIONÁRIA;
- d) Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no Edital;
- e) Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades de fiscalização sanitária;
- f) Anotar todas as queixas para serem examinadas;
- g) Verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da CESSIONÁRIA;
- h) Propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela saúde pública;
- i) Exigir os comprovantes de recolhimento de FGTS, INSS e GRU emitidas;
- j) Fiscalizar o acondicionamento de lixo e outros resíduos;
- k) 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 Cessionária 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.

<b>APROVAÇÃO</b>	
<p>Solicitamos aprovação.</p> <p style="text-align: center;">Palmas, 19 de outubro de 2017.</p> <p style="text-align: center;">_____ <b>Miguel Angelo Santin</b> Diretor de Planejamento e Administração IFPR – Campus Palmas</p>	<p>Despacho de Aprovação.</p> <p style="text-align: center;">Palmas, 19 de outubro de 2017</p> <p style="text-align: center;">( ) Aprovado ( ) Não aprovado</p> <p style="text-align: center;">_____ <b>Luciano Martignoni</b> Diretor-Geral IFPR – Campus Palmas</p>

**PROJETO BÁSICO JÁ ASSINADO ÀS PÁGINAS 105 A 115 DESTE PROCESSO**



**ANEXO II  
MODELO SUGESTIVO DE PROPOSTA DE PREÇO**

Ao INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ – Campus Palmas  
Comissão Permanente de Licitação

Processo nº. **23408.000390/2017-97**

**Concorrência Pública nº. 03/2017**

Abertura da sessão pública: **23/01/2018 às 14:00 (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 6 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:

Email:

Palmas, ..... 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 Palmas  
Comissão Permanente de Licitação

Processo nº. **23408.000390/2017-97**

**Concorrência Pública nº. 03/2017**

Abertura da sessão pública: **23/01/2018 às 14:00 (Horário de Brasília)**

**1. DECLARAÇÃO**

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

1. até a presente data inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
2. 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 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos da Lei nº. 9.854/99.

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

---

Nome

CPF:

RG:



**ANEXO IV  
MODELO DE ATESTADO DE VISTORIA PRÉVIA**

Processo nº. **23408.000390/2017-97**

**Concorrência Pública nº. 03/2017**

Abertura da sessão pública: **23/01/2018 às 14:00 (Horário de Brasília)**

**ATESTADO DE VISTORIA PRÉVIA**

Atesto para fins de habilitação, conforme item 6 do Edital de Concorrência Pública nº. 00/2017 que, a empresa ....., CNPJ nº. ...., visitou as instalações do **IFPR – Campus Palmas**, para conhecer as peculiaridades do objeto da licitação, referenciados no item 1 do Edital.

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

---

**Miguel Angelo Santin**

Diretor de Planejamento e Administração  
IFPR – Campus Palmas – PR



ANEXO V  
TERMO DE CONCESSÃO DE USO

TERMO DE CONCESSÃO DE USO Nº. .../2018

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**, inscrito no CNPJ sob o nº 10.652.179/0001-15, situado na Av. Victor Ferreira do Amaral, 306, Tarumã, CEP: 82.530-200 – Curitiba – Paraná, doravante denominado **CEDENTE**, neste ato representado pelo Reitor *Pro Tempore*, Sr. Odacir Antonio Zanatta, CPF 537.578.159-04 e de outro lado a empresa ....., inscrita no CNPJ sob nº ....., estabelecida na ....., doravante denominada **CESSIONÁRIA**, representada neste ato pelo Sr(a)....., portador da carteira de identidade RG nº ....., CPF nº ....., 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 03/2017, 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 Palmas, conforme cláusula 5ª e de acordo com as disposições da Concorrência Nº 03/2017 que com seus anexos e elementos da proposta vencedora datada de .....de.....de 2018 que fazem parte integrante deste Termo de Concessão de Uso.

O horário de funcionamento da cantina será das 7:30 às 22:30 horas, de segunda a 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 Palmas 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 Palmas, 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 Palmas, 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 Palmas.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO** - Este Instrumento contratual guarda inteira conformidade com os termos do Edital de Concorrência Pública nº 03/2017, processo nº 23408.000390/2017-97, 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 referentes às taxas de água e luz sobre o espaço concedido, estimado no valor de R\$ 425,52 (quatrocentos e vinte e cinco reais e cinquenta e dois 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 Palmas. A Cessionária deverá apresentar, até o 15º (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 correspondente a 373,26 m<sup>2</sup> (trezentos e setenta e três metros e vinte e seis centímetros quadrados) nas seguintes proporções: 68,68 m<sup>2</sup> (sessenta e oito metros e sessenta e oito centímetros quadrados) de cozinha, 47,63 m<sup>2</sup> (quarenta e sete metros e sessenta e três centímetros quadrados) de depósito, 246,45 m<sup>2</sup> (duzentos e quarenta e seis metros e quarenta e cinco centímetros quadrados) de





área de atendimento com balcão e área pública de consumo e 10,50 m<sup>2</sup> (dez metros e cinquenta centímetros quadrados) no Bloco de Educação Física para atendimento, pertencente ao Instituto Federal do Paraná – Campus Palmas, na Avenida Bento Munhoz da Rocha Neto s/nº – PRT – 280, Trevo da Codapar, na Cidade de Palmas no Estado do Paraná, destinado à instalação de cantina/lanchonete em regime de concessão administrativa de uso de área física não onerosa.

**CLÁUSULA SEXTA – DA INFRAESTRUTURA** – 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 Palmas 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, no qual será mantido 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:

- c) Responder exclusiva e integralmente pelos encargos tributários, fiscais, trabalhistas e patrimoniais pertinentes ao objeto da presente concessão de uso.
- d) Apresentar ao fiscal de contrato, mensalmente, os comprovantes de pagamento de funcionários bem como dos respectivos encargos trabalhistas.
- e) Não efetuar sob qualquer motivo, a subconcessão total ou parcial do imóvel, objeto do presente instrumento contratual.
- f) 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.
- g) 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, responsabilizado pelos danos que porventura der causa.
- h) Cuidar da limpeza total da cantina (cozinha, lixeiras, área de atendimento e área de consumo - interna e externa e equipamentos), devendo ser diária;
- i) 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 Palmas.
- j) 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.
- k) 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 Palmas.
- l) 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.
- m) 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.
- n) 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.
- o) Responsabilizar-se pelas despesas da execução do objeto.
- p) 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.
- q) Cumprir fielmente as cláusulas contratuais, os horários estipulados e as normas gerais de funcionamento avençadas neste Termo de Concessão de Uso, na Concorrência nº 03/2017 e seus anexos.
- r) Oferecer cardápio mínimo com variedades estipuladas conforme item 8 do Projeto Básico;



- s) Não incluir nos serviços oferecidos qualquer comercialização, onerosa ou gratuita, de cigarros e bebidas alcoólicas.
- t) 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.
- u) Não empregar sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculos empregatícios com a Cedente.
- v) Cumprir regularmente todas as demais condições estipuladas no Edital da Concorrência de nº. 03/2017, seus anexos e Projeto Básico.
- x) 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 Palmas e Direção do Campus.
- z) 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 Palmas.
- y) 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 03/2017 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 03/2017 e seus anexos, aprovar a relação dos produtos disponibilizados para venda, os preços e condições da fabricação e comercialização, bem como às 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 implicações 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 nº 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 nº 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 nº 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 Pato Branco, 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.



**INSTITUTO FEDERAL  
PARANÁ**



**Ministério da Educação**

Palmas - PR, ..... de ..... de 2018.

---


Cedente

---

Cessionária



**ANEXO VI  
AUTORIZAÇÃO DE CONCESSÃO**

 <p><b>INSTITUTO FEDERAL PARANÁ</b></p>	<p><b>AUTORIZAÇÃO DE CONCESSÃO Nº. ____/20__</b></p>	<p><b>DATA:</b> ____/____/____</p>
<p><b>PROCESSO Nº. 23408.000390/2017-97</b></p>		<p><b>LICITAÇÃO: CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 03/2017</b></p>
<p><b>OBJETO DA CONCESSÃO:</b></p>		
<p><b>Concessão de espaço físico do IFPR – Campus Palmas</b>, destinado <b><i>exclusivamente</i></b> 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.</p>		
<p><b>ESPAÇO FÍSICO CEDIDO:</b></p>		
<p>Espaço físico correspondente a 373,26 m<sup>2</sup> (trezentos e setenta e três metros e vinte e seis centímetros quadrados) nas seguintes proporções: 68,68 m<sup>2</sup> (sessenta e oito metros e sessenta e oito centímetros quadrados) de cozinha, 47,63 m<sup>2</sup> (quarenta e sete metros e sessenta e três centímetros quadrados) de depósito, 246,45 m<sup>2</sup> (duzentos e quarenta e seis metros e quarenta e cinco centímetros quadrados) de área de atendimento com balcão e área pública de consumo e 10,50 m<sup>2</sup> (dez metros e cinquenta centímetros quadrados) no Bloco de Educação Física para atendimento, pertencente ao Instituto Federal do Paraná – Campus Palmas, na Avenida Bento Munhoz da Rocha Neto s/nº – PRT – 280, Trevo da Codapar, na Cidade de Palmas no Estado do Paraná, destinado à instalação de cantina/lanchonete em regime de concessão administrativa de uso de área física não onerosa.</p>		
<p><b>PRAZO PARA EXECUÇÃO:</b></p>		
<p>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.</p>		
<p><b>DO HORÁRIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:</b></p>		
<p>O horário de funcionamento da cantina será das 07:30h às 22:30h, de segunda a 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.</p>		
<p><b>VALOR DO DESCONTO SOBRE O CARDÁPIO MÍNIMO: .....% (.....POR CENTO)</b></p>		
<p><b>AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO SERVIÇO PRESTADO À COMUNIDADE ACADÊMICA:</b></p>		
<p>Será feita avaliação mensal da qualidade do serviço, observando-se a satisfação da comunidade atendida, por fiscal devidamente designado pela autoridade competente.</p>		
<p><b>LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:</b></p>		
<p><b>Instituto Federal do Paraná – Campus Palmas</b>, situado na Avenida Bento Munhoz da Rocha Neto s/nº – PRT – 280, Trevo da Codapar, na cidade de Palmas no Estado do Paraná.</p>		
<p><b>Em cumprimento aos dispositivos previstos em lei, e tendo em vista a assinatura do Termo de Concessão de Uso nº. ____/2017, 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.</b></p>		
<p>_____ <b>LUCIANO MARTIGNONI</b> ORDENADOR DE DESPESAS Cedente</p>	<p>_____ <b>NOME</b> RESPONSÁVEL Cessionária</p>	<p>_____ <b>NOME</b> Fiscal de contrato</p>



**ANEXO VII**

**TABELA DE PREÇOS PRATICADOS APÓS APLICAÇÃO DO DESCONTO**

Ao INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ – Campus Palmas  
Comissão Permanente de Licitação

**Processo nº. 23408.000390/2017-97**

**Concorrência Pública nº. 03/2017**

Esse instrumento serve para a ratificação dos preços do cardápio mínimo após a aplicação do desconto aplicado e somente será exigido seu preenchimento à licitante vencedora do certame após a adjudicação.

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.

Tabela de Preços, conforme segue:

<b>BEBIDAS</b>				
Item	Descrição	Valor médio de mercado	Valor após a aplicação do desconto de _____%	Valor arredondado que será praticado R\$
01	Refrigerante 1l	5,50		
02	Refrigerante 600ml	4,50		
03	Refrigerante Lata	3,50		
04	Refrigerante Garrafa 290ml	2,83		
05	Água Tônica Lata	3,00		
06	Sucos (polpa) 300ml	3,17		
07	Suco (polpa/c/ leite) 300ml	4,00		
08	Suco de Laranja Natural 300ml	3,50		
09	Sucos Diversos Lata	3,67		
10	Vitaminas Diversas 300ml	3,50		
11	Água Mineral s/ Gás 500ml	2,33		
12	Água Mineral c/ Gás 500ml	3,83		
13	Água com Sabor 500ml	3,83		
14	Achocolatado 200ml	4,17		
15	Isotônico 500ml	5,50		
16	Chá Mate 300ml	3,50		

<b>BEBIDAS QUENTES</b>				
Item	Descrição	Valor médio de mercado	Valor após a aplicação do desconto de _____%	Valor arredondado que será praticado R\$
01	Café Passado pequeno 50ml	1,42		
02	Café Passado Médio 150ml	2,42		
03	Café Passado Grande 300ml	3,17		
04	Café Expresso Pequeno 50ml	1,73		



05	Café Expresso Médio 150ml	2,67		
06	Café Expresso Grande 300ml	3,50		
07	Cappuccino Tradicional Pequeno 50ml	2,73		
08	Cappuccino Tradicional Médio 150ml	3,67		
09	Cappuccino Tradicional Grande 300ml	4,17		
10	Chocolate Quente Pequeno 50ml	2,00		
11	Chocolate Quente Médio 150ml	3,00		
12	Chocolate Quente Grande 300ml	4,17		
13	Chá Tradicional Pequeno 50ml	1,33		
14	Chá Tradicional Médio 150ml	2,00		
15	Chá Tradicional Grande 300ml	2,50		

<b>LANCHES E SALGADOS</b>				
Item	Descrição	Valor médio de mercado	Valor após a aplicação do desconto de _____ %	Valor arredondado que será praticado R\$
01	Sanduíche frio Pão francês (Presunto e Queijo)	2,83		
02	Sanduíche Frio natural Diversos	3,50		
03	Sanduíche Frio Integral Diversos	3,50		
05	Misto Quente	3,17		
06	Bauru	3,33		
07	Cachorro Quente	4,42		
08	X Salada	7,67		
09	X Egg	8,67		
10	X Bacon	5,17		
11	X Burgue	5,16		
12	X Frango	8,16		
13	X Dog	7,67		
14	X Tudo	11,67		
15	Esfirra de Frango	4,75		
16	Esfirra de Presunto e Queijo	3,25		
17	Esfirra de Palmito	4,67		
18	Esfirra de Calabresa	4,83		
18	Torta de Frango	4,75		
20	Torta de Presunto e Queijo	4,50		
21	Empada de Frango	4,42		





22	Empada de calabresa	4,42		
23	Empada de Presunto e Queijo	4,42		
24	Folhado de Frango	4,75		
25	Folhado de Presunto e Queijo	4,75		
26	Folhado de Palmito	4,13		
27	Coxinha de Frango	3,67		
28	Risoles de Frango	3,83		
29	Empanado de Frango	3,83		
30	Enroladinho de Salsicha	3,50		
31	Pastel de Carne	3,50		
32	Pastel de Presunto e Queijo	3,00		
33	Pão de Queijo	2,92		
34	Mini Pizza Diversas	4,38		

<b>DOCES</b>				
Item	Descrição	Valor médio de mercado	Valor após a aplicação do desconto de _____%	Valor arredondado que será praticado R\$
01	Bomba	4,08		
02	Doces Diversos	2,85		
03	Tortas Diversas	3,75		
04	Pudins Diversos	3,67		
05	Salada de Fruta	3,25		
06	Bolos Diversos	3,50		
07	Rocamboles Diversos	3,50		
08	Croissant Diversos	3,50		
09	Sonho Diversos	2,42		
10	Mousse Diversos	3,25		
11	Gelatina Diversas	2,50		

**IDENTIFICAÇÃO:**

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

Inscrição Estadual:

Telefone:

Email:

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

\_\_\_\_\_  
(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 Cessionária 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	<b>EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MÓVEIS = ESTRUTURA E HIGIENE</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>Ressalvas</b>	<b>Observações</b>
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	<b>MANIPULADORES E HIGIENE</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>Ressalvas</b>	<b>Observações</b>
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 as 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	<b>HIGIENE DOS ALIMENTOS</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>Ressalvas</b>	<b>Observações</b>
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, pallets, 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 4° C e são consumidos em até 5 dias?				
Item	<b>CARDÁPIOS</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>Ressalvas</b>	<b>Observações</b>
53	Não comercialização de bebidas alcoólicas e cigarros (dentre outros da mesma espécie)				
54	Não comercialização de frituras, refrigerantes e bebidas de baixo valor nutricional?				



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, dentre 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.					



**ANEXO IX  
ACORDO DE NÍVEIS DE SERVIÇOS**

- 1.1.** Os níveis de serviço apresentados no quadro abaixo têm como função definir os indicadores de acompanhamento da qualidade dos serviços prestados durante a concessão.
- 1.2.** A recorrência de motivos que levaram à aplicação de glosas poderá se configurar inexecução do objeto da concessão, situação sujeita a sanções administrativas.
- 1.3.** As glosas definidas em cada um dos indicadores podem ser aplicadas de forma cumulativa.
- 1.4.** A cada glosa, os valores do somatório serão zerados, de forma a não haver duplicidade.
- 1.5.** O resultado da apuração da pontuação e respectivo percentual da glosa, serão comunicados pelo fiscal do contrato, por meio de notificação formal, à então cessionária, que terá prazo de 05 (cinco) dias úteis, a partir do recebimento da comunicação, para contestar.

Indicador	
<b>Nº 01 – Somatório ponderado de ocorrências (irregularidades) apresentadas durante execução da concessão</b>	
Item	Descrição
<b>Finalidade</b>	Garantir que os serviços sejam realizados conforme especificado no Termo de Referência.
<b>Meta a cumprir</b>	Prestação de 100% dos serviços dentro das especificações do IFPR.
<b>Instrumento de medição</b>	Planilha de controle de ocorrências.
<b>Forma de acompanhamento</b>	Verificar as datas das ocorrências dentro do intervalo mensal efetuando o devido registro das mesmas para apuração total ao fim de cada período avaliado.
<b>Periodicidade</b>	Mensal
<b>Forma de Cálculo</b>	Somatório da pontuação obtida em cada ocorrência apontada dentro do período definido, conforme tabela de pontuação acumulada.
<b>Início de Vigência</b>	Data do início da execução dos serviços.
<b>Pontuação Acumulada/Glosa</b>	1 (um) ponto: Não há glosa, apenas advertência.
	2 (dois) pontos: Glosa correspondente a 1% do valor faturado no mês de apuração da pontuação.
	3 (três) pontos: Glosa correspondente a 2% do valor faturado no mês de apuração da pontuação.
	4 (quatro) pontos: Glosa correspondente a 3% do valor faturado no mês de apuração da pontuação.
	5 (cinco) pontos: Glosa correspondente a 4% do valor faturado no mês de apuração da pontuação.
	6 (seis) pontos: Glosa correspondente a 5% do valor faturado no mês de apuração da pontuação.
	7 (sete) pontos ou mais: Glosa correspondente a 5% do valor faturado no mês de apuração da pontuação, acrescido de 1% para cada ponto extra.

**2. DO ACORDO DE NÍVEIS DE SERVIÇOS**

**2.1** A qualidade dos serviços prestados será medida por meio dos indicadores estabelecidos abaixo:

OCORRÊNCIAS	AFERIÇÃO	PONTUAÇÃO
Inobservância da utilização do uniforme; uso de uniforme incompleto ou inadequado; uniforme excessivamente danificado ou deixar de providenciar conjunto completo de uniforme aos funcionários ou deixar de utilizar	A quantidade de ocorrências registradas corresponderá ao número de funcionários que nela incorrerem num mesmo dia. A ocorrência pela não entrega do uniforme a cada funcionário conforme o Termo de Referência será anotada por dia de atraso.	0,2



o crachá de identificação do funcionário e da empresa, bem como EPIs.		
Disponibilização e/ou utilização de material, equipamentos e utensílios que não atenda aos objetivos da concessão; em desconformidade com a lista de serviços contida no Termo de Referência, quanto a qualidade dos materiais, equipamentos ou do ambiente.	Os registros são individuais, ou seja, a cada material, equipamento e utensílio inadequado corresponderá a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data. Assim, o fiscal anotará o tipo de material, equipamento e utensílio que não atendam às necessidades para a prestação do serviço.	0,2
Falta de cordialidade no trato com os servidores e usuários.	O fiscal registrará a ocorrência acompanhada de informações sobre o fato ocorrido e poderá requerer a substituição do empregado.	0,1
Lixo ultrapassando 2/3 da capacidade do recipiente.	Condicional a verificação pelo fiscal do contrato ou à comunicação formalizada a este, efetuada por servidor que tenha verificado sua ocorrência. A comunicação ao fiscal poderá ser feita mediante correspondência eletrônica. Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato verificado corresponderá a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,2
Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia da Cedente	Condicional a verificação pelo fiscal do contrato ou à comunicação formalizada a este, efetuada por servidor que tenha verificado sua ocorrência. A comunicação ao fiscal poderá ser feita mediante correspondência eletrônica. Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato verificado corresponderá a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,1
Deixar de cumprir determinação da Fiscalização para controle de acesso de seus funcionários	A empresa poderá ser advertida formalmente e deverá fornecer o controle de acesso de seus funcionários (Por exemplo: falta de crachá, identificação, etc.)	0,2
Deixar de cumprir horário estabelecido pela Cedente ou determinado pela Fiscalização.	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,2
Deixar de substituir empregado com rendimento insatisfatório ou que tenha conduta incompatível com suas atribuições.	Os registros são individuais, ou seja, a cada situação inadequada corresponderá a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data. A empresa deverá substituir o empregado no prazo de um dia útil.	0,2
Recusar-se a executar serviço determinado pela Fiscalização, sem motivo justificado ou determinação formal.	A empresa deverá justificar imediatamente a razão da inexecução parcial. Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,2
Deixar de limpar área acobertada pela concessão. Assim como, o asseio pessoal dos colaboradores, do uniforme e dos utensílios utilizados.	Os registros das falhas terão por base a conferência do fiscal do contrato, considerando-se os locais e áreas a serem limpos, o asseio pessoal, os uniformes e utensílios. Os registros das ocorrências individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,5
Deixar de apresentar dentro do prazo estipulado pela Fiscalização, os documentos necessários (Por exemplo: Comprovante de recolhimento de FGTS, comprovante de pagamento de salários, etc.) para pagamento.	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,2
Ocorrências de faltas dos empregados da Cessionária sem a imediata substituição.	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,2





Demora no atendimento às determinações da Cedente referentes a regularização de situação trabalhista de empregados, e não justificada, em um período superior a 5 (cinco) dias.	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,2
Deixar de prestar esclarecimentos solicitados pela Cedente, no prazo de 24 horas.	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,1
Não atendimento a qualquer outra obrigação expressa neste documento não especificada nesta tabela	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido a uma ocorrência, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.	0,2

**2.2** O resultado da apuração da pontuação e respectiva aplicação da advertência ou do percentual da glosa serão comunicados pelo FISCAL DO CONTRATO, por meio de notificação formal, com o respectivo preenchimento e envio do Formulário de Ocorrências, à CONTRATADA, que terá 05 (cinco) dias úteis, a partir do recebimento da comunicação, para contestar.

**2.3** A CESSIONÁRIA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pela CONTRATANTE, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador (por motivo ocorrência de caso fortuito ou de força maior).

**2.4** Caso não seja aceita a justificativa, o FISCAL DO CONTRATO realizará a advertência ou a glosa correspondente ao faturamento do mês, conforme pontuação e respectivos percentuais estabelecidos nas tabelas dos itens 1 e 2.

**2.5** A Cessionária deverá apresentar, ao FISCAL DO CONTRATO, o faturamento referente ao mês de aplicação da glosa. Todavia, caso a CESSIONÁRIA se recuse a receber a glosa-la ou não a envie faturamento do mês tempestivamente, a Administração poderá realizar a glosa de ofício.

**2.6** Ultrapassadas as etapas acima, em caso de aplicação de glosa, o Formulário de Ocorrências deverá ser preenchido em três vias, sendo que a 1ª via será arquivada pelo FISCAL DE CONTRATOS, a 2ª via será entregue à CESSIONÁRIA e a 3ª via será juntada ao PROCESSO DE PAGAMENTO relativo ao faturamento em que incidiu a glosa.

**2.7** A cada advertência ou glosa os valores do somatório serão zerados, de forma a não haver duplicidade: O reinício do acúmulo de pontos dar-se-á a partir da aplicação da glosa/advertência e se encerrará até a próxima linha de pontuação acumulada.

Ex. Aplicou-se a advertência em razão do acúmulo das frações relativas às ocorrências que somaram 1 ponto. A partir dessa aplicação, o somatório será zerado e a acumulação reiniciará até atingir 2 pontos, e assim sucessivamente, conforme exemplo de relatório abaixo:

DATA DA OCORRÊNCIA	DESCRIÇÃO DA OCORRÊNCIA	OBSERVAÇÕES DA FISCALIZAÇÃO	PONTUAÇÃO (INICIANDO EM 0,0)	SANÇÃO A SER APLICADA
01/01/xxxx	Deixar de prestar esclarecimentos solicitados pela Contratante, no prazo de 24 horas.		0,1	<b>Advertência</b>
15/01/xxxx	Ocorrência de faltas dos empregados da Contratada, sem a imediata substituição.		0,2	
**	****	****	**	
**	****	****	**	
20/01/xxxx	Diluir produtos concentrados na proporção diferenciada daquela indicada pelo fabricante.		0,1	
<b>SOMATÓRIO DOS PONTOS E APLICAÇÃO (Ref. Mês 01/xxxx)</b>			<b>1,0</b>	



DATA DA OCORRÊNCIA	DESCRIÇÃO DA OCORRÊNCIA	OBSERVAÇÕES FISCALIZAÇÃO	PONTUAÇÃO (INICIANDO EM 0,0)	SANÇÃO A SER APLICADA
01/02/xxxx	Demora no atendimento às determinações da Cedente referentes à regularização trabalhista de empregados, e não justificada, em um período superior a dez dias.		0,2	<b>Glosa correspondente a 1% do valor faturado</b>
15/02/xxxx	Destruir ou danificar documentos por culpa de seus empregados.		0,2	
**	****	****	**	
**	****	****	**	
20/02/xxxx	Ocorrência de faltas dos empregados da Contratada, sem a imediata substituição.		0,2	
<b>SOMATÓRIO DOS PONTOS E APLICAÇÃO (Ref. Mês 02/xxxx)</b>			<b>2,0</b>	

DATA DA OCORRÊNCIA	DESCRIÇÃO DA OCORRÊNCIA	OBSERVAÇÕES FISCALIZAÇÃO	PONTUAÇÃO (INICIANDO EM 0,0)	SANÇÃO A SER APLICADA
01/03/xxxx	Deixar de proceder a lavagem de bacias, assentos e pias dos sanitários com saneante domissanitário desinfetante, na periodicidade estabelecida no Termo de Referência.		0,1	<b>Glosa correspondente a 2% do valor faturado</b>
15/03/xxxx	Atraso injustificado superior a trinta dias na apresentação da Nota Fiscal e dos demais documentos exigidos.		0,2	
**				
**				
20/03/xxxx	Deixar de cumprir horário estabelecido pelo contrato ou determinado pela Fiscalização.		0,2	
<b>SOMATÓRIO DOS PONTOS E APLICAÇÃO</b>			<b>3,0</b>	

**2.8** No caso da CESSIONÁRIA somar 8 pontos fica facultada à CEDENTE a rescisão unilateral sem ônus financeiro do contrato.

**2.9** A fim de não haver descontinuidade dos serviços, no caso acima, a CEDENTE poderá aguardar efetivação de nova contratação para rescindir unilateralmente o contrato.