INSTITUTO FEDERAL
PARANÁ
Campus Umuarama

MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ
Fl._____
Ass._____

CONCORRÊNCIA Nº 01/2016
TIPO MENOR PREÇO
CRITÉRIO DE JULGAMENTO MAIOR DESCONTO

OBJETO: CONCESSÃO NÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO PARA SERVIÇOS DE CANTINA NO IFPR – CAMPUS UMUARAMA

DATA DA ABERTURA: 24/03/2017
HORÁRIO: 09 horas
LOCAL: Coordenadoria Administrativa do IFPR – Campus Umuarama
FONE: (44) 3361-6201

Entrega dos envelopes de documentação de habilitação e de propostas de preços na Coordenação Administrativa do IFPR – Campus Umuarama.
Endereço: Rodovia PR 323, Parque Industrial I, Umuarama – Pr. CEP: 87507-014.

CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 001/2016

PROCESSO Nº. 23404.000846/2016-78

PROJETO BÁSICO

1 DA JUSTIFICATIVA

1.1 Considerando o vencimento em 07 de março de 2017 do aditivo do contrato da Cantina do Campus Umuarama e a necessidade de adequação às necessidades atuais de fornecimento de alimentação à comunidade escolar, relativas ao cardápio, valores de venda dos alimentos etc.

1.2 Tendo em vista ainda que oferecendo aos alunos e servidores tal serviço, não mais haverá a necessidade de se deslocarem a lugares externos ao *Campus*, e assim, por consequência, será facilitado o controle de entradas e saídas de pessoas, bem como riscos oriundos dos deslocamentos podem ser evitados.

1.3 Pelas razões apresentadas faz-se necessário o fornecimento de serviços de lanchonete/cantina para adequar a atual condição e atender a comunidade da IFPR - Campus Umuarama.

2 DO OBJETIVO

2.1 Atender a comunidade discente, servidores, e público em geral do IFPR - Campus Umuarama, na linha de fornecimento de lanches, e outros, 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 não onerosa, de espaço físico para exploração de cantina a título do IFPR – *Campus* Umuarama, destinada à exploração comercial de lanchonete/cantina, sendo que a concessionária assume as despesas decorrentes de serviços e materiais de limpeza, consumo de energia elétrica e água da área ocupada.

4 DO ESPAÇO A CONCEDER

4.1 Espaço físico correspondente a 36,39 m² (trinta e seis vírgula trinta e nove metros quadrados) de área de atendimento e consumo, 6,20 m² (seis vírgula vinte metros quadrados) de despensa/depósito e 3,24 m² (três vírgula vinte e quatro metros quadrados) de banheiro/lavatório, totalizando 45,83 m² (quarenta e cinco vírgula oitenta e três metros quadrados), pertencente ao Instituto Federal do Paraná – Campus Umuarama, situado na Rodovia PR 323, KM 310, Parque Industrial - Umuarama, 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 escolar e ao público em geral.

5.2 O horário de funcionamento da cantina será das 07:00 as 21:30 horas, de segunda a sexta-feira, devendo a concessionária manter pontualidade no cumprimento do horário estipulado. O horário poderá ser alterado em caso de necessidade, após acordo entre a Direção-Geral do IFPR – Campus Umuarama e a concessionária.

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

5.4 Durante o período de recesso escolar (férias 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 Umuarama, 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 Umuarama, e, conforme o caso, sendo que a Concessionária, sempre que necessário ou exigido, deverá demonstrar o dimensionamento físico necessário para supostas ampliações, bem como o programa dos investimentos propostos.

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

5.5.2 Fica a critério da concessionária a alocação de número de funcionários para funcionamento adequado do serviço, exigindo-se que nos horários de grande movimento, como intervalos de aulas, seja garantida a agilidade no atendimento aos consumidores.

5.6 A concessionária deverá seguir as normas sindicais, 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, chicletes na cantina.

5.8 Apenas nos horários em que há oferta de Curso Técnico/Superior, será permitida a venda de salgados fritos, refrigerantes e sucos artificiais por não se tratarem de cursos da Educação Básica.

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

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

5.11 A concessionária 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 Umuarama e/ou Direção-Geral do Campus.

6 DO DESCONTO A SER APLICADO NO CARDÁPIO MÍNIMO E CARDÁPIO COMPLEMENTAR

6.1 **A licitante deverá indicar o desconto a ser aplicado no Cardápio Mínimo, conforme tabela constante no item 10 deste edital, em percentual igual ou superior a 5% (cinco) por cento.**

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

6.2.1 Apenas a título de exemplificação, demonstraremos o passo a passo do cálculo do desconto:

a) Após a análise do cardápio mínimo relacionado no item 8 do projeto básico e 10.5 do edital, a concessionária deverá anotar os valores que considere compatíveis para comercialização de cada item;

b) Na sequência somar os valores dos itens do cardápio mínimo a fim de obter o valor total;

c) Aplicar a fórmula abaixo, onde VP = valor proposto pela concorrente, VM = valor médio de mercado

$$\left(100 - \frac{VP}{VM} x 100\right)$$

Exemplo:

VP = R$ 120,00 (Valor Proposto pelo Concorrente R$ 120.00)

VM = R$ 154,37 (Valor Médio de Mercado do cardápio mínimo)

Cálculo:

100 – (120,00/ 154,37 *x* 100)

100 – (0,78 x 100)

100 – 78

22 ou 22%

d) O resultado da equação equivale ao percentual de desconto no cardápio mínimo;

e) O mesmo procedimento deverá ser realizado para o cálculo de desconto do cardápio complementar, cujo valor do cardápio (VM) é R$ 42,90 (Quarenta e dois reais e noventa centavos).

6.3 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 valor total do CARDÁPIO MÍNIMO, sendo vedados valores inexequíveis.**

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

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

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

8 DO CARDÁPIO MÍNIMO EXIGIDO

CARDÁPIO MÍNIMO

ITEM	PRODUTO	INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS DO PRODUTO E/OU INGREDIENTES	FREQUÊNCIA DE OFERTA
1	Café coado pequeno	Copo de 50 ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diária
2	Café coado médio	Copo de 180 ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diária
3	Café com leite médio	Copo de 180ml (com leite semidesnatado). Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diária
4	Chá	Variar os sabores: maçã com canela, erva doce, frutas vermelhas, hibiscus, dentre outros. Copo 180ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diária
5	Chocolate Quente ou Frio pequeno	Copo de 180ml (com leite semidesnatado). Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo, canela e adoçante à parte.	Diária

6	Água mineral com Gás	Garrafa Pet 510ml	Diária
7	Água mineral sem Gás	Garrafa Pet 510ml	Diária
8	Água de Coco	Caixinha 200ml	Diária
9	Suco natural de frutas	Copo de 300ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte. Pelo menos 2 sabores: limão, uva, laranja, … etc	Diária
10	Suco de polpa da fruta	Copo de 300ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte. Pelo menos 3 sabores disponíveis: abacaxi, manga, morango, dentre outros.	Diária
11	Iogurte natural	Copo de 170g	Diária
12	Iogurte de frutas e/ou Bebida láctea de frutas	Garrafa de 180ml	Diária
13	Pão quente	Pão francês(50g) com manteiga	Diária
14	Misto Quente	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g)	Diária
15	Bauru	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g) e Tomate (20g)Diária	Diária
16	Torta salgada	Recheios diversos como: frango, palmito etc. Fatia com no mínimo 100 g	Diária
17	Misto frio	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g), requeijão, Alface (15g) e Tomate (20g)	Diária
18	Misto frio integral	Pão de integral (50g), Presunto(20g), Queijo(20g), requeijão, Alface (15g) e Tomate (20g)	Diária
19	Sanduíche Natural Integral Vegetariano	Pão de integral (50g), Queijo minas (20g), Rúcula (15g), Cenoura (10g), Tomate seco (20g) e Azeite de oliva	Diária
20	Sanduíche natural	Pão integral ou de forma tradicional. Recheio: frango desfiado ou atum desfiado, requeijão ou ricota ou queijo minas, cenoura, alface ou rúcula, tomate e salsinha.	Diária
21	Pão de queijo	Unidade de 80g	Diária
22	Pão de batata	Pão de batata com recheio de frango, carne, calabresa e/ou catupiry (100g, sendo 50g de recheio)	Diária
23	Hot dog	Pão próprio para hot dog. Recheio mínimo: salsicha, molho de tomate, catchup, mostarda, maionese, batata palha	Diária
24	Esfiha	Massa assada (100g) (recheio mínimo de 60g). Pelo menos 2 sabores: carne, frango, pizza, legumes... etc	Diária
25	Empada	Massa assada (100g) (recheio mínimo de 60g). Pelo menos 2 sabores: carne, frango, pizza, legumes... etc	Diária

26	Pastel assado	Massa assada (recheio mínimo de 60g). Pelo menos 2 sabores: carne, frango, pizza, legumes, palmito... etc	Diária
27	Pastel assado integral de vegetariano ou de ricota e tomate seco	Massa assada integral com recheio de legumes ou queijo minas/ricota com tomate seco (recheio mínimo de 60g).	Diária
28	Frutas *in natura* (da época)	Devem ser ofertadas por unidade, já higienizadas, no mínimo 02 (dois) tipos de frutas da estação, diariamente. Podendo ser: maçã, banana, tangerina, ameixa, pêssego, pera, goiaba, caqui, entre outras.	Diária
29	Biscoitos caseiros	Pacote com no mínimo 200g. Diversos sabores: fubá, coco, nata, tradicional.	Diária
30	Rosca salgada ou doce de polvilho	Pacote com no mínimo de 90g, sem glúten.	Diária
31	Bolo simples	Bolo simples sem recheio: fubá com coco, cenoura, laranja, formigueiro, nega maluca, chocolate, entre outros. Fatia com no mínimo 100g.	Diária
32	Bolo integral de banana com canela ou maça com canela	Fatia com no mínimo 100g.	2 vezes por semana (no mínimo)
33	Chocolates	Bombom mínimo 20 g.	Diária
34	Chocolates	Barra de aproximadamente 150 g.	Diária
35	Barra de cereal (sabores diversos)	Unidade de 25g – 35g	Diária
36	Barra de cereal *diet* (sabores diversos)	Unidade de 25g – 35g. Alimento diet.	Diária
37	Chocolate *diet*	Bombons de 20g-25g e/ou Barra de 30g-40g	Diária

CARDÁPIO COMPLEMENTAR

ITEM	PRODUTO	INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS DO PRODUTO E/OU INGREDIENTES	FREQUÊNCIA DE OFERTA
1	Refrigerante	Lata 350 ml	Diária
2	Refrigerante	Garrafa pet 600 ml	Diária
3	Caldo quente	Sabores variados: frango, palmito, legumes, carne, entre outros. Cumbuca de 500ml.	Conforme demanda e negociação com o campus nos meses

			com baixas temperaturas.
4	Salgado frito	Salgado frito tipo, coxinha, quibe etc.	Diária
5	Mini pizza	Mini pizza recheio diversos, mínimo 2 sabores.	Diária
6	Pudim	Pudim, pedaço com no mínimo 100 gr.	Diária
7	Sorvete	Palito de sorvete	Diária
8	Salada de frutas com iogurte e granola	Frutas diversas, mas com no mínimo: laranja, banana, mamão, maçã. Pote de 500ml (300ml de frutas e 200ml de acompanhamento). Dispor de opcional: mel, melado, açúcar mascavo e canela em pó.	Diária

REQUISITOS: Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo a não deterioração ou contaminação até a sua utilização, e deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo da contratante, podendo a Comissão de 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.

OBSERVAÇÕES:

- Deverão ser oferecidos salgados assados. Poderá ser liberada a comercialização de salgados fritos durante cursos e eventos promovidos pela concedente, após acordo entre a Direção-Geral do IFPR – Campus Umuarama e a concessionária.
- As refeições/lanches deverão ser preparados diariamente.
- O fornecimento de lanches em embalagens descartáveis para transporte, com opção de talheres e guardanapos descartáveis quando necessário.
- Os alimentos poderão ser aquecidos em forno micro-ondas se necessário e/ou armazenados em estufa térmica.
- Os preços de todos os produtos oferecidos pela concessionária deverão seguir o valor de mercado.

Todos os alimentos deverão ser preparados sem o uso de:

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

9 DA MANUTENÇÃO E DOS REPAROS

9.1 Toda manutenção/reparo será de responsabilidade da concessionária, 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 Concedente.

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 concessionária, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

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

10.4 Os empregados deverão usar uniforme apropriado, 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 – *Campus* Umuarama.

10.6 O empregado do caixa não poderá servir ou manipular alimentos, utilizando-se preferencialmente de fichas adquiridas com antecedência pelos consumidores.

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 concessionária.

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

11.3 A concessionária 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* Umuarama.

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

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

11.6 A concessionária 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 Umuarama.

12 DA JUSTIFICATIVA COM FUNDAMENTO NA DEMANDA PELO SERVIÇO

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

DESCRIÇÃO		DE SEGUNDA A SEXTA			SÁBADO	TOTAL
		MANHÃ	TARDE	NOITE	MANHÃ E TARDE	
CURSOS EM ANDAMENTO	CURSO TÉCNICO EM QUÍMICA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO 1º ANO	40				40
	CURSO TÉCNICO EM QUÍMICA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO 2º ANO	38				38
	CURSO TÉCNICO EM QUÍMICA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO 3º ANO	20				20
	CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO 1º ANO	41				41
	CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO 2º ANO	32				32
	CURSO TÉCNICO EM EDIFICAÇÕES INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO 1º ANO	37				37
	CURSO TÉCNICO EM AGRONEGÓCIO SUBSEQUENTE 4º MÓDULO			25		25
	CURSO TÉCNICO EM AGRONEGÓCIO SUBSEQUENTE 2º MÓDULO			35		35
	CURSO TÉCNICO EM DESENHO DE CONSTRUÇÃO CIVIL SUBSEQUENTE 4º MÓDULO			25		25
	CURSO TÉCNICO EM DESIGN DE MÓVEIS SUBSEQUENTE 2º MÓDULO			31		31
	LICENCIATURA EM CIÊNCIAS BIOLÓGICAS SUPERIOR 2ºSEMESTRE			42		42
	LICENCIATURA EM CIÊNCIAS BIOLÓGICAS SUPERIOR 4ºSEMESTRE			23		23
CURSOS PREVISTOS 2017	CURSO TÉCNICO EM QUÍMICA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO 1º ANO	40				40
	CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO 1º ANO	40				40
	CURSO TÉCNICO EM EDIFICAÇÕES INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO 1º ANO	40				40

	CURSO TÉCNICO EM DESENHO DE CONSTRUÇÃO CIVIL SUBSEQUENTE 1º MÓDULO			40		40
	CURSO TÉCNICO EM DESIGN DE INTERIORES SUBSEQUENTE 1º MÓDULO			40		40
	CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA SUBSEQUENTE 1º MÓDULO			40		40
	TECNÓLOGO EM GESTÃO DO AGRONEGÓCIO SUPERIOR 1ºSEMESTRE			40		40
	LICENCIATURA EM CIÊNCIAS BIOLÓGICAS SUPERIOR 1ºSEMESTRE			40		40
	CURSOS EAD (Educação a Distância)			50		50
SERVIDORES	DOCENTES					45
SERVIDORES	TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS					32
TOTAL						836

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

13.1 A avaliação da qualidade, bem como o aceite do serviço executado serão realizados de acordo com a verificação do cumprimento das atribuições constantes do item 20 do presente Projeto, por fiscal de contrato, designado pela contratante, 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 concessionária que não mereça confiança, embarace a fiscalização ou ainda que conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.

14 DA VISTORIA PRÉVIA

14.1 Nos termos do Art. 19, inciso IV, da IN nº. 02/08 – SLTI/MPOG, a concorrente deverá realizar **vistoria prévia** e inspecionar o local objeto da concessão de modo a obter, para sua própria utilização e por sua exclusiva responsabilidade, toda a informação necessária à elaboração da proposta, sendo obrigatório **Atestado de Vistoria Prévia** (Anexo III do Edital de Concorrência Pública nº. 001/2011) emitido pelo **IFPR – *Campus* Umuarama,** para fins de habilitação. A vistoria deve ser agendada no Departamento Administrativo, no telefone (44) 3361-6201, com a servidora **Fabiane Marchi Rossa Gouveia** ou o servidor **Marcelo Mazzetto**, no mínimo 48 horas de antecedência da abertura da sessão pública.

15 DA CAPACIDADE TÉCNICA

15.1 Capacidade técnica comprovada através de atestado de fornecimento e/ou execução de serviço pertinente e compatível em característica com o objeto da presente licitação (modelo anexo IV).

16 DOS DEVERES DA CONCESSIONÁRIA

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

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

16.3 Na hipótese de fornecimento de refeições, a elaboração do cardápio deverá ser assinada por responsável técnico – Nutricionista, e apresentado, mensalmente ou quando ocorrer alteração do cardápio, à Diretoria-Geral/IFPR, para sua avaliação e aprovação.

16.3.1 Declaração indicando o nome, CPF, nº do registro na entidade profissional competente, do responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços de fornecimento de refeições.

16.3.2 A comprovação da responsabilidade técnica do profissional indicado deverá ser feita por intermédio de certidão de registro no Conselho Regional de Nutrição.

16.4 Responsabilizar-se pelas despesas da execução do objeto;

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

17 DOS DEVERES DA CONCEDENTE

17.1 Aprovar a relação de produtos a serem comercializados;

17.2 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;

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

18 DO RESSARCIMENTO DAS DESPESAS COM ÁGUA E ENERGIA

18.1 A concessionária arcará com as despesas referentes às taxas de água e energia sobre o espaço concedido, estimadas no valor de R$ 271,39 (duzentos e setenta e um reais e trinta e nove centavos). Poderá, no decorrer do contrato, serem instalados medidores de água e energia pela cedente ou pela concessionária, para aferição do recolhimento da real despesa.

18.2 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 Fiscal do Contrato do IFPR – Campus Umuarama.

18.3 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

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

18.5 A concessionária terá redução de 50% do valor da despesa mensal nos períodos de recesso escolar e férias;

18.6 No caso de greve a concessionária ficará isenta do pagamento.

19 DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

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

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

20 DA AUTORIZAÇÃO DE CONCESSÃO

20.1 Por ocasião da assinatura do contrato a Diretoria do **IFPR – *Campus* Umuarama** 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. 001/2016.

21 DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

21.1 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 **IFPR – *Campus* Umuarama**, 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 concessionária;
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 concessionária;
h) propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela saúde pública;
i) exigir os comprovantes de recolhimento de FGTS, INSS e GRU emitidas, bem como o comprovante de pagamento de salário ao funcionário, quando couber;
j) fiscalizar o acondicionamento de lixo e outros resíduos;

k) exigir o cumprimento de cláusulas contratuais.

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

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

21.4 A concessionária fica obrigada a executar os serviços referentes ao objeto licitado relacionado neste Edital, não se admitindo quaisquer modificações sem a prévia autorização da fiscalização.

21.5 A concessionária 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.

21.6 O fiscal do contrato valerá do anexo VIII (Check list do fiscal) para averiguar a conformidade da concessionária com os serviços prestados, além das atribuições previstas supracitadas neste item 20 do presente projeto.

APROVAÇÃO	
Solicitamos aprovação. Umuarama, 21 de novembro de 2016. **Rejanea Oliveira Brito Matusaiki** Diretora de Planejamento e Administração **IFPR – *Campus* Umuarama**	Despacho de Aprovação. ( ) Aprovado ( ) Não aprovado Umuarama, 20 de fevereiro de 2017. **Alan Rodrigo Padilha** Ordenador de Despesa **IFPR – *Campus* Umuarama**

O original encontra-se assinado

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ
Fl._____
Ass._____

EDITAL

PROCESSO Nº. 23404.000846/2016-78

CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 01/2016 – MINUTA DO EDITAL

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

O **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARANÁ – Campus Umuarama,** autarquia federal, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 10.652.179/0007-00, situada na Rodovia PR 323, Parque Industrial I, Umuarama – Paraná através de sua Comissão Especial de Licitação, constituída para esta finalidade, torna público a quem possa interessar que estará reunida no dia, hora e local abaixo discriminados, a fim de receber, abrir e examinar documentação e propostas de empresas que pretendam participar da **CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 01/2016**, **tipo menor preço, critério de julgamento maior desconto**, Processo n.º **23404.000846/2016-78**, regida pela Lei nº. 8.666 de 21 de junho de 1993, e posteriores alterações, Lei Complementar nº. 123 de 14 de dezembro de 2006, Lei Complementar n.º 147 de 07 de agosto de 2014, Decreto nº. 6.204 de 05 de setembro de 2007, Lei nº. 9.636 de 15 de maio de 1998 e Instrução Normativa da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério de Planejamento, Orçamento e Gestão nº. 02, de 30 de abril de 2008, mediante os seguintes termos constantes na presente licitação:

INFORMAÇÕES PRELIMINARES

ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 24/03/2017
ÀS 09:00 – Horário de Brasília
LOCAL: IFPR – Campus Umuarama
ENDEREÇO: Rodovia PR 323 – Parque Industrial I
Cep: 87507-014 – Umuarama – 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 citado, **até 01 (um) dia antes** da data de abertura da sessão pública, até as 17 horas.

1 OBJETO

1.1 O objeto da presente licitação é a CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM IMÓVEL no ramo de CANTINA/ LANCHONETE, em área do Prédio do Instituto Federal do Paraná – Campus Umuarama, situada na Rodovia PR 323 – Parque Industrial I - Umuarama, PR, sendo a área de 36,39 m² (trinta e seis vírgula trinta e nove metros quadrados).

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

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

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

2 DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES

ANEXO I	Modelo de Proposta de Preços
ANEXO II	Modelo Declaração
ANEXO III	Modelo de Atestado de Vistoria Prévia
ANEXO IV	Modelo de Atestado ou Declaração de Capacidade Técnica
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

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 a 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 Umuarama** situado na Rodovia PR 323 – Parque Industrial I – Umuarama/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 as 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 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 que tenha sócios, diretores ou responsáveis técnicos que com vínculo empregatício com o IFPR; e

VI. Que contiver no seu Estatuto ou Contrato Social finalidade ou objeto diverso do objeto dessa 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 6.1, a concorrente deverá apresentar à Comissão Especial de Licitação carta de credenciamento e procuração de seu(s) representante(s) para acompanhar (em) os trabalhos da licitação, onde deve constar:

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

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:

- Contrato social, quando a pessoa credenciada for sócia da empresa licitante;
- 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 inviabilizará a manifestação de intenção de recorrer por parte do interessado, bem como de quaisquer atos relativos à presente licitação para o qual seja exigida a presença de representante legal da empresa.

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 Nos termos do Art. 19, inciso IV, da IN nº. 02/08 – SLTI/MPOG, a concorrente deverá realizar **vistoria prévia** e inspecionar o local objeto da concessão de modo a obter, para sua própria utilização e por sua exclusiva responsabilidade, toda a informação necessária à elaboração da proposta, sendo obrigatório **Atestado de Vistoria Prévia** (Anexo III deste Edital) emitido pelo **IFPR – Campus Umuarama,** para fins de habilitação. A vistoria deve ser agendada na Coordenação Administrativa, no telefone (44) 3361-6201 ou pelo e-mail licitação.umuarama@ifpr.edu.br, com a servidora Fabiane Marchi Rossa Gouveia ou servidor Marcelo Mazzetto, **no mínimo 48 horas** de antecedência da abertura da sessão pública.

7.2 É de responsabilidade única e exclusiva da concessionária 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 concessionária deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plásticos no interior, para toda área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva, ou conforme determinado pelo fiscal de contrato do IFPR – Campus Umuarama ou outro competente.

8 DA ENTREGA DOS ENVELOPES

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

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ
Fl._____
Ass._____

Envelope 01 – Habilitação
Razão social:
Concorrência nº. 01/2016
Sessão Pública: 24/03/2017
às 09:00 (horário de Brasília)

Envelope 02 – Proposta de Preço
Razão social:
Concorrência nº. 01/2016
Sessão Pública: 24/03/2017
às 09:00 (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 **Coordenadoria Administrativa**, **Rodovia PR 323 Parque Industrial I – Umuarama - PR**, ou não chegarem a Comissão Especial de Licitação até o dia 24/03/2017**, às 09 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 ou por certidões individuais.

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

I. Cédula de identidade;

II. Registro comercial, no caso de empresa individual;

III. 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;

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

V. 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:

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

II. **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 II);

III. **Qualificação econômico-financeira**, devendo as concorrentes apresentarem índices de liquidez geral, solvência geral e liquidez corrente igual ou maior que 1,0 (um inteiro), em atendimento ao § 1º, art. 31, da Lei n°. 8.666/93 e suas alterações posteriores, conforme Decisão 217/2002 – TCU/Plenário.

IV. Caso a empresa vencedora apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices referidos no item 10.1.6, deverá comprovar o capital mínimo de 10% (dez por cento) de acordo com o do Art. 31, §2º e §3º da Lei n.º 8.666/93.

V. **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** dessa Licitação; e

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

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

a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

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

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

d) 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 concessionária, 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.

10 DA PROPOSTA DE PREÇO – ENVELOPE 02

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

10.2 Na proposta deverá ser informado o valor do desconto que será aplicado no CARDÁPIO MÍNIMO e no CARDÁPIO COMPLEMENTAR, conforme item 6 do projeto básico.

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.**

CARDÁPIO MÍNIMO LANCHES			
Item	Descrição	Informações específicas do produto e/ou ingredientes	VALOR R$
1	Pão quente	Pão francês(50g) com manteiga	1,83
2	Misto Quente	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g)	4,53
3	Bauru	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g) e Tomate (20g)	4,96
4	Torta salgada	Recheios diversos como: frango, palmito etc. Fatia com no mínimo 100 g	4,24
5	Misto frio	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g), requeijão, Alface (15g) e Tomate (20g)	4,59
6	Misto frio integral	Pão de integral (50g), Presunto(20g), Queijo(20g), requeijão, Alface (15g) e Tomate (20g)	5,78
7	Sanduíche Natural Integral Vegetariano	Pão de integral (50g), Queijo minas (20g), Rúcula (15g), Cenoura (10g), Tomate seco (20g) e Azeite de oliva	6,13
8	Sanduíche natural	Pão integral ou de forma tradicional. Recheio: frango desfiado ou atum desfiado, requeijão ou ricota ou queijo minas, cenoura, alface ou rúcula, tomate e salsinha.	6,80
9	Pão de queijo	Unidade de 80g	2,06
10	Pão de batata	Pão de batata com recheio de frango, carne, calabresa e/ou catupiry (100g, sendo 50g de recheio)	3,57
11	Hot dog	Pão próprio para hot dog. Recheio mínimo: salsicha, molho de tomate, catchup, mostarda, maionese, batata palha	8,78
12	Esfiha	Massa assada (100g) (recheio mínimo de 60g). Pelo menos 2 sabores: carne, frango, pizza, legumes... etc	5,00

13	Empada	Massa assada (100g) (recheio mínimo de 60g). Pelo menos 2 sabores: carne, frango, pizza, legumes... etc	6,11
14	Pastel assado	Massa assada (recheio mínimo de 60g). Pelo menos 2 sabores: carne, frango, pizza, legumes, palmito... etc	5,00
15	Pastel assado integral de vegetariano ou de ricota e tomate seco	Massa assada integral com recheio de legumes ou queijo minas/ricota com tomate seco (recheio mínimo de 60g).	6,25
16	Frutas in natura (da época)	Devem ser ofertadas por unidade, já higienizadas, no mínimo 02 (dois) tipos de frutas da estação, diariamente. Podendo ser: maçã, banana, tangerina, ameixa, pêssego, pera, goiaba, caqui, entre outras.	5,45
17	Biscoitos caseiros	Pacote com no mínimo 200g. Diversos sabores: fubá, coco, nata, tradicional.	6,14
18	Rosca salgada ou doce de polvilho	Pacote com no mínimo de 90g, sem glúten.	2,40
19	Bolo simples	Bolo simples sem recheio: fubá com coco, cenoura, laranja, formigueiro, nega maluca, chocolate, entre outros. Fatia com no mínimo 100g.	2,95
20	Bolo integral de banana com canela ou maça com canela	Fatia com no mínimo 100g.	4,93
21	Chocolates	Bombom mínimo 20 g.	3,23
22	Chocolates	Barra de aproximadamente 150 g.	8,69
23	Barra de cereal (sabores diversos)	Unidade de 25g – 35g	1,64
24	Barra de cereal diet (sabores diversos)	Unidade de 25g – 35g. Alimento diet.	2,85
25	Chocolate diet	Bombons de 20g-25g e/ou Barra de 30g-40g	3,26
CARDÁPIO BEBIDAS			
Item	Descrição	Informações específicas do produto e/ou ingredientes	
1	Café coado pequeno	Copo de 50 ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	1,50
2	Café coado médio	Copo de 180 ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	3,05
3	Café com leite médio	Copo de 180ml (com leite semidesnatado). Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	2,91

4	Chá	Variar os sabores: maçã com canela, erva doce, frutas vermelhas, hibiscus, dentre outros. Copo 180ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	2,51
5	Chocolate Quente ou Frio pequeno	Copo de 180ml (com leite semidesnatado). Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo, canela e adoçante à parte.	3,31
6	Água mineral com Gás	Garrafa Pet 510ml	2,44
7	Água mineral sem Gás	Garrafa Pet 510ml	2,19
8	Água de Coco	Caixinha 200ml	3,74
9	Suco natural de frutas	Copo de 300ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte. Pelo menos 2 sabores: limão, uva, laranja, … etc	3,88
10	Suco de polpa da fruta	Copo de 300ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte. Pelo menos 3 sabores disponíveis: abacaxi, manga, morango, dentre outros.	4,56
11	Iogurte natural	Copo de 170g	3,68
12	Iogurte de frutas e/ou Bebida láctea de frutas	Garrafa de 180ml	3,43

CARDÁPIO COMPLEMENTAR DEMAIS CONSUMÍVEIS

Item	Descrição	Informações específicas do produto e/ou ingredientes	VALOR R$
1	Refrigerante	Lata 350 ml	3,38
2	Refrigerante	Garrafa pet 600 ml	4,65
3	Caldo quente	Sabores variados: frango, palmito, legumes, carne, entre outros. Cumbuca de 500ml.	5,00
4	Salgado frito	Salgado frito tipo, coxinha, quibe etc.	4,21
5	Mini pizza	Mini pizza recheio diversos, mínimo 2 sabores.	3,32
6	Pudim	Pudim, pedaço com no mínimo 100 gr.	4,09
7	X-Salada	X-Salada com no mínimo: pão, Hambúrguer, queijo, tomate, alface, maionese.	9,63
8	Sorvete	Palito de sorvete	2,67

9	Salada de frutas com iogurte e granola	Frutas diversas, mas com no mínimo: laranja, banana, mamão, maçã. Pote de 500ml (300ml de frutas e 200ml de acompanhamento). Dispor de opcional: mel, melado, açúcar mascavo e canela em pó.	5,95

11 DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

11.1 As concorrentes que não atenderem as 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:

11.4 **A licitante deverá indicar o desconto a ser aplicado no Cardápio Mínimo, conforme tabela constante no item 10 deste edital, em percentual igual ou superior a 5% (cinco) por cento.**

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

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

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

11.8 Não se admitirão propostas alternativas;

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

11.10 **Em caso de empate entre duas ou mais propostas, como critério de desempate, será observado o maior desconto sobre o cardápio complementar, e, em caso de um novo empate, será realizado sorteio em sessão pública especialmente convocada para esse fim.**

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

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

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

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

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

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 Especial de Licitação.

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

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

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 Os Envelopes 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 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 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:.

13.2 Não atenderem às exigências contidas nesta Concorrência.

13.3 Não apresentem desconto mínimo de 5% (cinco por cento) para o Cardápio mínimo (contido no item 10).

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

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 Especial de Licitação, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato ou lavratura da ata, nos casos de habilitação ou inabilitação da licitante ou do julgamento das propostas, anulação ou revogação deste processo.

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 Especial 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 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 Umuarama, 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.

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

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

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

1. 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;

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

3. Judicial, nos termos da legislação.

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

16.6 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.

16.7 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 ADMINSTRATIVAS

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:

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

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

- 10% (dez por cento) do valor referente às despesas com água e energia 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 contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

17.2 A concessionária 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 com 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 ENERGIA

20.1 O pagamento referente às despesas com água e energia será mensal, sendo o valor estimado de R$ R$ 271,39 (duzentos e setenta e um reais e trinta e nove 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 Fiscal do Contrato do IFPR – Campus Umuarama.

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

20.4 No caso de greve a concessionária ficará isenta do pagamento.

21 DO REAJUSTE

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

22 DO LOCAL DE REALIZAÇÃO

22.1 Instituto Federal do Paraná – Campus Umuarama, sito na Rodovia PR 323 – Parque Industrial I, nas dependências do Bloco Administrativo, piso superior.

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 Especial 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.

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

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

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

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

23.7 Quaisquer informações complementares sobre o presente Edital e seus anexos poderão ser obtidas na Coordenação Administrativa situada na Rodovia PR 323 – Pq Industrial I, Umuarama - PR ou pelo telefone (44) 3361-6201, e-mail licitacao.umuarama@ifpr.edu.br no horário das 08:30 às 11:30 e das 14:00 às 17:00 horas (horário de Brasília).

23.8 A concessionária cumprirá as Normas de Segurança do Trabalho, na forma da legislação pertinente;

23.9 A concessionária 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;

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

23.11 Os casos omissos ou dúvidas oriundas do presente Edital serão dirimidos pela Comissão Especial de Licitação - CEL no endereço constante deste edital, em horário comercial ou pelo telefone (44) 3361-6201, ou no e-mail licitacao.umuarama@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 23.7;

23.12 Os erros ou vícios de expressões, (habilitação e proposta), que possam ser sanados durante as respectivas sessões públicas das aberturas dos envelopes, a critério da Comissão Especial de Licitação e desde que não comprometam os princípios isonômicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da probidade administrativa e vinculação ao instrumento convocatório, poderão ser sanados.

24 DO FORO

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

Umuarama – Pr., 20 de fevereiro de 2017.

Marcelo Mazzetto
Membro da Comissão Especial de Licitação

O original encontra-se assinado

ANEXO I – MODELO SUGESTIVO DE PROPOSTA DE PREÇO

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

Processo nº. **23404.000846/2016-78**
Concorrência Pública nº. 01/2016
Abertura da sessão pública: 24/03/2017 às 09:00 (Horário de Brasília)

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

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

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

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

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

Prazo de validade da proposta: ..... dias (mínimo 90 dias)

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

IDENTIFICAÇÃO:

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

Umuarama, ... de ..... de 2017.

_____

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

ANEXO II - MODELO DE DECLARAÇÃO

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

Processo nº. **23404.000846/2016-78**
Concorrência Pública nº. 01/2016
Abertura da sessão pública: 24/03/2017 às 09:00 (Horário de Brasília)

DECLARAÇÃO

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

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

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

Umuarama, ... de .....de 2017.

_____
Nome

CPF:

RG:

ANEXO III – MODELO DE ATESTADO DE VISTORIA PRÉVIA

Processo nº. **23404.000846/2016-78**
Concorrência Pública nº. 01/2016
Abertura da sessão pública: 24/03/2017 às 9:00 (Horário de Brasília)

ATESTADO DE VISTORIA PRÉVIA

Atesto para fins de habilitação, conforme item 7 do Edital de Concorrência Pública nº. 01/2016 que, a empresa ....., CNPJ nº. ....., visitou as instalações do **IFPR – Campus Umuarama**, para conhecer as peculiaridades do objeto da licitação, referenciados no item 7.1 do Edital.

Umuarama, ... de ..... de 2017.

Fabiane Marchi Rossa Gouveia
Coordenadora Administrativa
IFPR – Campus Umuarama

Rejanea Oliveira Brito Matusaiki
Diretora de Planejamento e Administração
IFPR – Campus Umuarama

ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Processo nº. **23404.000846/2016-78**
Concorrência Pública nº. 01/2016
Abertura da sessão pública: 24/03/2017 às 09:00 (Horário de Brasília)

DECLARAÇÃO DE CAPACIDADE TÉCNICA.

DECLARO para os devidos fins, que _____, CPF n.º _____, possui capacidade técnica para a execução dos serviços e fornecimentos atinentes à cantina do IFPR – Campus Umuarama, não havendo nada que à desabone para tal.

_____, ____ de _____ de 2017.

_____

Assinatura

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ
Fl._____
Ass._____

ANEXO V –TERMO DE CONCESSÃO DE USO

TERMO DE CONCESSÃO DE USO Nº ...../2016

TERMO DE CONCESSÃO DE USO DE BEM IMÓVEL PARA FINS DE CANTINA/LANCHONETE ESCOLAR QUE ENTRE SI CELEBRAM O INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ E .....

Aos ..... dias do mês de ..... de dois mil e quatorze, de um lado o **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARANÁ – Campus Umuarama**, inscrito no CNPJ sob o n° 10..652.179/0007-00, localizada na Rodovia PR 323, Parque Industrial I, Umuarama - PR, doravante denominado **CEDENTE**, neste ato representado pelo Pró-Reitor de Administração, _____, e de outro lado a empresa ....., inscrita no CNPJ sob n° ....., estabelecida na ....., doravante denominada **concessionária**, representada neste ato pelo Sr(a)..... ....., portador da carteira de identidade RG n° ....., CPF n° ....., têm entre si, justo e avençado, e celebram o presente Termo de Concessão de Uso de bem imóvel para fins cantina/lanchonete, na forma dos procedimentos licitatórios verificados na Concorrência de nº 01/2016, 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 BEM IMÓVEL para os fins de prestação de serviços no ramo de CANTINA/ LANCHONETE, conforme cláusula 5ª e de acordo com as disposições da Concorrência Nº 01/2016 que com seus anexos e elementos da proposta vencedora datada de .....de.....de 2016 que fazem parte integrante deste Termo de Concessão de Uso.

O horário de funcionamento da cantina será das 07:00 às 21:30 horas, de segunda a sexta-feira, devendo a concessionária manter pontualidade no cumprimento do horário estipulado. O horário poderá ser alterado em caso de necessidade, após acordo entre a fiscalização de Contrato do IFPR – Campus Umuarama.

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 Umuarama comunicar à concessionária com antecedência mínima de 03 (três) dias.

Durante o período de recesso escolar (férias 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 Umuarama, 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 Umuarama, e, conforme o caso, sendo que a concessionária, sempre que necessário ou exigido, deverá demonstrar o dimensionamento físico necessário para supostas ampliações, bem como o programa dos investimentos propostos.

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 Umuarama.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO - Este Instrumento contratual guarda inteira conformidade com os termos do Edital de Concorrência Pública nº 01/2016, processo nº 23404.000846/2016-78, do qual é parte integrante, vinculando-se, ainda, à proposta da concessionária.

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 ENERGIA - A concessionária arcará com as despesas referente às taxas de água e energia elétrica sobre o espaço concedido, estimado no valor de R$ 271,39 (duzentos e setenta e um reais e trinta e nove centavos). Poderá, no decorrer do contrato, serem instalados medidores de água e energia pela cedente ou pela concessionária, 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 Fiscal do Contrato do IFPR – Campus Umuarama. A concessionária deverá apresentar, até o 15°

(décimo quinto) dia útil, para o fiscal do contrato, os comprovantes de pagamento da contraprestação mensal do consumo de água, energia e impostos;

CLÁUSULA QUINTA – DO ESPAÇO FÍSICO CONCEDIDO - Espaço físico correspondente a 36,39 m² (trinta e seis vírgula trinta e nove metros quadrados) de área de atendimento e consumo, 6,20 m² (seis vírgula vinte metros quadrados) de despensa/depósito e 3,24 m² (três vírgula vinte e quatro metros quadrados) de banheiro/lavatório, totalizando 45,83 m² (quarenta e cinco vírgula oitenta e três metros quadrados), pertencente ao Instituto Federal do Paraná – Campus Umuarama, situado na Rodovia PR 323, KM 310, Parque Industrial - Umuarama, 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 concessionária 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 Umuarama ou outro competente.

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

CLÁUSULA NONA - DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DA concessionária - É assegurado à concessionária 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 energia elétrica, quando houver comprovação por meio de medidores sobre o real valor da despesa.

SUBCLÁUSULA ÚNICA – São obrigações da concessionária:

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

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

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

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

e) Utilizar e cuidar do imóvel sob concessão de uso, bem como os bens móveis ali instalados, estritamente para as atividades contratadas, como se seu próprio fosse, responsabilizando pelos danos que porventura der causa.

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

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

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

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

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

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

l) Responsabilizar-se na forma da legislação vigente e cabível, quanto aos preços, qualidade e higiene dos produtos comercializados, assim como pela higienização das instalações, na forma exigida pela saúde pública.

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

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

o) Cumprir fielmente as cláusulas contratuais, os horários estipulados e as normas gerais de funcionamento avençadas neste Termo de Concessão de Uso, na Concorrência nº 01/2016 e seus anexos.

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

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

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

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

t) Na hipótese de fornecimento de refeições, a elaboração do cardápio deverá ser assinada por responsável técnico Nutricionista, e apresentado, mensalmente ou quando ocorrer alteração do cardápio, à Diretoria-Geral/IFPR, para sua avaliação e aprovação.

a) Declaração indicando o nome, CPF, nº do registro na entidade profissional competente, do responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços de fornecimento de refeições.

b) A comprovação da responsabilidade técnica do profissional indicado deverá ser feita por intermédio de certidão de registro no Conselho Regional de Nutrição.

u) Cumprir regularmente todas as demais condições estipuladas no Edital da Concorrência de nº. 01/2016, seus anexos e Projeto Básico.

v) 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 Umuarama e Direção-Geral do Campus.

w) 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 Umuarama.

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

CLÁUSULA DÉCIMA – DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DA CEDENTE - É assegurado à Cedente o exercício, na defesa de seus interesses e em nome da vontade pública, dos atos e ações previstos na legislação eleita para o presente instrumento, na Concorrência nº 01/2016 e aquelas em que fundamentam o interesse público, o direito de:

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

b). Fazer cumprir todas as demais condições estipuladas, no edital da Concorrência nº 01/2016 e seus anexos, aprovar a relação dos produtos disponibilizados para venda, os preços e condições da fabricação e comercialização, bem como as disposições das Leis 8.666/93, 9.636/98, o decreto 9.760/46 e toda legislação cabível e aplicável.

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

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

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

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

II. Comunicar à concessionária 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 concessionária todas as condições necessárias para usufruir o imóvel, não lhe perturbando nem dificultando o uso; e

V. Comunicar a concessionária, com antecedência mínima de 3 (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 concessionária, em relação aos seus encargos tributários, fiscais, trabalhistas e patrimoniais, suas consequências e aplicações próximas ou remotas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 **CONCESSIONÁRIA** 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 **concessionária** 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 **concessionária**, 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 **concessionária**.

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ
Fl._____
Ass._____

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

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

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

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

Umuarama - PR, ... de ..... de 2017.

_____ Cedente

_____ concessionária

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ
Fl._____
Ass._____

ANEXO VI – AUTORIZAÇÃO DE CONCESSÃO

INSTITUTO FEDERAL PARANÁ	**AUTORIZAÇÃO DE CONCESSÃO Nº. ____/2016**	**DATA:** _____/_____/_____

PROCESSO Nº. 23404.000846/2016-78	**LICITAÇÃO: CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 01/2016**

OBJETO DA CONCESSÃO:

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

ESPAÇO FÍSICO CEDIDO:

Espaço físico correspondente a 36,39 m² (trinta e seis vírgula trinta e nove metros quadrados) de área de atendimento e consumo, 6,20 m² (seis vírgula vinte metros quadrados) de despensa/depósito e 3,24 m² (três vírgula vinte e quatro metros quadrados) de banheiro/lavatório, totalizando 45,83 m² (quarenta e cinco vírgula oitenta e três metros quadrados), pertencente ao Instituto Federal do Paraná – Campus Umuarama, situado na Rodovia PR 323, KM 310, Parque Industrial - Umuarama, destinado à instalação de cantina/ lanchonete em regime de concessão administrativa de uso de área física não onerosa.

PRAZO PARA EXECUÇÃO:

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

DO HORÁRIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

O horário de funcionamento da cantina será das 07:00 às 21:30 horas, de segunda a sexta-feira, devendo a concessionária manter pontualidade no cumprimento do horário estipulado.

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

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

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO SERVIÇO PRESTADO À COMUNIDADE ESCOLAR:

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

LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:

Instituto Federal do Paraná – Campus Umuarama, situado na Rodovia PR 323, Parque Industrial I, Umuarama, Estado do Paraná.

Em cumprimento aos dispositivos previstos em lei, e tendo em vista a assinatura do Termo de Concessão de Uso nº. ___/2016, datado de ...../...../....., atendendo as exigências legais para a concessão mencionada, fica notificada a empresa ....., que a data para o início dos serviços será em ...../...../....., sendo o prazo previsto para a sua execução de ..... (.....) ....., contados a partir da data estabelecida acima, conforme combinado e aprovado pelas partes interessadas abaixo assinadas.

NOME	**NOME**	**NOME**

ANEXO VII – TABELA DE PREÇOS PRATICADOS APÓS APLICAÇÃO DO DESCONTO

Ao INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ – Campus Umuarama.
Comissão Especial de Licitação

Processo nº. **23404.000846/2016-78**
Concorrência Pública nº. 01/2016

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:

CARDÁPIO MÍNIMO LANCHES				
Item	Descrição	VALOR MÉDIO DE MERCADO	VALOR APÓS A APLICAÇÃO DO DESCONTO DE ……%	VALOR ARREDONDADO QUE SERÁ PRATICADO
1	Pão quente	1,83		
2	Misto Quente	4,53		
3	Bauru	4,96		
4	Torta salgada	4,24		
5	Misto frio	4,59		
6	Misto frio integral	5,78		
7	Sanduíche Natural Integral Vegetariano	6,13		
8	Sanduíche natural	6,80		
9	Pão de queijo	2,06		
10	Pão de batata	3,57		
11	Hot dog	8,78		
12	Esfiha	5,00		
13	Empada	6,11		
14	Pastel assado	5,00		
15	Pastel assado integral de vegetariano ou de ricota e tomate seco	6,25		
16	Frutas in natura (da época)	5,45		

17	Biscoitos caseiros	6,14		
18	Rosca salgada ou doce de polvilho	2,40		
19	Bolo simples	2,95		
20	Bolo integral de banana com canela ou maça com canela	4,93		
21	Chocolates	3,23		
22	Chocolates	8,69		
23	Barra de cereal (sabores diversos)	1,64		
24	Barra de cereal diet (sabores diversos)	2,85		
25	Chocolate diet	3,26		
CARDÁPIO BEBIDAS VALOR R$				
Item	Descrição		VALOR APÓS A APLICAÇÃO DO DESCONTO DE ……..%	VALOR ARREDONDADO QUE SERÁ PRATICADO
1	Café coado pequeno	1,50		
2	Café coado médio	3,05		
3	Café com leite médio	2,91		
4	Chá	2,51		
5	Chocolate Quente ou Frio pequeno	3,31		
6	Água mineral com Gás	2,44		
7	Água mineral sem Gás	2,19		
8	Água de Coco	3,74		
9	Suco natural de frutas	3,88		
10	Suco de polpa da fruta	4,56		
11	Iogurte natural	3,68		
12	Iogurte de frutas e/ou Bebida láctea de frutas	3,43		
CARDÁPIO COMPLEMENTAR DEMAIS CONSUMÍVEIS				
Item	Descrição	VALOR R$	VALOR APÓS A APLICAÇÃO DO DESCONTO DE ……..%	VALOR ARREDONDADO QUE SERÁ PRATICADO
1	Refrigerante	3,38		
2	Refrigerante	4,65		
3	Caldo quente	5,00		
4	Salgado frito	4,21		
5	Mini pizza	3,32		
6	Pudim	4,09		
7	X-Salada	9,63		
8	Sorvete	2,67		
9	Salada de frutas com iogurte e granola	5,95		

Ao Cardápio Complementar apresentado também deverá ser exigido o preenchimento da tabela acima e o arredondamento de valores.

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ
Fl._____
Ass._____

IDENTIFICAÇÃO:

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

Umuarama, ... de ..... de 2017.

_____
(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:	
	Sim	**Não**	**Ressalvas**	**Obrigações da concessionária**	**Observações**
1				Atendimento pleno ao público, no horário determinado pelo IFPR	
2				Acessibilidade, polidez, cortesia no atendimento e na prestação de informações aos Fiscais de Contrato	
3				Exposição de uma tabela de preços de execução dos serviços de fácil acesso e visibilidade aos clientes	
4				Oferta do sistema de pagamento com o uso de cartões – crédito e débito – e fornecimento de notas fiscais ou comprovantes, quando solicitado	
5				É feita a emissão de nota fiscal para os produtos comercializados no local caso seja solicitado?	
6				O local disponibilizado é destinado unicamente para a prestação dos serviços contratados?	
7				O cardápio mínimo está sendo atendido?	
8				A concessionária disponibiliza gratuitamente açúcar, adoçante, guardanapos, copos e utensílios descartáveis?	
	Sim	**Não**	**Ressalvas**	**EDIFICAÇÕES, INSTALAÇÕES FÍSICAS E AMBIENTE**	**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?	
	Sim	**Não**	**Ressalvas**	**EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MÓVEIS = ESTRUTURA E HIGIENE**	**Observações**
17				Equipamentos, utensílios e móveis em bom estado de conservação, higiene e manutenção?	
18				Lavam sempre os utensílios que estão sujos?	
19				Guardam os utensílios secos em local fechado, protegido da poeira, insetos e roedores?	
20				Não contém objetos de madeira ou com materiais rugosos e de difícil higienização? Apresentam utensílios fáceis de higienizar?	
21				Não usam esponjas de metal, lã, palha de aço, madeira e amianto dentro da cozinha?	
22				Utilizam produtos adequados para higienização, em local próprio de armazenamento e devidamente identificados?	
23				Existe um local próprio para a guarda de roupas e objetos dos funcionários?	
24				Costumam passar água fervente ou deixar em solução clorada os utensílios em geral:	
25				As pias da cozinha são lavadas e higienizadas (água fervente e/ou solução clorada) antes da sua utilização?	
26				As latas de lixo sempre permanecem fechadas e os sacos são trocados frequentemente antes de ficarem cheios? Apresentam acionamento não manual?	
27				Não é varrido em seco na área de manipulação de ambiente?	
28				Os panos para secagem de utensílios são trocados em vários momentos?	
29				Há controle integrado de vetores e pragas?	
	Sim	**Não**	**Ressalvas**	**MANIPULADORES E HIGIENE**	**Observações**
30				Uso de crachás para identificação	
31				Uso adequado de EPI´s: uniforme limpo e completo (jaleco, calça comprida calçado fechado), além de próprio para a finalidade? Roupas mais claras?	
32				Cabelos cobertos por toucas capilares? Barba bem feita ou aparada? Com luva em caso de ferimento?	
33				Sem uso de bijuterias? Unhas limpas e curtas? Sem esmalte ou base?	
34				Não falando próximo aos alimentos? Não fumando? Não mascando chicletes durante o	

				atendimento?	
35				Tem hábito de lavar as mãos antes de entrarem na cozinha? Tem hábito de lavar às mãos antes de pegar em alimentos e utensílios limpos? Tem hábito de lavar as mãos após usar o banheiro?	
36				Tem hábito de lavar as mãos após trocar de atividade (pegar em vassouras, rodos, dinheiro, sapatos, lixo, embalagens? Tem hábito de lavar as mãos após tossir, espirrar ou assoar o nariz?)	
37				Tem hábito de passar álcool nas mãos após lavá-las?	
38				Os manipuladores são capacitados com frequência mínima semestral?	
39				O número de funcionários existentes é suficiente?	
40				Os manipuladores de dinheiro são distintos dos que preparam alimentos?	
	Sim	**Não**	**Ressalvas**	**HIGIENE DOS ALIMENTOS**	**Observações**
41				Alimentos armazenados em locais adequados, organizados e bem higienizados?	
42				As frutas são lavadas com água corrente e deixadas em solução de hipoclorito de sódio antes de serem consumidas?	
43				As frutas e vegetais são guardadas secas dentro da geladeira? Apresentam-se frescas?	
44				Não usa alimentos que já estão vencidos?	
45				As sobras de alimentos não são reaproveitadas?	
46				Os lanches preparados e não comercializados no dia são descartados?	
47				Os alimentos congelados são datados com prazos de validade e datas de fabricação?	
48				A água utilizada é filtrada e/ou mineral?	
49				Todos os alimentos apresentam registro e rótulo com informações nutricionais, constando data de fabricação e prazos de validade?	
50				Todos os alimentos são adequadamente armazenados em prateleiras, estradados, com material liso, resistente, impermeável e lavável, não apresentando sinais de deterioração?	
51				Os lanches quentes estão devidamente acondicionados em equipamentos para manutenção da temperatura?	
52				Os lanches frios ou pré-preparados estão acondicionados sob refrigeração a 4o. C e são consumidos em até 5 dias?	
	Sim	**Não**	**Ressalvas**	**CARDÁPIOS**	**Observações**

53				Não comercialização de bebidas alcoólicas e cigarros (dentre outros da mesma espécie)	
54				Não comercialização de frituras, refrigerantes e bebidas de baixo valor nutricionais?	
55				Oferta de alimentos mais saudáveis e mais aproximados da cultura local, tais como: frutas, salada de frutas, iogurte, sanduíches natural, água de coco, misto quente, assados, biscoitos e bolo simples, barra de cereais, dentro outros.	
RESULTADO					
				QUESTÕES	AVALIAÇÃO
				75-100% (41 à 55 questões corretas: SIM)	Adequado
				74%-50%(40 à 29 questões corretas: SIM)	Regular
				Abaixo de 49% (menos que 28 questões corretas: SIM)	Inadequado
	Obs.: Anotar em “Observações” todas as ocorrências importante a serem relatadas e necessárias à adequação e/ou reavaliação.				