



PROJETO BÁSICO

1. DA JUSTIFICATIVA

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

2. DO OBJETIVO

- 2.1 Atender a comunidade discente e de servidores do IFPR – Campus União da Vitória, na linha de fornecimento de lanches, e outros alimentos, de conformidade com o que determina as normas da Saúde Pública, nos dias de funcionamento da instituição, e pelo menos, nos horários de intervalo de recreio dos três períodos de aula (manhã, tarde e noite) e entre estes três turnos (intervalo entre 12h e às 13h30 e entre às 18h30 e 19h).

3. DO OBJETO

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

4. DO ESPAÇO A CONCEDER

- 4.1 Espaço físico correspondente a 45 m² (quarenta e cinco metros quadrados) externo ao prédio da instituição e em local pré definido, para colocação de trailer ou similar, fixo ou movel, medindo no mínimo 3mx2m, com área interna isolada por porta para controle de acesso e balcão para atendimento dos clientes, bem com cobertura retrátil na área atendimento (anexa ao trailer) de pelo menos 3mx2m, situado no Instituto Federal do Paraná, Campus União da Vitória, na Avenida Paula Freitas, 2800 – São Braz – na cidade de União da Vitória no Estado do Paraná, destinado à instalação de cantina/ lancheonete em regime de concessão administrativa de uso de área física não onerosa.

5. DO FUNCIONAMENTO

- 5.1 O uso da cantina é voltado exclusivamente à comunidade acadêmica.
- 5.2 Os horários de funcionamento da cantina deverão cobrir no mínimo os seguinte horários: 10h às 10h30, das 12h às 13h30, 16h às 16h30, 18h às 19h30 e das 20h30 às 21h, de segunda a sexta-feira. O horário poderá ser alterado em caso de necessidade, após acordo entre a empresa e a fiscalização do Contrato.
- 5.3 Poderá haver funcionamento aos sábados, domingos e feriados, em caso de cursos e eventos promovidos pela cedente, devendo o fiscal de contrato do IFPR – Campus União da Vitória comunicar à Cessionária com antecedência mínima de 03 (três) dias, ou por iniciativa do Cessionário.
- 5.4 Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina/lancheonete, conforme disposto no item 5.2, podendo esta condição ser modificada em acordo com a fiscalização do IFPR – Campus União da Vitória, 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 União da Vitória, e, conforme o caso, deverá demonstrar o dimensionamento físico necessário para ampliações propostas.
 - 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 União da Vitória, sendo que todos os custos serão por conta do cessionário.
- 5.6 A cessionária deverá seguir as normas federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparação, acondicionamento a fim de garantir as qualidades higiênico-sanitária, nutritiva e sensorial das refeições.
- 5.7 Somente poderão ser comercializados alimentos e bebidas de valor nutricional comprovado. Não sendo permitida a venda de cigarros, bebidas alcoólicas, goma de mascar, e outros itens conforme legislação pertinente.
- 5.8 Não será permitida colocação de propagandas comerciais por parte da cessionária nas paredes ou na área de consumo. A cessionária poderá fixar cartazes no ambiente da cantina, desde que autorizado pela cedente e nos locais que essa determinar, por intermédio do fiscal de contrato do IFPR – Campus União da Vitória.
- 5.9 A cessionária deverá manter um estoque de produtos adequado ao bom atendimento da demanda.
- 5.10 A cessionária somente poderá ter acesso às dependências do Campus em horários de funcionamento, devendo, em casos excepcionais, ter autorização do fiscal de contrato do IFPR – Campus União da Vitória ou Direção do Campus.



5.11 É de responsabilidade da cessionária a alocação de número de funcionários para funcionamento adequado do serviço e de seus encargos.

6. DO DESCONTO A SER APLICADO NO CARDÁPIO MÍNIMO

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

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

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

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

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

7. DA INFRA-ESTRUTURA

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

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

8. DO CARDÁPIO E PREÇOS DOS ITENS

8.1 O cardápio mínimo atenderá a toda a comunidade acadêmica.

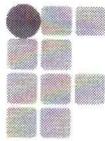
8.2 Com base nas pesquisas de preços efetuadas, segue os preços médios de mercado, comprovando que os preços a serem praticados estão de acordo com os preços de mercado.

CARDÁPIO MÍNIMO				
GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	VALOR MÉDIO DE MERCADO (RS)
BEBIDAS	1	Achocolatado 200ml	Achocolatado caixa de 200ml	2,53
	2	Água com gás 500ml	Água com gás, garrafa pet de 500ml	2,20
	3	Água sem gás 500ml	Água sem gás, garrafa pet de 500ml	2,15
	4	Água de côco 200ml	Água de côco, caixa com 200ml	2,97
	5	Cafê sem leite pequeno - 180ml	Copo de 180ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte	2,10
	6	Cafê sem leite médio - 280ml	Copo de 280ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte	2,38
	7	Cafê com leite pequeno - 180ml	Copo de 180ml. Leite integral longa vida. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte	1,73
	8	Cafê com leite médio - 280ml	Copo de 280ml. Leite integral longa vida. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte	2,17
	9	Chá mate e outros sabores - 280ml	Copo de 280ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte	2,50
	10	Chocolate quente ou frio pequeno - 180ml	Copo de 180ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte	2,60
	11	Chocolate quente ou frio médio - 280ml	Copo de 280ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte	3,28
	12	Suco natural ou polpa de frutas	Copo de 300ml. Não adoçado, pelo menos três sabores.	4,38



	13	Vitamina de frutas – copo 300ml	Copo 300ml. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte, pelo menos três sabores.	6,75
	14	Iogurte natural	Iogurte natural – copo ou garrafa 170g	3,17
	15	Iogurte de frutas	Iogurte de frutas e/ou bebida láctea de frutas - Garrafa de 180ml	2,58
	16	Refrigerante em lata 350ml	Refrigerante em lata – 350ml – sabores diversos	3,44
LANCHES	17	Bauru	Pão de forma tradicional ou pão francês, presunto, queijo e tomate	4,29
	18	Misto quente	Pão de forma tradicional ou pão francês, presunto e queijo	4,50
	19	Esfiha assada	Massa assada (100g) com recheio de carne moída ou frango desfiado ou palmito ou pizza	3,87
	20	Pastel assado	Pastel assado com recheio de carne moída, frango, palmito, pizza	3,79
	21	Pizza	Massa de pizza assada com recheios diversos, podendo ser mini pizza ou fatia. Assada no dia	3,68
	22	Pão de queijo	Pão de queijo – peso mínimo de 80g	1,17
	23	Pão de batata	Pão de batata com recheio de frango com catupiry	3,85
	24	Sanduiche natural	Pão tradicional ou pão sírio, com recheios diversos (frango, presunto, peito de peru, atum, vegetariano, entre outros)	4,29
	25	Sanduiche natural integral	Pão integral com recheios diversos (frango, presunto, peito de peru, atum, vegetariano, entre outros)	5,21
	26	Salada de frutas	Salada de frutas diversas, pote com 300g, com no mínimo laranja, banana, mamão, maçã, abacaxi. Sem adição de açúcar.	3,33
	27	Fruta in natura	Já higienizadas, no mínimo 02 tipos de frutas, diariamente. Podendo ser: banana, maçã, pêssego, pera, goiaba, entre outras da preferência dos usuários.	1,53
	28	Bolo simples - pedaço	Bolo simples, sabor chocolate, coco, laranja, etc. Fatia com 100g	2,00
	29	Barra de cereal de 25 gramas aprox.	Barras de cereais, sabores diversos (incluindo opções diet), unidades de 25 a 35g	1,67
	30	Picolé de frutas	Picolés de frutas diversas, unidade com 50 a 60g.	1,90
	31	Cachorro quente	Pão de cachorro quente fresco, recheado com molho vermelho de salsichas, e batata palha.	4,50
	32	Pastel frito	Pastel de massa fresca, com recheios de carne, frango, presunto e queijo e pizza. Frito no dia	3,22
	33	Risólis Frito	Risóli de massa fresca, com recheios de carne e frango. Frito no dia	3,47
	34	Coxinha	Coxinha de massa fresca, com recheios de carne e frango. Frito no dia	3,47
	35	Bombom recheado	Bombom recheado 21,5g. Marcas de referência: Nestlé, Garoto, Lacta	1,04
	36	X-Salada	Pão, Hambúrguer, Queijo, Tomate, Maionese, Alface, Catchup, Mostarda	8,33
	37	X-Frango	Pão, Pedacos de peito de frango, Queijo, Tomate, Maionese, Alface, Catchup, Mostarda	9,67
	38	X-Egg	Pão, ovo frito, Queijo, Tomate, Bacon, Maionese, Alface, Catchup, Mostarda	10,08
	39	Enrolado de salsicha	Massa fresca enrolada em salsicha. Frito no dia	3,47
	40	Barra de chocolate	Barra de chocolate 25g. Marcas de referência: nestlé, garoto, lacta	2,06
	41	Salgadinho em pacote 63g	Salgadinho de milho frito/assado em embalagens de 63g (Referência: fandangos, cheetos, doritos)	3,04
	42	Salgadinho de pacote 110g	Salgadinho de milho frito/assado em embalagens de 110g (Referência: fandangos, cheetos, doritos)	6,21

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



acompanhar quando julgar conveniente, não podendo ser aceitos alimentos enlatados e/ou em conserva sem data de validade ou com a mesma vencida. Não será aceito o reaproveitamento de sobras limpas.

8.3.1 OBSERVAÇÕES:

- O lanche natural também deverá ser composto de produtos frescos.
- As refeições/lanches deverão ser preparados diariamente.
- O fornecimento de lanches em embalagens descartáveis para transporte, com opção de talheres e guardanapos descartáveis quando necessário.

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

- Banha animal
- Gordura vegetal hidrogenada (trans)
- Óleo reutilizado
- Temperos industrializados tipo caldo maggi, knorr, sazón e outros.

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

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

Outras marcas serão aceitas, desde que possuam os mesmos níveis de qualidade equivalentes ou similares aos acima mencionados. Reservando ao IFPR o direito de solicitar revisão ou alterações de ingredientes que não atendam a estes requisitos.

9. DA MANUTENÇÃO E DOS REPAROS

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

9.2 As manutenções mencionadas, deverão ser avaliadas pelo Instituto Federal do Paraná promovido pela Cedente.

10. DOS EMPREGADOS

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

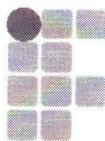
10.2 O pessoal necessário à execução do serviço objeto da presente concessão será de exclusiva responsabilidade da cessionária, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

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

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

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

11. DA LIMPEZA E DO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES



- 11.1 A limpeza total da cantina (cozinha, área de atendimento – interna e externa e equipamentos) deverá ser diária, sob a responsabilidade da cessionária.
- 11.2 O material de limpeza e a retirada do lixo interno são de responsabilidade da cessionária, observando as datas de coleta, tanto seletiva quanto não seletiva.
- 11.3 A cessionária deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência necessária para manter a higiene local, ou sempre que solicitado pela fiscalização do IFPR – Campus União da Vitória.
- 11.4 As empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão apresentar alvará de funcionamento expedido pelo centro de Vigilância Sanitária e comprovar o registro em um dos Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, etc.
- 11.5 As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente quando à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor.
- 11.6 A cessionária ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando retirada de alimentos, utensílios, etc, devendo combinar previamente a data de sua realização com o fiscal do Campus União da Vitória.

12. DA JUSTIFICATIVA COM FUNDAMENTO NA DEMANDA PELO SERVIÇO

- 12.1 Justifica-se a demanda pela necessidade de fornecimento de alimentação à comunidade Acadêmica, tendo em vista o quadro geral da população do Campus, no ano de 2018, abaixo:

DESCRIÇÃO		DE SEGUNDA A SEXTA			TOTAL
		MANHÃ	TARDE	NOITE	
CURSOS EM ANDAMENTO	CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO – 4 ANOS	190	*		190
	CURSO TÉCNICO EM MANUTENÇÃO DE COMPUTADORES - PROEJA			30	30
	CURSO FIC - FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA		40**	40**	80
SERVIDORES DO CAMPUS	DOCENTES				27
	TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS				18
	COLABORADORES TERCEIRIZADOS				9
TOTAL					354

* Cada turma composta por aproximadamente 40 alunos, possui aula também em uma tarde por semana.

** Cursos FIC possuem agenda própria, com um encontro semanal, de um total de 2 turmas e 80 alunos.

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

- 13.1 A avaliação da qualidade, bem como o aceite do serviço executado serão realizados de acordo com a verificação do cumprimento das atribuições contidas no item 20 do presente Projeto, por fiscal de contrato, designado pela cedente, preferencialmente servidor da entidade, que:
 - a) Terá livre acesso aos locais de trabalho de concessão do contratado;
 - b) Exigirá o imediato afastamento de qualquer empregado, preposto da cessionária que não mereça confiança, embarace a fiscalização ou ainda que conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.

14. DA VISTORIA PRÉVIA

14.1 Nos termos do Art. 19, inciso IV, da IN nº. 02/08 – SLTI/MPOG, a concorrente deverá realizar **vistoria prévia** e inspecionar o local objeto da concessão de modo a obter, para sua própria utilização e por sua exclusiva responsabilidade, toda a informação necessária à elaboração da proposta, sendo obrigatório **Atestado de Vistoria Prévia** (Anexo III do Edital de Concorrência Pública nº. 01/2017) emitido pelo **IFPR – Campus União da Vitória**, para fins de habilitação. A vistoria deve ser agendada no setor administrativo do Campus, no telefone (42) 3135-4800 ou e-mail: compras.uniaodavitoria@ifpr.edu.br, ou ainda com a comissão especial para realização desta licitação composta pelos servidores Carlos Augusto Marcondes, Claudemiro S. de Oliveira, Deividson Luiz Okopnik e Franciele Roberto Telesca, no mínimo **48 horas** de antecedência da abertura da sessão pública.

15. DOS DEVERES DA CESSIONÁRIA

- 15.1 Manter, durante a execução do Termo de Concessão de Uso, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas na licitação e nas legislações municipal, estadual e federal.
- 15.2 Fornecer os lanches e demais gêneros de acordo com o estabelecido no Edital de Concorrência e com as exigências da Diretoria da Cedente, seguindo rigorosamente as normas de higiene.
- 15.3 Manter limpo e conservado todos os espaços internos e externos de uso da cessionária, inclusive as lixeiras, zelar pela conservação dos bens móveis lotados no ambiente da cantina e os que vierem a fazer parte.
- 15.4 Providenciar as instalações físicas (trailer móvel ou fixo, bem como quaisquer equipamentos e móveis necessários), elétricas e hidráulicas.

16. DOS DEVERES DA CEDENTE

- 16.1 Aprovar a relação de produtos a serem comercializados;
- 16.2 Efetuar a fiscalização de uso do imóvel, objeto da concessão, exigir o fiel cumprimento de todos os serviços e demais condições pactuadas neste instrumento, através do fiscal de contrato;
- 16.3 Assinar, finda a concessão de uso, termo declarando que recebeu o espaço limpo, desimpedido, isentando, assim, a Cessionária de quaisquer débitos ou obrigações.

17. DO RESSARCIMENTO DAS DESPESAS COM ÁGUA E ENERGIA ELÉTRICA

- 17.1 A cessionária arcará com as despesas referentes às taxas de água e luz sobre o espaço concedido. Estima-se o valor a ser ressarcido em R\$ 304,35 (trezentos e quatro reais e trinta e cinco centavos) para energia elétrica e R\$ 59,22 (cinquenta e nove reais e vinte e dois centavos) para água. Tal estimativa poderá ser revista pelo IFPR considerando os equipamentos a serem utilizados pela cessionária e calculado novo valor. Poderá, no decorrer do contrato, serem instalados medidores de água e energia pela cedente ou pela cessionária, para aferição do recolhimento da real despesa.
- 17.2 O pagamento será mensal, efetuado através de GRU (Guia de Recolhimento Único) até o 5º (quinto) dia útil do mês posterior ao do período de competência do encargo. As guias de recolhimento serão fornecidas ou instruídas pelo Setor Financeiro do IFPR – Campus União da Vitória.
- 17.3 Se o pagamento não for recolhido no seu vencimento serão cobrados multa de 10% (dez por cento) do valor pago mensalmente, além de incorrer em encargos moratórios de acordo com a legislação vigente, podendo se for o caso ser aplicada penalidade.
- 17.4 A Cessionária deverá apresentar, até o 15º (décimo quinto) dia útil, para o fiscal do contrato, os comprovantes de pagamento da contraprestação mensal do consumo de água, luz e impostos;
- 17.5 A concessionária terá redução de 50% do valor da despesa referente aos períodos de recesso escolar e férias ou greve.
- 17.6 O Início da cobrança deste Ressarcimento será a partir do primeiro dia do início das atividades pela empresa.

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

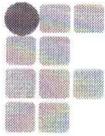
- 18.1 O presente Termo terá vigência de 12 (doze) meses, a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogada em até 60 (sessenta) meses, nas condições básicas determinadas no inciso II, art. 57 da Lei 8.666/93, mediante ajuste entre as partes interessadas.
- 18.2 No caso de prorrogação as partes firmarão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

19. DA AUTORIZAÇÃO DE CONCESSÃO

- 19.1 Por ocasião da assinatura do Termo de Concessão de Uso o IFPR emitirá Autorização de concessão permitindo o início da execução do serviço objeto da concessão de uso de espaço físico, a partir de 15 (quinze) dias da assinatura daquele, conforme Anexo VI do Edital de Concorrência Pública nº. 01/2017.

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

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



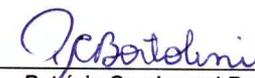
INSTITUTO FEDERAL
PARANÁ



Ministério da Educação

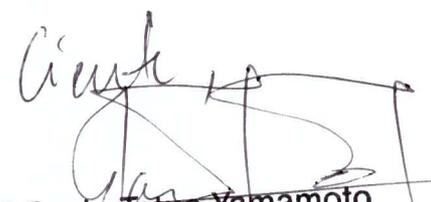
- encaminhar à Gestão de Contratos o documento que relacione as ocorrências que impliquem multas a serem aplicadas a CESSIONÁRIA;
- exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no Edital;
- relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades de fiscalização sanitária;
- anotar todas as queixas para serem examinadas;
- verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da CESSIONÁRIA;
- propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela saúde pública;
- exigir os comprovantes de recolhimento de FGTS, INSS e GRU emitidas;
- fiscalizar o acondicionamento de lixo e outros resíduos;
- exigir o cumprimento de cláusulas contratuais.

- 20.2 A cedente poderá recusar os serviços quando entender que os mesmos não sejam os especificados, ou quando entender que o serviço esteja irregular.
- 20.3 A fiscalização se reserva o direito de recusar os serviços executados que não atenderem as especificações estabelecidas neste Projeto e seu respectivo Edital.
- 20.4 A cessionária fica obrigada a executar os serviços referentes ao objeto licitado relacionado neste Projeto Básico e Edital, não se admitindo quaisquer modificações sem a prévia autorização da fiscalização.
- 20.5 A Contratada deverá se responsabilizar por quaisquer danos ou prejuízos causados ao Instituto Federal do Paraná, em decorrência dos serviços executados, incluindo-se também os danos causados a terceiros, a que título for.
- 20.6 O fiscal de contrato valerá do Check list do fiscal para averiguar a conformidade da Cessionária com os serviços prestados, além das atribuições previstas supracitadas neste item 20 do presente projeto.

APROVAÇÃO	
<p>Solicitamos aprovação.</p> <p>União da Vitória, 14 de agosto de 2017.</p> <p></p> <p>_____ Claudemiro Soares de Oliveira Diretor de Planejamento e Administração</p>	<p>Despacho de Aprovação.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Aprovado () Não aprovado</p> <p>União da Vitória, 14 de agosto de 2017.</p> <p></p> <p>_____ Patrícia Cambrussi Bortolini Diretora Geral</p>

Claudemiro S. de Oliveira
Instituto Federal do Paraná
Diretor de Planej. e Administração
SIAPE 2193703

Patrícia Cambrussi Bortolini
Instituto Federal do Paraná
Diretora Geral do Campus União da Vitória
Matrícula SIAPE 1795445



Paulo Tetuo Yamamoto
INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ
Pró-Reitor de Planejamento e Desenvolvimento Institucional
SIAPE 1047836

No exercício da Reitoria
Portaria nº 357/17
DOU 28/03/17