

INSTITUTO FEDERAL  
PARANÁ  
Campus Londrina



MINISTÉRIO DA  
EDUCAÇÃO



CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 006/2012

PROCESSO Nº. 23403.000001/2012-69

PROJETO BÁSICO

## 1 DA JUSTIFICATIVA

Em razão do crescente número de alunos e servidores do IFPR – Campus Londrina, faz-se necessária a instalação de uma cantina/ lanchonete para atender a demanda de pessoas que necessitam desse serviço.

- 1.1 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.
- 1.2 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 Londrina.

## 2 DO OBJETIVO

- 2.1 Atender a comunidade discente, servidores, e público em geral do IFPR - Campus Londrina, 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

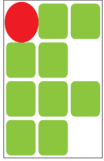
- 3.1 Concessão de uso remunerada, de espaço físico para exploração de cantina a título do IFPR – *Campus* Londrina, destinada à exploração comercial de lanchonete/cantina com valor mínimo do encargo de **R\$ 600,00 (seiscentos reais)**.

## 4 DO ESPAÇO A CONCEDER

- 4.1 Espaço físico correspondente a área de 21,63 m<sup>2</sup> (vinte e um vírgula sessenta e três metros quadrados) de cozinha, 24,84 m<sup>2</sup> (vinte e quatro vírgula oitenta e quatro metros quadrados) de área de atendimento com balcão e 13,68 m<sup>2</sup> (treze vírgula sessenta e oito metros quadrados) de área de consumo, totalizando 43,17 m<sup>2</sup> (quarenta e três vírgula dezessete metros quadrados), pertencente ao Instituto Federal do Paraná – *Campus* Londrina/PR, situada na Rua João XXIII, 600, Jardim Dom Bosco – Londrina, Paraná, destinado a instalação de cantina/lanchonete em regime de concessão de uso para fins comerciais, sendo a concessão remunerada mensalmente.

## 5 DO FUNCIONAMENTO

- 5.1 A frequência da cantina é franqueada à comunidade universitária e ao público em geral.
- 5.2 O horário de funcionamento da cantina será das 07:00 as 21:00 horas, de segunda à 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 Diretora do IFPR – *Campus* Londrina e a Concessionária.
- 5.3 Haverá funcionamento aos domingos e feriados, em caso de cursos e eventos promovidos pela concedente, devendo o fiscal de contrato do IFPR – *Campus* Londrina comunicar à Concessionária com antecedência mínima de 03 (três) dias.
- 5.4 Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina/ lanchonete, por período mínimo de 2



**INSTITUTO FEDERAL  
PARANÁ  
Campus Londrina**



**MINISTÉRIO DA  
EDUCAÇÃO**



(duas) horas, em cada expediente, podendo esta condição ser modificada em acordo com a fiscalização do IFPR – *Campus Londrina*, se convier.

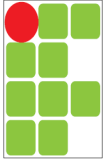
- 5.5 Qualquer alteração do horário de funcionamento, ampliação ou diversificação considerável no cardápio só poderá ocorrer, mediante prévia autorização do fiscal de contrato do IFPR – *Campus Londrina*, e, conforme o caso, sendo que a Concessionária, sempre que necessário ou exigido, deverá demonstrar 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 Londrina*.
- 5.5.2 Fica a critério da concessionária a alocação de número de funcionários para funcionamento adequado do serviço
- 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. Em ocasiões especiais, como festas, a comercialização de bebidas com álcool será consultada a fiscalização do IFPR – *Campus Londrina* e, de acordo com autorização e condições impostas pela mesma, poderá ser liberada.
- 5.8 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 Londrina*.
- 5.9 A concessionária deverá manter um estoque de produtos adequado ao bom atendimento da demanda, que deverá ser armazenado em local diverso do ambiente concedido, devendo este fazer o transporte desses produtos diariamente para atendimento do consumo local.

## **6 DO PREÇO**

- 6.1 Os preços por item do cardápio mínimo exigido, bem como dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde será instalada a cantina/lanchonete, objeto da concessão de uso.
- 6.2 A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários, sendo ela aprovada pelo fiscal de contrato do IFPR – *Campus Londrina*, se necessário, podendo a Diretoria e/ou a fiscalização solicitar a redução dos preços, a qualquer época, se verificada incompatibilidade com os praticados no mercado regional.
- 6.3 Atendimentos especiais de lanches deverão ter seus preços e condições de fornecimento, previamente solicitados e negociados entre o IFPR – *Campus Londrina* e a Concessionária.
- 6.4 A concessionária não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados.

## **7 DA INFRA-ESTRUTURA**

- 7.1 É de responsabilidade única e exclusiva da concessionária prover os móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios necessários para a prestação dos serviços, em quantidade



**INSTITUTO FEDERAL  
PARANÁ  
Campus Londrina**



**MINISTÉRIO DA  
EDUCAÇÃO**



suficiente a proporcionar um bom atendimento, inclusive mesas de refeição desmontáveis (ou similar), que possam ser instaladas somente nos horários de funcionamento da cantina, e guardadas facilmente quando esta não estiver em funcionamento.

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

## **8 DO CARDÁPIO MÍNIMO EXIGIDO DIARIAMENTE**

<b>COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO MÍNIMO</b>
<b>LANCHES:</b> Quentes: Sanduiches quentes, tipo misto quente, Bauru e hot dog; esfiha, empada, mini pizza, pão de queijo; bolos/tortas; Salada de frutas; pudins, croissants.
<b>TIPOS DE BEBIDAS:</b> Bebidas geladas diversas tipo lata / garrafa 290ml/600ml (refrigerantes, água mineral, sucos, etc.); sucos naturais leite/água com frutas naturais ou polpa; água de coco, vitaminas diversas; bebidas quentes diversas (café, café com leite, chocolate quente, cappuccino, etc.); chás.
<b>DIVERSOS:</b> Bombons; sorvetes; barras de cereais; biscoitos e chocolates diversos.

**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:** O lanche natural também deverá ser composto de ervilha, milho verde, cenoura, etc. Deverão ser oferecidos salgados fritos e assados, que deverão ser trazidos prontos para o consumo até o local da venda, não podendo a concessionária realizar atividades como fritura ou cozimento de alimentos no local concedido.

Os alimentos poderão ser aquecidos em forno microondas se necessário.

Os preços de todos os produtos oferecidos pela CONCESSIONÁRIA deverão seguir o valor de mercado.

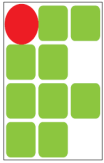
Os preços dos lanches e demais itens constantes da lista acima devem ser indicados na proposta.

Todos os alimentos deverão ser preparados sem o uso de:

- Gordura (Banha) animal
- Gordura vegetal hidrogenada (trans)
- Óleo reutilizado

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

<b>ITEM</b>	<b>Descrição</b>	<b>Marca</b>
Frios	Presunto, peito de peru, blanquete de peru, salsicha.	Perdigão, Sadia, Seara.
Farinhas	De trigo, polvilho, de rosca, de milho, amido de milho, de	Cook, Dona Benta, Mabel, MG, Nippon, Sol, São Jorge, Tia Lília, Ubon, Yoki.



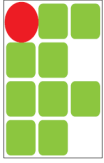
	mandioca.	
Grão/Cereais	Feijão colorido, preto, branco, ervilha, lentilha, grão de bico.	Delícia, Combrasil, Mãe Terra Nippon, Yoki.
Azeite	Extra virgem puro.	Andorinha, Borges, Carbonel, Cirio, Colavita, Gallo, Peppe.
Óleo	De soja, de milho, de canola, de girassol	Todas.
logurtes	Qualquer tipo.	Batavo, Bliss, Corpus, Danone, Molico, Nestlé, Parmalat,
Queijos	Todos (inclusive requeijão)	Batavo, Danúbio, Marília, Itambé, Palma, Paracatu, Parmalat, Poços de Caldas.
Molhos	Maionese, catchup, mostarda, inglês, shoyo, de pimenta.	Arisco, Becel, Cica, Etti, Hellmans, Honomoto, Maionegg's, Sakura.
Ervas secas	Açafrão, alecrim, canela, cardomo, colorau, louro, tomilho, orégano, páprica, noz moscada, etc.	Arisco, Kitano.
Derivados de leite	Crema de leite e leite condensado.	Batavo, Glória, Mococa, Nestlé, Parmalat,
Sal		Qualquer marca desde que iodado
Margarina		All Day, Bonna, Claybom, Delícia, Doriana, Mazola
Manteiga		Itambé, Marília, Paracatu.
Enlatados	Ervilha, milho verde, palmito (registro no IBAMA), frutas em calda.	Arisco, Cica, Etti, Jurema, Quero.

## 9 DA MANUTENÇÃO E DOS REPAROS

- 9.1 Toda manutenção/reparo será de responsabilidade da Concessionária, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange os seguintes itens: a) água/ esgoto, b) energia (eletro dutos 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 do IFPR – *Campus Londrina*.
- 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.



**INSTITUTO FEDERAL  
PARANÁ  
Campus Londrina**



**MINISTÉRIO DA  
EDUCAÇÃO**



- 10.5 Não empregar sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenha vínculo empregatício com o IFPR – *Campus Londrina*.
- 10.6 O empregado do caixa não poderá servir ou manipular alimentos.

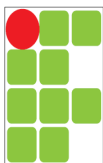
## **11 DA LIMPEZA E DO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES**

- 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 Londrina*.
- 11.4 As empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão apresentar alvará de funcionamento expedido pelo centro de Vigilância Sanitária e comprovar o registro em um dos Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, etc.
- 11.5 As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente quando à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor.
- 11.6 A concessionária ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando retirada de alimentos, utensílios etc.

## **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 de população do *Campus* abaixo:

DESCRIÇÃO	MANHÃ	TARDE	NOITE	SÁBADO	TOTAL
CURSO TÉCNICO EM SAÚDE BUCAL			30		30
CURSO TÉCNICO PRÓTESE DENTÁRIA			45		45
CURSO TÉCNICO EM EMFERMAGEM	45			(MANHÃ)	45
CURSO TÉCNICO EM MASSOTERAPIA	46				
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA PARA INTERNET		22	12		
CURSO TECNOLOGIA EM ANÁLISE E DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS	34				
PROFESSORES					24
CURSOS OFERTADOS POR ENSINO A DISTÂNCIA COM AULA PRESENCIAL UMA			40		33 em média



INSTITUTO FEDERAL  
PARANÁ  
Campus Londrina



MINISTÉRIO DA  
EDUCAÇÃO



VEZ POR SEMANA:			15		por noite
2ª FEIRA: TÉCNICO EM MEIO AMBIENTE : __ ALUNOS			40		
3ª FEIRA: TÉCNICO EM ADMINISTRAÇÃO: __ 39 ALUNOS			30		
4ª FEIRA: TÉCNICO EM LOGÍSTICA: __ ALUNOS.			40		
5ª FEIRA: TÉCNICO EM REABILITAÇÃO PARA DEPENDENTES QUÍMICOS: __ ALUNOS.					
6ª FEIRA: TÉCNICO EM SEGURANÇA NO TRABALHO: __ ALUNOS.					
TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS					6
SERVIÇOS TERCEIRIZADOS					9
<b>TOTAL</b>					192

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

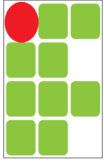
- 13.1 A avaliação da qualidade, bem como o aceite do serviço executado serão realizados de acordo com a verificação do cumprimento das atribuições constantes do item 2 do presente Projeto, por fiscal de contrato, designado pela contratante, preferencialmente servidor da entidade, que:
- Terá livre acesso aos locais de trabalho de concessão do contratado;
  - 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. 006/2012) emitido pelo **IFPR – Campus Londrina**, para fins de habilitação. A vistoria deve ser agendada no Departamento Administrativo Financeiro, no telefone (43) 3878-6123, com o servidor **Geraldo Bonfim Fernandes Teixeira**, no mínimo 48 horas de antecedência da abertura da sessão pública

### 15 DOS DEVERES DA CONCESSIONÁRIA

- 15.1 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.
- 15.2 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.



**INSTITUTO FEDERAL  
PARANÁ  
Campus Londrina**



**MINISTÉRIO DA  
EDUCAÇÃO**



- 15.3 Responsabilizar-se pelas despesas da execução do objeto;
- 15.4 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.

## **16 DOS DEVERES DA CONCEDENTE**

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

## **17 DO PAGAMENTO**

- 17.1 O valor mínimo do encargo previsto no item 3 desse Projeto constará do Edital de licitação de concessão de uso, de acordo com a legislação aplicável.
- 17.2 O pagamento será mensal, sendo o valor conforme estipulado na proposta de preços apresentada pela concorrente no certame licitatório, efetuado através de GRU (Guia de Recolhimento Único) até o 5º (quinto) dia útil do mês posterior ao do período de competência do encargo, identificando o código para depósito: UG 158009 – GESTÃO 26432 – CÓDIGO DA GRU 28804-7.
- 17.3 Se o pagamento não for recolhido no seu vencimento serão cobrados acréscimos legais, podendo se for o caso ser aplicada penalidade.

## **18 DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO**

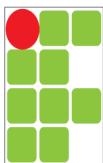
- 18.1 O presente contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogada em até 60 (sessenta) meses, nas condições básicas determinadas no inciso II, art. 57 da Lei 8.666/93, mediante ajuste entre as partes interessadas.
- 18.2 No caso de prorrogação as partes firmarão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

## **19 DA AUTORIZAÇÃO DE CONCESSÃO**

- 19.1 Por ocasião da assinatura do contrato a Diretora do **IFPR – Campus Londrina** 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. 006/2012.

## **20 DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO**

- 20.1 O acompanhamento e fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato, devendo ser exercido por servidor **IFPR – Campus Londrina**, 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.
- 20.2 A Concedente 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.



**INSTITUTO FEDERAL**  
**PARANÁ**  
**Campus Londrina**



**MINISTÉRIO DA**  
**EDUCAÇÃO**



- 20.4 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.
- 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.

<b>APROVAÇÃO</b>	
<p>Solicitamos aprovação.</p> <p>Londrina, 28 de fevereiro de 2012.</p> <hr/> <p><b>Geraldo Bonfim Fernandes</b> <b>Teixeira</b> Diretor Administrativo Financeiro <b>IFPR – Campus Londrina</b></p>	<p>Despacho de Aprovação.</p> <p>( ) Aprovado ( ) Não aprovado</p> <p>Londrina, 28 de fevereiro de 2012.</p> <hr/> <p><b>Edilomar Leonart</b> Ordenadora de Despesa <b>IFPR – Campus Londrina</b></p>