

EDITAL

O ESTADO do PARANÁ, por intermédio do setor de licitação da **Universidade Estadual do oeste do Paraná**, torna público que realizará licitação nos seguintes termos:

PREGÃO ELETRÔNICO: 253/2024 TIPO: Menor preço por lote	Acolhimento/Abertura/Divulgação de Propostas: A partir 08:30 min do dia 03/04/2024 Início da sessão / disputa de lances: 09h00min do dia 18/04/2024 Será sempre considerado o horário de Brasília (DF) para todas as indicações de tempo constantes neste edital.
---	--

Anexo I - OBJETO:

1.1. Contratação de empresa para prestação de serviço de concessão de espaço público para funcionamento do Restaurante Universitário da Unioeste – Campus de Cascavel, para uso de pessoas jurídica especializada no preparo e fornecimento de refeições (almoço e jantar, ambos com bebida e sobremesa), a serem disponibilizadas em balcões refrigerados e aquecidos, e serem servidas em bandejas, bem como realizar a gestão, administração, higienização e manutenção dos referidos espaços.

Anexo II - VALOR MÁXIMO DA LICITAÇÃO:

- 1.2. O preço global máximo ANUAL para o presente procedimento licitatório é de **R\$ 2.229.291,85.**
1.3. Não serão aceitas propostas com valor superior ao preço máximo admitida para a licitação.
1.4. Os Licitantes deverão obedecer ao critério de julgamento da proposta no sistema de compras eletrônicas adotado pela Administração estadual compras.gov.br., que será o preço total da licitação, não ultrapassando o máximo fixado.

Em caso de divergência na descrição do objeto da licitação entre este Edital e o sistema COMPRASNET, prevalecerá a descrição do objeto da licitação constante no Anexo 01, deste Edital.

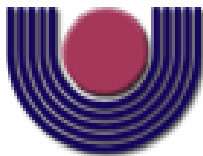
Anexo III - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

3.1 Os pagamentos decorrentes da execução do objeto/serviço da presente licitação serão efetuados à conta dos recursos da seguinte dotação orçamentária, rubrica e fonte:

Campus Cascavel		
Dotação Orçamentária	Rubrica	Fonte
4534.12.364.34.8128	3390.3941	500

Anexo IV - SISTEMA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

- 1.5. O pregão será realizado por meio do sistema eletrônico de licitações compras.gov.br. O endereço eletrônico para recebimento e abertura de propostas é o <https://www.comprasnet.gov.br/seguro/loginPortalFornecedor.asp>.
1.6. O edital está disponível na internet, nas páginas do Portal Nacional de Contratações Públicas <https://pncp.gov.br/>, <https://www.comprasparana.pr.gov.br> e <https://www.unioeste.br/portal/transparencia-unioeste>
1.7. Os trabalhos serão conduzidos pela pregoeira Patrícia da Silva e equipe de apoio, designadas pela Resolução/Portaria n.º 3065/2023, servidores(as) do setor de licitação do Campus de Cascavel da Unioeste.
E-mail: cascavel.cpl@unioeste.br
Telefones: (45) 3220-3214
Endereço: Rua Universitária, 1619 - Jardim Universitário - CEP 85.819-110 - Cascavel, Paraná.
O atendimento será feito no horário das 08h às 12h e das 13h30 às 17h30.



Anexo V - ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÕES E RECURSOS:

1.8. ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES:

1.8.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e do Decreto n.º 10.086, de 2022, ou para solicitar esclarecimentos e providências sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido, no prazo de até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, através do endereço eletrônico cascavel.cpl@unioeste.br pelo qual serão respondidos os esclarecimentos solicitados, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

1.9. RECURSOS E CONTRARRAZÕES:

1.9.1. As razões de recurso e as contrarrazões poderão ser enviadas exclusivamente por campo específico no sítio eletrônico <http://www.comprasnet.gov.br/seguro/loginPortalFornecedor.asp>, observando as regras dispostas no item 9 das Condições Gerais deste Edital;

1.10. DISPONIBILIDADE DOS AUTOS:

1.10.1. No curso da licitação, os autos do processo licitatório estarão à disposição dos interessados no sistema E-Protocolo no site <https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/entrada.do>, devendo os interessados apresentarem requisição de acesso ao protocolo via sistema.

Anexo VI - CONDIÇÕES DA LICITAÇÃO:

1.11. A licitação e a contratação dela decorrente são reguladas pelas condições específicas e gerais do pregão e pelo disposto nos demais anexos do edital.

1.12. A licitação será regida pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 2022, pela Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006, bem como as suas devidas alterações.

Anexo VII - CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DO PREGÃO

CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS: soma dos valores unitários dos itens que compõem o lote menor que o valor máximo aceitável para o lote (considerando os valores máximos dos itens).

1.13. Encerrada a fase de lances, após a negociação, serão desclassificadas as propostas que permanecerem acima dos valor(es) unitário(s) máximo(s) do(s) lote(s) fixados neste Edital.

Anexo VIII - CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: lote com vários itens

1.14. Na fase de disputa, o critério de aceitabilidade de preços no sistema de compras eletrônicas é o soma dos valores unitários dos itens que compõem o lote, fixado no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

1.14.1. Os valores que permanecerem acima (ou com lances negativos, no caso de critério de julgamento de maior desconto) do(s) valor(es) unitário(s) máximo(s) do(s) lote(s), nesta fase, serão desclassificados”.

1.15. O julgamento das propostas será realizado de acordo com critério de Menor preço.

1.16. Encerrada a fase de lances, após a negociação, as propostas que permanecerem acima (ou com lances negativos, no caso de critério de maior desconto) do(s) valor(es) unitário(s) máximo(s) do(s) lote(s), serão desclassificadas.”

Anexo IX - PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DAS PROPOSTAS:

1.17. O prazo de validade das propostas deverá ser de no mínimo 90 dias, que deverá constar no Descritivo das Propostas de Preços (Anexo III), não poderá ser inferior ao fixado neste edital conforme CONDIÇÕES GERAIS DO PREGÃO ELETRÔNICO disposto no item Anexo XV - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.

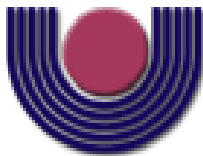
Anexo X - PROPOSTA PARCIAL:

1.18. Não será permitido ao licitante oferecer proposta parcial.

Anexo XI - ANEXOS:

Anexo XXV - TERMO DE REFERÊNCIA;

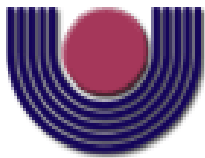
Anexo XXVI - DOS DOCUMENTOS de Habilitação;



Universidade Estadual do Oeste do Paraná – UNIOESTE
Reitoria
Processo e-protocolo nº 21.312.454-4
PE 253/2024



Anexo XXVII - Modelo de Descritivo da Proposta de Preços;
Anexo XXVIII - MODELO DE PROCURAÇÃO;
Anexo XXIX - MODELO DE DECLARAÇÃO (Obrigatória);
Anexo VI – Minuta de Contrato;



CONDIÇÕES GERAIS DO PREGÃO ELETRÔNICO

Anexo XII - A REALIZAÇÃO DO PREGÃO

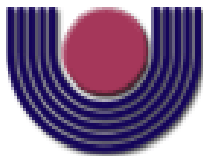
- 1.19.** O pregão será realizado por meio eletrônico, no sistema de compras eletrônicas do [compras.gov.br](https://www.comprasnet.gov.br/seguro/loginPortalFornecedor.asp), na página <https://www.comprasnet.gov.br/seguro/loginPortalFornecedor.asp>.
- 1.20.** O pregão será conduzido por servidor(a) público(a) denominado(a) pregoeiro(a), mediante a inserção e o monitoramento de dados gerados ou transferidos para o sistema de compras eletrônicas adotado pela Administração estadual Compras.gov.
- 1.21.** O(a) pregoeiro(a) exercerá as atribuições previstas no artigo 4.º do Decreto n.º 10.086, de 2022.
- 1.22.** Para acesso ao sistema de compras eletrônicas, os interessados deverão se credenciar e obter chave de identificação e senha pessoal no Compras.gov.
- 1.22.1.** O credenciamento do interessado e de seu representante junto ao sistema de compras eletrônicas implica em sua responsabilidade legal pelos atos praticados e presunção de capacidade para a realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.
- 1.23.** Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

Anexo XIII - EXIGÊNCIAS PARA PARTICIPAÇÃO

- 1.24.** Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação e que apresentem os documentos exigidos para habilitação.
- 1.25.** Recomenda-se a prévia inscrição no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná – CFPR, por intermédio do portal de Compras do Governo do Estado do Paraná (www.comprasparana.pr.gov.br), nos termos do Decreto Estadual nº 9.762, de 2013.
- 1.26.** Os interessados em participar do pregão devem dispor de chave de identificação e senha pessoal do sistema de compras eletrônicas, nos termos do Item Anexo XII - A REALIZAÇÃO DO PREGÃO do presente Edital.
- 1.27.** Não poderão participar desta licitação pessoas físicas ou jurídicas que:
- 1.27.1.** tenham sido declaradas inidôneas no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, em qualquer esfera da Administração Pública;
- 1.27.2.** constituírem as pessoas jurídicas que foram apenadas conforme item 2.3.1, enquanto perdurarem as causas das penalidades, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra em que figurarem como sócios;
- 1.27.3.** tenham sócios comuns com as pessoas jurídicas referidas no item 2.3.2;
- 1.27.4.** não funcionem no País, se encontrem sob falência, dissolução ou liquidação, bem como as pessoas físicas sob insolvência;
- 1.27.5.** mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 1.27.6.** o servidor ou dirigente de órgão ou entidade estadual, bem como a empresa da qual figurem como sócios, dirigentes ou da qual participem indiretamente.
- 1.27.6.1.** Considera-se participação indireta a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista.
- 1.27.7.** As pessoas físicas e jurídicas de que trata o art. 14 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.
- 1.28.** A participação nesta licitação implica aceitação das condições estabelecidas no edital e na legislação aplicável.
- 1.29.** Além destas condições gerais, deverão ser obedecidas as exigências específicas de participação fixadas no edital.
- 1.30.** O(a) pregoeiro(a) verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação.

Anexo XIV - PROPOSTA INICIAL

- 1.31.** Antes de postar a proposta comercial em formulário eletrônico, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema de compras eletrônicas:



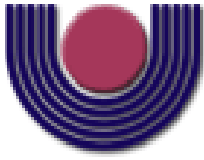
- 1.31.1.** o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação e demais condições previstas no edital;
- 1.31.2.** a sua condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou de microempreendedor individual para usufruir dos benefícios da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006.
- 1.32.** A proposta de preço inicial deverá ser enviada por meio de formulário eletrônico no sistema de compras eletrônicas no prazo previsto no edital, de acordo com o critério de disputa estabelecido no edital.
- 1.32.1.** A proposta registrada poderá ser alterada ou desistida até a data e hora definida no edital. Após o prazo previsto para acolhimento das propostas, o sistema eletrônico não aceitará inclusão, alteração ou desistência da(s) proposta(s).
- 1.33.** Nos termos do Convênio ICMS n.º 26/2003 – CONFAZ, quando se tratar de operação interna, os licitantes beneficiados com a respectiva isenção fiscal devem apresentar as suas propostas e lances de preços com o valor líquido, ou seja, sem a carga tributária do ICMS.
- 1.33.1.** Os estabelecimentos enquadrados no Regime Fiscal do Simples Nacional não estão abrangidos pelo disposto no item 3.3, devendo apresentar proposta de preços com a carga tributária completa.
- 1.34.** O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo(a) pregoeiro(a), sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 1.35.** O(a) Pregoeiro(a), poderá verificar as propostas apresentadas, inclusive quanto à exequibilidade, e desclassificar aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

Anexo XV - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

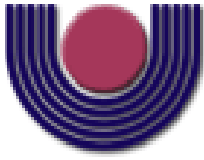
- 1.36.** O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 1.36.1.** Valor unitário e total do item ou valor global, ou percentual de desconto;
- 1.36.2.** Marca/modelo/referência;
- 1.36.3.** Fabricante;
- 1.36.4.** Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, **número do registro ou inscrição do bem no órgão competente**, quando for o caso.
- 1.37.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.
- 1.38.** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
- 1.39.** Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 1.40.** O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (dias) a contar da data de sua apresentação.
- 1.41.** As ofertas de propostas dos licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos neste Edital.

Anexo XVI - DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 1.42.** A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 1.42.1.** Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 1.42.1.1.** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 1.42.1.2.** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 1.43.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 1.44.** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o(a) Pregoeiro(a) e os licitantes.
- 1.45.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico de licitação, sendo informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 1.45.1.** O lance deverá ser ofertado de acordo com o critério de disputa fixado no item 2 CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:



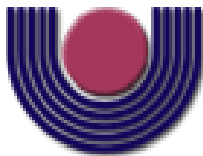
- 1.46.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 1.47.** O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 1.48.** O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 2% (Dois Zero por cento).
- 1.49.** Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “Aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 1.50.** A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 1.51.** A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 1.52.** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 1.53.** Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 1.54.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 1.55.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado (ou maior desconto), vedada a identificação do licitante.
- 1.56.** No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 1.57.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o(a) pregoeiro(a) persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas, no mínimo, vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo(a) Pregoeiro(a) aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 1.58.** O Critério de julgamento adotado será o Menor preço por lote, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 1.59.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 1.60.** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas, as empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006.
- 1.61.** Nessas condições, as propostas de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 1.62.** A ME, EPP ou MEI mais bem classificada, nos termos do item anterior, terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 1.63.** Caso a microempresa, a empresa de pequeno porte ou o microempreendedor individual melhor classificado desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes na condição de ME, EPP ou MEI que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 1.64.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 1.65.** Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 1.66.** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei n.º 14.133, de 2021.



- 1.67.** Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 1.68.** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o(a) pregoeiro(a) deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 1.68.1.** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 1.68.2.** O(a) pregoeiro(a) solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, dos documentos de habilitação conforme solicitado em edital.
- 1.68.3.** É facultado ao(a) pregoeiro(a) prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada pelo licitante, antes de findo o prazo previsto no item 1.68.2.
- 1.69.** Após a negociação do preço, o(a) Pregoeiro(a) iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

Anexo XVII - DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

- 1.70.** Encerrada a etapa de negociação, o(a) pregoeiro(a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no art. 95 do Decreto n.º 10.086, de 2022.
- 1.71.** O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V da citada Instrução, sob pena de desclassificação.
- 1.72.** Será desclassificada a proposta, ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao(s) preço(s) máximo(s) fixado(s), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.
- 1.72.1.** Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
- 1.73.** Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.
- 1.74.** Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, ou análise técnica, a sessão pública será reiniciada mediante aviso prévio no sistema.
- 1.75.** É facultado ao pregoeiro solicitar a complementação da proposta e/ou de documentos de habilitação e/ou específicas do item, os quais deverão ser encaminhados, via sistema de licitação, no prazo máximo de 02 (duas) horas após a convocação do pregoeiro, sob pena de desclassificação da proposta.
- 1.76.** O(a) Pregoeiro(a) poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.
- 1.76.1.** Também nas hipóteses em que o(a) Pregoeiro(a) não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
- 1.76.2.** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 1.77.** Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 1.78.** Serão avaliados os critérios estabelecidos no item 12. **CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO do Anexo XXV - TERMO DE REFERÊNCIA**
- 1.78.1.** No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo(a) Pregoeiro(a), ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- 1.78.2.** Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa (Brasil), necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.
- 1.78.3.** Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o(a) Pregoeiro(a) analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.



1.78.4. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manipuladas, abertas, furadas, cortadas e/ou desmontadas, se necessário, a fim de possibilitar a análise da equipe técnica, não gerando direito a ressarcimento.

1.78.5. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras em conformidade não serão devolvidas aos proponentes, as consideradas não conformes deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 30 (dias) dias, após o qual poderão ser descartadas ou incorporadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

1.79. Havendo necessidade, o(a) Pregoeiro(a) suspenderá a sessão, informando no chat a nova data e horário para a sua continuidade.

1.80. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o(a) Pregoeiro(a) passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

Anexo XVIII - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA, DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

1.81. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio de sistema eletrônico, a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço final proposto (conforme modelo do Anexo XXVII -), os documentos de habilitação (conforme Anexo XXVI - DOS DOCUMENTOS e do item 12. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO do Termo de referência (Anexo XXV -) até a data e o horário estabelecidos pelo pregoeiro.

1.82. O envio da proposta ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

1.83. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem no sistema de registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou do Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (<https://www.gms.pr.gov.br/gms/loginUsuario.do?action=iniciarProcesso>), desde que os referidos documentos estejam atualizados, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

1.84. As Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedores Individuais deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006.

1.85. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

1.86. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema.

1.87. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

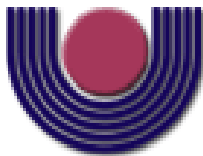
Anexo XIX - DESCRITIVO DA PROPOSTA

1.88. A proposta deverá ser formulada de acordo com o valor final da disputa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, assinada por meio eletrônico com uso de certificação digital ICP-Brasil, pelo representante legal do licitante (ou seu procurador devidamente qualificado) e deverá conter, de acordo com o modelo definido neste edital, a identificação da licitação, o CNPJ e o nome empresarial completo do licitante, a descrição do produto/serviço oferecido para cada item e/ou lote da licitação; o valor global, os preços unitários e globais por item e/ou lote, cotados em moeda corrente nacional; e o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior ao estabelecido no edital.

1.88.1. Deverá ser informada marca, modelo e referência, se for o caso, do produto ofertado. No caso de o descritivo exigir registro em órgão específico, o número do registro também deverá constar na proposta.

1.88.2. A proposta definitiva deverá observar os preços unitários máximos da planilha de composição de preços fixada pelo edital e seus anexos, sob pena de desclassificação, inclusive quando o(s) lote(s) reunir(em) itens diversos e independente do critério de disputa.

1.88.3. As empresas beneficiárias do disposto no Convênio ICMS n.º 26/2003 – CONFAZ (item 3.3) deverão, de forma expressa e obrigatoriamente, indicar em sua proposta o preço onerado e o preço



desonerado (o qual deve ser igual ou menor ao preço do arrematante), discriminando o percentual de desconto relacionado à isenção fiscal.

1.88.3.1. Para o licitante abrangido pelo benefício de que trata o item 3.3, e que participar da licitação com o preço desonerado do ICMS (preço líquido), a soma do preço proposto (preço líquido) com o valor do respectivo imposto não pode ultrapassar o valor máximo estabelecido no edital. Caso esta soma ultrapasse o máximo previsto no edital, o(a) pregoeiro(a) desclassificará a proposta.

1.88.4. Constatado erro de cálculo em qualquer operação, o(a) pregoeiro(a) poderá efetuar diligência visando sanar o erro ou falha, desde que não alterem a substância da proposta, do documento e sua validade jurídica.

1.88.5. Os preços deverão ser cotados em reais, com até duas casas decimais após a vírgula. Serão desconsiderados os valores depois da segunda casa decimal após a vírgula.

1.89. Nos termos do §1º do Art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, o licitante deverá declarar, sob pena de desclassificação, que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, conforme Anexo XXVII - PROPOSTA DE PREÇOS (MODELO DE DESCRITIVO).

Anexo XX - OS RECURSOS

1.90. Qualquer licitante poderá, em campo próprio do sistema de compras eletrônicas, manifestar de forma imediata e motivada a intenção de recorrer, sob pena de preclusão, em relação às fases de julgamento e habilitação, possuindo o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões recursais após a formalização do término da etapa de antecede a adjudicação.

1.90.1. As razões recursais devem ser apresentadas exclusivamente por meio do sistema eletrônico de licitações e com uso de certificação digital ICP-Brasil.

1.91. Os demais licitantes ficarão desde logo intimados para apresentar contrarrazões ao recurso no prazo de 3 (três) dias úteis contados do término do prazo de apresentação das razões do recorrente, exclusivamente por meio do sistema eletrônico de licitações e assinadas com uso de certificação digital ICP-Brasil.

1.92. A não apresentação das razões recursos no prazo fixado implicará a decadência do direito de recorrer.

1.93. As razões e as contrarrazões de recurso que não forem apresentadas conforme o disposto nos itens anteriores, ou subscritas por representante não habilitado ou não credenciado para responder pelo licitante, não serão conhecidas pelo(a) pregoeiro(a).

1.94. Os autos do processo de licitação poderão ser acessados pelos interessados no sistema E-Protocolo no site <https://www.e-protocolo.pr.gov.br>.

1.95. O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

Anexo XXI - ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

1.96. Examinada a aceitabilidade da proposta, a regularidade e a habilitação do licitante vencedor, bem como a análise técnica referente às amostras, quando exigidas, o procedimento licitatório será encaminhado pelo(a) pregoeiro(a) à autoridade máxima para adjudicação e homologação.

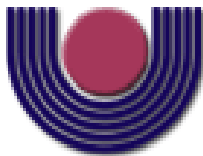
1.97. Será permitida a adjudicação e a homologação parcial do procedimento licitatório, quando o seu objeto possuir mais de um lote.

Anexo XXII - CONTRATO, RECEBIMENTO E PAGAMENTO

1.98. O adjudicatário será notificado para assinar o contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável a critério do órgão ou entidade contratante, sob pena de decair do direito à contratação e incidir nas penalidades previstas neste edital ou entregar o objeto do processo licitatório conforme ordem de compra ou documento equivalente.

1.99. Para a assinatura do contrato ou emissão ordem de compra ou instrumento equivalente, o adjudicatário deverá estar credenciado no Cadastro Unificado de Fornecedores do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, para a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

1.100. Antes da assinatura do contrato, a Administração realizará consulta ao Cadastro Informativo Estadual – Cadin Estadual, haja vista a vedação contida no art. 3º, inc. I, da Lei Estadual n.º 18.466, de 2015.



1.101. Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor dos dados da conta corrente junto à instituição financeira contratada pelo Estado, conforme o disposto no Decreto Estadual n.º 4.505, de 2016, ressalvadas as exceções previstas na mesma norma.

1.102. Se o adjudicatário não apresentar as comprovações dos itens 11.2 e 11.4 ou se recusar a assinar o contrato ou proceder a entrega do objeto conforme ordem de compra ou instrumento equivalente, a Administração Pública poderá revogar a licitação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei Federal n.º 14.133/2021, e no Decreto Estadual n.º 10.086/2022, ou ainda, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições ofertadas pelo licitante vencedor.

1.102.1. A recusa injustificada do adjudicatário ou a justificativa não aceita pela Administração, implicará a instauração de procedimento administrativo conforme código disciplinar para eventual aplicação de sanções administrativas.

1.102.2. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item 11.5, a Administração Pública poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições ofertadas por estes, desde que o valor seja igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação, inclusive quanto aos preços atualizados, nos termos do instrumento convocatório.

1.103. A entrega, o recebimento do objeto da licitação e os pagamentos serão efetuados no local, nos prazos e na forma estabelecida nos anexos deste edital.

1.104. Antes de cada pagamento, o setor financeiro realizará consulta no Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviço – GMS para verificar a manutenção das condições de habilitação definidas neste edital.

1.105. O pagamento fica condicionado a correta emissão da NFe, inclusive quanto ao correto destaque do valor de IR a ser retido observadas as regras das IN RFB n.º 1.234/2012 e 2.145/2023 em todos os documentos fiscais emitidos para a Universidade Estadual do Oeste do Paraná - Unioeste, a partir de 1º de setembro de 2023, em caso de a empresa não ser optante pelo SIMPLES Nacional/MEI.

Anexo XXIII - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

1.106. O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

1.107. A multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento), nem superior a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do lote no qual participou ou do contrato, observando ainda as seguintes variações:

1.107.1. multa de 0,5% a 5%, nos casos das infrações previstas no art. 195, do Decreto Estadual 10.086/2022;

1.107.2. multa de 5% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 196, do Decreto Estadual 10.086/2022;

1.107.3. multa de 15% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 197, do Decreto Estadual 10.086/2022;

1.108. O cálculo da multa será justificado e levará em conta o disposto nos arts. 210 a 212, do Decreto Estadual 10.086/2022.

1.109. A multa poderá ser descontada do pagamento devido pela Administração Pública estadual, decorrente de outros contratos firmados entre as partes, caso em que a Administração reterá o pagamento até o adimplemento da multa, com o que concorda o licitante ou contratante.

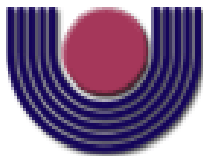
1.109.1. A retenção de pagamento de outros contratos, pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impõe a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando em mora, nem gera compensação financeira.

1.110. Multa de mora diária de até 0,3% (três décimos por cento), calculada sobre o valor global do contrato ou da parcela em atraso, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na entrega; a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, a multa de mora será convertida em compensatória, aplicando-se, no mais, o disposto nos itens acima.

1.111. O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto no Capítulo XVI, do Título I, do Decreto n.º 10.086, de 2022, e na Lei n.º 20.656, de 2021.

1.112. Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e no Decreto n.º 10.086, de 2022.

1.113. Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na



participação da presente licitação e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal n.º 12.846, de 2013, e regulamento no âmbito do Estado do Paraná.

1.114. Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

Anexo XXIV - DISPOSIÇÕES GERAIS

1.115. Todas as referências de tempo deste edital correspondem ao horário de Brasília-DF.

1.116. Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização da sessão pública de abertura das propostas na data designada no edital, ela será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.

1.117. É facultado ao(a) pregoeiro(a) a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

1.118. O licitante é responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, resultante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo(a) pregoeiro(a) ou pelo sistema, ainda que ocorra a sua desconexão.

1.119. A não apresentação de qualquer documento ou a apresentação com prazo de validade expirado implicará desclassificação ou inabilitação do licitante.

1.120. Os documentos que não mencionarem o prazo de validade serão considerados válidos por 90 (noventa) dias da data da emissão, salvo disposição contrária de Lei a respeito.

1.121. Os licitantes encaminharão os documentos exigidos nesta licitação exclusivamente por meio do sistema de que trata o item 1.1 das Condições Gerais do Pregão Eletrônico. O(a) pregoeiro(a), se julgar necessário, verificará a autenticidade e a veracidade do documento.

1.122. A realização da licitação não implica necessariamente a contratação total ou parcial do montante previsto, porquanto estimado, podendo a autoridade competente, inclusive, revogá-la, total ou parcialmente, por fatos supervenientes, de interesse público, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação do interessado, mediante manifestação escrita e fundamentada, assegurado o contraditório e a ampla defesa, conforme dispõe o art. 71 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

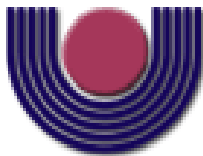
1.123. O foro é o da Comarca da Cascavel, no qual serão dirimidas todas as questões não resolvidas na esfera administrativa.

Cascavel, 2 de abril de 2024.

Patrícia da Silva

SERVIDOR(A) UNIOESTE REITORIA

Reitoria da Universidade Estadual do Oeste do Paraná

**Anexo XXV - TERMO DE REFERÊNCIA****ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA****1 OBJETO**

1.1 Contratação de empresa para prestação de serviço de Concessão de espaço público para funcionamento do Restaurante Universitário da Unioeste – Campus de Cascavel, para uso de pessoa jurídica especializada no preparo e fornecimento de refeições (almoço e jantar, ambos com bebida e sobremesa), a serem disponibilizadas em balcões refrigerados e aquecidos, e serem servidas em bandejeões, bem como realizar a gestão, administração, higienização e manutenção dos referidos espaços, conforme especificações da planilha:

Lote 1	Descrição	Quantidade estimada mensal	Valor unitário estimado	Valor total mensal	Valor total anual
Item 1	Concessão de espaço público visando o funcionamento do Restaurante Universitário, para uso de pessoas jurídicas especializada no preparo e fornecimento de refeições (almoço e jantar, ambos com bebida e sobremesa), a serem disponibilizadas em balcões refrigerados e aquecidos, e serem servidas em bandejeões, bem como realizar a gestão, administração, higienização e manutenção dos referidos espaços. COD GMS 0321-59390	12.194	R\$ 16,62	R\$ 202.662,89	R\$ 2.229.291,85
				Total	R\$ 2.229.291,85

*desconsiderando o mês de janeiro.

1.2 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1.2 Para o cálculo do quantitativo estimado de refeição constantes neste termo, foi utilizado como parâmetro a média do número de refeições efetivamente faturadas no período de outubro de 2022 a outubro de 2023, considerando somente as pessoas que fazem jus ao subsídio pago pela Universidade. A demais, o quantitativo apresentado significa apenas potenciais usuários, cabendo a CONCESSIONÁRIA prospecção para captação destes consumidores.

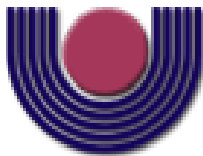
2 DA PADRONIZAÇÃO

2.1 Decorrido o prazo para recurso e constatada a regularidade dos atos praticados, o objeto será adjudicado ao licitante vencedor e o procedimento licitatório será homologado pela autoridade competente. Em seguida, o adjudicatário será convocado para assinar o contrato.

3 DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

3.1 O Restaurante Universitário terá seu funcionamento de segunda a sexta-feira, das 07h às 20h30, sem atendimento aos sábados, domingos, feriados e recessos. Com manifestado interesse da Cedente e em caso de comum acordo entre ambas as partes, as refeições poderão eventualmente ser fornecidas em dia não úteis, mediante comunicação escrita da Cedente à Concessionária, com antecedência mínima de 48 horas.

3.2 Nos casos de atendimento a congressos estudantis ou outros eventos, o número de refeições poderá ser aumentado e, nestes casos, os horários de distribuição das refeições e a quantidade estimada de



participantes nos eventos programados, serão enviados à Concessionária com antecedência de 02 (dois) dias úteis.

3.3 As atividades deverão ser iniciadas em até de 15 (quinze) dias, após assinatura e publicação do contrato no DIOE e os serviços deverão ser executados conforme demanda diária, não se admitindo recusa em decorrência de sobrecarga na sua capacidade instalada.

3.4 As refeições deverão ser servidas nos seguintes horários:

- a) ALMOÇO: das 11h30 às 13h30
- b) JANTAR: das 18h30 às 20h30

3.5 Os serviços serão executados pela CONCESSIONÁRIA conforme estabelecido no edital, não se admitindo recusa por parte desta em decorrência de sobrecarga na sua capacidade instalada, sendo que todos os serviços objeto desta licitação deverá ser executado pela CONCESSIONÁRIA após a emissão do contrato, excluídas as exceções justificadas pela empresa CONCESSIONÁRIA e devidamente aceitas pela CEDENTE.

3.6 O cardápio executado diariamente deve estar em conformidade com as especificações a seguir apresentadas:

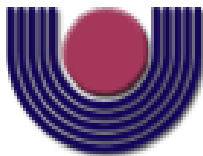
Preparação	Número de opções diárias	Tipo de alimento
Saladas	02 (duas)	01 (uma) folhosa 01 (uma) crua ou cozida
Arroz	01 (uma)	01 (um) branco ou parboilizado
Leguminosa	01 (uma)	Feijão (todos os tipos) Lentilha (quinzenal)
Acompanhamento (guarnição)	01 (uma)	Massa ou tubérculo ou raiz
Prato principal	01 (uma)	Carne (variando os tipos diariamente, sendo a cada 15 dias servido peixe)
Sobremesa	01 (uma)	Fruta ou doce (a fruta deve constar no cardápio no mínimo 3 vezes por semana)
Suco	01 (uma)	Ser disponibilizado gelado e com fornecimento de copos descartáveis para servir (mínimo de 300 ml por pessoa)

3.7 A fim de garantir a qualidade nutricional das refeições, deve haver variação nos gêneros ofertados no cardápio e na maneira de prepará-los o que será acompanhado pela FISCALIZAÇÃO: **Não será permitido a utilização de alimentos ultra processados como: temperos prontos, salsichas, miúdos, linguças, empanados etc.**

3.8 Com exceção dos dois tipos de arroz que serão servidos diariamente, a leguminosa não deve ser repetir mais de 3 (três) vezes na semana, e outras preparações não devem se repetir mais de 2 (duas) vezes no mesmo período;

3.9 Salada, arroz, leguminosas e acompanhamento deverão ser à vontade e serão servidos pelos próprios comensais. O prato principal e a sobremesa serão porcionados, sendo uma unidade/porção por pessoa. Este porcionamento será feito e/ou controlado pelo CONCESSIONÁRIO, a qual deverá prever profissional para executar essas atividades durante o horário das refeições;

3.10 **A porção do prato principal deve ter de 120g a 150g, quando for sem osso e 150g a 200g quando dor com osso; considerando o peso da preparação pronta, ou seja, cozida/assada/frita;** a porção de sobremesa no caso de frutas deve ser correspondente a uma unidade (para frutas como maçã, laranja,



banana, etc.), no caso de doces em tablete deve ser uma unidade e no caso de doces em consistência cremosa um potinho de sobremesa;

3.11 Diariamente deverão ser dispostos palitos, guardanapos, bem como vinagre, sal e azeite, para tempero das saladas;

3.12 A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar todas as preparações constantes no cardápio diário, de forma que o usuário possa se servir conforme sua preferência e, ainda, mantendo-as em temperaturas adequadas ao consumo imediato, durando todo horário de funcionamento do Restaurante Universitário;

3.13 Caso algum alimento necessário a produção de determinada preparação não esteja disponível no dia, a CONCESSIONÁRIA deverá substituí-lo por alimento similar, substituição que deve acontecer mediante prévia aprovação da FISCALIZAÇÃO.

3.14 Para fins de divulgação, os cardápios devem ser expostos antecipadamente na entrada do Restaurante Universitário, bem como ser enviados à FISCALIZAÇÃO para que a mesma aprove a proposição cardápios;

3.15 O líquido (suco) deverá ser oferecido gelado, em copo descartável resistente;

3.16 O manuseio dos alimentos e preparações deverão ser realizados sob a supervisão e responsabilidade de um profissional nutricionista, e obedecer ao Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os seguintes documentos oficiais: Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, e RDC nº 275 de 21 de outubro de 2001, cujas orientações deverão ser seguidas pela CONCESSIONÁRIA, pois serão avaliadas pela FISCALIZAÇÃO;

3.17 A empresa CONCESSIONÁRIA deverá manter guardanapos de papel (com metragem mínima de 22 x 22 cm, aberto), alocados em locais específicos dos refeitórios. Também caberá exclusivamente à CONCESSIONÁRIA o fornecimento de temperos para salada;

3.18 O Restaurante Universitário do Campus Cascavel terá seu funcionamento de segunda à sexta-feira das 11hs às 13h30 e das 18h00 às 20h30 horas, sem atendimento aos sábado, domingo, recessos e feriados.

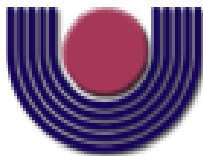
3.19 O atendimento ao público não será restritivo, sendo permitido o uso dos restaurantes aos acadêmicos, servidores (técnicos e docentes) deste Campus, e visitantes. No entanto, a CONCESSIONÁRIA deverá priorizar o atendimento aos acadêmicos e servidores, adotando medidas para tanto, conforme entendimento entre a CONCESSIONÁRIA e a CEDENTE.

3.20 Com manifesto interesse da CEDENTE, e em caso de comum acordo entre ambas as partes, os almoços e os jantares poderão eventualmente ser fornecidos em dia não úteis, mediante comunicação escrita da UNIOESTE à CONCESSIONÁRIA, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas.

3.21 Destaca-se que nos meses que precedem e sucedem o recesso acadêmico (ex. fevereiro, julho e dezembro), há uma redução nos quantitativos devido a não presença de atividade acadêmica (aulas) na universidade.

3.22 Da mesma forma as licitantes devem ter a ciência de que nos valores propostos (Proposta de Preços), deverão estar consignados, inclusos, previstos, todos os custos operacionais, logísticos, insumos alimentícios, materiais de higiene, limpeza e descartáveis, tickets a serem comercializados para os comensais, gás, telefone, utensílios, equipamentos (não fornecidos pela Universidade), mão de obra, taxas, encargos previdenciários, encargos trabalhistas, encargos tributários, encargos comerciais e quaisquer outros que por ventura vierem a incidir sobre o valor da refeição, exceto os custos com água e energia elétrica.

3.23 A empresa CONCESSIONÁRIA deverá garantir a execução do contrato com pessoal necessário e qualificado, procedendo às suas despesas, nas datas legalmente estabelecidas e nas repartições competentes, o recolhimento das contribuições sociais, trabalhistas, previdenciárias, encargos sociais, impostos municipais, estaduais e federais, advindos da licitação.



3.24 Toda gestão do Restaurante Universitário será realizada pela licitante contratada.

3.25 Cardápio para a primeira quinzena do mês:

ALMOÇO					
SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SABADO
Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
Bife acebolado	Frango ao molho	Bisteca suína grelhada	Filé de frango grelhado	Carne moída refogada	Coxa de frango assada
Batata corada	Polenta	Aipim sauté	Chuchu refogado	Purê de batata	Macarrão alho e alho
Alface	Chicória	Alface	Almeirão	Repolho bicolor	Couve
Cenoura ralada	Pepino	Vagem	Beterraba ralada	Berinjela cozida	Tomate
Pé de moleque	Gelatina	Canjica	Maçã	Banana	Pudim ou flan

JANTA					
SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SABADO
Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	-
Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	-
Linguiça assada	Frango Caipira	Peixe Frito	Pernil ao molho	Filé de frango	-
Virado de couve	Abobrinha a dore	Legumes refogados	Batata doce frita	Polenta cremosa	-
Alface	Almeirão	Alface	Chicória	Acelga	-
Beterraba ralada	Pepino	Cenoura ralada	Tomate	Rúcula	-
Laranja	Maçã	Arroz doce	Gelatina	Banana	-

3.25.1 Os cardápios a serem executados nas quinzenas subsequentes serão sugeridos pela CONCESSIONÁRIA e aprovados pela Cedente, antes de sua efetivação, sendo permitidas repetições após 02 (duas) quinzenas.

4 DA JUSTIFICATIVA E DO OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

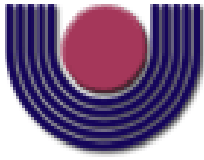
4.1 Os Restaurantes Universitários enquadram-se nas ações de assistência estudantil do PNAES como um importante instrumento de política de permanência dos jovens na Educação Superior Pública.

4.2 O serviço de um Restaurante Universitário tem por objetivo oferecer ao aluno, por meio de uma ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico-social, o qual vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, diminuir a evasão escolar.

4.3 Assim, a contratação tem o intuito de atender à demanda da comunidade acadêmica, no fornecimento de refeição de qualidade, com baixo custo, em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceada, contribuindo assim, com a saúde e bem-estar dos usuários.

5 PESQUISA DE PREÇOS

5.1 A formação do preço máximo para contratação dos serviços, através de Licitação com disputa eletrônica a ser realizada no Portal comprasgov., levou em consideração os preços praticados pelas empresas do ramo de atividade, e que atualmente fornecem refeições, em condições semelhantes às elencadas neste termo de referência, junto aos Restaurantes Universitários em funcionamento na região, conforme seguem:



- a) Restaurante Universitário da UNIOESTE, Campus de Marechal Cândido Rondon – Valor R\$ 14,70;
- b) Restaurante Universitário da UNIOESTE, Campus de Toledo – Valor R\$ 13,50;
- c) Restaurante Universitário da UNIOESTE, Campus de Foz do Iguaçu – Valor R\$ 18,25;
- d) Restaurante Universitário da UNIOESTE, Campus de Francisco Beltrão – Valor R\$ 16,30;
- e) Potenciais fornecedores do ramo de atividade relacionado ao objeto:
 - AMI Serviços e Refeições Ltda – CNPJ 13.711.595/0001-00 – valor R\$ 15,85;
 - Puppet Cantina Alfa Junior Cascavel Ltda – CNPJ 29.838.556/0002-14 – valor R\$ 21,12.

6 PARCELAMENTO DO OBJETO

6.1 O objeto será parcela em lote único, por ser tratar de uma única concessão de espaço público para funcionamento do Restaurante Universitário do Campus de Cascavel.

7 SUSTENTABILIDADE

7.1 O contratado deverá adotar práticas de sustentabilidade, o que couber:

- I – Que use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- II – Que adote medidas para evitar o desperdício de água tratada;
- III – Que observe a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, ou outra que venha sucedê-la, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- IV – Que forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- V – Que realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- VI – Que realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Estadual direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos do Decreto nº 4.167, de 20 de janeiro de 2009;
- VII – Que respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela ABNT sobre resíduos sólidos;
- VIII – Que preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Lei nº 16.075, de 1º de abril de 2009.

7.2 adotar práticas de logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao Poder Público, assumindo a responsabilidade pela destinação final ambientalmente adequada.

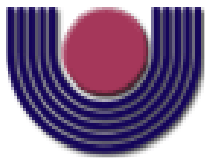
7.3 apresentar declaração de atendimento e responsabilização com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao Poder Público, assumindo a responsabilidade pela destinação final ambientalmente adequada.

7.4 caberá ainda à concessionária, atender as seguintes condições específicas ambientais, conforme o caso, e considerando o exposto no Decreto Estadual nº 6.252/06, de 22/03/2006:

- a) recuperação ou reutilização, pelo fornecedor, do material de embalagem e dos produtos utilizados;
- b) entrega das mercadorias em recipientes reutilizáveis, sempre que possível;
- c) coleta, reciclagem ou reutilização, pelo fornecedor, dos resíduos produzidos durante ou depois da utilização ou do consumo de um produto;
- d) transporte e entrega de produtos químicos (como produtos de limpeza) concentrados, procedendo-se à diluição no local de utilização.
- e) utilização de produto biodegradável, sendo vedada a entrega ou utilização por parte do fornecedor, de produtos ou equipamentos que contenham ou façam uso de substâncias que destroem a camada de ozônio SDO, arroladas em resolução do CONAMA – Conselho Nacional do Meio Ambiente. Excluem-se do disposto nesta alínea, os produtos e equipamentos considerados de uso essencial, tais como medicamentos e sistemas de refrigeração;
- f) é vedada a entrega por parte do fornecedor, de alimentos e de ingredientes alimentares que contenham, ou seja, produzidos a partir de organismos geneticamente modificados ou de animais alimentados com ração contendo ingredientes transgênicos.

8 CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

8.1 Não se aplica a exclusividade da participação de ME/EPP, pois não é vantajoso para a administração, podendo ainda representar prejuízo ao conjunto do objeto a ser contratado, conforme determina o inciso I



do artigo 10º do Decreto nº 8.538, de 06/10/2015, cabendo ser realizados por instituições financeiras registradas na SUSEP – Superintendência de Seguros Privados ao que determina a enquadramento da Lei nº 6.404, de 15/12/1976 (Lei das S/A) e Lei nº 4.595, de 31/12/1964 (Instituições Financeiras).

8.2 Nos itens de contratação acima de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), conforme o art. 48, III, da mesma Lei, a Administração deverá estabelecer, em certames para aquisições de bens de natureza divisível, cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para contratação de Microempresas, Empresas de Pequeno Porte, Microempreendedor Individual e Cooperativas.

9 CLASSIFICAÇÃO DOS BENS E SERVIÇOS COMUNS

9.1 O(s) objeto(s) dessa licitação é(são) classificado(s) como serviço comum, pois possui(em) especificação(ões) usual(is) de mercado e padrão(ões) de qualidade definidas em edital, conforme estabelece o inciso XIII do art. 6º da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10 DO LOCAL E DO PRAZO DA EXECUÇÃO, E DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO SERVIÇO.

10.1 Os serviços serão prestados na Unioeste – Campus de Cascavel, em espaço reservado para funcionamento do Restaurante Universitário, localizado no térreo do Bloco A do Prédio Centro de Ciências.

10.2 O prazo para início da prestação dos serviços será de até 30 dias corridos, contados da publicação do contrato no DIOE, e sua execução será de forma parcelada, com fornecimento diário das refeições.

10.3 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

10.4 O Contratado deverá ter disponibilidade e capacidade de executar o serviço no endereço citado.

11 OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DO CONTRATANTE

11.1 São obrigações da empresa Concessionária:

11.1.1 Realizar os serviços, conforme especificações, prazo e local constantes no edital e seus anexos.

11.1.2 Substituir de imediato e as suas expensas, os produtos e/ou serviços em que se verificarem vícios, defeitos, incorreções e outros;

11.1.3 responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da prestação dos serviços, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

11.1.4 comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a realização dos serviços, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

11.1.5 indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato, e manter comunicação com representante da Administração para a gestão do contrato;

11.1.6 manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

11.1.7 manter atualizado os seus dados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente;

11.1.8 guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrências do cumprimento do contrato;

11.1.9 arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando houver;

11.1.9.1 alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração;

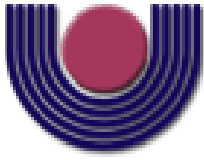
11.1.9.2 retardamento ou interrupção da execução do contrato de serviço contínuo ou diminuição do ritmo do trabalho, por ordem e no interesse da Administração;

11.1.9.3 aumentos das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos pela Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.1.10 providenciar a limpeza completa das mesas e dos espaços onde serão prestados os serviços de alimentação, além de efetuar o recolhimento e descarte adequados (conforme as normas sanitárias vigentes), das sobras e resíduos decorrentes de cada refeição efetuada, deixando os locais em plenas condições de limpeza e higiene;

11.1.11 é expressamente vedada, sob pena de aplicação de sanções descritas no Edital e Termo Contratual em caso de descumprimento, a comercialização de quaisquer outros tipos de alimentos que não estejam descritos no item deste Termo, tais como lanches, guloseimas, bebidas alcóolicas, cigarros, refrigerantes e etc., nas dependências dos Restaurantes Universitários e/ou dependências da Universidade Estadual do Oeste do Paraná – UNIOESTE.

11.1.12 arcar com as despesas diretas indiretamente necessárias à completa realização do fornecimento das refeições, incluindo embalagens, despesas com gás, fretes, despesas com pessoal, encargos



previdenciários e trabalhistas, tributos, seguros, insumos e ou encargos ou acessórios necessários à execução dos serviços.

11.1.13 manter os alimentos em temperaturas adequadas e as bebidas devidamente geladas, disponibilizando funcionários no local encarregados da arrumação das mesas, recolhimento das sobras, detritos e utensílios descartáveis utilizado, bem como efetuar a reposição das bebidas e alimentos, na medida do necessário, nas mesas a serem utilizadas para servir as refeições. Durante o período de distribuição, os balcões devem ser mantidos limpos e organizados, assim como a reposição das preparações, que deve ser realizada em tempo adequado para não comprometer o fluxo de distribuição.

11.1.14 manter diariamente no Restaurante Universitário, no mínimo, os seguintes profissionais:

a) preposto (pessoa de referência da CONCESSIONÁRIA para com a fiscalização);

b) Nutricionista, com registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN), que será o responsável técnico da CONCESSIONÁRIA, responsável pelo processo de produção, desde o recebimento dos gêneros alimentícios, estocagem, pré-preparo, preparo, distribuição, conforme exigido em Edital;

c) Os profissionais, cozinheiros e auxiliares de cozinha, que vierem a compor a equipe de trabalho da CONCESSIONÁRIA, deverão estar capacitados a acompanhar e executar todas as etapas do processo desde o pré-preparo, preparo a distribuição das refeições;

d) Os profissionais, serviços gerais, atendentes, serventes de limpeza, etc., que vierem a compor a equipe de trabalho da CONCESSIONÁRIA, deverão ser em número necessário ao bom andamento dos serviços.

11.1.15 Caso seja de interesse da CONCESSIONÁRIA o preposto poderá ser o próprio profissional Nutricionista, desde que este tenha conhecimento gerencial de todos os processos e procedimentos envolvidos na produção das refeições, no controle dos estoques e no atendimento do usuário, e esteja permanentemente a disposição para acompanhar e tratar os assuntos afetos a fiscalização;

11.1.16 Os profissionais alocados no processo de higienização não poderão manipular alimentos;

11.1.17 A quantificação dos postos de trabalho, bem como a experiência necessária para assunção de cada função, estará a cargo da CONCESSIONÁRIA, a qual deverá administrar essa relação com número suficiente de profissionais, aumentando ou reduzindo essas quantidades sempre que houver necessidade, tendo em vista garantir a qualidade da refeição e a qualidade de atendimento ao público usuário do RU;

11.1.18 Os empregados da CONCESSIONÁRIA deverão apresentar-se sempre limpos, de cabelos e unhas aparadas e barbas raspadas; isentos de maquiagem e sem adornos pessoais (brincos, anéis, pulseiras, relógios), apresentando-se diariamente com uniformes completos, padronizados, preferencialmente de cor clara (calça comprida e blusa), bem como calçado fechado, sem salto e com solado antiderrapante, avental, touca/rede ou gorro, máscaras e luvas descartáveis (para porcionamento), etc., bem como equipamentos de proteção individual (EPI) exigidos pelo Ministério da Saúde e pelo Ministério do Trabalho, considerando as particularidades de cada função;

11.1.19 treinar continuamente a sua equipe de trabalho, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas e demais temas que sejam relevantes para o desempenho das atividades dos Restaurantes Universitário, conforme orientação da Resolução RDC nº 216/2004, da ANVISA;

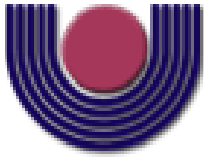
11.1.20 disponibilizar todos os equipamentos (não cedidos pela Unioeste) e utensílios necessários para a produção e distribuição das refeições (ex: liquidificadores, batedeiras, processadores, panelas, frigideiras, colheres grandes, facas, pegadores, conchas, escumadeiras entre outros, etc.), todos de qualidade satisfatória e em número suficiente para execução dos serviços.

11.1.21 responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos e instalações das áreas físicas, inclusive efetuar a limpeza de caixas de gordura, providenciar a troca de Lâmpadas, reatores, lixeiros, bem como a reposição de materiais de higiene;

11.1.22 Os custos de aquisição, reposição e manutenção dos equipamentos e materiais descritos serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

11.1.23 após o término do contrato, os equipamentos cedidos pela UNIOESTE deverão ser restituídos em condições de funcionamento e/ou utilização, resguardado o desgaste natural pelo uso. Para cumprimento deste item, a Cedente lavrará um termo inicial do qual constará o arrolamento dos bens com a descrição do estado de conservação e funcionamento, a ser assinado pela Cedente e pela Concessionaria. Da mesma forma, ao final do contrato, ambas as partes providenciarão a conferência de todos os bens utilizados, no prazo de 10 (dez) dias corridos, cabendo a emissão e assinatura do termo de devolução.

11.1.24 efetuar anualmente a pintura interna das instalações físicas referentes ao Restaurante Universitário, independente de uso do local pela Cedente, na cor e tipo de tinta a ser informada pela Cedente. Caso a pintura efetuada venha a apresentar problemas, a Concessionaria ficará obrigada a repetir a manutenção



realizada. Em caso de rescisão deste contrato 10 (dez) dias corridos, contados da data de rescisão contratual:

TETO: Pintura Acrílica Branco Neve Acetinado.

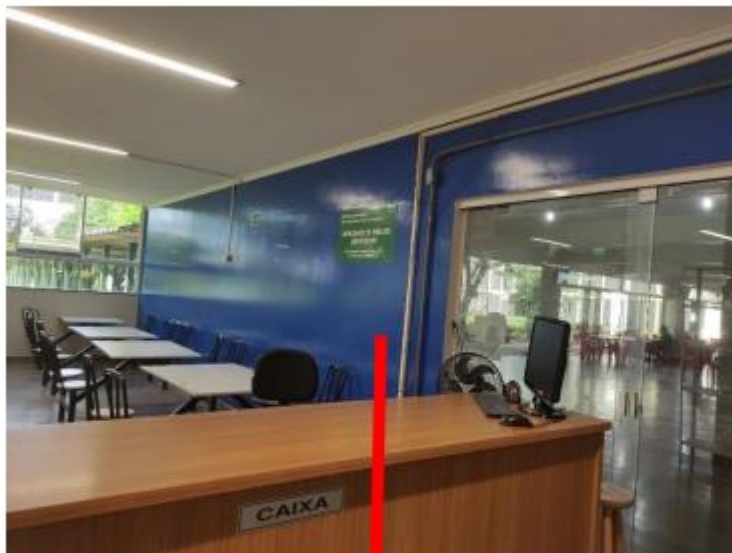
PINTURA PAREDE DA COZINHA: Pintura EPÓXI cor Branco (obrigatório ser epóxi em decorrência da vigilância sanitária).

DEMAIS PAREDES: Pintura Acrílica de Máscaras Acetinado e Algodão Egípcio.



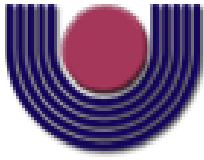
Algodão Egípcio

CÓDIGO: F100 RGB: 234,227,213



Baile De Máscaras

CÓDIGO: R080 RGB: 53,86,119



Pintura Acrílica Baile de Máscaras Acetinado



Baile De Máscaras



CÓDIGO: R080



RGB: 53,86,119



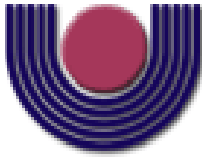
Algodão Egípcio



CÓDIGO: F100



RGB: 234,227,213



Baile De Máscaras



CÓDIGO: R080



RGB: 53,86,119

11.1.25 responsabilizar-se pela instalação de equipamentos e mobiliário, quando necessário;

11.1.26 efetuar o seguro contra roubo, incêndio, vendaval e inundação e demais ministros em relação aos equipamentos, mobiliário e demais acessórios recebidos;

11.1.27 responsabilizar-se pelas aprovações de licenças junto a órgãos públicos, quando aplicável, bem como multa decorrente da não observância das legislações vigentes;

11.1.28 efetuar controle de pragas periódica, conforme RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e RDC nº 52, de 22 de outubro de 2009, ou outras que venha a substituí-la, devendo observar-se a Seção III, art. 4º, § II – RDC nº 52 de 22/10/09.

“controle de vetores e pragas urbanas: conjunto de ações preventivas e corretivas de Monitoramento ou aplicação, ou ambos, com periodicidade minimamente mensal, visando impedir de modo integrado que vetores e pragas urbanas se instalem ou reproduzam no ambiente”.

No caso de ineficiência de quaisquer um desse procedimentos, a CONCESSIONÁRIA ficará obrigada a repeti-los;

11.1.29 respeitar e fazer respeitada as normas de segurança e higiene de trabalho, fornecendo ao seu pessoal os meios apropriados e necessários.

11.2 São obrigações do Contratante:

11.2.1 receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste edital e seus anexos;

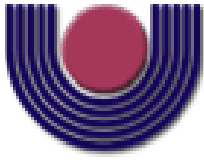
11.2.2 exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

11.2.3 comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;

11.2.4 acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão ou de servidores especialmente designados;

11.2.5 efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste edital e seus anexos;

11.2.6 efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura pelo Contratado, no que couber;



11.2.7 emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;

11.2.8 ressarcir o contratado, nos casos de extinção de contrato por culpa exclusiva da Administração, pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, além de devolver a garantia, quando houver, e efetuar os pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção e pelo custo de eventual desmobilização.

11.2.9 adotar providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, quando se constatar irregularidade que configure dano à Administração, além de remeter cópias dos documentos cabíveis ao Ministério Público competente, para a apuração dos ilícitos de sua competência.

11.2.10 prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

11.2.11 ceder os equipamentos que integram o Restaurante Universitário, conforme anexo. Equipamentos que serão inventariados em termo próprio junto a Seção de Patrimônio do Campus, e somente poderão ser utilizados na produção das refeições para o RU, durante toda a vigência do contrato.

11.2.12 responsabilizar-se pelo pagamento de despesas com energia elétrica e água do Restaurante Universitário, além de responsabilizar-se pela limpeza da caixa d'água.

12 FORMA DE PAGAMENTO

12.1 Pelas refeições diariamente servidas a CONCESSIONÁRIA será paga da seguinte forma:

a) **ACADÊMICO:** pagará diretamente à CONCESSIONÁRIA o valor de R\$ 4,00, valor este definido pela Administração da Universidade, podendo o mesmo ser alterado durante a vigência do contrato de concessão.

b) **ACADÊMICO COM CADUNICO:** pagará diretamente à CONCESSIONÁRIA, o valor de R\$ 2,50, valor este definido pela Administração da Universidade, podendo o mesmo ser alterado durante a vigência do contrato de concessão.

c) **UNIOESTE/CASCADEL:** pagará mensalmente à CONCESSIONÁRIA, o valor referente à diferença da refeição paga pelos acadêmicos no mês anterior;

d) **USUÁRIO NÃO ACADÊMICO:** pagará diretamente à CONCESSIONÁRIA o valor integral da refeição, o qual está previsto em Termo Contratual.

e) **VIGIAS E APENADOS:** a UNIOESTE pagará mensalmente à CONCESSIONÁRIA o valor integral da refeição, o qual estará previsto em Termo Contratual.

12.2 O acompanhamento do número de refeições servidas diariamente será efetuado por meio de relatórios emitidos pelo sistema informatizado da UNIOESTE de controle de acesso nas entradas dos restaurantes universitários, os quais farão os registros por meio de leitura ou biométricos da quantidade de usuários (acadêmicos), que fizerem refeições diariamente nos Restaurantes.

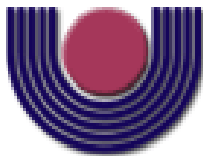
12.3 Os pagamentos feitos pela UNIOESTE/CASCADEL serão realizados no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e mediante verificação do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), emitindo por meio do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação) e Municipal, com o FGTS, INSS e negativa de débitos trabalhistas CNDT, observadas as disposições do Termo de Referência.

12.4 Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, na execução dos serviços ou no cumprimento de obrigações contratuais.

12.5 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta-corrente junto à instituição financeira Contratado pelo Estado, conforme o disposto no Decreto n.º 4.505, de 2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

12.6 As notas fiscais devem ser emitidas em nome da Universidade Estadual do Oeste do Paraná – Unioeste – Campus de Cascavel, CNPJ 78.680.337/0002-65, endereço: rua Universitária nº 2069, Jardim Universitário – CEP: 85.819-110, cidade Cascavel/PR, contato o número da licitação, lote e item.

12.5 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:



$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

12.6 O pagamento fica condicionado a correta emissão da NFe, inclusive quanto ao correto destaque do valor de IR a ser retido observadas as regras das IN RFB nº1.234/2012 e 2.145/2023 em todos os documentos fiscais emitidos para a Universidade Estadual do Oeste do Paraná – Unioeste, a partir de 1º de setembro de 2023, em caso de a empresa não ser optantes pelo SIMPLES Nacional/MEI.

13 CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

13.1 Visto que o objeto da licitação é a concessão não onerosa das instalações e equipamentos do Restaurante Universitário, faz-se necessário estabelecer uma metodologia de disputa apta a classificar os participantes. Assim sendo, restará como melhor classificado, o licitante que oferecer o menor valor para cada refeição servida.

14 ALTERAÇÃO SUBJETIVA

14.1 É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do Contratado com outra pessoa jurídica, desde que:

- a) sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;
- b) sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e
- c) não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

14.2 A alteração subjetiva a que se refere o item 13.1 deverá ser formalizada por termo aditivo ao contrato.

15 VIGÊNCIA:

15.1 A vigência do contrato será de 05 (cinco) anos, contados a partir de sua assinatura e publicação do DIOE, podendo ser prorrogado por igual período, até o limite máximo decenal, de acordo com as condições dos arts. 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.

16 DO REAJUSTAMENTO.

16.1 A periodicidade de reajuste do valor deste contrato será anual, conforme disposto na Lei Federal nº 10.192, de 2001, utilizando-se o IGPM/FGV;

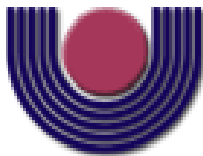
16.1.1 A data-base do reajuste será vinculada à data do orçamento estimado.

16.1.2 O reajuste será concedido mediante simples apostila, conforme dispõe o art. 136 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

16.2 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir do último reajuste.

16.3 Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.

16.4 A concessão de reajustes não pagos na época oportuna será apurada por procedimento próprio.



17 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

17.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Estado deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

Dotação Orçamentária: 4534.12.364.34.8128

Elemento de Despesas: 3390.3941

Recursos: 500

18 VISTORIA

18.1 Os licitantes poderão vistoriar o local onde serão executados os serviços até o último dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, com o objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldade existentes, mediante prévio agendamento junto à Assessoria de Planejamento da Direção Geral do Campus de Cascavel, pelo telefone (45) 3220-7203.

18.2 Caso os licitantes optem por não realizar a vistoria, deverão apresentar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, conforme modelo constante dos Modelos de Declaração (modelo do Anexo V edital).

18.3 A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

18.4 Nenhum licitante poderá alegar desconhecimento das condições e grau de dificuldade existentes como justificativa para se eximir das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto.

19 SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1 O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

20 DO GESTOR E FISCAL DO CONTRATO

20.1 Gestor do Contrato:

Gestor Campus de Cascavel:

Nome: Mari Ângela Sbaraini Agostini

e-mail: mari.agostini@unioeste.br

Fone: (45) 3220-5798

20.2 Fiscais do Contrato:

Fiscal do Campus de Cascavel

Nome: Lindonez Paiva

e-mail: lindonez.paiva@unioeste.br

Fone: (45) 3220-3215

Fiscal do Campus de Cascavel

Nome: Rejane Rodrigues da Silva Sarnoski

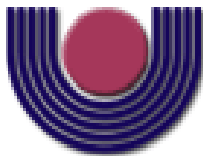
e-mail: cascavel.contratosfiscalizacao@unioeste.br

Fone: (45) 3220-3215

21 DECRETO ESTADUAL N.º 10.086, de 2022.

Os servidores que subscrevem este Termo de Referência atestam que observaram integralmente a regulamentação estabelecida pelo Decreto n.º 10.086, de 2022 e as orientações constantes da Minuta Padronizada aprovada pelo Procurador-Geral do Estado do Paraná.

Cascavel, 19 de março de 2024



Marcio Antonio Kunrath
Assessoria de Planejamento

Responsáveis pela elaboração do Termo de Referência

ANEXO I

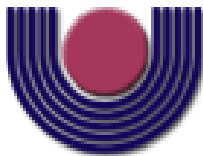
**LISTA DE ÚTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS AO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO
CAMPUS DE CASCAVEL**

Item	Descrição	Quant..
01	Assadeira em inox medindo 0,45 x 0,32 x 0,04	06
02	Bandeja em inox com 6 (seis) repartições	585
03	Caldeirão de alumínio 19 litros – nº 30, 30cm de diâmetro, 26cm de altura	02
04	Caldeirão de alumínio 38 litros – nº 38, 38cm de diâmetro, 34cm de altura	02
05	Caldeirão de alumínio 45 litros – nº 40, 40cm de diâmetro, 36cm de altura	02
06	Caldeirão de alumínio de 95 litros – nº 50, 50cm de diâmetro, 48cm de altura	02
07	Canecão de alumínio – capacidade para 7,5 litros	02
08	Chaleira de alumínio – capacidade para 9 litros	01
09	Colher de arroz em inox	10
10	Faca para carne em inox	08
11	Faca para legumes ou salada em inox	03
12	Faca para refeição em inox	368
13	Garfo bidente em inox	1
14	Garfo para refeição em inox	184
15	Panela comum – alumínio, capacidade 41 litros	05
16	Pegadores grandes em inox – 28 cm de comprimento	15
17	Picador de legumes	03
18	Tábua de altileno – 50cm de comprimento, 30cm largura	04
19	Panela de pressão – 20 litros	

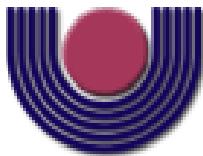
ANEXO II

**LISTA DE MOBILIÁRIOS DESTINADOS AO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO
CAMPUS DE CASCAVEL**

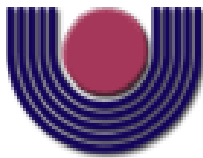
Plaqueta Patrimonial	Descrição (completa)	Tipo Incorporação	Valor Aquisição	Valor Líquido
01033410	Fogão industrial em aço inox, medindo no mínimo 1600mm de	Aquisição/compra	R\$ 1.948,00	R\$ 242,94
01040603	Máquina de lavar louça capacidade mecânica: 60 gavetas/hora cada	Aquisição/compra	R\$ 11.490,00	R\$ 4.641,58
01040616	Mesa para refeitório de 04 lugares, largura 1,20m x prof. 0,80m x alt.0,75	Aquisição/compra	R\$ 848,00	R\$ 397,98
01040617	Mesa para refeitório de 04 lugares, largura 1,20m x prof. 0,80m x alt. 0,75	Aquisição/compra	R\$ 848,00	R\$ 397,98



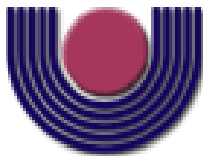
01040618	Mesa para refeitório de 04 lugares, largura 1,20m x prof. 0,80m x alt. 0,75	Aquisição/compra	R\$ 848,00	R\$ 397,98
01040619	Mesa para refeitório de 04 lugares, largura 1,20m x prof. 0,80m x alt. 0,75	Aquisição/compra	R\$ 848,00	R\$ 397,98
01040620	Mesa para refeitório de 04 lugares, largura 1,20m x prof. 0,80m x alt. 0,75	Aquisição/compra	R\$ 848,00	R\$ 397,98
01040621	Mesa para refeitório de 04 lugares, largura 1,20m x prof. 0,80m x alt. 0,75	Aquisição/compra	R\$ 848,00	R\$ 397,98
01040622	Mesa para refeitório de 04 lugares, largura 1,20m x prof. 0,80m x alt. 0,75	Aquisição/compra	R\$ 848,00	R\$ 397,98
01040623	Mesa para refeitório de 04 lugares, largura 1,20m x prof. 0,80m x alt. 0,75	Aquisição/compra	R\$ 848,00	R\$ 397,98
01040624	Mesa para refeitório de 04 lugares, largura 1,20m x prof. 0,80m x alt. 0,75	Aquisição/compra	R\$ 848,00	R\$ 397,98
01040625	Mesa para refeitório de 04 lugares, largura 1,20m x prof. 0,80m x alt. 0,75	Aquisição/compra	R\$ 848,00	R\$ 397,98
01040626	Mesa para refeitório de 04 lugares, largura 1,20m x prof. 0,80m x alt. 0,75	Aquisição/compra	R\$ 848,00	R\$ 397,98
01040627	Mesa para refeitório de 04 lugares, largura 1,20m x prof. 0,80m x alt. 0,75	Aquisição/compra	R\$ 848,00	R\$ 397,98
01040628	Mesa para refeitório de 04 lugares, largura 1,20m x prof. 0,80m x alt. 0,75	Aquisição/compra	R\$ 848,00	R\$ 397,98
01040629	Mesa para refeitório de 04 lugares, largura 1,20m x prof. 0,80m x alt. 0,75	Aquisição/compra	R\$ 848,00	R\$ 397,98
01040630	Mesa para refeitório de 04 lugares, largura 1,20m x prof. 0,80m x alt. 0,75	Aquisição/compra	R\$ 848,00	R\$ 397,98
01040631	Mesa para refeitório de 04 lugares, largura 1,20m x prof. 0,80m x alt. 0,75	Aquisição/compra	R\$ 848,00	R\$ 397,98
01040632	Mesa para refeitório de 04 lugares, largura	Aquisição/compra	R\$ 848,00	R\$ 397,98



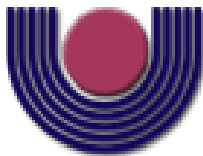
	1,20m x prof. 0,80m x alt. 0,75			
01040633	Mesa para refeitório de 04 lugares, largura 1,20m x prof. 0,80m x alt. 0,75	Aquisição/compra	R\$ 848,00	R\$ 397,98
01040634	Mesa para refeitório de 04 lugares, largura 1,20m x prof. 0,80m x alt. 0,75	Aquisição/compra	R\$ 848,00	R\$ 397,98
01040676	Módulo para pães, talheres e bandejas, totalmente em aço inox AISI 304, tipo	Aquisição/compra	R\$ 1.999,99	R\$ 965,18
01040721	Carro plataforma construído inteiramente em aço inoxidável AISI -	Aquisição/Compra	R\$ 760,00	R\$ 565,18
01040753	Balcão de distribuição refrigerado com corre-bandeja, em aço inox, AISI 304,	Aquisição/Compra	R\$ 8.500,00	R\$ 2.181,28
01040754	Balcão de distribuição aquecido com corre-bandeja, em aço inox, AISI 304,	Aquisição/Compra	R\$ 7.830,00	R\$ 2.159,92
01041045	Mesa para refeitório em fórmica com 6 lugares com banco. Tampa e assento	Aquisição/Compra	R\$ 939,00	R\$ 416,35
01041046	Mesa para refeitório em fórmica com 6 lugares com banco. Tampa e assento	Aquisição/Compra	R\$ 939,00	R\$ 416,35
01041047	Mesa para refeitório em fórmica com 6 lugares com banco. Tampa e assento	Aquisição/Compra	R\$ 939,00	R\$ 416,35
01041048	Mesa para refeitório em fórmica com 6 lugares com banco. Tampa e assento	Aquisição/Compra	R\$ 939,00	R\$ 416,35
01041049	Mesa para refeitório em fórmica com 6 lugares com banco. Tampa e assento	Aquisição/Compra	R\$ 939,00	R\$ 416,35
01041050	Mesa para refeitório em fórmica com 6 lugares com banco. Tampa e assento	Aquisição/Compra	R\$ 939,00	R\$ 416,35
01041051	Mesa para refeitório em fórmica com 6 lugares com banco. Tampa e assento	Aquisição/Compra	R\$ 939,00	R\$ 416,35
01041052	Mesa para refeitório em fórmica com 6 lugares com banco. Tampa e assento	Aquisição/Compra	R\$ 939,00	R\$ 416,35



01041053	Mesa para refeitório em fórmica com 6 lugares com banco. Tampa e assento	Aquisição/Compra	R\$ 939,00	R\$ 416,35
01041054	Mesa para refeitório em fórmica com 6 lugares com banco. Tampa e assento	Aquisição/Compra	R\$ 939,00	R\$ 416,35
01041055	Mesa para refeitório em fórmica com 6 lugares com banco. Tampa e assento	Aquisição/Compra	R\$ 939,00	R\$ 416,35
01041056	Mesa para refeitório em fórmica com 6 lugares com banco. Tampa e assento	Aquisição/Compra	R\$ 939,00	R\$ 416,35
01041057	Mesa para refeitório em fórmica com 6 lugares com banco. Tampa e assento	Aquisição/Compra	R\$ 939,00	R\$ 416,35
01041058	Mesa para refeitório em fórmica com 6 lugares com banco. Tampa e assento	Aquisição/Compra	R\$ 939,00	R\$ 416,35
01041059	Mesa para refeitório em fórmica com 6 lugares com banco. Tampa e assento	Aquisição/Compra	R\$ 939,00	R\$ 416,35
01041060	Mesa para refeitório em fórmica com 6 lugares com banco. Tampa e assento	Aquisição/Compra	R\$ 939,00	R\$ 416,35
01041061	Mesa para refeitório em fórmica com 6 lugares com banco. Tampa e assento	Aquisição/Compra	R\$ 939,00	R\$ 416,35
01041062	Mesa para refeitório em fórmica com 6 lugares com banco. Tampa e assento	Aquisição/Compra	R\$ 939,00	R\$ 416,35
01041063	Mesa para refeitório em fórmica com 6 lugares com banco. Tampa e assento	Aquisição/Compra	R\$ 939,00	R\$ 416,35
01041064	Mesa para refeitório em fórmica com 6 lugares com banco. Tampa e assento	Aquisição/Compra	R\$ 939,00	R\$ 416,35
01041065	Mesa para refeitório em fórmica com 6 lugares com banco. Tampa e assento	Aquisição/Compra	R\$ 939,00	R\$ 416,35
01041066	Mesa para refeitório em fórmica com 6 lugares com banco. Tampa e assento	Aquisição/Compra	R\$ 939,00	R\$ 416,35
01041067	Mesa para refeitório em fórmica com 6 lugares	Aquisição/Compra	R\$ 939,00	R\$ 416,35



	com banco. Tapa e assento			
01041068	Mesa para refeitório em fórmica com 6 lugares com banco. Tapa e assento	Aquisição/Compra	R\$ 939,00	R\$ 416,35
01041069	Mesa para refeitório em fórmica com 6 lugares com banco. Tapa e assento	Aquisição/Compra	R\$ 939,00	R\$ 416,35
01041070	Mesa para refeitório em fórmica com 6 lugares com banco. Tapa e assento	Aquisição/Compra	R\$ 939,00	R\$ 416,35
310001040817	Mesa em aço inox medindo 180X80X85cm, com espelho e	Aquisição/Compra	R\$ 1.000,00	R\$ 227,92
310001040818	Mesa em aço inox medindo 180X80X85cm, com espelho e	Aquisição/Compra	R\$ 1.000,00	R\$ 227,92
310001040819	Mesa em aço inox medindo 180X80X85cm, com espelho e	Aquisição/Compra	R\$ 1.000,00	R\$ 227,92
310001040833	Mesa com tampo e pés em inox, medindo 1,80 x .80 x .85	Aquisição/Compra	R\$ 889,00	R\$ 227,92
310001040834	Mesa com tampo e pés em inox, medindo 1,80 x .80 x .85	Aquisição/Compra	R\$ 889,00	R\$ 227,92
310001040926	Mesa com tampo e pés em inox, medindo 1,80 x 0,80 x 0,85.	Aquisição/Compra	R\$ 889,00	R\$ 227,92



Anexo XXVI - DOS DOCUMENTOS

1. O licitante convocado para apresentar os documentos de habilitação, deverá entregar, no prazo máximo de 2 (duas) horas, a contar da notificação, os documentos de habilitação, os quais devem ser enviados pelo sistema de compras eletrônicas conforme estabelecido no presente Edital:

1.1. A documentação constante nos itens 2.1 e 3 do Anexo XXVI - DOS DOCUMENTOS poderá ser substituída por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, tais com o GMS E SICAF, desde o registro tenha sido feito em obediência ao disposto nesta Lei e que os documentos relacionados no certificado estejam dentro do prazo de validade.

1.2. Os documentos que não mencionarem o prazo de validade serão considerados válidos por 90 (noventa) dias da data da emissão, salvo disposição contrária de Lei a respeito.

2. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO JURÍDICA:

2.1. Comprovante de constituição da empresa:

2.1.1. Cédula de Identidade, no caso de pessoa física, ou;

2.1.2. Registro comercial, no caso de empresa individual, ou;

2.1.3. 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, ou;

2.1.4. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de ato formal de designação de diretoria em exercício, ou;

2.1.5. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, ou;

2.1.6. Procuração do representante do licitante no pregão, se for o caso. (Anexo XXVIII - MODELO DE PROCURAÇÃO)

3. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

3.1.1. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

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

3.1.3. Certificado de regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal;

3.1.4. Certidões de regularidade com a Fazenda Federal (Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e Certidão relativa a Contribuições Previdenciárias);

3.1.5. Fazenda Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação);

3.1.6. Fazenda Municipal;

3.1.7. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), instituída pela Lei Federal n.º 12.440/2011;

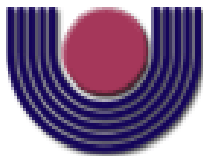
4. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

4.1.1. O fornecedor deverá encaminhar:

4.1.1.1. para pessoa jurídica, certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

5. COMPROVANTE DA CONDIÇÃO DE ME OU EPP

5.1.1. Certidão Simplificada original da Junta Comercial da sede do licitante ou documento equivalente, **além de Declaração escrita** sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais de qualificação da condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, estando apto a usufruir dos benefícios previstos nos art. 42 a art. 49 da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006 (ANEXO VIII), bem como o Demonstrativo de Resultado do Exercício – DRE, a que se refere a Resolução



n.º 1.418, de 2012, de Conselho Federal de Contabilidade – CFC, ou outra norma que vier a substituir (art. 12, parágrafo único, do Decreto Estadual n.º 2.474, de 2015).

5.1.2. De acordo com o art. 43, §1º, da Lei Complementar Federal nº 123, de 2006, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedor individual, 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.

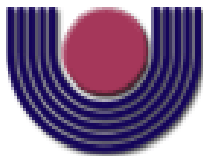
5.1.2.1. A prorrogação do prazo previsto no item anterior deverá ser concedida pela Administração sempre que requerida pelo licitante, salvo na hipótese de urgência da contratação, devidamente justificada.

5.2. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no parágrafo anterior, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, sendo facultado ao órgão ou entidade responsável pelo processo licitatório convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

5.3. Na hipótese do item 1.7.2, as microempresas, as empresas de pequeno porte e os microempreendedores individuais deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

5.4. Eventuais informações/certidões vencidas no registro cadastral deverão ser supridas pela apresentação do respectivo documento atualizado.

5.5. Todos os documentos apresentados deverão identificar o licitante, com a indicação do nome empresarial e o CNPJ da matriz, quando o licitante for a matriz, ou da filial, quando o licitante for a filial (salvo para os documentos que são emitidos apenas em nome da matriz).

**Anexo XXVII - PROPOSTA DE PREÇOS (MODELO DE DESCRITIVO)****PREGÃO ELETRÔNICO Nº 253 Ano: 2024****1. DADOS DO FORNECEDOR**

Fornecedor:

CNPJ/CPF:

Inscrição Estadual:

Endereço:

Bairro:

CEP:

Cidade:

Estado:

Telefone:

e-mail:

Banco:

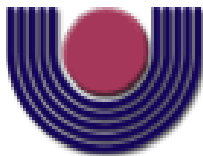
Agência:

Conta corrente:

Constitui objeto desta licitação: **Contratação de empresa para prestação de serviço de Concessão de espaço público para funcionamento do Restaurante Universitário da Unioeste – Campus de Cascavel, para uso de pessoa jurídica especializada no preparo e fornecimento de refeições (almoço e jantar, ambos com bebida e sobremesa), a serem disponibilizadas em balcões refrigerados e aquecidos, e serem servidas em bandejeões, bem como realizar a gestão, administração, higienização e manutenção dos referidos espaços, conforme a demanda:**

Lote 1	Descrição	Quantidade estimada mensal	Valor unitário estimado	Valor total mensal	Valor total anual
Item 1	Concessão de espaço público visando o funcionamento do Restaurante Universitário, para uso de pessoas jurídicas especializada no preparo e fornecimento de refeições (almoço e jantar, ambos com bebida e sobremesa), a serem disponibilizadas em balcões refrigerados e aquecidos, e serem servidas em bandejeões, bem como realizar a gestão, administração, higienização e manutenção dos referidos espaços. COD GMS 0321-59390	12.194	R\$	R\$	R\$
				Total	R\$

Validade da proposta: 90 (noventa) dias.



Orientações para preenchimento da proposta:

Quando o produto for isento de registro, pode ser informado que ele é isento.

A proposta deverá ser elaborada observando-se o quantitativo de cotação de quantidade (vedada a cotação parcial ou inferior à exigida em cada um dos itens que compõem o Anexo I). Não deverão ser cotados produtos que não atendam às especificações mínimas previstas nos itens do Anexo I, sob pena de desclassificação.

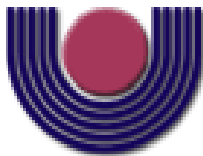
O preço unitário estimado para o objeto encontra-se com a carga tributária completa. Nas operações previstas com o benefício do ICMS, na proposta de preço, o valor não pode ser maior do que o máximo UNITÁRIO estimado para o item, independentemente de tratar-se de “operação interna”, conforme estabelece o Convênio ICMS n.º 26, de 2003 - CONFAZ.

As empresas beneficiárias do disposto no Convênio ICMS 26, de 2003 - CONFAZ deverão, de forma expressa e obrigatoriamente, indicar em sua proposta o preço onerado e o preço desonerado (o qual deve ser igual ou menor ao preço do arrematante), discriminando o percentual de desconto relacionado à isenção fiscal.

Para o licitante abrangido pelo benefício de que trata o item 4 e que participar da licitação com o preço desonerado do ICMS (preço líquido), a soma do preço proposto (preço líquido) com o valor do respectivo imposto não pode ultrapassar o valor máximo estabelecido no edital.

Cascavel, xx de xxxx de 2024.

Nome do representante legal



Anexo XXVIII - MODELO DE PROCURAÇÃO

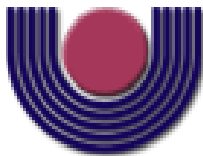
OUTORGANTE: XXXXXXXX, pessoa jurídica de direito privado, neste ato representado por XXXXXXXX,, portador da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX,, CPF n.º XXXXXXXX,, residente e domiciliado na Rua XXXXXXXX, n.º XXXXXXXX, Cidade XXXXXXXX, Estado XXXXXXXX, CEP XXXXXXXX.

OUTORGADO: XXXXXXXX, portador da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX, e do CPF n.º XXXXXXXX, residente e domiciliado no(a) XXXXXXXX, n.º XXXXXXXX, Cidade XXXXXXXX, Estado XXXXXXXX, CEP XXXXXXXX.

PODERES: Por este instrumento, o OUTORGANTE confere ao OUTORGADO os mais amplos e gerais poderes, para em seu nome representá-lo no(a) Pregão Eletrônico n.º 253/2024, podendo para tanto protocolar e receber documentos, assinar declarações, propostas e contratos de fornecimento, interpor recurso, efetuar e efetivar lances no pregão, enfim, todos os atos necessários ao fiel e cabal cumprimento deste mandato.

Cascavel, xx de xxxx de 2024.

OUTORGANTE



Anexo XXIX - MODELO DE DECLARAÇÃO

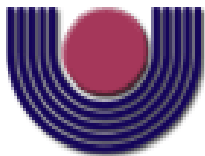
(timbre ou identificação do licitante)

XXXXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXXX, **DECLARA**, para os devidos fins, que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de licitação e que possui as condições de habilitação previstas no edital, bem como:

- (EXCLUIR SE NÃO FOR ME/EPP) cumprimos os requisitos legais de qualificação da condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, estando apto a usufruir dos benefícios previstos nos art. 42 a art. 49 da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006 atendemos e aceitamos todas as exigências técnicas conforme Anexo I do Edital.
- atendemos e aceitamos todas as exigências técnicas conforme Anexo I do Edital.
- nos responsabilizamos pela qualidade e integridade do produto durante o período de validade e, inclusive, pelo seu transporte. Constatado qualquer problema, cabe a esta empresa efetuar a troca do produto nos termos do Edital e da legislação vigente.
- para fins do disposto no § 1.º do art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, que a proposta compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega desta proposta.
- atendemos ao Decreto n.º 10.086, de 2022 do art. 362, cumpro o disposto no item 6, referente as regras de SUSTENTABILIDADE conforme Anexo I - TERMO DE REFERÊNCIA.
- «Logística reversa declaração»
- como condição para participar desta licitação e ser contratado(a), fornecerei à Administração Pública diversos dados pessoais, entre eles:
 - aqueles inerentes a documentos de identificação;
 - referentes a participações societárias;
 - informações inseridas em contratos sociais;
 - endereços físicos e eletrônicos;
 - estado civil;
 - eventuais informações sobre cônjuges;
 - relações de parentesco;
 - número de telefone;
 - sanções administrativas que esteja cumprindo perante a Administração Pública;
 - informações sobre eventuais condenações no plano criminal ou por improbidade administrativa;dentre outros necessários à contratação.
- realizar o tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais, nos termos da Lei nº 13.709/2018 e do Decreto Estadual nº 6.474/2020
- cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;
- se responsabilizar pela integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes;
- Estou ciente que essas informações constarão do processo administrativo e serão objeto de tratamento por parte da Administração Pública e ainda que o tratamento dos dados pessoais relacionados aos processos de contratação se presume válido, legítimo e, portanto, juridicamente adequado.

Cascavel, xx de xxxx de 2024.

Nome do representante legal

**Anexo XXX - MINUTA DE CONTRATO****CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº [XXXXXXXXXX]**

1 CONTRATANTE: CONTRATANTE: Universidade Estadual do Oeste do Paraná – Campus de Cascavel, com sede na Rua Universitária, 2069 – Bairro Universitário CEP 85.819-110 – Cascavel/PR, inscrito(a) no CNPJ sob o n.º 78.680.337/0002-65, neste ato representado(a) pelo(a) Geysler Rogis Flor Bertolini, nomeado pela Portaria n.º 0001/2024 - GRE, inscrito(a) no CPF sob o n.º 021.398.039-81, portador da carteira de identidade n.º 6.165.508-5.

2 CONTRATADO(A): [NOME], inscrito no CNPJ/CPF sob o n.º XXXXXXXX, com sede no(a) XXXXXXXX, neste ato representado por [NOME E QUALIFICAÇÃO], inscrito(a) no CPF sob o n.º XXXXXXXX, portador da carteira de identidade n.º XXXXXXXX, residente e domiciliado no(a) XXXXXXXX, e-mail XXXXXXXX e telefone XXXXXXXX.

3 OBJETO:

3.1 Contratação de empresa para prestação de serviço de Concessão de espaço público para funcionamento do Restaurante Universitário da Unioeste – Campus de Cascavel, para uso de pessoa jurídica especializada no preparo e fornecimento de refeições (almoço e jantar, ambos com bebida e sobremesa), a serem disponibilizadas em balcões refrigerados e aquecidos, e serem servidas em bandejes, bem como realizar a gestão, administração, higienização e manutenção dos referidos espaços, para atender a demanda da Universidade Estadual do Oeste do Paraná.

Lote 1	Descrição	Quantidade estimada mensal	Valor unitário estimado	Valor total mensal	Valor total anual
Item 1	Concessão de espaço público visando o funcionamento do Restaurante Universitário, para uso de pessoas jurídicas especializada no preparo e fornecimento de refeições (almoço e jantar, ambos com bebida e sobremesa), a serem disponibilizadas em balcões refrigerados e aquecidos, e serem servidas em bandejes, bem como realizar a gestão, administração, higienização e manutenção dos referidos espaços. COD GMS 0321-59390	12.194	R\$	R\$	R\$
				Total	R\$

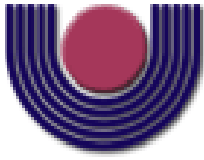
3.2 O Termo de Referência é parte integrante deste contrato.

4 FUNDAMENTO:

4.1 Este contrato decorre do Pregão Eletrônico n.º 253/2024, objeto do processo administrativo n.º 21.312.454-4, com homologação publicada no sítio eletrônico oficial e no Diário Oficial do Estado n.º XXXXXXXX, de XXXXXXXX e conforme ato de autorização nas fls. [XXXX] deste protocolo.

5 FORMA DE FORNECIMENTO

5.1 O restaurante universitário terá seu funcionamento de segunda a sexta-feira, das 07h às 20h30, sem atendimento aos sábados, domingos, feriados e recessos. Com manifesto interesse da Cedente e em caso



de comum acordo entre ambas as partes, as refeições poderão eventualmente ser fornecidas em dia não úteis, mediante comunicação escrita da cedente à Concessionária, com antecedência mínima de 48 horas.

5.2 Nos casos de atendimento a congressos estudantis ou outros eventos, o número de refeições poderá ser aumentado e, nestes casos, os horários de distribuição das refeições e a quantidade estimada de participantes nos eventos programados, serão enviados à Concessionária com antecedência de 02 (dois) dias úteis.

5.3 As atividades deverão ser iniciadas em até de 15 (quinze) dias, após assinatura e publicação do contrato no DIOE e os serviços deverão ser executados conforme demanda diária, não se admitindo recusa em decorrência de sobrecarga na sua capacidade instalada.

5.4 As refeições deverão ser servidas nos seguintes horários:

a) almoço: das 13h30 às 13h30

b) jantar: das 18h30 às 20h30

5.5 Os serviços serão executados pela CONCESSIONÁRIA conforme estabelecido no edital, não se admitindo recusa por parte desta em decorrência de sobrecarga na sua capacidade instalada, sendo que todos os serviços objeto desta licitação deverá ser executado pela CONCESSIONÁRIA após a emissão do contrato, excluídas as exceções justificadas pela empresa CONCESSIONÁRIA e devidamente aceitas pela CEDENTE.

6 PREÇO E VALOR DO CONTRATO

6.1 O Contratante pagará ao Contratado os preços unitários previstos em sua proposta, que é parte integrante deste contrato:

6.2 O valor total do contrato é de **R\$ XXXXXXXXX (VALOR POR EXTENSO).**

6.3 No preço pactuado estão inclusas todas as despesas necessárias à execução do objeto do contrato, inclusive tributos, encargos trabalhistas e despesas com transporte e locomoção.

7 DO REAJUSTE

7.1 A periodicidade de reajuste do valor do contrato será anual, conforme disposto na Lei Federal nº 10.192, de 2001, utilizando-se o IGPM/FGV.

7.2 A data-base do reajuste será vinculada à data do orçamento estimado.

7.3 O reajuste será concedido mediante simples apostila, conforme dispõe o art. 136 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

7.4 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir do último reajuste.

7.5 Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.

7.6 A concessão de reajustes não pagos na época oportuna será apurada por procedimento próprio.

8 A RESPONSABILIDADE DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

8.1 A responsabilidade pela gestão deste contrato caberá à servidor(a) Mari Ângela Sbaraini Agostini, telefone do setor 45 32205798, a qual será responsável pelas atribuições definidas no art. 10 do Decreto n.º 10.086, de 2022.

8.2 A responsabilidade pela fiscalização deste contrato caberá a servidor(a) Lindonez Paiva e Rejane Rodrigues da Silva Sarnoski, telefone do setor 45 3220-3215, a qual será responsável pelas atribuições definidas nos art. 11 e 12 do Decreto n.º 10.086, de 2022.

8.3 O servidor responsável pela gestão e fiscalização do contrato serão designados por ato administrativo próprio do Contratante.

8.4 A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas pelo Contratante, que realizará a fiscalização, o controle e a avaliação dos bens fornecidos, bem como aplicará as penalidades, após o devido processo legal, caso haja descumprimento das obrigações contratadas.

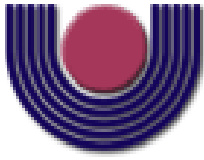
9 PRAZO E CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO:

9.1 Os serviços deverão ser executados conforme item 10 do Termo de Referência, na forma, nos prazos e de acordo com as especificações técnicas contidas no Anexo I - TERMO DE REFERÊNCIA, que integra o presente contrato para todos os fins.

9.2 Os serviços serão prestados na Unioeste – Campus de Cascavel, em espaço reservado para funcionamento do Restaurante Universitário, localizado no térreo do Bloco A do Prédio Centro de Ciências.

9.3 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

9.4 O contratado deverá ter disponibilidade e capacidade de executar o serviço no endereço citado item 9.2.



10 FONTE DE RECURSOS

10 A despesa correrá por conta da seguinte dotação orçamentária:

10.1.1 Gestão/Unidade: 4534 – Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE)

10.1.2 Fonte de Recursos: 500

10.1.3 Elemento de Despesa: 3390-3941

11 VIGÊNCIA

11.1 O contrato terá vigência inicial de 05 (cinco) anos, contados de / / a / / .

11.2 O contrato terá vigência de 05 (cinco) anos, podendo ser prorrogado por meio de Termo Aditivo, por um ou mais períodos, desde que satisfeitos os requisitos dos artigos 106 e 107 da Lei Federal n.º 14.133/2021, e que comprovado que as condições e o preço permanecem vantajosos.

11.3 No ato de prorrogação da vigência do contrato, poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original.

11.4 O ato de prorrogação da vigência do contrato deverá indicar expressamente o prazo de prorrogação e o quantitativo renovado.

12 OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES:

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas desta Lei, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

12.1 São obrigações do Contratado:

12.1.1 Realizar os serviços, conforme especificações, prazo e local constantes no edital e seus anexos;

12.1.2 Substituir de imediato e as suas expensas, os produtos e/ou serviços em que verificarem vícios, defeitos, incorreções e outros;

12.1.3 A responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da prestação dos serviços, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

12.1.4 Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a realização dos serviços, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

12.1.5 Indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato, e manter comunicação com representante da Administração para a gestão do contrato;

12.1.6 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

12.1.7 Manter atualizado os seus dados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (GMS), conforme legislação vigente;

12.1.8 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

12.1.9 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando houver:

12.1.9.1 alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração;

12.1.9.2 retardamento ou interrupção da execução do contrato de serviço contínuo ou diminuição do ritmo do trabalho, por ordem e no interesse da Administração;

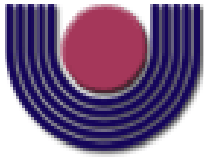
12.1.9.3 aumentos das quantidades inicialmente, previstas no contrato, nos limites permitidos pela Lei Federal nº 14.133, de 2021;

12.1.10 Providenciar a limpeza completa das mesas e dos espaços onde serão prestados os serviços de alimentação, além de efetuar o recolhimento e descarte adequados (conforme as normas sanitárias vigentes), das sobras e resíduos decorrentes de cada refeição efetuada, deixando os locais em plenas condições de limpeza e higiene;

12.1.11 É expressamente vedada, sob pena de aplicação de sanções descritas no edital e termo contratual em caso de descumprimento, a comercialização de quaisquer outros tipos de alimentos que não estejam descritos no item deste contrato, tais como lanches, guloseimas, bebidas alcoólicas, cigarros, refrigerantes etc., nas dependências dos Restaurantes Universitários e/ou dependências da Universidade Estadual do Oeste do Paraná – UNIOESTE.

12.1.12 Arcar com as despesas diretas indiretamente necessárias à completa realização do fornecimento das refeições, incluindo embalagens, despesas com gás, fretes, despesas com pessoal, encargos previdenciários e trabalhistas, tributos, seguros, insumos e ou encargos ou acessórios necessários à execução dos serviços.

12.1.13 Manter os alimentos em temperaturas adequadas e as bebidas devidamente geladas, disponibilizando funcionários no local encarregados da arrumação das mesas, recolhimento das sobras,



detritos e utensílios descartáveis utilizados, bem como efetuar a reposição das bebidas e alimentos, na medida do necessário, nas mesas a serem utilizadas para servir as refeições. Durante o período de distribuição, os balcões devem ser mantidos limpos e organizados, assim como a reposição das preparações, que deve ser realizada em tempo adequado para não comprometer o fluxo de distribuição.

12.1.14 Manter diariamente no Restaurante Universitário, no mínimo, os seguintes profissionais:

- a) preposto (pessoa de referência da CONCESSIONÁRIA para a fiscalização);
- b) Nutricionista, com registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN), que será o responsável Técnico da CONCESSIONÁRIA, responsável pelo processo de produção, desde o recebimento dos gêneros alimentícios, estocagem, pré-preparo, preparo, distribuição, conforme exigido em edital;
- c) Os profissionais, cozinheiros e auxiliares de cozinha, que vierem a compor a equipe de trabalho da CONCESSIONÁRIA, deverão estar capacitados a acompanhar e executar todas as etapas do processo desde o pré-preparo, preparo a distribuição das refeições;
- d) Os profissionais, serviços gerais, atendentes, serventes de limpeza, etc., que vierem a compor a equipe de trabalho da CONCESSIONÁRIA, deverão ser em número necessário ao bom andamento dos serviços.

12.1.15 Caso seja de interesse da CONCESSIONÁRIA o preposto poderá ser o próprio profissional Nutricionista, desde que este tenha conhecimento gerencial de todos os processos e procedimentos envolvidos na produção das refeições, no controle dos estoques e no atendimento do usuário, e esteja permanentemente a disposição para acompanhar e tratar os assuntos afetos a fiscalização;

12.1.16 Os profissionais alocados no processo de higienização não poderão manipular alimentos;

12.1.17 A quantificação dos postos de trabalho, bem como a experiência necessária para assunção de cada função, estará a cargo de CONCESSIONÁRIA, a qual deverá administrar essa relação com número suficiente de profissionais, aumentando ou reduzindo essas quantidades sempre que houver necessidade, tendo em vista garantir a qualidade da refeição e a qualidade de atendimento ao público usuário do RU;

12.1.18 Os empregados da CONCESSIONÁRIA deverão apresentar-se sempre limpos, de cabelos e unhas aparadas e barbas raspadas; isentos de maquiagem e sem adornos pessoais (brincos, anéis, pulseiras, relógios), apresentando-se diariamente com uniformes completos, padronizados, preferencialmente de cor clara (calça comprida e blusa), bem como calçado fechado, sem salto e com solado antiderrapante, avental, touca/rede ou gorro, máscaras e luvas descartáveis (para procionamento), etc., bem como equipamentos de proteção individual (EPI) exigidos pelo Ministério da Saúde e pelo Ministério do Trabalho, considerando as particularidades de cada função;

12.1.19 Treinar continuamente a sua equipe de trabalho, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas e demais temas que sejam relevantes para o desempenho das atividades dos Restaurantes Universitário, conforme orientação da Resolução RDC nº 216/2004, da ANVISA.

12.1.20 disponibilizar todos os equipamentos (não cedidos pela Unioeste) e utensílios necessários para a produção e distribuição das refeições (ex: liquidificadores, batedeiras, processadores, panelas, frigideiras, colheres grandes, facas, pegadores, conchas, escumadeiras entre outros etc.), todos de qualidade satisfatória e em número suficiente para execução dos serviços;

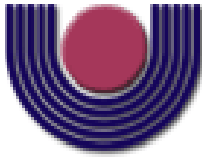
12.1.21 Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos e instalações das áreas físicas, inclusive efetuar a limpeza de caixas de gordura, providenciar a troca de lâmpadas, reatores, lixeiros, bem como a reposição de materiais de higiene;

12.1.22 Os custos de aquisição, reposição e manutenção dos equipamentos e materiais descritos serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

12.1.23 Após o término do contrato, os equipamentos cedidos pela Unioeste deverão ser restituídos em condições de funcionamento e/ou utilização, resguardado o desgaste natural pelo uso. Para o cumprimento deste item, a Cedente lavrará um termo inicial do qual constará o arrolamento dos bens com a descrição do estado de conservação e funcionamento, a ser assinado pela Cedente e pela Concessionária. Da mesma forma, ao final do contrato, ambas as partes providenciarão a conferência de todos os bens recebidos anteriormente, cabendo à Concessionária efetuar a devolução de todos os bens utilizados, no prazo de 10 (dez) dias corridos, cabendo a emissão e assinatura do termo de devolução.

12.1.24 Efetuar anualmente a pintura interna das instalações físicas referentes ao Restaurante Universitário, independente de uso do local pela Cedente, na cor e tipo de tinta a ser informada pela Cedente. Caso a pintura efetuada venha a apresentar problemas, a Concessionária ficará obrigada a repetir a manutenção realizada. Em caso de rescisão deste contrato, o prazo para pintura a fim de devolução das instalações, será de no máximo 10 (dez) dias corridos, contados da data da rescisão contratual;

TETO: Pintura Acrílica Branco Neve Acetinado.



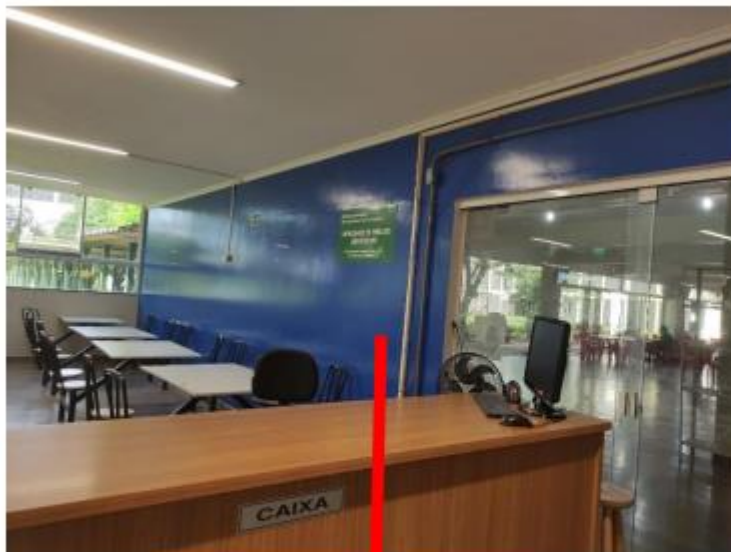
PINTURA PAREDE DA COZINHA: Pintura EPÓXI cor Branco (obrigatório ser epóxi em decorrência da vigilância sanitária).

DEMAIS PAREDES: Pintura Acrílica Baile de Máscaras Acetinado e Algodão Egípcio.



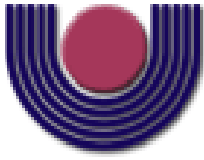
Algodão Egípcio

CÓDIGO: F100 RGB: 234,227,213



Baile De Máscaras

CÓDIGO: R080 RGB: 53,86,119



Pintura Acrílica Baile de Máscaras Acetinado



Baile De Máscaras



CÓDIGO: R080



RGB: 53,86,119



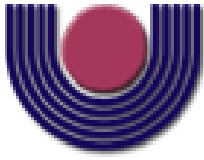
Algodão Egípcio



CÓDIGO: F100



RGB: 234,227,213



Baile De Máscaras



CÓDIGO: R080



RGB: 53,86,119

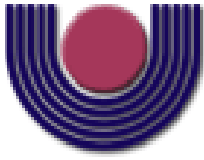
- 12.1.25** responsabilizar-se pela instalação de equipamentos e mobiliário, quando necessário;
- 12.1.26** efetuar o seguro contra roubo, incêndio, vendaval e inundação e demais ministros em relação aos equipamentos, prédio (espaço físico), mobiliário e demais acessórios recebidos;
- 12.1.27** responsabilizar-se pelas aprovações de licenças junto a órgãos públicos, quando aplicável, bem como multa decorrente da não observância das legislações vigentes;
- 12.1.28** efetuar controle de pragas periódica, conforme RDC 216 de 15 de setembro de 2004 e RDC nº 52, de 22 de outubro de 2009, ou outras que venha a substituí-la, devendo observar-se a Seção III, art. 4º, § II – RDC nº 52 de 22/10/09,
- “controle de vetores e pragas urbanas: conjunto de ações preventivas e corretivas de monitoramento ou aplicação, ou ambos, com periodicidade minimamente mensal, visando impedir de modo integrado que vetores e pragas urbanas se instalem ou reproduzam no ambiente”.

No caso de ineficiência de quaisquer um desses procedimentos, a Concessionária ficará obrigada a repeti-los;

12.1.29 Respeitar e fazer respeitar as normas de segurança e higiene de trabalho, fornecendo ao seu pessoal os meios apropriados e necessários;

12.2 São obrigações do Contratante:

- 12.2.1** receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste edital e seus anexos;
- 12.2.2** exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 12.2.3** comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;
- 12.2.4** acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão ou de servidores especialmente designados;
- 12.2.5** efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste edital e seus anexos.
- 12.2.6** efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber;
- 12.2.7** emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;



12.2.8 ressarcir o contratado, nos casos de extinção de contrato por culpa exclusiva da Administração, pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, além de devolver a garantia, quando houver, e efetuar os pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção e pelo custo de eventual desmobilização.

12.2.9 adotar providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, quando se constatar irregularidade que configure dano à Administração, além de remeter cópias dos documentos cabíveis ao Ministério Público competente, para a apuração dos ilícitos de sua competência;

12.2.10 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo contratado.

12.2.11 Ceder os equipamentos que integram o Restaurante Universitário, conforme anexo. Equipamentos que serão inventariados em termo próprio junto a Seção de Patrimônio do Campus, e somente poderão ser utilizados na produção das refeições para o RU, durante toda a vigência do contrato.

12.2.12 responsabilizar-se pelo pagamento de despesas com energia elétrica e água do Restaurante Universitário, além de responsabilizar-se pela limpeza da caixa d'água;

13 FORMA DE PAGAMENTO

13.1 Pelas refeições diariamente servidas a CONCESSIONÁRIA será paga da seguinte forma:

a) ACADÊMICO: pagará diretamente à CONCESSIONÁRIA o valor de R\$ 4,00, valor este definido pela Administração da Universidade, podendo o mesmo ser alterado durante a vigência do contrato de concessão.

b) ACADÊMICO COM CADUNICO: pagará diretamente à CONCESSIONÁRIA o valor de R\$ 2,50, valor este definido pela Administração da Universidade, podendo o mesmo ser alterado durante a vigência do contrato de concessão.

c) UNIOESTE/CASCADEL: pagará mensalmente à CONCESSIONÁRIA, o valor referente à diferença da refeição paga pelos acadêmicos no mês anterior.

d) USUÁRIO NÃO ACADÊMICO: pagará diretamente à CONCESSIONÁRIA o valor integral da refeição, o qual estará previsto em Termo Contratual.

e) VIGIAS E APENADOS: a Unioeste pagará mensalmente à CONCESSIONÁRIA o valor integral da refeição, o qual estará previsto em Termo Contratual.

13.2 O acompanhamento do número de refeições servidas diariamente será efetuado por meio de relatórios emitidos pelo sistema informatizado da UNIOESTE de controle de acesso nas entradas dos restaurantes universitários, os quais farão os registros por meio de leitura de códigos de barras das carteirinhas ou biométricos da quantidade de usuários (acadêmicos), que fizerem refeições diariamente nos Restaurantes.

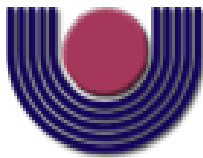
13.3 Os pagamentos feitos pela Unioeste/Cascavel serão realizados no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e mediante verificação do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), emitido por meio do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação) e Municipal, com o FGTS, INSS e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

13.4 Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

13.5 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta corrente junto à instituição financeira Contratado pelo Estado, conforme o disposto no Decreto nº 4.505, de 2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

13.6 As notas fiscais devem ser emitidas em nome da Universidade Estadual do Oeste do Paraná – Campus de Cascavel – CNPJ 78.680.337/0002-65, endereço rua Universitária nº 2069 – Jardim Universitário – CEP 85.819-110 – Cascavel/PR, contanto o número da licitação, lote e item;

13.7 Nos casos de eventuais atrasos de pagamentos, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:



$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (6/100) \quad I = 0,00016438$$

$$I = (TX)$$

$$365 \quad TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$$

13.7.1 O pagamento fica condicionado a correta emissão da NFe, inclusive quanto ao correto destaque do valor de IR a ser retido observadas as regras das IN RFB nº1.234/2012 e 2.145/2023 em todos os documentos fiscais emitidos para a Universidade Estadual do Oeste do Paraná – Unioeste, a partir de 1º de setembro de 2023, em caso de a empresa não ser optantes pelo SIMPLES Nacional/MEI.

15 ALTERAÇÃO SUBJETIVA

15.1 É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do Contratado com outra pessoa jurídica, desde que:

- a) sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;
- b) sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e
- c) não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

15.2 A alteração subjetiva a que se refere o item 15.1 deverá ser formalizada por termo aditivo ao contrato.

16.SUBCONTRATAÇÃO

16.1 Não será admitida a subcontratação total ou parcial do objeto;

17. DO REAJUSTAMENTO.

17.1 A periodicidade de reajuste do valor deste contrato será anual, conforme disposto na Lei Federal n.º 10.192, de 2001, utilizando-se o índice INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor), calculado e divulgado pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), ou outro índice comprovadamente utilizado pela maioria das empresas do ramo.

17.1.2. O reajuste será concedido mediante simples apostila, conforme dispõe o art. 136 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

17.2 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir do último reajuste.

17.3. Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.

17.4. A concessão de reajustes não pagos na época oportuna será apurada por procedimento próprio.

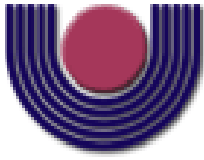
18. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

18.2. A multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento), nem superior a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do lote no qual participou ou do contrato, observando ainda as seguintes variações:

18.2.1. multa de 0,5% a 5%, nos casos das infrações previstas no art. 195, do Decreto Estadual 10.086/2022;

18.2.2. multa de 5% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 196, do Decreto Estadual 10.086/2022;



18.2.3. multa de 15% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 197, do Decreto Estadual 10.086/2022;

18.3. O cálculo da multa será justificado e levará em conta o disposto nos arts. 210 a 212, do Decreto Estadual 10.086/2022.

18.4. A multa poderá ser descontada do pagamento devido pela Administração Pública estadual, decorrente de outros contratos firmados entre as partes, caso em que a Administração reterá o pagamento até o adimplemento da multa, com o que concorda o licitante ou contratado.

18.4.1. A retenção de pagamento de outros contratos, pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impõe a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando em mora, nem gera compensação financeira.

18.5. Multa de mora diária de até 0,3% (três décimos por cento), calculada sobre o valor global do contrato ou da parcela em atraso, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na entrega; a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, a multa de mora será convertida em compensatória, aplicando-se, no mais, o disposto nos itens acima.

18.6. O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto no Capítulo XVI, do Título I, do Decreto n.º 10.086, de 2022, e na Lei n.º 20.656, de 2021.

18.7. Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e no Decreto n.º 10.086, de 2022.

18.8. Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente licitação e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal n.º 12.846, de 2013, e regulamento no âmbito do Estado do Paraná.

18.9. Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

18.10. As multas previstas neste edital poderão ser descontadas do pagamento eventualmente devido pelo contratante decorrente de outros contratos firmados com a Administração Pública estadual.

19. CASOS DE EXTINÇÃO:

19.1. O presente instrumento poderá ser extinto:

19.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

19.1.2. de forma consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração; ou

19.1.3. por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

19.2. No caso de rescisão consensual, a parte que pretender rescindir o Contrato comunicará sua intenção à outra, por escrito.

19.3. Os casos de extinção contratual devem ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e o direito de prévia e ampla defesa ao Contratado.

19.4. O Contratado, desde já, reconhece todos os direitos da Administração Pública, em caso de extinção administrativa por inexecução total ou parcial deste contrato.

20. ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES:

20.1. Este contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas nos artigos 124 e 125 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

20.1.1. Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas compras.

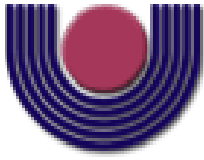
20.2. É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do Contratado com outra pessoa jurídica, desde que:

20.2.1. sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;

20.2.2. sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e

20.2.3. não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

20.3. A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão ou entidade contratante e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os



mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato.

20.4. As alterações previstas nesta cláusula serão formalizadas por termo aditivo ao contrato.

20.5. Não será admitida a subcontratação do fornecimento.

20.6. Concluída a instrução do requerimento de reequilíbrio econômico-financeiro, a Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.

21. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

21.1. O CONTRATANTE e o CONTRATADO, na condição de operadora, comprometem-se a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais.

21.2. O tratamento de dados pessoais indispensáveis ao próprio fornecimento de bens por parte do CONTRATADO, se houver, será realizado mediante prévia e fundamentada aprovação do CONTRATANTE, observados os princípios do art. 6º da LGPD, especialmente o da necessidade;

21.3. Os dados tratados pelo CONTRATADO somente poderão ser utilizados no fornecimento dos BENS especificados neste contrato, e em hipótese alguma poderão ser utilizados para outros fins, observadas as diretrizes e instruções transmitidas pelo CONTRATANTE;

21.4. Os registros de tratamento de dados pessoais que o CONTRATADO realizar serão mantidos em condições de rastreabilidade e de prova eletrônica a qualquer tempo;

21.5. O Contratado deverá apresentar evidências e garantias suficientes de que aplica adequado conjunto de medidas técnicas e administrativas de segurança, para a proteção dos dados pessoais, segundo a legislação e o disposto nesta Cláusula;

21.6. O Contratado dará conhecimento formal aos seus empregados das obrigações e condições acordadas nesta Cláusula, inclusive no tocante à Política de Privacidade do CONTRATANTE, cujos princípios e regras deverão ser aplicados à coleta e tratamento dos dados pessoais.

21.7. O eventual acesso, pelo CONTRATADO, às bases de dados que contenham ou possam conter dados pessoais ou segredos comerciais ou industriais implicará para o CONTRATADO e para seus prepostos – devida e formalmente instruídos nesse sentido – o mais absoluto dever de sigilo, no curso do presente contrato e após o seu encerramento.

21.8. O encarregado do CONTRATADO manterá contato formal com o encarregado do CONTRATANTE, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas da ocorrência de qualquer incidente que implique violação ou risco de violação de dados pessoais, para que este possa adotar as providências devidas, na hipótese de questionamento das autoridades competentes.

21.9. A critério do controlador e do encarregado de Dados do CONTRATANTE, o CONTRATADO poderá ser provocada a preencher um relatório de impacto à proteção de dados pessoais, conforme a sensibilidade e o risco inerente do objeto deste contrato, no tocante a dados pessoais.

21.10. O Contratado responde pelos danos que tenha causado em virtude da violação da segurança dos dados ao deixar de adotar as medidas de segurança previstas no art. 46 da LGPD, destinadas a proteger os dados pessoais de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.

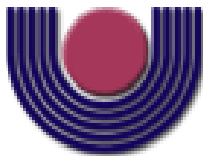
21.11. Os representantes legais do CONTRATADO, bem como os empregados que necessariamente devam ter acesso a dados pessoais sob controle do Estado para o cumprimento de suas tarefas, deverão firmar termo de compromisso e confidencialidade, em que se responsabilizem pelo cumprimento da LGPD e pelo disposto nesta Cláusula.

21.12. As informações sobre o tratamento de dados pessoais por parte do CONTRATADO, envolvendo a sua finalidade, previsão legal, formas de execução e prazo de armazenamento, deverão ser publicadas na forma do § 1º do art. 10 do Decreto Estadual n.º 6.474, de 2020.

21.13. As manifestações do titular de dados ou de seu representante legal quanto ao tratamento de dados pessoais com base neste contrato serão atendidas na forma dos artigos 11, 12 e 13 do Decreto Estadual n.º 6.474, de 2020.

21.14. O CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo, requisitar informações acerca dos dados pessoais confiados ao Contratado, bem como realizar inspeções e auditorias, inclusive por meio de auditores independentes, a fim de zelar pelo cumprimento dos deveres e obrigações aplicáveis;

21.15. Eventual compartilhamento de dados pessoais com empresa SUBCONTRATADA dependerá de autorização prévia do CONTRATANTE, hipótese em que o SUBCONTRATADO ficará sujeita aos mesmos limites impostos ao CONTRATADO.



21.16. Encerrada a vigência do contrato ou não havendo mais necessidade de utilização dos dados pessoais, sejam eles sensíveis ou não, o Contratado providenciará o descarte ou devolução, para o CONTRATANTE, de todos os dados pessoais e as cópias existentes, atendido o princípio da segurança.

21.17. As dúvidas decorrentes da aplicação da LGPD serão objeto de consulta por parte do encarregado do CONTRATANTE à Controladoria-Geral do Estado, que poderá consultar a Procuradoria-Geral do Estado em caso de dúvida jurídica devidamente fundamentada.

22. DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1. Integram o presente contrato, para todos os fins: o edital da licitação e seus anexos e a proposta apresentada pelo Contratado durante a licitação.

22.2. Este contrato é regido pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 2022 e demais leis estaduais e federais pertinentes ao objeto do contrato, aplicando-se referida legislação aos casos omissos no presente contrato.

22.3. O Contratante enviará o resumo deste contrato à publicação no Diário Oficial do Estado do Paraná e no sítio eletrônico oficial, sem prejuízo de disponibilização da íntegra do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no sistema GMS.

22.4. As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no Foro da Comarca da cidade de Cascavel, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Local, de de 2023.

CONTRATANTE

CONTRATADA

Testemunhas

Nome:

Nome: