

CARTA-CONVITE – EDITAL N°. 414/2019/REITORIA

A Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC, mantida pela Fundação Educacional de Criciúma, convida Vossa Senhoria a apresentar proposta para implantação de serviços de restaurante de baixo preço no Campus Universitário.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente carta convite é a seleção da melhor proposta para exploração comercial pelo período de 05 anos, admitindo-se prorrogações por expresse acordo entre as partes, de restaurante de baixo preço no Campus Universitário.

1.2. Constitui parte integrante e indissociável deste instrumento os Anexos I, II, III e IV.

2. DAS CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO DO RESTAURANTE

2.1. O espaço físico destinado a prestação de serviços de restaurante é de 188,30 m², conforme projeto arquitetônico em anexo, situado dentro do Campus Universitário, devendo as propostas contemplarem o atendimento mínimo de 150 refeições (pessoas) simultâneas com buffet livre e carne porcionada em 160 gramas por pessoa, obedecida composição de cardápio disposta no Anexo II.

2.2. O período de funcionamento permitido será de segunda-feira a sexta-feira, das 7h30min às 22h e aos sábados das 7h30min às 13h30min. As atividades devem a iniciar juntamente com o período letivo do ano de 2020. As refeições porcionadas de baixo preço deverão ser servidas diariamente das 11h às 14h e das 18h às 21h30min, exceto aos sábados dia em que deverá ser servido apenas almoço.

2.3. Além do serviço de restaurante, poderá o selecionado explorar o comércio de outras espécies de alimentação, inclusive lanchonete, visando atender de forma ampla a demanda, ficando de imediato proibida a comercialização de bebidas alcoólicas de qualquer natureza, cigarros, remédios, produtos farmacêuticos mesmos que naturais ou manipulados, jogos de azar, bingos, loterias, máquinas caça-níqueis, fliperamas, jogos eletrônicos diversos entre outros proibidos por lei.

2.4. O vencedor da proposta deverá respeitar e fazer cumprir todas as normas internas de segurança e medicina do trabalho, cuidados com o meio ambiente e normas de tratamento e destinação de resíduos e normas relativas ao *campus* universitário, por meio de uma política de gestão ambiental, sob pena de rescisão contratual por descumprimento das cláusulas respondendo por perdas e danos.

2.5. Deverá ser disponibilizado e exigido o uso de uniforme por parte dos funcionários que trabalharem no restaurante e planilhas de controles operacionais em todas as etapas da produção da refeição.



Universidade
do Extremo
Sul Catarinense

2.6. Deverão ser disponibilizadas refeições (almoço e jantar) com preços populares, conforme cardápio variado elaborado por um(a) nutricionista, ofertando, ainda, alimentos para pessoas com restrições alimentares (intolerantes à glúten, lactose, corantes, diabetes, vegetarianos e veganos, etc.) e dando preferência para alimentos provenientes da agricultura familiar.

2.7. O vencedor da proposta deverá garantir a qualidade higiênico-sanitária e nutricional dos produtos comercializados, tendo em sua equipe técnica um nutricionista regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas, responsável pela supervisão do cardápio e da segurança higiênico-sanitária.

2.8. O vencedor da proposta assinará contrato de comodato para cumprimento do objeto, não havendo cobrança de aluguel pela utilização do local destinado ao restaurante.

2.9. O vencedor da proposta será diretamente responsável por todos os encargos tributários, taxas de funcionamento, alvarás, autorizações sanitárias que vierem a incidir sobre o imóvel locado, bem como pagamento da água, energia.

2.10. Outras questões poderão ser inseridas no contrato de comodato caso a FUCRI/UNESC entenda pertinentes, tal como a cessão de espaço no restaurante para servir de campo de estágio obrigatório e não remunerado, bem como para realização de visitas técnicas previamente agendadas.

2.11. O vencedor da proposta ficará responsável por equipar e mobiliar as instalações do restaurante e/ou lanchonete com todos os itens necessários ao desenvolvimento das atividades, tais como: fogões, freezers, gôndolas, mesas, cadeiras, fornos, micro-ondas, balcões de atendimento, caixas, entre outros, podendo retirar referidos bens ao final do contrato de comodato após vistoria e autorização do Departamento de Patrimônio e Suprimentos da UNESC.

2.12. Todas as instalações de qualquer natureza a serem feitas no restaurante deverão ser previamente aprovadas pelo Departamento de Projetos e Infraestrutura da UNESC, ficando vedada a utilização do espaço externo para comercialização de alimentos e bebidas, salvo autorização expressa.

2.13. Deverá o vencedor da proposta disponibilizar aos clientes formas de pagamento do consumo por meio de dinheiro, cartões de débito, crédito e vale-refeição dentre outros, além de expor com clareza e em formato legível o preço de cada produto comercializado.

2.14. O vencedor da proposta deverá responsabilizar-se pela obtenção de autorização em todos os órgãos oficiais de fiscalização e controle, dentre eles e a exemplo, o Corpo de Bombeiros, Prefeitura Municipal de Criciúma, Vigilância Sanitária e submeter-se a controle e fiscalização da UNESC, inclusive quanto às obrigações contábeis, tributárias e trabalhistas. Incluindo neste controle auditorias de segurança alimentar.

2.15. Outras medidas que visem a melhoria das condições do restaurante e a manutenção do equilíbrio contratual, poderão ser feitas ao longo do contrato de comodato por meio de termo aditivo a critério exclusivo da FUCRI/UNESC.



Universidade
do Extremo
Sul Catarinense

3. DAS OBRAS

3.1. Eventuais obras e melhorias a serem feitas na estrutura disponibilizada só poderão ser feitas após autorização expressa pela FUCRI/UNESC.

4. DA PARTICIPAÇÃO

4.1. Para participar do processo seletivo, o interessado deverá entregar a proposta, em envelope lacrado, na Reitoria da UNESC até o dia 20/01/2020, no horário das 13:30h às 17h, localizada no Bloco da Reitoria, situado na Avenida Universitária, nº. 1.105, bairro Universitário, em Criciúma/SC.

4. DA PROPOSTA

4.1. Para participar do processo seletivo deverá o interessado comprovar sua situação fiscal-financeira-social através da apresentação dos seguintes documentos oficiais em original ou cópias autenticadas:

- a) Alvará da vigilância sanitária do Município de Criciúma;
- b) Contrato social e última alteração contratual da empresa, com o devido registro na Junta Comercial;
- c) Comprovante de inscrição do CNPJ;
- d) Cópia do documento de identidade, CPF e comprovante de residência do representante legal da empresa;
- e) Cópia do registro comercial, no caso de empresa individual;
- f) Cópia da inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do participante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- g) Certidões negativas de débitos para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do participante, na forma da lei;
- h) Certidão negativa de débitos para com a Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- i) Apresentar documentos que comprovem experiência de, pelo menos, 05 (cinco) anos no ramo de atividade em restaurante de alimentação coletiva na forma de cozinha industrial, como por exemplo: folder, flyers, cartões, menus, programação semanal de almoço, lista de alimentos que pretende disponibilizar entre outros.

4.2. O participante deverá encaminhar junto com os documentos acima descritos, proposta de cardápio e valor da refeição porcionada expressa em moeda corrente nacional, sendo que a proposta máxima de refeição individual deve ser de R\$ 8,50 (oito reais e cinquenta centavos). O valor da proposta vencedora será reajustado anualmente de acordo com índice oficial a ser definido no contrato.

5. DA AVALIAÇÃO DA PROPOSTA

5.1. Considerar-se-á habilitada para análise da comissão julgadora as propostas que apresentarem toda a documentação descrita no item nº 4.

5.2. As propostas encaminhadas e devidamente habilitadas serão analisadas por comissão indicada pela Reitoria da UNESC, cabendo à referida comissão a seleção da melhor proposta, observado o índice técnico mais alto, calculado por meio da seguinte fórmula:

$$IT = (PP \times 2) + (PT \times 8)$$

Onde:

IT = Índice Técnico

PP = Proposta de Preço da Refeição

PT = Proposta Técnica

5.2.1. A composição da pontuação da Proposta Técnica se dará a partir da proposta de cardápio e do projeto arquitetônico com o memorial descritivo dos investimentos que serão realizados pelo participante, considerando os seguintes critérios:

Critérios de avaliação da Proposta Técnica:	Cálculo da pontuação:	Pontuação máxima por Participante:
Cardápio:		50
Opção de salada cozida.	2 pontos por dia da semana em que for ofertada.	12
Sobremesa: 1 porção de fruta.	2 pontos por dia da semana em que for ofertada.	12
Suco polpa servido diariamente: 1 porção de 180 ml por pessoa.	12 pontos.	12
Cardápio com evento temático mensal.	2 pontos.	2
Opção de prato light diário como alternativa ao buffet principal (sob reserva).	12 pontos.	12
Investimentos:		50
Projeto arquitetônico com o respectivo memorial descritivo dos investimentos que serão realizados na estrutura do restaurante (móveis, equipamentos, etc.)	10 pontos a cada R\$ 50.000,00.	50
Total		100

5.3. A comissão julgadora poderá solicitar ao proponente maiores esclarecimentos para elucidação das propostas quando entender necessário.

5.4. Todas as propostas oferecidas não obrigam a FUCRI/UNESC a declarar uma por vencedora, podendo todas serem recusadas independente de justificativa.

5.5. No caso de empate entre duas ou mais propostas a classificação se fará, obrigatoriamente, por sorteio, em ato público, para o qual todos os participantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

6. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

6.1. O interessado em participar do processo seletivo poderá conhecer o espaço que será concedido para a implantação do restaurante, desse que entre em contato com o Departamento de Projetos e Infraestrutura da UNESC pelo telefone (48) 3431.2563 para prévio agendamento da visita.

6.2. Não será admitida qualquer forma de recurso ou reconsideração aos resultados da habilitação e da avaliação da proposta do presente processo seletivo.

6.3. Todos requisitos do presente processo seletivo são os mínimos exigidos. Outras propostas que visem à melhoria do cumprimento do objeto do processo seletivo também o poderão ser feitas por escrito conjuntamente a documentação a ser entregue caso em que ficará sujeita a análise da comissão julgadora.

6.4. O vencedor do processo seletivo será formalmente comunicado do resultado até 25/01/2020, devendo assinar o respectivo contrato em até 15 (quinze) dias úteis desta data e iniciar a prestação dos serviços de restaurante até o dia 26/02/2020, início das aulas do primeiro semestre letivo, sob pena de exclusão e eleição de uma nova proposta ou realização de novo processo seletivo, a critério da FUCRI/UNESC.

6.5. Os casos omissos serão resolvidos pela Reitoria da UNESC.

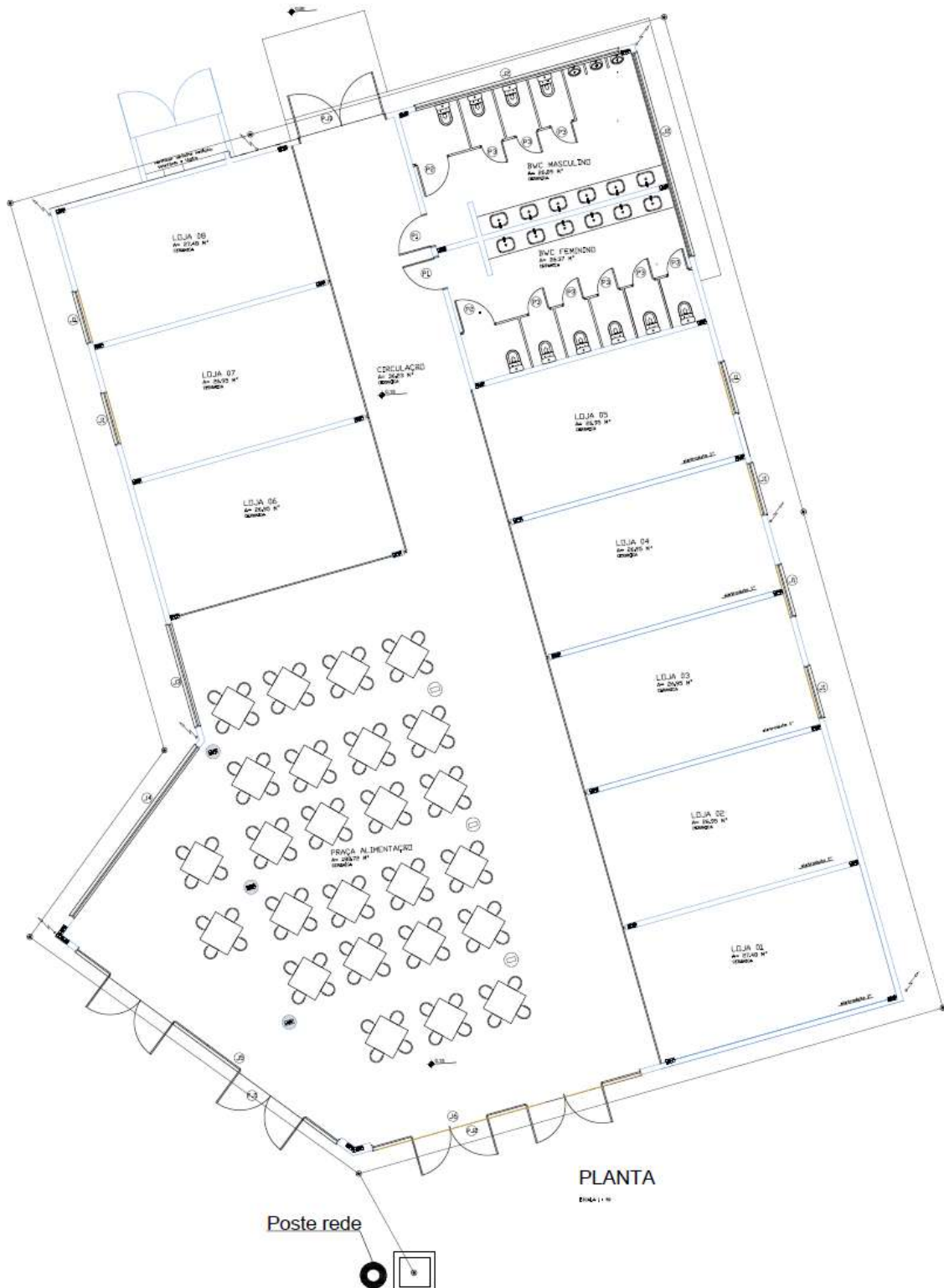
Criciúma, SC, 19 de fevereiro de 2019.

FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA – FUCRI
UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE – UNESC

Prof^a. Dr^a. Luciane Bisognin Ceretta
Diretora Presidente da FUCRI
Reitora da UNESC

ANEXO I

PROJETO ARQUITETÔNICO



ANEXO II

COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO PARA O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNESC

SISTEMA DE DISTRIBUIÇÃO: self-service.

Composição da refeição e outros serviços:

SALADAS: 3 opções servidas diariamente com consumo livre.

ARROZ: 2 opções servidas diariamente com consumo livre (parabolizado e integral).

FEIJÃO: 1 opção servida diariamente com consumo livre.

PRATO PRINCIPAL: 1 porção de carne com 160 gramas por pessoa, podendo ser 2 porções de 80 gramas cada. Para quem não desejar consumir a carne do dia, disponibilizar ovo como opção do prato proteico.

Carnes bovinas: contrafilé, coxão duro, coxão mole, lagarto patinho e acém. Frequência: diária.

Carnes suínas: pernil, copa lombo e bisteca. Frequência: 1 vez por semana.

Carnes de aves: peito de frango, filé de peito de frango, sassami, coxa e sobrecoxa. Frequência: 5 x na semana.

Peixes: pescada e tilápia. Frequência: 1 vez por mês.

Embutidos: Salsicha e linguiça. Frequência: 1 vez por semana.

GUARNIÇÃO: 2 opções servidas diariamente com consumo livre, sendo uma opção à base de legumes, verduras, massas simples ou farináceas e 1 opção farofa simples ou elaborada.

MESA DE MOLHOS: Óleo, sal sachê, vinagre e farinha de mandioca crua.

DESCARTÁVEIS: Guardanapos de papel, palito sachê, açúcar/adoçante sachê, copos de 200ml, canudos, entre outros que se fizerem necessários de acordo com o que será servido.

OBS: Fica a critério do empresa, fornecer outros serviços.

ANEXO III

DAS OBRIGAÇÕES A SEREM ASSUMIDAS PELO VENCEDOR DO PROCESSO SELETIVO

Item 1:

O agenciamento e a comercialização são relativos aos produtos abaixo descritos:

- Alimentos naturais;
- Alimentos perecíveis e não perecíveis;
- Sucos e refrigerantes;
- Produtos em geral inerentes a restaurantes e lanchonetes.

Item 2:

É vedada a venda de bebidas alcoólicas de qualquer natureza ou que contenha mínimo teor alcoólico e medicamentos de qualquer espécie manipulados ou não, bem como alimentos e bebidas que contenham em sua composição química ingredientes comprovadamente prejudiciais à saúde;

Item 3:

É proibida a prática de jogos de azar, oferecimento de jogos de bilhares, e todo e qualquer promoção de jogatina eletrônica ou não e contrárias a lei e a ordem e aos interesses da FUCRI/UNESC;

Item 4:

Poderá a FUCRI/UNESC destacar pessoal próprio para acompanhamento e fiscalização das atividades desenvolvidas para que estas não descaracterizem a função social a que se destina.

Item 5:

Deverá o vencedor:

- a) Disponibilizar à FUCRI/UNESC todas as informações necessárias requeridas a qualquer tempo;
- b) Cumprir as normas de vigilância sanitária (observando as normas de segurança alimentar e nutricional bem como de limpeza e vigilância sanitária para estabelecimentos de alimentação);
- c) Cumprir as normas e regras da FUCRI/UNESC;
- d) Cumprir as normas e regras estabelecidas no processo seletivo;
- e) Informar À FUCRI/UNESC toda e qualquer alteração estrutural do empreendimento;
- f) Não sublocar ou transferir a terceiros o uso, gozo;
- g) Não alienar o mesmo sob qualquer hipótese, ou dá-lo em garantia;
- h) Informar anualmente a lista de bens e componentes existentes no empreendimento e semestralmente o relatório de fluxo alimentar;
- i) Responsabilizar-se pelas normas de segurança e medicina do trabalho;
- j) Acatar as determinações da FUCRI/UNESC para manter a ordem e a disciplina aos arredores do restaurante e nas suas dependências;
- k) Responsabilizar-se diretamente pelos atos de seus funcionários e prepostos;

- 1) Responsabilizar-se por toda carga tributária incidente sobre sua receita quer seja, impostos, taxas, alvarás de funcionamento, tributos trabalhistas, previdenciários, e todo tipo de ação judicial ou extrajudicial em que for parte.

O desrespeito as cláusulas acima e as estipuladas na carta-convite e legislação esparsa, importa em imediata rescisão contratual, ficando a critério da FUCRI a sua efetivação ou elaboração de termo de ajuste de conduta.

Item 6:

Eventuais atividades do restaurante/lanchonete fora do horário e dias especificados só o poderá ser feita mediante autorização da FUCRI/UNESC por escrito.

ANEXO IV

SERVIÇO ESPECIALIZADO EM ENGENHARIA DE SEGURANÇA E EM MEDICINA DO TRABALHO – SESMT – FUCRI

OBJETO

O presente anexo tem por objetivo estipular parâmetro para o cumprimento pelo vencedor das normas de segurança e medicina do trabalho para prevenção de acidentes e doenças ocupacionais, respeito as normas institucionais da FUCRI, respeito a legislação esparsa concernente a legislação trabalhista e previdenciária, sob pena de multa e rescisão contratual fixadas no contrato.

OBRIGAÇÕES ANEXAS PACTUADAS E ACEITAS

O vencedor da proposta somente prestará os serviços após verificada toda a documentação relativa a segurança e medicina do trabalho, a ser requisitado pelo SESMT da FUCRI.

Para cumprimento do aqui estabelecido, o vencedor toma ciência de que a FUCRI, durante a prestação de serviços, irá fiscalizar o desenvolvimento dos trabalhos, os funcionários, o uso de EPI's e a correta aplicação de normas de segurança e medicina do trabalho até então ajustadas e outras aleatórias existentes no âmbito jurídico.

Durante a fiscalização, observadas falhas na segurança e medicina do trabalho, o fiscal da FUCRI, determinará a interrupção imediata dos trabalhos, comunicando o ocorrido ao SESMT, para comunicação imediata ao vencedor para tomada de medidas, sendo notificada no ato sobre aplicação da multa, necessidade de troca de funcionário, ou suspensão dos trabalhos até decisão posterior.

No mesmo ato, será determinado ao funcionário da vencedora que pare os trabalhos no estado em que se encontram, salvo eventuais riscos que deverão ser excluídos, encaminhando o mesmo ao SESMT que notificará por escrito do ocorrido, com decisão motivada devendo após ser encaminhado a contratante para as devidas providências requeridas.