

EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/VR-CCO/2020

A UNIVERSIDADE DO OESTE DE SANTA CATARINA – UNOESC CHAPECÓ, mantida pela FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO OESTE DE SANTA CATARINA - FUNOESC, por seu representante legal abaixo assinado, torna público o Edital de Concorrência n.º 01/VR-CCO/2020 e que está recebendo propostas para a **locação do espaço físico destinado à prestação de serviços de Restaurante Universitário e Lanchonete – fins comerciais** – nas dependências da Unoesc Chapecó, localizada na Av. Nereu Ramos, 3777-D, Bairro Seminário, Chapecó-SC, na seguinte forma:

Recebimento da documentação e propostas: 06/02/2020 à 10/02/2020, até às 17h.

Abertura dos envelopes e homologação: 11/02/2020, às 14h.

Análise e Publicação do resultado: 12/02/2020, às 14h

Prazo da locação: 03 (três) anos a contar da assinatura do contrato.

Fiador: A locação deverá ser garantida por fiador idôneo, a critério da FUNOESC.

1 - DO OBJETO

1.1 Restaurante Universitário

O presente edital de concorrência tem por objeto a locação, para fins comerciais, do espaço físico de 183,26m² (cento e oitenta e três metros e vinte e seis centímetros quadrados) de área fechada, localizado nas dependências da Unoesc – Unidade de Chapecó, localizada na Av. Nereu Ramos, 3777-D, Bairro Seminário, Chapecó-SC (conforme planta baixa apresentada no Anexo I), situada no Bloco Seminário Diocesano, para exploração do ramo de lanchonete e/ou restaurante, pelo prazo de até 03 (anos) anos, a contar da assinatura do contrato de locação, podendo ser prorrogado se houver interesse das partes.

1.2 Será selecionada, por meio da presente concorrência, empresa que oferecer o maior preço de locação e a melhor proposta de serviços (que inclui o melhor preço ofertado)

Universidade do Oeste de Santa Catarina (82)

(Credenciada: Decreto Presidencial de 14/agosto/1996 (DOU: 15/08/96). Recredenciada: Portaria 1384 (DOU: 20/12/2018))
pele cardápio mínimo exigido e a capacidade técnica com certificações de qualidade).

1.2.1 O fornecimento das refeições, mínimo exigido, servido por Kg, buffet ou marmitas.

1.3 A Unoesc/Funoesc estabelece preço mínimo para a proposta de valor de aluguel de:

1.3.1 **Restaurante Universitário: R\$ 2.000,00** (dois mil reais) mensais.

1.4 É obrigação da empresa selecionada oferecer os seguintes serviços e produtos durante a vigência do contrato:

Local	NATUREZA DOS SERVIÇOS	PERIODO
Restaurante Universitário	Fornecimento de lanches e bebidas. Especificação mínima descrita no Anexo III – Cardápio mínimo para lanches e bebidas	Segunda a Sábado durante todo o dia
Restaurante Universitário	Fornecimento de refeição. Especificação mínima descrita no Anexo II – Cardápio mínimo para refeição	Segunda a Sábado durante o período do meio dia
Restaurante Universitário	Máquina de café expresso	Segunda a Sábado durante todo o dia

1.5 Condições de pagamento: em dinheiro, cartão de débito e crédito.

2 – DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO

2.1 As condições para a participação da licitação são:

- a. Sociedade empresária constituída e representada regularmente;
- b. A empresa licitante deverá ter como objeto de exploração, descrito em seu contrato social, atividade compatível com o objeto do edital.
- c. Não será permitida a participação de consórcios e pessoas físicas;
- d. São impedidos de participar, direta ou indiretamente da licitação, dirigente da Funoesc e suas mantidas ou responsável pela licitação.

2.2 Será, ainda, de responsabilidade da licitante vencedora:

Universidade do Oeste de Santa Catarina (82)

(Credenciada: Decreto Presidencial de 14/agosto/1996 (DOU: 15/08/96). Recredenciada: Portaria 1384 (DOU: 20/12/2018))

- a) Atender as normas e orientações emanadas pela Funoesc/Unoesc em relação aos locais, dias, horários e condições para a utilização do referido espaço físico, os quais, a princípio, deverão atender a clientela de segunda a sexta-feira, das 7h30min às 23h e aos sábados, das 07h30min às 15h. Durante os horários de atendimento à clientela é imprescindível que as opções mínimas definidas no item 1.5 do objeto deste edital estejam disponíveis para comercialização.
- b) Efetuar a limpeza e higienização da cantina e/ou restaurante, a prevenção de insetos e animais à saúde e a retirada diária do lixo (copos descartáveis, garrafas, latas, etc.) gerado pelas atividades realizadas, mantendo-a limpa e organizada.
- c) Fornecer alimentos, bebidas e refeições dentro do prazo de validade;
- d) Utilizar materiais novos, limpos e descartáveis;
- e) Apresentar relação de funcionários que a representarão perante a Funoesc/Unoesc, a fim de que se houver necessidade de qualquer resolução de problemas, a Funoesc/Unoesc possa entrar em contato. Os funcionários deverão trabalhar uniformizados e calçados com sapato fechado, sendo observadas as normas de higiene pessoal relacionadas à manipulação de alimentos, como unhas limpas e curtas, cabelos presos, roupas, entre outros, atendendo-se as normas de vigilância sanitária.
- f) O suprimento do gás utilizado pelo restaurante deverá ser acondicionado de acordo com as normas de segurança do Corpo de Bombeiros.
- g) Manter atualizada e à disposição para fins de fiscalização a seguinte documentação: Alvará Sanitário, Alvará de localização e funcionamento, PCMSO (Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional), PPRA (Programa de Riscos Ambientais), Quadro pessoal e Horário de Funcionamento, Carteira de Saúde para os funcionários que manipulam alimentos.
- h) Responsabilizar-se pelos possíveis danos praticados ao patrimônio da Funoesc/Unoesc ou de terceiros provocados por culpa ou dolo de seus credenciados ou empregados.
- i) Responsabilizar-se por quaisquer acidentes ou lesões que possam ser vítimas os seus credenciados ou empregados quando a utilização do referido espaço físico da Funoesc/Unoesc, inclusive em relação às condições de saúde dos mesmos para práticas de esportes, providenciando as suas expensas os atendimentos que se fizeram necessários.

Universidade do Oeste de Santa Catarina (82)

(Credenciada: Decreto Presidencial de 14/agosto/1996 (DOU: 15/08/96). Recredenciada: Portaria 1384 (DOU: 20/12/2018))

j) Responsabilizar-se pelas obrigações sociais tais como, salários, encargos, contribuições, bem como, taxas, alvarás, impostos municipais, estaduais e federados devidos pelo seu legal funcionamento.

k) Cumprir as obrigações legais tributárias e atender notificação da Administração Pública. Obriga-se, ainda, a fornecer semestralmente suas certidões negativas para a Funoesc/Unoesc.

l) Em hipótese alguma a empresa vencedora poderá promover, no local locado, festas, reuniões de amigos ou familiares ou qualquer natureza, por conta própria ou fora do horário estabelecido no item 2.2 “a”, isto é, poderá somente atender as atividades solicitadas pela universidade, nos horários solicitados e com autorização da direção da universidade.

3 – DA HABILITAÇÃO

3.1 - Para a respectiva habilitação no presente processo licitatório, os interessados deverão apresentar até o dia 10/02/2020 até às 17h, no Setor Protocolo da Unoesc Chapecó, localizado na Rua Nereu Ramos, n.º 3777D, Bairro Seminário, Chapecó/SC, os seguintes documentos, em envelope assim subscrito:

ENVELOPE Nº 01: “DOCUMENTAÇÃO” – RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO OESTE DE SANTA CATARINA- FUNOESC EDITAL Nº 01/2020/PJG

- a. Cópia de seu contrato social e sua última alteração (necessária à comprovação de quem representa legalmente a empresa);
- b. Cópia do Cartão de Inscrição no CNPJ atualizado;
- c. Certidão Negativa de Tributos como prova de regularidade junto as Fazendas Federal, Estadual e Municipal;
- d. Prova de regularidade junto ao FGTS e INSS;
- e. Certidão negativa de protestos de títulos da comarca onde tem sua sede jurídica (de quantos tabelionatos houver na Comarca);
- f. Declaração de que a empresa conhece na íntegra o Edital e se submete às condições nele estabelecidas.

Universidade do Oeste de Santa Catarina (82)

(Credenciada: Decreto Presidencial de 14/agosto/1996 (DOU: 15/08/96). Recredenciada: Portaria 1384 (DOU: 20/12/2018))

3.2 - No caso de apresentação de documentos e/ou certidões das quais não conste o prazo de validade, será considerado prazo máximo de 90 (noventa) dias, a contar da emissão dos mesmos.

3.3 - A documentação prevista anteriormente deverá ser apresentada em original ou fotocópia autenticada em Cartório, com exceção das certidões extraídas através de sites dos órgãos competentes, que estarão sujeitos à comprovação e confirmação junto ao site competente.

3.4 - A empresa participante poderá ser representada no procedimento licitatório, por procurador legalmente habilitado, desde que apresente o instrumento de procuração, com firma reconhecida, até o início do ato de abertura dos envelopes da “documentação” e “proposta”.

3.5 - A documentação apresentada de maneira deficiente ou em desacordo com as exigências deste edital inabilitará o licitante e não será devolvida.

3.6 – Indicação do Nutricionista e/ou responsável técnico para a elaboração e acompanhamento das alimentações fornecidas.

4 - DA PROPOSTA

4.1 A proposta, de caráter irrevogável e irretratável, sob as penas do Regulamento de Contratação de Compras, Serviços, Obras, Alienações e Locações da Funoesc, deverá ser apresentada datada e assinada, em papel timbrado ou carimbado que a identifique, sem ressalvas, rasuras ou entrelinhas, lacrada num envelope rubricado, até o dia **10/02/2020** até às 17h, no Setor Protocolo da Unoesc Chapecó, localizado na Rua Nereu Ramos, n.º 3777D, Bairro Seminário, Chapecó/SC, onde se identifique:

ENVELOPE Nº 02 - “PROPOSTA” – (RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA)

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO OESTE DE SANTA CATARINA - FUNOESC

EDITAL Nº 01/2020/PJG

5 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

5.1 - A proposta deverá conter:

- a. Valor do aluguel mensal que pretende ofertar, em algarismos e por extenso, prevalecendo este último no caso de divergência, e forma de reajuste;
- b. Especificar qual o cardápio de refeições, bebidas e lanches que serão oferecidos (não será permitida a venda de bebida alcoólica) e forma de atendimento ao público, com os preços de venda;
- c. Declarar a assunção do pagamento mensal das despesas de água, luz, telefone e internet;
- d. Apresentação de cardápio que se compromete a ofertar concomitantemente com os preços dos produtos. Nos preços deverão estar incluídos todos os custos que incidam ou venham a incidir sobre os produtos a serem oferecidos na lanchonete, inclusive os valores relativos a retenções de Imposto Sobre Serviço (ISS), Imposto de Renda de Pessoa Jurídica (IRPJ) e Contribuições Retidas na Fonte (CSRF), conforme dispõe legislação específica;
- e. Validade da Proposta de no mínimo 30 (trinta) dias úteis;
- f. Prova de capacidade técnica (conhecimento e experiência no ramo a ser explorado).
- g. Comprovação de reconhecimento através de carta de referência/recomendação e certificados de qualidade.

5.2 - Não serão aceitos, sob qualquer alegação, os Envelopes da Documentação e Proposta, apresentados após o horário estipulado para o recebimento dos mesmos.

6 – DA ABERTURA DOS ENVELOPES E HOMOLOGAÇÃO

6.1 - A Comissão de Licitação se reunirá na sala S219 da Unoesc, localizado no bloco seminário, sito à Av. Nereu Ramos 3777-D bairro seminário, Chapecó, no dia 12/02/2020, às 14h e, por meio de seu Presidente, iniciará os trabalhos.

6.2 - No prazo e hora estabelecidos a Comissão encarregada da licitação procederá como indicado a seguir:

- a. Na presença dos licitantes ou seus representantes legais que comparecerem, e demais pessoas que desejarem assistir o ato, a Comissão de Licitação iniciará os trabalhos

Universidade do Oeste de Santa Catarina (82)

(Credenciada: Decreto Presidencial de 14/agosto/1996 (DOU: 15/08/96). Recredenciada: Portaria 1384 (DOU: 20/12/2018))

examinando a tempestividade da entrega dos envelopes “DOCUMENTAÇÃO” e “PROPOSTA”, os quais serão rubricados pelos membros e pelos representantes dos licitantes presentes, procedendo-se, a seguir, à abertura do envelope “DOCUMENTAÇÃO”.

b. Os documentos contidos no Envelope 1 serão examinados e rubricados pelos membros da Comissão de Julgamento, bem como pelos proponentes ou seus representantes legais.

c. Serão considerados inabilitados os proponentes que não preenchem os requisitos exigidos no item 3.

d. Se todos os licitantes forem inabilitados, poderá ser fixado prazo de dois (02) dias úteis para apresentação de nova documentação.

e. Os concorrentes considerados inabilitados receberão seus envelopes de proposta fechados, contendo as respectivas propostas.

7 - DO JULGAMENTO

7.1 - A Comissão de Licitação se reunirá na sala S219 da Unoesc Chapecó, localizado no bloco seminário, sito à Av. Nereu Ramos 3777-D bairro seminário, Chapecó, no dia 12/02/2020, às 14h e, por meio de seu Presidente, iniciará os trabalhos.

a. A Comissão abrirá o envelope n.º 2 das empresas habilitadas. As propostas serão examinadas e rubricadas, sendo, então, procedida a leitura dos preços e condições oferecidas.

b. Será efetuado o julgamento e classificação das propostas consideradas habilitadas de acordo com os seguintes critérios de avaliação:

1) Se o fornecimento das refeições, mínimo exigido, servido por Kg, buffet ou marmitas, com o menor preço estimado;

2) A melhor forma e o maior valor que remunerará o aluguel;

3) Se a forma de pagamento for por comanda (após o consumo);

4) A melhor capacidade técnica. Comprovação de reconhecimento por meio de carta de referência/recomendação e certificados de qualidade.

5) Posteriormente será deliberado acerca da homologação do resultado final.

6) Se o julgamento não ocorrer logo após a abertura dos envelopes, a Comissão divulgará o resultado posteriormente no site <http://unoesc.edu.br/>.

Descrição	Pontos
1- se o fornecimento das refeições, mínimo exigido, servido por Kg, buffet ou marmitas, com o menor preço estimado	10
2 - melhor forma e o maior valor que remunerará o aluguel	10
3 - forma de pagamento por comanda (após o consumo);	2
4 - Recomendações	
De até 2 anos no ramo da alimentação	1
De 2 anos à 5 anos	2
Mais 5 anos	3
5 – Experiência comprovada no ramo de alimentação em instituição de ensino	
De até 2 anos	3
De 2 anos à 5 anos	4
Mais 5 anos	5

8 – DA AUTORIZAÇÃO PARA OCUPAR O IMÓVEL

8.1 A licitante vencedora da presente concorrência somente será autorizada a ocupar o imóvel após a assinatura do contrato de locação, juntamente com fiador idôneo, a partir de 20 de fevereiro de 2020 e, em nenhuma hipótese, poderá ceder o direito adquirido nesta concorrência, ou sublocar o espaço a que se refere este edital sem a prévia e expressa anuência da Funoesc.

9– DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

9.1 - Os recursos contra o julgamento da habilitação ou propostas deverão ser protocolados e dirigidos ao presidente da Comissão de Licitação, no prazo de dois (02) dias úteis.

9.2 - Os recursos relativos ao presente processo serão analisados na forma do Regulamento de Contratações de Compras, Serviços, Obras, Alienações e Locações da Funoesc.

10- DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS

10.1 - Caberá à Direção da Funoesc/Unoesc revogar ou anular esta licitação, no todo ou em parte, nos termos do Regulamento de Contratação de Compras, Serviços, Obras, Alienações e Locações da Funoesc.

10.2 - Após a abertura dos envelopes, as informações somente serão fornecidas, desde que solicitadas por escrito.

10.3 - Transcorridos os prazos recursais e decididos os recursos eventualmente interpostos, será a presente licitação submetida à autoridade competente para os procedimentos de homologação e adjudicação do objeto à empresa vencedora.

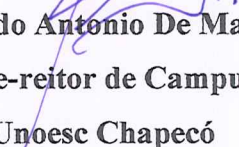
10.4 - O presente edital está submetido às regras do Regulamento de Contratação de Compras, Serviços, Obras, Alienações e Locações da Funoesc.

10.5 - A Funoesc/Unoesc reserva o direito de revogar o presente edital por conveniência administrativa, não cabendo qualquer tipo de indenização aos proponentes.

10.6 - O interessado que tiver dúvida de caráter técnico ou legal na interpretação do presente edital serão atendidos na Procuradoria Jurídica da Funoesc, no horário de expediente, ou seja, 8h às 11h30min e das 13h às 17h30min.

10.7 - Fica eleito o Foro da Comarca de Chapecó (SC) para dirimir eventuais questões decorrentes do presente processo licitatório.

Chapecó/SC, 29 de janeiro de 2020



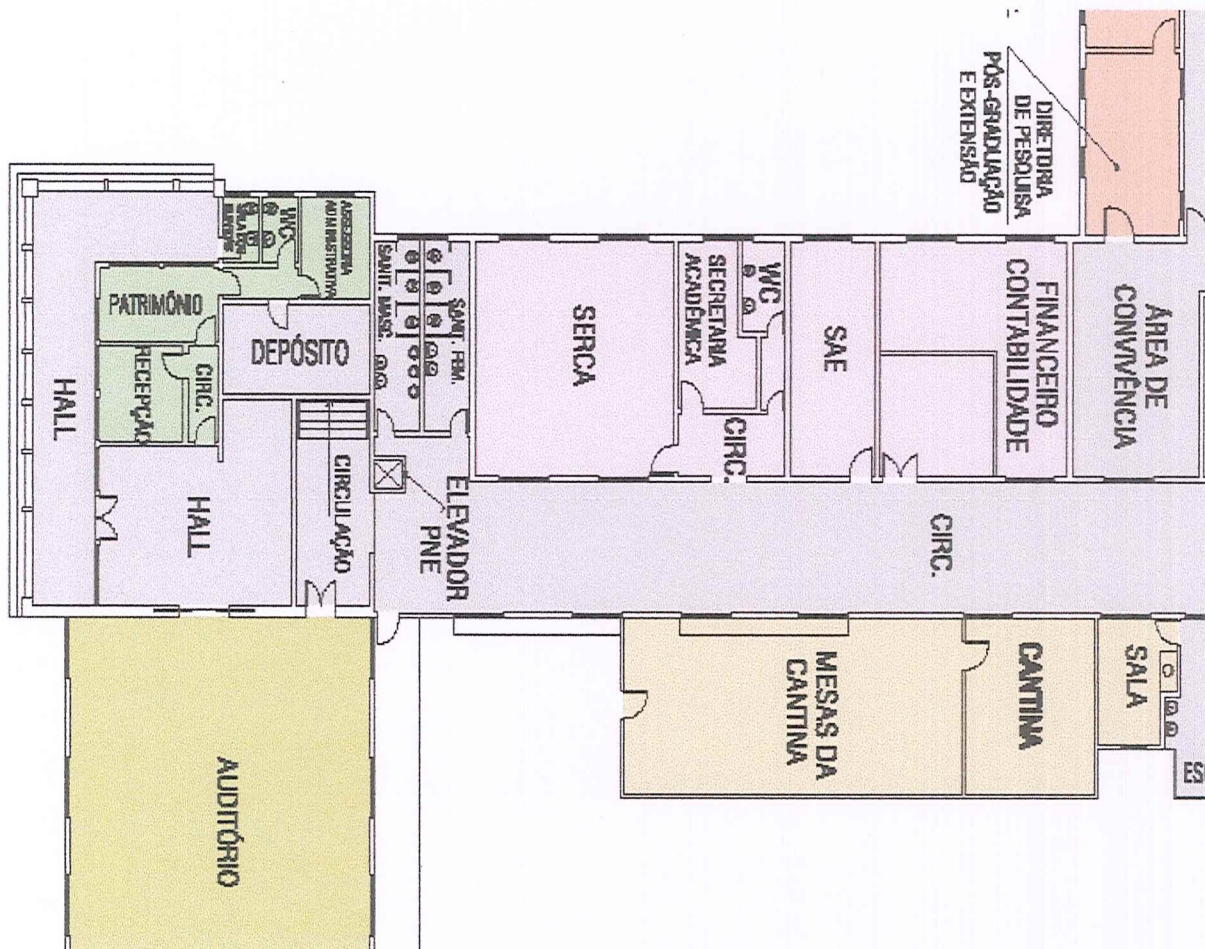
Ricardo Antonio De Marco
Vice-reitor de Campus
Unoesc Chapecó

Visto da Procuradoria Jurídica:

Osmar De Marco
OAB/SC 1.824

ANEXO I – Planta Baixa

I. a – Restaurante Universitário



Anexo II - Cardápio Mínimo Diário do Restaurante Universitário

Cardápio Mínimo Diário
Salada, 5 tipos (2 folhosas, 2 cruas e 1 cozida)
Arroz (branco e integral) e feijão ou lentilha
Acompanhamento 2 tipos (lasanha, macarrão, nhoque, ravióli, purê de batata ou mandioca)
Prato Principal (*), 2 tipos de carne (gado, frango, suína, pescado) e 1 opção de prato vegetariano.
Sobremesa, 2 tipos (fruta ou doce)
Suco, 1 tipo (natural ou polpa, de sabores diversos)

* Não serão aceitos como pratos principais, as preparações nas quais carnes brancas, vermelhas ou pescados não sejam os ingredientes principais, tais como arroz carreteiro, galinhada, lasanha, torta e outros.

* O fornecimento das refeições, mínimo exigido, servido por Kg, buffet ou marmitas.

Cardápio mínimo para Lanches e bebidas
Sanduíches variados (misto quente, queijo quente, bauru, x-salada, sanduíche natural, sanduíche vegetariano e demais sanduíches, etc).
Salgados variados (pão de queijo, croissant, esfihas, pastéis de forno, mini pizzas e demais salgados assados, uma opção de salgado vegetariano, etc).
Porções de batata, mandioca, carnes, e outras opções.
Fornecimento de doces variados, tortas e bolos.
Fornecimento de vitaminas de frutas naturais ou de polpas de frutas pasteurizadas
Fornecimento de sucos de frutas naturais ou de polpas de frutas pasteurizadas
Fornecimento de biscoitos variados
Fornecimento de refrigerantes diversos, em lata e em garrafas de mais de 1 litro, água de coco, chás em lata ou garrafas, bebidas achocolatadas.
Fornecimento de água mineral
Fornecimento de cafés feitos em máquina de café expresso (padrão), café expresso puro, com leite, cafés coados, com opção sem e com leite, chás quentes variados