

**EDITAL DE LICITAÇÃO N.º 10/2010 APESC**  
**PARA CEDÊNCIA DE ESPAÇO EM COMODATO PARA INSTALAÇÃO DE**  
**RESTAURANTE NO *CAMPUS* DA UNISC DE SANTA CRUZ DO SUL**  
**- RESTAURANTE NO CENTRO DE CONVIVÊNCIA**  
**- RESTAURANTE NO BLOCO 22**

1. A **Associação Pró-Ensino em Santa Cruz do Sul – APESC**, mantenedora da **Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC**, situada na Av. Independência, 2.293, torna público, para conhecimento dos interessados, que está recebendo, até as 17h30min do dia 05 de novembro de 2010, propostas **PARA INSTALAÇÃO DE RESTAURANTE NO *CAMPUS* DA UNISC DE SANTA CRUZ DO SUL - RESTAURANTE NO CENTRO DE CONVIVÊNCIA E RESTAURANTE NO BLOCO 22**, devendo os espaços ser cedidos em **COMODATO**, de acordo com as seguintes regras e detalhes.

**2. DO OBJETO**

O presente Edital tem por objeto a **LICITAÇÃO PARA INSTALAÇÃO DE RESTAURANTES NO *CAMPUS* DA UNISC DE SANTA CRUZ DO SUL – RESTAURANTE NO CENTRO DE CONVIVÊNCIA E RESTAURANTE NO BLOCO 22**, com o objetivo de atender à comunidade acadêmica, devendo os espaços ser cedidos em **COMODATO**.

2.1. O Restaurante no Centro de Convivência possui área total de 309,06m<sup>2</sup> (croqui - anexo 1) e o Restaurante no Bloco 22 possui área total de 300,10m<sup>2</sup> (croqui - anexo 2).

2.2. O interessado em participar da licitação deve **escolher um dos dois espaços (Restaurantes) para enviar a proposta de instalação**. Caso o interessado encaminhar mais de uma proposta, todas serão desclassificadas.

**3. DA HABILITAÇÃO**

Para a habilitação, exige-se dos interessados a apresentação da seguinte documentação atualizada:

- a) *Curriculum vitae* documentado, comprovando que tenha no mínimo dois anos de experiência na administração de restaurantes;
- b) Registro comercial: no caso de empresário individual, declaração de firma individual registrada na Junta Comercial; em se tratando de sociedade

empresária, contrato social ou estatuto em vigor, devidamente registrado; e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

- c) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF);
- d) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e Municipal, relativo ao domicílio ou à sede do Licitante, pertinente ao seu ramo de atividades e compatível com o objeto contratual;
- e) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou da sede do Licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;
- f) Prova de regularidade em relação à Seguridade Social, demonstrando situação regular no cumprimento de encargos instituídos por Lei;
- g) Apresentação do Certificado de Regularidade de Situação do FGTS, fornecido pela Caixa Econômica Federal;
- h) Certidão negativa de falência, concordata ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- i) Alvará de Saúde;
- j) Relação dos equipamentos e utensílios que pretende instalar no local com seus respectivos custos de aquisição, sendo a aquisição, o transporte, a instalação e a manutenção desses bens de responsabilidade exclusiva do proponente;
- k) Declaração do total do investimento que pretende realizar no espaço a ser ocupado;
- l) Relação de cardápio mensal, a ser oferecido na modalidade de bifê auto-atendimento (por quilograma e livre), com, no mínimo, 5 (cinco) tipos de saladas (cruas e cozidas), duas guarnições (sendo uma preparação com base de legumes), arroz, feijão ou lentilha, 3 (três) tipos de carne (devendo 1 (um) ser carne suína, frango ou peixe) e sobremesa. Fruta *in natura* pode ser oferecida como 1 (um) dos 5 (cinco) tipos de saladas e/ou como sobremesa; e
- m) Relação dos alimentos a serem diariamente oferecidos, com a indicação de preços, conforme modelo em anexo (anexo 3), que devem ser inferiores à média dos praticados na praça de Santa Cruz do Sul e também não superiores à tabela de preços aprovada pela Comissão de Administração dos Restaurantes da UNISC (anexo 4). Os preços não podem sofrer reajuste em prazo inferior a doze meses, sendo o reajuste submetido à Comissão de Administração de Restaurantes da UNISC, e devem ser afixados em local visível.

**Obs.:** A proponente pode juntar, ainda, documentação outra que entenda necessária à demonstração da exequibilidade e qualidade de sua proposta.

#### **4. DAS PROPOSTAS**

**4.1** As propostas/envelopes devem ser entregues na Chefia de Gabinete do Reitor, prédio 25, sala 2523, no *Campus* Universitário da UNISC em Santa Cruz do Sul, **até as 17h30min do dia 05 de novembro de 2010**, em envelope fechado, contendo, em sua parte externa e fronteira, os seguintes termos:

Associação Pró-Ensino em Santa Cruz do Sul – APESC	
Ref. Edital n.º 10/2010	Restaurante xxxx
Documentação e proposta	

**4.2** Cada participante deve apresentar somente uma proposta para um dos espaços/Restaurantes, sob pena de ser desclassificado.

#### **5. DO EDITAL E DE SEUS TERMOS**

**O participante deve examinar os termos e as condições do presente Edital, constituindo a não inclusão de toda a documentação solicitada no item 3 motivo de desclassificação da proposta, sem o seu exame, não cabendo recurso.**

#### **6. DO PEDIDO DE INFORMAÇÕES**

O participante que desejar informações e esclarecimentos sobre o presente Edital pode fazê-lo pelo *fac-símile* (51) 3717-7301, endereçado à Comissão de Licitação dos Restaurantes, citando o número deste Edital, ou pelo endereço eletrônico (*e-mail*) [reitoria@unisc.br](mailto:reitoria@unisc.br).

#### **7. DAS INFORMAÇÕES ADICIONAIS**

- a) Qualquer informação adicional e/ou complementar deve ser anexada à documentação;
- b) Para possibilitar o oferecimento de refeição a preço acessível, a comodante não cobrará aluguel, água e energia elétrica da comodatária;**
- c) A comodatária deve oferecer, a quem interessar, um prato servido com os mesmos componentes do bife, ou seja: arroz, feijão ou lentilha, 1 (uma) porção

de carne, 1 (uma) guarnição, 2 (dois) tipos de salada e 1 (uma) porção de sobremesa, sem direito a repetição, numa média de 450 calorias;

- d) O preço a ser ofertado pelo bifê e pelo prato servido deve ser mantido pelo prazo mínimo de 12 (doze) meses, sem prejuízo de sua qualidade;
- e) O prazo de permanência mínima do proponente vencedor da licitação será de 36 (trinta e seis) meses, se cumprir plenamente ao que se obrigou, com possibilidade de renovação, havendo vontade das partes, por mais 36 meses, sendo a renovação realizada de 12 em 12 meses, num total de permanência de 72 meses;
- f) Após o prazo de permanência mínima de vigência, o contrato poderá ser rescindido unilateralmente com aviso prévio de 90 (noventa) dias. No caso de rescisão do contrato, o imóvel deve ser entregue nas mesmas condições em que foi recebido;
- g) A comodatária deve manter nas suas atividades total e exclusiva responsabilidade por seus atos ou de seus empregados/prepostos, isentando a comodante de toda e qualquer responsabilidade;
- h) O preparo dos alimentos deve ser realizado no local e sob responsabilidade e supervisão diária de nutricionista devidamente registrada no CRN-2 e contratada conforme legislação do CFN;
- i) A comodatária deve manter atualizado e em prática o MBPF (Manual de Boas Práticas de Fabricação), observando rígidas normas de higiene, limpeza e segurança, tanto do prédio como da sua cozinha e dos demais ambientes, constituindo-se esses fatores como requisito para renovação/manutenção do contrato;
- j) Alterações posteriores ao início das atividades da proponente devem ser aprovadas pela Comissão de Administração de Restaurantes da UNISC, a qual também exerce controle e fiscalização sobre as atividades da proponente, bem como sobre o horário de funcionamento;
- k) A comodatária assume as despesas decorrentes do uso de telefone, gás, *internet* e outras (operacionais e administrativas) para o desenvolvimento de suas atividades;
- l) O horário de funcionamento da comodatária deve ser, no mínimo, das 11h às 14h, e das 18h às 22h, de segundas a sextas-feiras, e aos sábados das 11h às

14h, observando sempre os horários das aulas e a utilização por parte da comunidade;

- m) A comodatária deve atender preferentemente à comunidade acadêmica da APESC - UNISC/CEPRO/EDUCAR-SE - (o corpo discente, o docente e o técnico-administrativo);
- n) A comodatária deve receber alunos dos cursos da UNISC e de outras mantidas da APESC (para a prática de estágios ou de extensão), como, por exemplo, dos Cursos de Nutrição e de Gastronomia, possibilitando que os alunos executem atividades curriculares impostas pelos planos de disciplinas, devendo tudo ser acertado previamente entre as partes;
- o) Todos os trabalhadores devem estar devidamente registrados e usar uniformes, EPI's e EPC's (equipamentos de proteção individual e coletiva) adequados às suas atividades. A capacitação dos trabalhadores, a fiscalização do uso e a correta segregação dos uniformes, EPI's e EPC's, são de responsabilidade da comodatária;
- p) A comodatária deve fornecer mensalmente à APESC cópias das guias do INSS e FGTS, devidamente quitadas, além de outros documentos que possam vir a ser exigidos; e
- q) A comodatária deve observar o seguinte regime de funcionamento:
  - pode vender sucos, refrigerantes, sorvetes, picolés, sanduíches naturais, pastéis, biscoitos, cafezinho e outros produtos semelhantes, sendo o preço desses produtos tabelado pela Comissão de Administração dos Restaurantes da UNISC;
  - é vedada a venda de bebidas alcoólicas e de produtos fumíferos;
  - é permitido servir jantares privados (por exemplo: formaturas), desde que fora do horário letivo e sem sonorização. Excepcionalmente, nesse caso, é permitido servir bebida alcoólica.
  - é proibida a utilização de equipamentos que causem alto nível de ruído e/ou que perturbem o ambiente, devendo haver exaustão para a dispersão de odores/vapores;
  - é de responsabilidade da comodatária a separação/segregação e o armazenamento correto do resíduo gerado pela UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição), seguindo a padronização e os métodos adotados pela APESC/UNISC para a gestão dos seus resíduos sólidos.
  - Todo o resíduo gerado e descartado pela UAN deverá ser coletado pela

Área Ambiental da APESC/UNISC;

- deve realizar doação à APESC/UNISC dos resíduos, passíveis de serem compostados;
- é de sua inteira responsabilidade a manutenção dos seus equipamentos; e
- é de sua inteira responsabilidade o pagamento de ECAD incidente sobre o espaço cedido.

## **8. DA ABERTURA DOS ENVELOPES E DO JULGAMENTO**

A abertura dos envelopes é pública e ocorre no dia **08/11/2010, às 13h30min, no auditório do Bloco 18, do Campus da UNISC**, sendo a avaliação e o julgamento das propostas feitos exclusivamente pelos integrantes da Comissão nomeada para este fim.

**8.1** Os documentos constantes no item 3 serão conferidos pela Comissão de Licitação dos Restaurantes e somente os proponentes que cumprirem fielmente com o solicitado permanecerão competindo.

## **09. DA DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS**

Após avaliadas e julgadas as propostas e declaradas as vencedoras, o resultado é publicado na *internet*, no endereço [www.unisc.br](http://www.unisc.br), no dia **26/11/2010**, podendo os interessados solicitar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a devolução de seus documentos, ficando cientes de que, transcorrido dito prazo, estes são destruídos, sem direito a indenização.

## **10. DOS CRITÉRIOS E DO PRAZO DE RECURSO**

Satisfeitos os requisitos estipulados, a Comissão de Licitação dos Restaurantes decidirá, em conformidade com o critério de melhor proposta, considerando no conjunto: o preço da alimentação servida no Restaurante e a sua qualidade, os produtos e serviços que a proponente oferece e os que pretende oferecer, a experiência profissional, os equipamentos, móveis e utensílios que devem ser instalados, além da credibilidade e idoneidade da proponente e da exequibilidade da proposta.

**10.1** O prazo para recurso por parte dos interessados é de **26/11 a 29/11/2010**.

**10.2** O recurso, devidamente fundamentado, deve ser endereçado à Comissão de Licitação dos Restaurantes e entregue na Chefia de Gabinete do Reitor, localizada no prédio 25, sala 2523, do *Campus* Universitário.

**10.3** O resultado final é publicado na *internet*, no endereço [www.unisc.br](http://www.unisc.br), no dia **30/11/2010**, sendo chamados os vencedores da licitação para cada um dos espaços (Restaurantes) a assinarem o contrato de comodato.

## **11. DOS CASOS OMISSOS E DA REVOGAÇÃO**

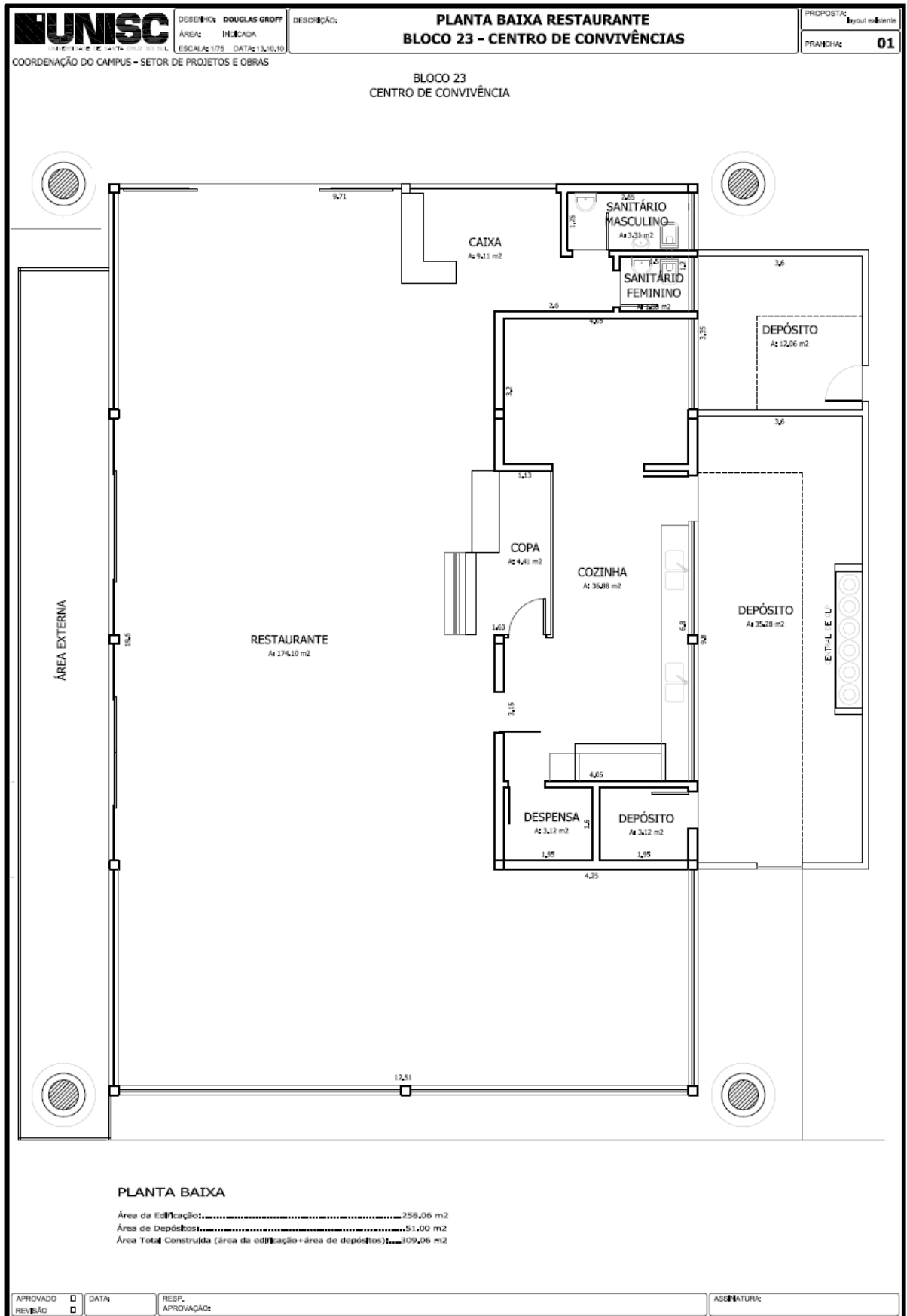
**11.1** Os casos omissos serão decididos pela Comissão de Licitação dos Restaurantes.

**11.2** No interesse da APESC, o presente Edital pode ser revogado a qualquer tempo, por seu Presidente, sem que, por este motivo, os participantes tenham direito a qualquer reclamação ou indenização, ou mesmo expectativa de contratação.

Santa Cruz do Sul, 16 de outubro de 2010.

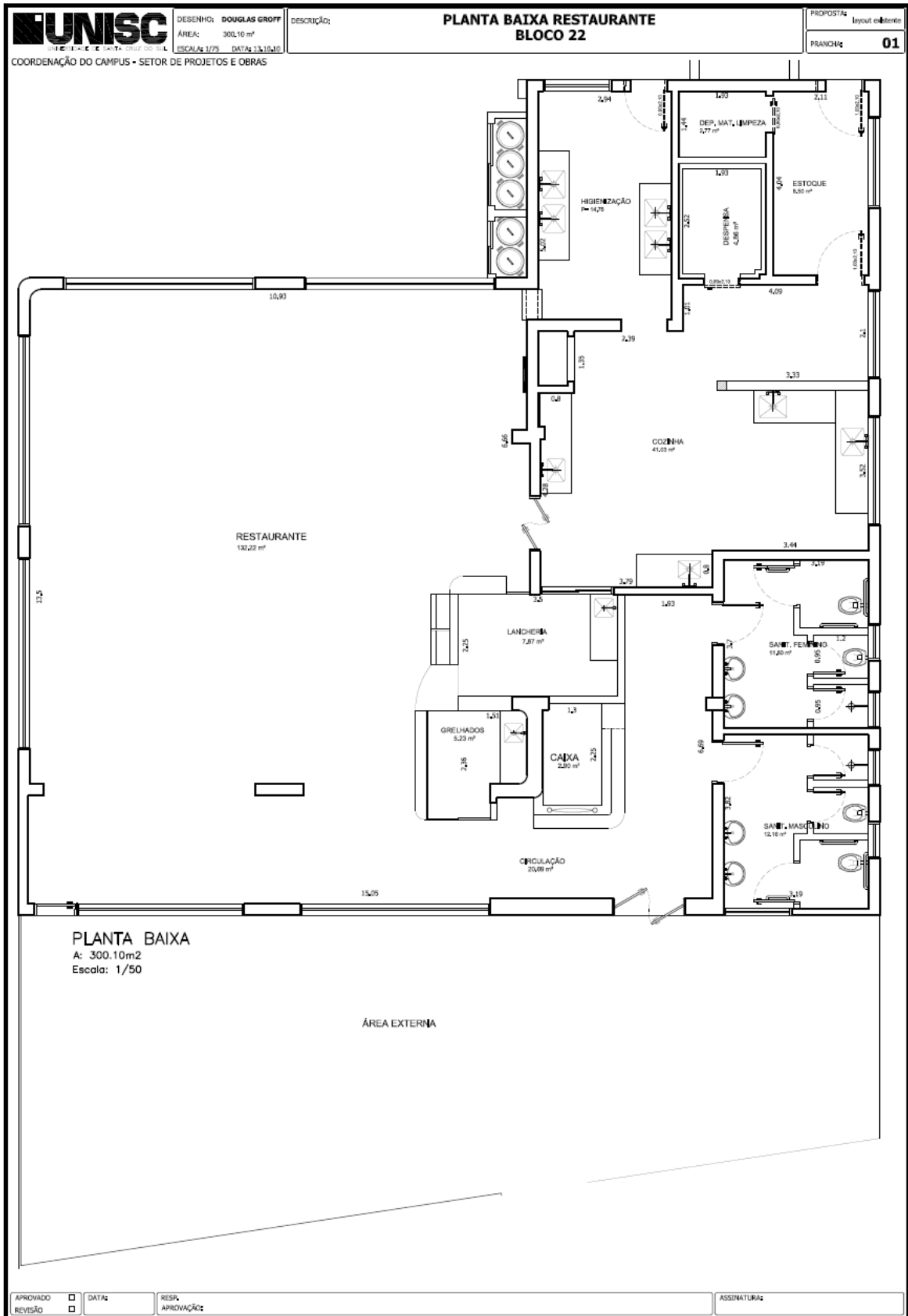
Prof. Vilmar Thomé,  
Presidente da APESC.

# Anexo 1





# Anexo 2





## Anexo 4

### TABELA DE PREÇOS PRATICADOS PELOS BARES E RESTAURANTES DA UNISC

ITEM	PRODUTO	PREÇO (R\$)
1	Copo de leite de 300 ml.	0,90
2	Copo de leite com Nescau de 300 ml.	1,10
3	Taça de café	0,90
4	Taça de café com leite	1,00
5	Meia taça de café/cafezinho	0,50
6	Suco natural/de polpa – copo de 400 ml.	2,00
7	Batida natural/de polpa – copo de 400 ml.	2,20
8	Refrigerante (300 ml.)	1,00
9	Refrigerante em lata – linhas Coca-Cola e Pepsi Cola	2,00
10	Refrigerante em lata – linha Fruki e similares	1,80
11	Água mineral (500 ml.) sem gás	1,50
12	Água mineral (500 ml.) com gás	1,50
13	Água mineral (copo 200 ml.) sem gás	0,75
14	Torrada simples (pão tipo sanduíche, margarina, queijo, presunto)	2,00
15	Torrada especial (pão tipo sanduíche, margarina, queijo, presunto, ovo frito)	2,70
16	Sanduíche natural (pão tipo sanduíche, maionese, alface, tomate, ovo cozido, pepino, queijo, c/presunto ou chester ou frango ou atum ou palmito)	2,50
17	Pão de queijo	1,10
18	X-carne (salada) (pão tipo X, maionese, queijo, alface, tomate, ovo frito, hambúrguer de carne bovina, com milho e ervilha)	4,50
19	Cachorro-quente (pão tipo cachorro, salsicha, maionese, ervilha, molho de tomate)	2,40
20	Pastel (massa para pastel, carne moída cozida, temperos), pastel à milanesa (pastel simples e farinha de rosca) e pastel de frango	1,90
21	Pastel de queijo	1,90
22	Risolis	2,10