



## **AVISO DE INTENÇÃO DE CONTRATAR POR DISPENSA DE LICITAÇÃO**

**Processo nº 22.628.066-9**

### **1. DO OBJETO:**

**1.1.** Cessão de uso remunerado de espaço físico para exploração de restaurante/cantina/lancheonete no Campus de Cornélio Procópio.

### **2. DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO:**

**2.1.** A disponibilidade de ambiente próprio para restaurante/cantina/lancheonete dentro das dependências da Universidade no Campus de Cornélio Procópio, de modo a possibilitar a oferta de serviços de alimentação aos discentes e servidores do campus, evitando o deslocamento para ambientes externos, bem como evitando riscos oriundos de deslocamentos, uma vez, que o campus universitário localizam-se a uma distância considerável de pontos comerciais similares que oferecem serviços de alimentação. Diante deste contexto, se faz necessário a cessão onerosa de espaço público para abrigar Restaurante/lancheonete/cantina por empresa que atue na linha de fornecimento de lanches e outros alimentos, em conformidade com o que determina as normas sanitárias, nos dias e horários de funcionamento da Instituição.

### **3. DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:**

#### **3.1. DO ESPAÇO A CONCEDER**

Conforme item 6.2

#### **3.2. DO FUNCIONAMENTO**

Conforme item 6.3

#### **3.3. DA INFRAESTRUTURA**

a) É de responsabilidade única e exclusiva da cessionária prover os móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios necessários para a prestação dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar um bom atendimento.

b) A cessionária deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plásticos no interior, para toda área do estabelecimento e de acordo com as normas vigentes de coleta seletiva, ou conforme determinado pela direção dos Campi da UENP onde será concedido o espaço.

#### **3.4. DO CARDÁPIO MÍNIMO EXIGIDO DIARIAMENTE**

Conforme ITEM 6.5

#### **3.5. DA MANUTENÇÃO E DOS REPAROS**

a) Toda manutenção/reparo será de responsabilidade da cessionária, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange os seguintes



itens: a) água/ esgoto, b) energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores). c) GLP (válvulas, conexões, etc.).

b) As manutenções mencionadas, se decorrentes de tempo de uso ou de fatores externos, alheios ao uso incorreto, deverão ser avaliados pela Universidade promovido pela Cedente.

### **3.6. DOS EMPREGADOS**

- a) Deverão ser mantidos, nos locais de trabalho, somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade, e que gozem de boa saúde física e mental.
- b) O pessoal necessário à execução do serviço objeto da presente Concessão será de exclusiva responsabilidade da cessionária, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.
- c) A cessionária deverá manter um número mínimo de empregados necessários ao atendimento satisfatório da demanda de cada turno de aula da instituição. Caso seja necessário, tal número será estabelecido pela fiscalização de contrato da UENP.
- d) Os empregados deverão usar uniforme apropriado, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros/bonés, sapatos/ tênis e demais que se fizerem necessários. Não empregar sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantêm vínculo empregatício com a UENP.

### **3.7. DA LIMPEZA E DO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES**

- a) A limpeza total da cantina (cozinha, área de atendimento - interna e externa e equipamentos) deverá ser diária, sob a responsabilidade da cessionária.
- b) O material de limpeza e a retirada do lixo interno são de responsabilidade da cessionária.
- c) A cessionária deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência necessária para manter a higiene local, ou sempre que solicitado pela direção dos Campi da UENP onde será concedido o espaço.
- d) As empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão apresentar alvará de funcionamento expedido pelo centro de Vigilância Sanitária e comprovar o registro em um dos Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, etc.
- e) As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor.
- f) A cessionária ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando retirada de alimentos, utensílios etc.

### **3.8. DA JUSTIFICATIVA COM FUNDAMENTO NA DEMANDA PELO SERVIÇO**

- Conforme item 6

### **3.9. DO MÉTODO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E ACEITE DO SERVIÇO EXECUTADO**

A avaliação da qualidade, bem como o aceite do serviço executado serão realizados de acordo com a verificação do cumprimento das atribuições constantes do item 2 do presente termo, por fiscal de contrato, designado pela Cedente, preferencialmente servidor da entidade, que terá livre acesso aos locais de trabalho de Concessão do contratado.



### **3.10. DA VISTORIA PRÉVIA**

A concorrente PODERÁ realizar vistoria prévia e inspecionar o local objeto da Concessão de uso de modo a obter, para sua própria utilização e por sua exclusiva responsabilidade, toda a informação necessária à elaboração da proposta. A vistoria pode ser realizada de segunda a sexta-feira das 9h às 12h e das 14h às 18h, no Campus, PR 160, Km 0 (saída para Leópolis), Cornélio Procópio, Paraná - Horário de funcionamento: de segunda-feira.

**ELIAS DAVID JUNIOR**, cujo telefone é: (43) 98819 8580

Os interessados deverão procurar o servidor responsável no setor, nos dias úteis e horários indicados.

### **3.11. DO PAGAMENTO**

A. Durante as férias escolares da cedente, ou na ocorrência de fatos que obstaculizem o funcionamento normal das suas atividades, o valor do recolhimento (mensalidade) corresponderá a 50% (cinquenta por cento) do valor cobrado durante o período letivo.

B. O valor de uso da área de concessão será reajustado anualmente, com base na variação do IGP-M apurado pela Fundação Getúlio Vargas – FGV.

C. O pagamento será mensal, sendo o valor conforme estipulado na proposta de preços apresentada pela concorrente, efetuado até o 5º (quinto) dia útil do mês posterior ao do período de competência do encargo. A Direção de Campus informará à respectiva CESSIONÁRIA o número da CONTA BANCÁRIA, na qual deverá efetuar o depósito mensalmente.

D. Se o pagamento não for recolhido no seu vencimento serão cobrados acréscimos legais, podendo se for o caso ser aplicada penalidade, ou sejam multa de 2%, e juros de 1% ao mês.

E. No valor da concessão mensal estão incluídas despesas com água e energia elétrica.

F. Fica a cargo da CESSIONÁRIA todas as outras despesas que porventura incidam ou venham incidir sobre o funcionamento da Cantina/lanchonete/restaurante.

### **3.12. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO TERMO DE CONCESSÃO DE USO**

O presente Termo terá vigência de 12 (doze) meses, a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período por até 10 (dez) anos, conforme artigo 106 e 108 da lei 14.133, mediante ajuste entre as partes e no interesse da Administração. Mediante a assinatura de termo aditivo.

### **3.13. DA AUTORIZAÇÃO DE CONCESSÃO**

Por ocasião da assinatura do Termo Contratual, a UENP emitirá Autorização de Uso, permitindo o início da execução do serviço.



### 3.14. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO TERMO CONTRATUAL

a) O acompanhamento e fiscalização da execução do Termo Contratual consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do Termo, devendo ser exercido por servidor da Universidade Estadual do Norte do Paraná do Campus onde houver a concessão, especialmente designado, o qual caberá:

- I. A realização de pesquisa de satisfação, sempre que for necessário;
- II. Receber e examinar as críticas, sugestões e reclamações dos usuários;
- III. Encaminhar a Gestão de Contratos o documento que relacione as ocorrências que impliquem multas a serem aplicadas a CESSIONÁRIA;
- IV. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no Edital;
- V. Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades de fiscalização sanitária;
- VI. Anotar todas as queixas para serem examinadas;
- VII. Verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da CESSIONÁRIA;
- VIII. Propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela saúde pública;
- IX. Exigir os comprovantes de recolhimento de FGTS, INSS e GRU emitidas;
- X. Fiscalizar o acondicionamento de lixo e outros resíduos;
- XI. Exigir o cumprimento de cláusulas contratuais.

b) A cedente poderá recusar os serviços quando entender que os mesmos não sejam os especificados, ou quando entender que o serviço esteja irregular.

c) A fiscalização se reserva o direito de recusar os serviços executados que não atenderem às especificações estabelecidas neste Projeto e seu respectivo Edital.

d) A cessionária fica obrigada a executar os serviços referentes ao objeto licitado relacionado neste Termo e Edital, não se admitindo quaisquer modificações sem a prévia autorização da fiscalização.

e) A Contratada deverá se responsabilizar por quaisquer danos ou prejuízos causados à Universidade Estadual do Norte do Paraná - UENP, em decorrência dos serviços executados, incluindo-se também os danos causados a terceiros, a que título for.

### 3.15. REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA A CONTRATAÇÃO

**Requisitos de qualificação:** Em razão da demanda, da especialidade da supracitada atividade comercial e, sobretudo, da necessidade de contratação de mão de obra, em que a cessionária deverá observar o cumprimento dos encargos de natureza trabalhista, previdenciária e tributária, faz-se necessário que a licitante comprove **NO MÍNIMO UM ANO** de atividade no ramo.

**Requisito temporal:** O prazo de vigência da cessão de Uso será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 10 (dez) anos.



**Requisito da disponibilidade de horário:** Tendo em vista que as atividades do Campus Cornélio Procópio ocorrem nos períodos matutino e vespertino e noturno, o horário de funcionamento da lanchonete/cantina será de 09h às 22h, podendo ser necessário o atendimento em finais de semana e feriados, de acordo com o calendário e programação dos centros de estudos.

#### **4. DOS DEVERES E RESPONSABILIDADES DA CESSIONÁRIA:**

**4.1.** Manter, durante a execução do Termo de Concessão de Uso, em compatibilidade com as obrigações assumidas, e todas as condições de habilitação exigidas na licitação e nas legislações municipal, estadual e federal.

**4.2.** Fornecer os lanches e demais gêneros de acordo com o estabelecido no presente termo, seguindo rigorosamente as normas de higiene.

**4.3.** Responsabilizar-se pelas despesas da execução do objeto.

**4.4.** Manter limpo e conservado todos os espaços internos e externos de uso da cessionária, inclusive as lixeiras, zelar pela conservação dos bens móveis lotados no ambiente da cantina e os que vierem a fazer parte.

#### **5. DOS DEVERES E RESPONSABILIDADES DA CEDENTE:**

**5.1.** Aprovar a relação de produtos a serem comercializados;

**5.2.** Efetuar a fiscalização de uso do imóvel, objeto da cessão de uso e exigir o fiel cumprimento de todos os serviços e demais condições pactuadas neste instrumento, através do fiscal de contrato;

**5.3.** Assinar, finda a cessão de uso, termo declarando que recebeu o imóvel limpo, desimpedido, isentando, assim, a Cessionária de quaisquer débitos ou obrigações.

#### **6. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO:**

##### **6.1. OBJETO**

Concessão de uso remunerado de espaço físico para exploração de restaurante/lanchonete/cantina pela UENP – Campus de Cornélio Procópio.

##### **6.2 DO ESPAÇO A CONCEDER**

Metragem da área – 250m<sup>2</sup>, composto por cozinha, despensa, espaço para balcão, área de atendimento e self-service com mesas, conforme consta no processo.

##### **6.3 DO FUNCIONAMENTO**

a) A frequência da lanchonete/cantina é preferencialmente à comunidade acadêmica.

b) O horário de funcionamento do restaurante/lanchonete será das 09h00min às 22h00min, de segunda à sexta-feira, devendo a cessionária manter pontualidade no cumprimento do



horário estipulado. O horário poderá ser alterado em caso de necessidade, após acordo entre a Cessionária e a fiscalização de contrato da UENP – Campus de Cornélio Procópio.

- c) Poderá haver funcionamento aos sábados, domingos e feriados, em caso de cursos e eventos de interesse do cedente, devendo a direção da UENP – Campus de Cornélio Procópio comunicar à Cessionária com antecedência mínima de 03 (três) dias.
- d) Qualquer alteração do horário de funcionamento, ampliação ou diversificação considerável no cardápio só poderá ocorrer mediante prévia autorização da direção da UENP – Campus de Cornélio Procópio, e, conforme o caso, sendo que a cessionária, sempre que necessário ou exigido, deverá demonstrar o dimensionamento físico necessário para supostas ampliações, bem como o programa dos investimentos propostos. Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações do Espaço Físico, objeto da Concessão, poderá ser executada após a aprovação do fiscal de contrato da UENP – Campus de Cornélio Procópio.
- e) Fica a critério da cessionária a alocação de número de funcionários para funcionamento adequado do serviço.
- f) A cessionária deverá seguir as normas sindicais, federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo, acondicionamento a fim de garantir as qualidades higiênico sanitária, nutritiva e sensorial das refeições.
- g) Somente poderão ser comercializados alimentos e bebidas de valor nutricional comprovado. Não sendo permitida a venda de cigarros e bebidas alcoólicas.
- h) Não será permitida a colocação de propagandas comerciais por parte da cessionária nas paredes ou na área de consumo. A cessionária poderá fixar cartazes no ambiente da cantina, desde que autorizado pela cedente e nos locais que essa determinar.
- i) A cessionária deverá manter um estoque de produtos adequado ao bom atendimento da demanda.

#### 6.4 DOS PREÇOS A SEREM PRATICADOS

- a) Os preços por item do cardápio mínimo exigido, bem como dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado LOCAL.
- b) A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários, sendo ela aprovada pela direção da UENP – Campus de Cornélio Procópio, se necessário, podendo a Diretoria solicitar a redução dos preços, a qualquer época, se verificada incompatibilidade com os praticados no mercado regional.
- c) Atendimentos especiais de lanches deverão ter seus preços e condições de fornecimento, previamente solicitados e negociados entre a UENP – Campus de Cornélio Procópio e a cessionária.
- d) A cessionária não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados.

#### 6.5 DO CARDÁPIO MÍNIMO EXIGIDO DIARIAMENTE

- a) **Salgados (peso mínimo de 120 g) – Deverão ser ofertados, diariamente, no mínimo, 3 variedades de itens assados e 3 fritos, variando entre os itens abaixo:**

DESCRIÇÃO	Unidade
Coxinha de Frango	Unid



Coxinha de Frango com catupiry	Unid
Enroladinho assado de salsicha ou presunto cozido e queijo mussarela	Unid
Esfirra aberta e/ou fechada nos sabores carne e/ou queijo e/ou frango	Unid
Pastel assado e frito, de carne e/ou frango e/ou queijo, estrogonofe	Unid
Mini pizza ou pizza em fatias, sabores variados	Unid
Pão de Queijo (peso mínimo 60g)	Unid
Risólis, recheios de frango, carne, presunto e queijo	Unid
Calzone/pastel de nata, recheios de frango com catupiri, carne, estrogonofe	Unid
Cachorro quente, (ingredientes mínimos: molho de cebola e tomate, salsicha, batata palha)	Unid

**b) Sanduíches/torradas – Estes itens podem estar disponíveis alternadamente no balcão expositor ou serem produzidos através de pedido do consumidor**

DESCRIÇÃO	Unidade
Sanduíche simples, contendo 2 fatias de pão, presunto cozido, queijo mussarela e maionese. Peso mínimo, 100g	Unid
Sanduíche completo integral (pão de forma integral, presunto cozido, queijo mussarela, tomate, alface, pepino e maionese). Peso mínimo 120g	Unid
Sanduíche bauru (pão de forma ou pão francês, queijo mussarela ou prato, presunto cozido, alface e tomate) - peso mínimo 120 g	Unid
Sanduíche natural (pão de forma integral, composto dos seguintes recheios: atum prensado em óleo ou água <b>ou</b> peito de frango desfiado + queijo mussarela <b>ou</b> requeijão e saladas. Peso mínimo de 150 g.	Unid
Hambúrguer (pão, hambúrguer de carne ou frango, queijo, tomate, alface, maionese). Peso mínimo 150g	Unid

**c) Bebidas –**

DESCRIÇÃO	Unidade
Água mineral sem gás – garrafa 500 ml	Unid
Água mineral com gás – garrafa 500 ml	Unid
Café com leite – xícara ou copo de 100 ml	Unid
Café – xícara ou copo de 100 ml	Unid
Leite com achocolatado industrializado, embalagem tetra pack, contendo 200ml	Unid
Refrigerante - lata 350 ml	Unid
Refrigerante - 600 ml	Unid
Refrigerante - 1L	Unid
Suco de fruta natural ou polpa congelada - Abacaxi, laranja, acerola, uva,	Unid



manga morango, maracujá, etc. - copo de 300 ml. <b>Mínimo 3 variedades.</b>	
Suco de frutas e chás industrializados - latas 350 ml (sabores pêssego, abacaxi, laranja, uva maracujá, goiaba, maçã). Mínimo 3 variedades.	Unid

#### d) Outros

DESCRIÇÃO	Unidade
Barra de cereal sabores diversos, embalagens de 25 g	Unid
Barra de chocolate (a partir de 98g)	Unid
Biscoitos confeccionados com farinha integral ou aveia e chocolates diversos	Unid
Bolo com cobertura (chocolate, cenoura, baunilha, laranja) – porções de 100g, Mínimo 2 variedades	Unid
Bombons (20g – 25g)	Unid
Torta doce com recheios variados (Fatia de 120g)	Unid
Torta salgada, empadão ou quiche (Fatia de 120g)	Unid

#### OBSERVAÇÕES:

- a)- Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos alimentos, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo a não deterioração ou contaminação até a sua utilização, e deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo da Cedente, podendo a Fiscalização acompanhar quando julgar conveniente, não podendo ser aceitos alimentos enlatados e/ ou em conserva sem data de validade ou com a mesma vencida. Não será aceito o reaproveitamento de sobras limpas.
- b)- O lanche natural também deverá ser composto de produtos frescos.
- c)- Deverão ser oferecidos salgados assados.
- d)- As refeições/lanches deverão ser preparados diariamente.
- e)- O fornecimento de lanches em embalagens descartáveis para transporte, com opção de talheres e guardanapos descartáveis quando necessário.
- f)- Os preços de todos os produtos oferecidos pela CESSIONÁRIA deverão seguir o valor de mercado.
- g)- Todos os alimentos deverão ser preparados sem o uso de:
  - Banha animal
  - Gordura vegetal hidrogenada (trans)
  - Óleo reutilizado
  - Temperos industrializados tipo caldo maggi, knorr, sazón e outros.

#### 7. DO RESPONSÁVEL PELO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO:

- a. O responsável pela fiscalização e acompanhamento do processo é o Sr. **ELIAS DAVID JUNIOR**, cujo telefone e endereço de e-mail são: (43) 988198580 eliasjr@uenp.edu.br. Este ficará responsável pelas informações técnicas necessárias para o fiel cumprimento do objeto desta contratação/aquisição e fiscalização.
- b. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de



imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com a lei.

#### **8. DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA:**

- a)** Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, inclusive a última alteração contratual, devidamente registrada, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição dos seus administradores – os documentos podem ser substituídos por certidão simplificada da Junta Comercial, desde que constem os nomes dos representantes legais da proponente e o ramo de atividade, com data de expedição não superior a 06 (seis) meses;
- c)** Declaração Conjunta (Conhecimento do Edital, Inexistência de Fato Impeditivo, Não Utilização de Mão de Obra de Menores, Declaração de Atendimento À Política Ambiental de Licitação Sustentável, Declaração de Reserva de Cargos, Declaração de Responsabilidades);
- d)** Declaração de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte (se for o caso), conforme modelo do Anexo 03 deste Edital, assinada pelo representante legal da proponente.
- e)** Certidão negativa da Receita Federal;
- f)** Certidão negativa da Receita Estadual;
- g)** Certidão negativa da Fazenda Municipal;
- h)** Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;
- i)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).
- j)** Certidão do Distribuidor probatória de inexistência de processos de falência e concordata, ou recuperação judicial e extrajudicial. Não constando o prazo de validade, será aceita somente a certidão expedida até 90 (noventa) dias antes da abertura das propostas.

**Jacarezinho, 21 de agosto de 2024.**

**Seção de Licitação  
UENP**