

ANEXO I

TERMO DE REFERENCIA CANTINA CAMPUS FRAIBUGO DA UNIARP

CONFORME EDITAL FUNIARP Nº 2020/001 DE CESSÃO DE USO DE ESPAÇO FÍSICO PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL – CANTINA CAMPUS FRAIBURGO

1. **OBJETO** - Cessão de Uso de espaço físico para exploração comercial

2. **ATIVIDADE: Alimentação – Cantina**

3. **LOCAL** Andar térreo da **Universidade do Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP Campus Fraiburgo)**, situado na Av. Carlos Maister nº 411, Bairro Nações, Fraiburgo, SC.

4. **DESTINAÇÃO**: Desenvolvimento de atividades de elaboração, preparação e fornecimento de refeições ligeiras, serviços de lanches e outros pertinentes ao ramo de alimentação, objetivando melhor atender a comunidade e usuários daquela Unidade Universitária.

4.1 – Refeições a serem servidas:

a) **lanches rápidos** (salgados de forno, pães de queijo, sanduíches frios e quentes, cachorro-quente, sanduíche natural, sopa de agnoline (inverno), biscoitos, tortas, doces, sucos naturais, refrescos de marcas confiáveis, mate, café, café com leite, vitaminas, sendo **imprescindível a variação** dos gêneros alimentícios a serem oferecidos;

b) **refeições leves** (sem frituras – somente se autorizado pela **Permitente**, através de comunicado da UNIARP), devendo ser confeccionadas no local e no mesmo dia, como, por exemplo, saladas cruas e cozidas, desde que atendidas as normas de desinfecção, carnes grelhadas (carne vermelha, frango, peixe, etc.), arroz ou massas, feijão, guarnições, servido aos sábados.

4.2 – O **Permissionário** obriga-se a não instalar no espaço permitido, qualquer equipamento capaz de por em risco o imóvel da **Permitente**, a integridade física das pessoas, nem produzir interferência nos equipamentos já instalados nas Unidade Universitária ou em áreas externas.

4.3 – Equipamentos a serem utilizados:

- a) máquina de café elétrica e/ou expresso,
- b) forno de microondas,
- c) forno elétrico,
- d) geladeiras,
- e) freezers,
- f) liquidificadores,
- g) extratores de suco,
- h) torradeiras,
- i) sanduicheira elétrica,
- j) fogão com instalação de botijão externa.

4.4 – **Poderão ser comercializados**: água mineral (em copo ou garrafa plástica), refrigerantes em lata, sucos em embalagens tetrapak (longa vida), balas, chicletes, ficando **terminantemente proibida** a venda de bebidas alcoólicas de qualquer espécie, além de tabacos (cigarros, charutos, etc.).

4.5 – É proibida a confecção de frituras (salvo se autorizado pela UNIARP).

5. ÁREA DE OCUPAÇÃO: **20,30 m²** (vinte metros quadrados e trinta centímetros) de área de preparo e atendimento, **72,00 m²** (setenta metros quadrados) de área para alimentação coberta, perfazendo uma área ocupada total de **92,30 m²** (noventa e dois metros quadrados e trinta centímetros)

6. VALOR MÍNIMO DA TAXA DE OCUPAÇÃO - R\$ 500,00 (quinhentos reais)

7. VALOR DO RESSARCIMENTO DE ENERGIA ELÉTRICA e ÁGUA (40%): R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais).

8. PERÍODO DE VIGÊNCIA: 12 meses, podendo ser renovada.

9. PRAZO DE PAGAMENTO – 10 (dez) dias do mês subsequente ao vencido, através de BOLETO emitida pela UNIARP sendo o primeiro pagamento no dia 10/03/2020.

10. OBRIGAÇÕES DO CESSIONÁRIO:

10.1 – Produzir lanches rápidos e refeições leves, sanitizadas, nutritivas e de boa apresentação, com atendimento rápido e com preços, preferencialmente, abaixo dos praticados pelo comércio regular da espécie, devendo ser mantida em lugar bem visível, tabela dos produtos oferecidos.

10.2 – Responsabilizar-se pela manutenção e abastecimento do ponto de comercialização de atividades de **Alimentação**, objeto deste **Termo e Edital**, a fim de que não ocorra solução de descontinuidade em seu funcionamento.

10.3 – Submeter à aprovação da Administração Superior da UNIARP, através da Uniarp, os equipamentos a serem utilizados, **zelando** pela guarda dos equipamentos, responsabilizando-se pela conservação e manutenção das máquinas, móveis e utensílios, repondo-os quando extraviados e substituindo-os quando danificados.

10.4 – Promover o recolhimento de bandejas, pratos, talheres e copos das mesas e balcões, bem como a remoção dos restos dos alimentos, fora do alcance visual dos comensais, e de tudo o que for considerado inaproveitável, para lugar apropriado, previamente aprovado pela UNIARP.

10.5 – Responsabilizar-se pela completa higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, além das áreas utilizadas, realizando dedetização e desratização semestrais, que deverão ser feitas por empresa especializada, e cujo Certificado deverá ser afixado em lugar visível, de forma a facilitar a **Fiscalização** da UNIARP.

10.6 – Manter pessoal suficiente para atendimento ao objeto do presente Termo de Permissão de Uso, sem interrupção, atropelos, independente de férias, descanso, licenças médicas, absenteísmo, impontualidade ou demissão de empregados, promovendo as substituições necessárias a que não haja descontinuidade das atividades.

10.7 – Atender quanto a seus empregados, mantendo-os quando em serviço tanto de cozinha quanto do balcão, sempre bem apresentados, devidamente uniformizados (uniformes claros e muito bem higienizados), conforme determinam as normas de higiene, afastando, imediatamente das áreas da UNIARP qualquer empregado seu que venha a criar embargos à Fiscalização da UNIARP.

10.8 – Cumprir todas as exigências das leis e normas de segurança e higiene do trabalho, fornecendo adequado equipamento de proteção individual (EPI) e/ou coletivo (EPC), necessários aos seus empregados.

10.9 – Manter-se diretamente à frente dos serviços, coordenando pessoalmente todas as atividades, sem indicar prepostos para representá-lo perante a UNIARP.

10.10 – Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários e securitários, resultantes da execução de suas atividades comerciais, inclusive aqueles supervenientes ao presente Termo de Permissão de Uso, não havendo vínculo ou subordinação à UNIARP, devendo manter pontualidade no pagamento das obrigações sociais, trabalhistas, fiscais e para fiscais, podendo, a qualquer momento, ser instada pela UNIARP a apresentar tal documentação.

10.11 – Arcar com todas as despesas relativas a tributos e tarifas, emolumentos ou contribuições fiscais de qualquer natureza, bem como os das multas que lhe venham a ser aplicadas pelas autoridades públicas federais, estaduais e municipais, pertinentes às atividades comerciais desenvolvidas.

10.12 – Providenciar, quando for o caso, os devidos licenciamentos junto ao Corpo de Bombeiros, Vigilância Sanitária, Prefeitura Municipal e outros órgãos, visando o legal funcionamento do espaço permitido, devendo apresentar toda a documentação antes do início do funcionamento das atividades.

10.13 – Providenciar a sua conta o seguro contra riscos de acidentes de trabalho e de responsabilidade civil, contra incêndio, furtos ou danos materiais, inclusive, respondendo pelo que exceder da cobertura dada pela seguradora, ficando estabelecido que a UNIARP estará alheia e isenta de quaisquer responsabilidades, não lhe cabendo qualquer obrigação decorrente de riscos e danos a qualquer pretexto.

10.14 – Submeter à aprovação da Administração Superior da UNIARP, através da UNIARP, o **projeto dos serviços e instalações** necessárias ao desenvolvimento de suas atividades comerciais, assumindo integral responsabilidade legal, administrativa e técnica.

10.15 – Certificar-se, antes de sua instalação, de todas as condições, facilidades e demais fatores que possam afetar a realização de suas atividades comerciais, não sendo levadas em consideração quaisquer argumentações posteriores consequentes do desconhecimento das condições existentes.

10.16 – Responsabilizar-se pela instalação de extintores, equipamentos de segurança, bem como saídas de emergências, se for o caso, todos às suas expensas.

11 – DAS VEDAÇÕES

11.1 – O Cessionário não poderá transmitir, a qualquer meio, a titularidade desta permissão de uso, sem anuência da UNIARP, que realizará análise para verificação da real possibilidade de transferência ou a realização de nova seleção de permissionário.

11.2 – O advento de qualquer caso fortuito que implique em transferência de titularidade deverá ser imediatamente comunicada à UNIARP, sem o que a presente permissão de uso será revogada.

11.3 – Não será permitida a utilização de qualquer aparelho ruidoso, sonoro, tais como, equipamentos de som, buzinas, sirenes, alarmes, de forma a perturbar o bom andamento das atividades acadêmicas.

11.4 – A instalação de qualquer equipamento ou a realização de benfeitorias deverá ter autorização prévia da UNIARP e não gerarão quaisquer direitos a indenizações posteriores ao **Cessionário**, ficando proibidas expressamente, transferências, subarrendamentos, sub-rogações, cessões totais ou parciais, sublocações ou quaisquer outras modalidades de alienação que transfiram a terceiros a presente cessão de uso.

12 – DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

12.1 – O **Cessionário**, sob pena de revogação do termo de permissão de uso, deverá desenvolver suas atividades, observando rigorosamente os seguintes horários:

Segunda a Sexta-feira das 18h30min às 21h30min e Sábados das 8h30min horas às 13 horas, e conforme autorização da UNIARP.

12.2 – O horário de funcionamento aos **Sábados**, diverso do acima mencionado, poderá ser acordado com a UNIARP, conforme programação a ser comunicada com antecedência mínima de 02 (dois) dias ao **Cessionário**.

13 – DAS BENFEITORIAS NECESSÁRIAS A SEREM REALIZADAS:

13.1 – Deverão ser realizadas benfeitorias necessárias para uma melhor adequação da cantina, de forma a propiciar funcionalidade, gerando conforto, asseio e higiene aos funcionários, com mudança do atual “*lay-out*”, realocando balcões, bancadas e mobiliários, a ser previamente aprovado pela UNIARP.

13.2 – Deverá ser realizada nova pintura no interior do espaço físico destinado para a exploração comercial.

13.3 – Poderá ser proposta construção de área para armazenamento de botijões de gás e lixo de cozinha, a ser submetida a UNIARP.

13.4 – DAS INSTALAÇÕES:

HIDRÁULICA – no local já existe ponto para abastecimento de água, cabendo ao permissionário realizar, às suas expensas, caso necessário, toda a interligação interna aos seus equipamentos.

ESGOTO – no local já existe ponto para esgotamento da pia de cozinha e área de atendimento; entretanto, deverá ser verificada e, porventura instalada às expensas do permissionário vencedor, caixa de gordura com dimensões mínimas de 60cm x 60cm, para proteção da rede existente contra entupimentos por gordura acumulada e maior segurança quanto ao acesso de vetores ao interior dos locais de realização das atividades inerentes à Permissão de Uso.

ELÉTRICA – Apesar da existência de rede de energia elétrica no local, a mesma poderá ser utilizada pelo permissionário vencedor, sendo obrigatória a execução, às suas expensas, de nova rede com eletrodutos rígidos e proteção adequada a carga instalada, bem como ultimar junto à concessionária de energia elétrica (CELESC) a instalação de medidor individual com entrada exclusiva para o local, quando então cessará a cobrança do valor pela cessão.

CUSTOS – Todos os custos envolvidos nos itens acima correrão **por conta do cessionário vencedor**, não cabendo nenhum tipo de ressarcimento por parte da **UNIARP**, quer durante a Cessão de Uso, quer pela não renovação da mesma.

13.5 – Poderão ser consultadas no processo e obtidas por cópias reprográficas, durante o processo de Seleção do Permissionário, **planta baixa** do local objeto da Permissão de Uso, devendo ser realizada **Vistoria Preliminar** ao local com emissão de documento comprovando tal vistoria, a ser encaminhada junto à documentação para habilitação na Seleção.

14 – NORMAS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

14.1 - Em relação à **higiene pessoal**, fica determinado ao **Cessionário** que:

- cabelos devem ser protegidos com gorro ou touca;
- barba e bigode devem ser feitos diariamente;

- unhas devem ser curtas, limpas, sem esmalte e base;
- é proibido a utilização de adornos(colares, pulseiras, brincos, relógios e anéis);
- a maquiagem deve ser leve e no uso de desodorante o mesmo deve ser inodoro ou suave, sem utilização de perfumes;
- as mãos devem ser lavadas sempre que necessário(ao iniciar o trabalho, ao trocar de tarefa, ao lidar com dinheiro, etc);

14.2 - Em relação à **uniformização**:

- o uniforme deve ser completo, claro, bem conservado e limpo. Sua utilização deve ser somente nas dependências internas do estabelecimento;
- os sapatos devem ser fechados, em boas condições de higiene e conservação. É indicado o uso de meias;
- o uso de avental plástico deve ser restrito às atividades onde há grande quantidade de água, não devendo ser utilizado próximo ao calor;
- não utilizar panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme;
- não carregar no uniforme: canetas, batons, cigarros e outros adornos;
- nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da cozinha;

14.3 - Em relação à **proteção e conservação da saúde**:

- não fumar no local de trabalho;
- fazer exames médicos periódicos;
- informar se estiver com gripe, tosse, diarreia, inflamação na garganta, para que medidas preventivas de toxicoinfecções possam ser tomadas;
- não manipular os alimentos se estiver com ferimentos e/ou infecção na pele. Informar para que medidas alternativas possam ser tomadas;

1.4 - Higiene com o ambiente e com os utensílios:

- lavar e desinfetar utensílios, de maneira adequada sempre antes e após o uso, com água e sabão neutro;
- os utensílios(copos, talheres, pratos,etc...) devem estar limpos, secos e sem manchas antes de serem utilizados;
- manter sempre limpos: fogão, armários, piso, teto, paredes, portas, janelas, telas, bancadas de manipulação;
- confeccionar um calendário de faxina;
- a limpeza semanal de geladeiras e freezers se faz obrigatória;

- as louças e utensílios devem ser protegidos de insetos;
- o lixo deve ser recolhido em depósito com sistema de pedal, que deverá ser lavado após a retirada do mesmo;
- remover o lixo diariamente, quantas vezes necessário (pelo menos 3 vezes ao dia), em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos e roedores;
- deve ser feito um programa de controle integrado de pragas em toda área destinada à alimentação, que deve ser exposto em lugar visível, de fácil acesso.

14.5 - Os itens relacionados a seguir **não são permitidos durante a manipulação dos alimentos:**

- falar, tossir, assobiar e espirrar sobre o alimento;
- experimentar alimentos com as mãos;
- tocar o corpo;
- assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se;
- enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;
- manipular dinheiro;
- tocar maçanetas com as mãos sujas;
- fazer uso de utensílios e equipamentos sujos;
- circular sem uniforme nas áreas de serviço;

14.7 - Técnicas de **higienização dos alimentos:**

- lavar os alimentos(frutas e legumes) mesmo os com cascas antes de serem consumidos;
- lavar os enlatados antes de abri-los;
- manter as panelas tampadas e os alimentos protegidos do meio externo(poeira, insetos,etc);
- não guardar os alimentos perecíveis próximos ao material de limpeza e outros produtos tóxicos como inseticidas;
- nunca lavar os alimentos diretamente na pia, a menos que esta seja de uso exclusivo para esta finalidade;
- não utilizar a pia de higienização das mãos para lavar alimentos;
- as verduras deverão ser lavadas folha por folha em água corrente para retirar as sujidades, terra, resíduos, etc; depois deixá-las de molho em recipientes com sanitizante para desinfecção (seguir instruções de diluição do produto), enxaguar com vinagre(opcional);

14.8 - Não necessitam de desinfecção:

- frutas não manipuladas, frutas cujas cascas não são consumidas, tais como: laranja, mexerica, e outras, exceto as que serão utilizadas para suco.















