



## UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

Pró-Reitoria de Gestão e Governança

Gabinete da Superintendência-Geral de Patrimônio

Divisão de Gestão de Cessão de Uso

### TERMO DE REFERÊNCIA

Processo nº 23079.206760/2020-72

#### 1. DO OBJETO

1.1. Trata o presente termo de referência da cessão de uso oneroso de espaço físico integrante do patrimônio da UFRJ para exploração do serviço de restaurante e lanchonete, exclusivamente por empresa especializada no ramo, nas dependências do prédio principal do Polo de Biotecnologia, situado à Avenida Carlos Chaga Filho, 791, Cidade Universitária, Rio de Janeiro, RJ, CEP. 21941-904, observadas as condições estabelecidas neste documento, no edital e anexos.

1.2. A área objeto da presente licitação destina-se exclusivamente à exploração de restaurante e lanchonete, em atendimento aos usuários da UFRJ, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros para quaisquer outras finalidades.

1.3. Todas as condições para exploração da área e do objeto estão especificadas neste termo de referência e no contrato.

1.4. Para fins de referência, o valor mensal a ser pago à UFRJ a título de contraprestação pela utilização e exploração da área cessionária é de 6.770,40 (seis mil, setecentos e setenta reais e quarenta centavos) mensais, conforme avaliação imobiliária obtida a partir da média apurada para outras áreas similares, conforme consta em processo administrativo nº 23079.206760/2020-72, disponível para consulta pública em <https://sei.ufrj.br/pesquisa>.

1.5. No que se refere ao critério de julgamento, será considerada mais vantajosa a oferta e, consequentemente, classificada em primeiro lugar, a proposta que, satisfazendo a todas as exigências e condições do edital e anexos, apresente o MENOR PREÇO a ser cobrado pelo peso, em quilograma, da refeição de almoço, no sistema *self-service*.

1.6. Durante a fase de lances, não será admitido valor simbólico, nem preço que ultrapasse a quantia de R\$45,00 (quarenta e cinco reais), para o valor do peso, em quilograma, para a refeição de almoço, no sistema *self-service*, fixado de acordo com o cardápio básico para almoço, previsto na cláusula nona deste termo de referência.

1.6.1. Para fins de equilíbrio econômico-financeiro, o valor estipulado pela subcláusula 1.6 poderá sofrer reajuste, desde que seja observado o interregno mínimo de um ano, a variação de preços no mercado concorrente e que a cessionária solicite formalmente à cedente com a devida antecedência.

1.7. A área a ser explorada compreende ao todo a dimensão de 450,46 m<sup>2</sup> (quatrocentos e cinquenta metros e quarenta e seis centímetros quadrados), conforme desenho e layout apresentados em planta disponível no anexo I deste termo de referência.

#### 2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. A abertura do presente procedimento licitatório se justifica em virtude da necessidade da oferta e do fornecimento de refeições e lanches ao contingente de pessoas que trabalham e trafegam no campus da Cidade Universitária da UFRJ, mais especificamente no Polo de Biotecnologia e no seu entorno.

2.2. A Cidade Universitária abriga a maior parte da estrutura acadêmica e administrativa da Universidade Federal do Rio de Janeiro, além de diversas grandes empresas de base tecnológica, com alta demanda por serviços de alimentação, sobretudo pelos usuários da UFRJ e das empresas instaladas, razão pela qual é preciso dispor de locais com estrutura de alimentação adequada para atender aos diversos tipos de usuários, principalmente devido à distância entre os prédios e à carência de restaurantes e lanchonetes na região.

2.3. Em média, segundo dados disponíveis em <https://ufrj.br/aceso-a-informacao/institucional/fatos-e-numeros/>, circulam pelo campus da Cidade Universitária, aproximadamente, 100 (cem) mil pessoas diariamente, incluindo alunos, professores, funcionários da UFRJ e das empresas instaladas na ilha, visitantes, usuários gerais etc., ficando demonstrada a conveniência, a oportunidade e o interesse público na realização deste certame licitatório.

2.4. A cessão em questão destina-se precipuamente a apoiar e dar suporte às atividades administrativas e acadêmicas da Universidade Federal do Rio de Janeiro e dos seus usuários, por intermédio da oferta de refeições nas melhores condições possíveis quanto ao preço e à qualidade, considerando o grande fluxo de pessoas, incluindo parceiros, participantes de eventos, visitantes e colaboradores eventuais, o que justifica a cessão de área disponível para exploração comercial por empresa especializada no ramo de alimentação, com cobrança direta do preço ao consumidor.

2.5. O fornecimento de refeições em pontos estratégicos no campus da Cidade Universitária evita que as pessoas tenham que percorrer grandes distâncias para fazer suas refeições dentro e fora da ilha, gerando economia sob vários aspectos e colaborando para uma melhor produtividade dos usuários internos e externos da UFRJ.

2.6. Em razão do exposto, a presente licitação se justifica pela necessidade de o campus da Cidade Universitária, mais especificamente o Polo de Biotecnologia da UFRJ, dispor de mais um espaço reservado para instalação e execução de serviços de restaurante e lanchonete, em apoio ao desempenho das atividades dos diversos usuários espalhados pela ilha, por intermédio da oferta de refeições e lanches.

2.7. Para a realização do certame, considerou-se que há grande fluxo de estudantes, servidores, funcionários, colaboradores e participantes de eventos, além das empresas residentes na ilha e de visitantes eventuais, que carecem de maiores opções, sobretudo nos horários de pico, o que justifica a cessão de espaços disponíveis, que são explorados por empresas especializadas no ramo de atividades específicas, especializadas e acessórias, com a cobrança pelos serviços sendo feita diretamente aos frequentadores, que passam grande parte do dia no campus, seja trabalhando ou estudando.

#### 3. DO LOCAL E HORÁRIOS PARA OFERTA DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

3.1. Os serviços de restaurante e lanchonete deverão ser ofertados em área específica localizada nas dependências do prédio principal do Polo de Biotecnologia da UFRJ, que está situado na Avenida Carlos Chaga Filho, 791, Cidade Universitária, Rio de Janeiro, RJ, CEP. 21941-904, conforme planta indicativa de áreas do anexo I, em todos os meses do ano, durante todo o período de vigência da cessão.

3.2. A cessionária deverá manter a cozinha e o refeitório em funcionamento no horário comercial de 8:00h às 17:00h de segunda-feira à sexta-feira, nos dias úteis, obrigando-se a cumprir o horário de 11:00h às 15:00h, para o almoço, bem como o horário de 8:00h às 17:00h, para café da manhã e lanches.

3.3. A cedente poderá, a qualquer tempo da vigência contratual, propor a alteração dos horários, desde que apresentada motivação formal e com antecedência mínima de 48 horas (quarenta e oito horas) à cessionária, que terá o mesmo prazo (48hs) para adequar-se aos novos horários.

3.4. Caso a cessionária pretenda alterar o horário em que os serviços de alimentação serão prestados ou as condições dos mesmos, desde que dentro dos limites legais e contratuais, deverá apresentar pedido motivado à cedente, que, se aceito, será formalizado em termo aditivo assinado por ambas as partes.

3.5. O horário para carga e descarga de fornecedores será de 07:00h às 11:00h diariamente. Casos excepcionais deverão ser acordados tempestivamente com a administração do prédio onde está localizada a área cessionária.

#### **4. DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA**

4.1. Cumprir fielmente todas as cláusulas do edital, termo de referência, e do contrato de cessão de uso firmado entre as partes.

4.2. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições exigidas durante a fase de habilitação e qualificação.

4.3. Respeitar toda e qualquer orientação legal e normativa (federal, estadual e municipal), que tenha relação com a atividade explorada e vinculada à cessão da área objeto deste termo de referência.

4.4. Responsabilizar-se pelo recolhimento de impostos, obtenção de alvarás e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas na área cessionária, em respeito às normas locais e à legislação vigente.

4.5. Providenciar e manter atualizadas todas as licenças, alvarás e encargos tributários, civis e comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas na área cessionária.

4.6. A cessionária tem o dever de apresentar à cedente, sempre que solicitada, qualquer documentação comprobatória acerca da atividade exercida na área objeto de cessão, sendo que a não apresentação, sem justificativa, constitui motivo para rescisão unilateral do contrato.

4.7. Apresentar à cedente, no momento em que se iniciarem os serviços, nome completo e telefone do responsável pela cessionária, que servirá de representante legal perante a cedente, inclusive para sanar qualquer eventual dúvida ou questão durante a vigência contratual.

4.8. Indicar local preferencial para entrega de documentos de qualquer natureza, proveniente da cedente, durante a vigência do contrato, ficando todos os empregados habilitados a recebê-los diretamente na área cessionária, quando não houver indicação de outro lugar.

4.9. Fornecer endereço de e-mail para o envio e recebimento mensal do boleto de cobrança, que será fornecido em formato de Guia de Recolhimento da União (GRU), emitido exclusivamente pela cedente, de modo que a cessionária proceda com o pagamento referente à retribuição pecuniária mensal e aos outros encargos ou obrigações incidentes sobre a cessão, nas condições definidas neste termo de referência e no contrato.

4.10. Apresentar junto à cedente a comprovação de contratação de seguro contra incêndio relativo à área cessionária, com cobertura adicional dos riscos de explosão, ou outro documento que comprove a área segurada, no prazo de 5 (cinco) dias úteis após a assinatura do instrumento de contrato.

4.10.1. A cessionária terá o prazo de 30 (trinta) dias a contar da apresentação da comprovação de contratação do seguro para apresentar cópia da apólice definitiva.

4.11. Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal relacionadas aos serviços explorados ou à área cessionária, durante a vigência do contrato ou decorrente deste, assim como arcar com as multas eventualmente aplicadas pela cedente, garantido o direito à defesa e ao contraditório.

4.12. Exercer por meios próprios e exclusivos as atividades que configuram o objeto desta cessão de uso, durante todo o período estabelecido no instrumento de contrato a ser firmado.

4.13. Atender com urbanidade e presteza a comunidade universitária e tantos quantos vierem a utilizar o restaurante ou lanchonete, responsabilizando-se por eventuais reclamações quanto aos serviços prestados e ao atendimento.

4.14. Oferecer aos usuários produtos e serviços com qualidade e preços compatíveis com o mercado local, fixando em lugar visível a tabela de preços e os produtos e serviços ofertados.

4.15. Observar permanentemente a qualidade dos produtos e os preços indicados em tabela afixada em local próprio.

4.16. Aceitar e permitir a fiscalização do contrato por fiscal designado pela cedente, corrigindo imediatamente eventuais falhas observadas e comunicadas pelo fiscal ou gestor do contrato, garantidos o direito de resposta, a defesa e o contraditório.

4.17. Zelar pela excelência e padrão dos serviços ofertados, assim como pela qualidade dos produtos.

4.18. Manter e conservar às suas expensas a área cessionária, devolvendo-a à cedente, quando do término ou da rescisão da cessão, nas mesmas condições em que declara haver recebido o imóvel, desocupada e em perfeito estado de conservação, incluindo pintura nova, nas mesmas cores e padrão da original, salvo autorização expressa da cedente para que o imóvel seja devolvido em condições diferentes.

4.19. Assumir integral responsabilidade por todo e qualquer dano, direto ou indireto, eventualmente causado à cedente ou a terceiros, por si ou por seus prepostos, em decorrência da execução do objeto licitado.

4.20. Adquirir, instalar e manter, às suas expensas, os equipamentos, móveis e utensílios necessários para o perfeito funcionamento das atividades objeto de cessão, devendo retirá-los do local quando do término ou rescisão do contrato.

4.21. Manter nas dependências da área cessionária equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes, providenciando extintores de incêndio do tipo e quantidades necessários para atender às normas de segurança em vigor.

4.21.1. A inspeção e recarga dos extintores de incêndio na área objeto de cessão é de obrigação exclusiva da cessionária, que deverá providenciar a sua manutenção a cada 12 (doze) meses por empresa especializada, de acordo com a NBR 12962, da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), que trata da inspeção, manutenção e recarga em extintores de incêndio, devendo o teste hidrostático ser realizado por empresa contratada para executar o serviço.

4.22. As instalações, reformas e adaptações que se fizerem necessárias ao funcionamento dos equipamentos, a exemplo de sistemas de exaustão, elétrico, hidráulico e de gás, mediante anuência prévia da cedente, serão de responsabilidade da cessionária, sem quaisquer ônus para a cedente, ficando o seu acompanhamento a cargo do fiscal do contrato.

4.23. Manter, para a prestação dos serviços, inclusive no que tange à limpeza do local, empregados categorizados e identificados, que demonstrem o vínculo com a cessionária, e hábeis para executar as suas tarefas.

4.24. Reservar um espaço dentro do empreendimento para a acomodação dos produtos de limpeza, estando distante do estoque de alimentos e da área de preparo das refeições.

4.24.1. Os produtos de limpeza deverão ser adequados e específicos à natureza dos serviços de armazenamento, produção e distribuição de alimentos e refeições industriais, isto é, detergentes com alto poder bactericida e ação fungicida que proporcionem ampla higienização do ambiente, dos equipamentos e dos utensílios de cozinha e do refeitório, bem como das mãos dos empregados que

manipulam os alimentos. Para tanto, a cessionária deverá utilizar produtos biodegradáveis, não podendo ser utilizados produtos químicos nocivos ao ser humano.

4.25. Assumir as despesas decorrentes de serviços e materiais de limpeza, e primar pela higiene nas áreas de preparação e manipulação dos alimentos, bem como pela manutenção e conservação da área cessionária, devendo o local permanecer rigorosamente limpo e arrumado, dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene, sobretudo mesas, cadeiras, portas, vidros, teto, equipamentos e piso, inclusive no período de maior utilização e frequência.

4.25.1. A limpeza completa da área cessionária abrange, de acordo com o objeto licitado, a conservação do espaço reservado à cozinha, ao refeitório e às áreas contíguas, incluindo móveis, instalações, máquinas e utensílios que se encontrem em utilização no local, e deverá ser dividida em:

I - limpeza diária, envolvendo varrição e posterior limpeza com pano úmido e bactericida nas áreas do refeitório e cozinha, bem como limpeza das mesas, cadeiras, balcões, vidros, utensílios de cozinha, com desinfecção; e

II - limpeza semanal, envolvendo lavagem geral de toda a área, todo o piso, limpeza das portas, janelas, persianas, materiais de cozinha, fogões, geladeiras, fornos, freezers, balcões etc., com desinfecção.

4.26. Providenciar, com a frequência mensal e quando for necessária, a desinsetização de toda a área cessionária, incluindo despensa, cozinha e refeitório, com produtos adequados ao local e à atividade explorada, e com o isolamento necessário de alimentos e utensílios, para evitar qualquer tipo de contaminação, passível de responsabilização.

4.27. Realizar trimestralmente, ou antes deste período, quando necessário, limpeza geral nas caixas de gordura que recebem resíduos da cozinha e do refeitório do restaurante e lanchonete.

4.28. A cessionária deverá responsabilizar-se pelo controle e destinação ambiental dos resíduos dos serviços prestados, de acordo com as normas vigentes, devendo dar a destinação adequada aos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, sendo de sua inteira responsabilidade o seu transporte e destinação adequados, e a instrução dos seus empregados acerca desses procedimentos.

4.28.1. É obrigação da cessionária reservar um espaço próximo ao empreendimento destinado à disposição dos resíduos gerados e adquirir os coletores específicos para cada tipo de resíduo de acordo com a Resolução nº 275, de 25 de abril de 2021, do Conselho Nacional do Meio Ambiente (CONAMA), que estabelece código de cores para a diferenciação de resíduos e informações para a coleta seletiva, estando dispostos distante da área de manipulação dos alimentos.

4.28.2. O lixo e os resíduos sólidos comerciais deverão ser acondicionados, diariamente, em sacos plásticos resistentes e fechados, em local separado da cozinha ou da despensa, depositados em caçambas com tampas na área externa do edifício da cessionária, observadas as normas técnicas de higiene e as orientações da administração do prédio, a fim de evitar a proliferação de insetos, roedores, microrganismos e a propagação de odores desagradáveis.

4.28.3. A cessionária deverá providenciar a coleta dos resíduos sólidos decorrentes de suas atividades, proporcionando o melhor aproveitamento e descarte adequado dos mesmos, observando as orientações normativas vigentes, incluindo o que dispõe o Decreto nº 5.940/2006, que trata especificamente da separação dos resíduos em áreas federais.

4.28.4. Objetivando minimizar os impactos negativos ocasionados pela disposição de óleo comestível diretamente na rede de esgotos, a cessionária deverá implantar e manter programas voltados ao encaminhamento de óleo comestível para a reciclagem, de acordo com as normas vigentes do Instituto Estadual do Ambiente (INEA), que prevê o controle dos geradores, transportadores e receptores.

4.29. Manter dimensionamento de pessoal adequado capaz de atender aos serviços sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, mantendo sempre o número necessário de empregados para a perfeita execução dos serviços, passível de fiscalização a qualquer tempo.

4.30. Promover capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica no início da produção das refeições e toda vez que houver substituição ou nova contratação de profissional, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos; manipulação higiênica dos alimentos; boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias, manuseio de equipamentos, segurança e prevenção de acidentes de trabalho, combate ao incêndio, relacionamento interpessoal, atendimento e acolhimento ao usuário e qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma periódico para as capacitações.

4.31. Manter estoque mínimo de equipamentos, ferramentas e outros materiais indispensáveis ao preparo e aos serviços de alimentação pelos seus funcionários, que deverão utilizar-se de equipamentos de proteção individual (EPI), fornecidos pelo empregador, sempre que o desempenho de funções específicas requeira proteção, de acordo com os termos da Norma Regulamentadora nº 6 (NR-06), do Ministério do Trabalho e Emprego.

4.32. Qualquer profissional contratado pela cessionária que tenha contraído ou seja suspeito de ter contraído doença potencialmente transmissível, ou que apresente, por exemplo, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia, deverá ser dispensado até o devido restabelecimento de sua saúde, devendo a cessionária evitar profissionais com tais enfermidades nos locais onde se manipulam alimentos ou em funções em que haja possibilidade de contaminar direta ou indiretamente os alimentos com microrganismos patogênicos.

4.33. Assumir toda e qualquer obrigação trabalhista, previdenciária ou civil para com os empregados que exercerem suas atividades no local objeto desta cessão.

4.33.1. A inadimplência da cessionária com referência a qualquer encargo trabalhista, previdenciário, fiscal ou parafiscal não transfere a responsabilidade por seu pagamento à cedente, nem poderá ser objeto de reclamação por parte de quem quer que seja, razão pela qual a cessionária renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a cedente.

4.33.2. A cessionária deverá realizar, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, a fim de que seus funcionários permaneçam em condições de saúde compatíveis com as suas atividades.

4.33.3. Os laudos dos exames periódicos de saúde dos funcionários envolvidos na execução dos serviços de alimentação, objeto do contrato, deverão obedecer aos princípios estabelecidos pelas Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego (NR-07 e NR-09), e ser apresentados à cedente sempre que solicitados.

4.33.4. A cessionária deverá manter os funcionários dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo os mesmos apresentarem-se sem bigode, barbeados, com cabelos totalmente protegidos e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras, relógios e outros adornos, bem como celulares e fones de ouvido durante a execução do serviço.

4.34. Cumprir rigorosamente as normas de Medicina e Segurança do Trabalho, observando, dentre outros, as determinações da Lei nº 6.514/1977, e também da Portaria nº 3.214, de 8 de junho de 1978 do Ministério do Trabalho, relativos à Segurança e Medicina do Trabalho, oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de resguardo, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios adequados de proteção na execução dos serviços.

4.35. Realizar a contratação diretamente com as concessionárias dos serviços de energia elétrica, água e esgoto, telefonia e internet, responsabilizando-se pelos custos relativos aos respectivos consumos.

4.35.1. Em caso de impossibilidade de contratação direta de energia elétrica e água, devido a inviabilidade técnica informada e atestada pela concessionária distribuidora, a cessionária deverá providenciar a instalação de medidores independentes de energia elétrica e água, responsabilizando-se pelos custos relativos ao consumo desses serviços, os quais serão calculados a partir de aferição mensal realizada pela cedente e acrescidos à retribuição mensal, a título de ressarcimento.

4.35.2. O início das atividades da cessionária fica condicionado à instalação dos medidores de energia elétrica e água, pelas concessionárias responsáveis, ou diretamente pela cessionária, a partir de medidores próprios, adquiridos e instalados às suas exclusivas expensas, observando que a instalação de medidores particulares, ou seja, aquela que não é feita pela concessionária, depende de prévia aprovação do projeto pela cedente.

4.36. Responsabilizar-se pelos custos de aquisição de botijões de gás e pelo seu adequado armazenamento.

4.37. Contribuir com o rateio das despesas referentes à manutenção, conservação, vigilância e infraestrutura das áreas físicas comuns do campus da Cidade Universitária e do Polo de Biotecnologia, na proporção de 10% (dez por cento) calculado sobre o valor da retribuição mensal devida pela utilização da área cessionária.

4.38. Fica proibido à cessionária, sob quaisquer pretextos, dar outro uso à área objeto de cessão de uso, que não aquele definido pelo contrato e por este termo de referência, assim como comercializar produtos e/ou serviços diferentes dos especificados no objeto do contrato.

4.39. É expressamente proibido comercializar bebidas alcoólicas, cigarros e drogas lícitas ou ilícitas de qualquer natureza.

4.40. É vedado veicular publicidade em mesas, cadeiras, placas etc. sem a prévia e expressa autorização da cedente.

4.41. A cessionária não poderá alterar a cor das paredes das áreas ocupadas sem a prévia e expressa autorização da administração do prédio onde está localizada a área objeto de cessão.

4.42. Utilizar água em condições de potabilidade e própria para o consumo humano.

4.42.1. Disponibilizar água potável para a preparação de suco, quando a água fornecida pela rede de abastecimento apresentar-se imprópria, por meio de análises microbiológicas, assim como na falta de abastecimento.

4.42.2. Providenciar aquisição de água potável na falta de abastecimento pela empresa local ou por quaisquer outros motivos, a fim de que a produção e distribuição das refeições não sejam interrompidas.

4.42.3. Qualquer empresa fornecedora eventual de água deverá portar licenciamento sanitário, conforme legislação vigente no Rio de Janeiro, e laudo de potabilidade da água no momento da entrega, cujos caminhões-pipa deverão ter os seguintes dizeres, em tamanho legível, no lado externo da caçamba: “ÁGUA POTÁVEL”, nome, endereço e telefone da empresa.

4.42.4. O reservatório ou caixa d'água deve ser lavado e desinfetado (higienizado) no mínimo a cada seis meses, por empresa terceirizada, tecnicamente autorizada para executar o serviço, de acordo com a legislação vigente, a exemplo das Normas Regulamentadoras NR-33 (trabalho em espaço confinado) e NR-35 (trabalho em altura), arquivando-se os originais dos registros da operação como laudo da potabilidade da água e documentação pertinente, disponibilizando cópia deste material à cedente, quando solicitado.

4.43. O local de trabalho deve ser mantido bem ventilado e iluminado, com lâmpadas protegidas contra quebras e explosão, e as instalações elétricas íntegras e, quando possível, protegidas por tubulações externas, inclusive para permitir a melhor higienização do empreendimento.

4.44. Todas as superfícies que entram em contato com os alimentos devem ser mantidas em bom estado de higiene e conservação, sem rachaduras, trincas e outros defeitos.

4.45. A dispensação de alimentos e a devolução dos pratos e talheres não devem transitar pela mesma área.

4.46. As mesas e cadeiras devem ser continuamente higienizadas durante todo o período de funcionamento do empreendimento, de preferência após a sua desocupação.

4.47. O preparo e manipulação dos alimentos devem seguir as seguintes orientações, sem prejuízo de outras práticas de higiene e segurança alimentar:

I - SEMPRE usar toucas higiênicas durante o preparo das refeições e quando do momento de servir;

II - os manipuladores de alimentos são PROIBIDOS de utilizarem adornos como brincos, pulseiras, anéis, alianças, colares, relógios e maquiagem, dentre outros;

III - acomodar os alimentos dentro de vasilhames adequados;

IV - não armazenar os produtos de limpeza junto aos alimentos;

V - não utilizar produtos de limpeza clandestinos, somente os regularizados que contenham o número de registro do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

VI - a cozinha deve ter lixeiras de fácil limpeza, com tampa e pedal, retirando o lixo sempre para fora da área de preparo de alimentos em sacos bem fechados e dentro de carros coletores de resíduos com rodas; e

VII - após o manuseio do lixo, deve-se obrigatoriamente realizar a higiene das mãos.

## **5. DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE E DA FISCALIZAÇÃO DO OBJETO**

5.1. Colocar à disposição da cessionária a área física objeto do contrato, nas condições deste termo de referência e anexos.

5.2. Acompanhar e fiscalizar, por meio de servidores designados, a oferta e a entrega dos serviços de alimentação, bem como o cumprimento das responsabilidades e obrigações assumidas em contrato pela cessionária.

5.3. Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento do mobiliário, equipamentos, aparelhos e instrumentos utilizados, necessários à execução dos serviços nas condições adequadas e desejáveis.

5.4. Notificar e aplicar as sanções registradas pela fiscalização do contrato, tendo como fato gerador quaisquer ações ou omissões por parte da cessionária, que sejam contrários ou conflitantes ao disposto no edital e nos seus anexos, bem assim no contrato e neste termo de referência, inclusive sugerindo outras penalidades aplicáveis.

5.5. Apresentar mensalmente à cessionária fatura, em formato de Guia de Recolhimento da União (GRU), relativa ao valor da retribuição pecuniária, devida pela utilização da área objeto de cessão, incluindo os valores relativos ao rateio das despesas com manutenção, conservação, vigilância e infraestrutura das áreas físicas comuns do campus e do prédio, e, quando for o caso, do ressarcimento pelo consumo de energia elétrica e água eventualmente compartilhados pela cedente.

5.6. A fiscalização administrativa do contrato será exercida por servidores devidamente designados pela Administração Central da UFRJ e nomeados por portaria, aos quais competirá acompanhar e fiscalizar toda a execução do contrato, anotando em registro próprio, no âmbito de processo administrativo autuado especificamente para esse fim, todas as ocorrências observadas durante a fiscalização, reportando-se, quando necessário, à gestão do contrato, quando identificadas falhas ou situações que ensejem a atuação da autoridade cedente.

5.6.1. Cabe ao fiscal do contrato determinar à cessionária, por meio de notificação administrativa, as medidas que deverão ser adotadas para regularizar as faltas eventualmente constatadas na execução do contrato, de modo a assegurar a sua perfeita execução, sendo que as decisões e providências que ultrapassarem sua competência deverão ser solicitadas à gestão do contrato em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

5.6.2. Compete ao fiscal estabelecer a relação entre a cessionária e a Administração Central, por meio da gestão do contrato, e mediar, quando necessário, a relação com a administração do prédio onde está localizada a área objeto da cessão.

5.6.3. As notificações das irregularidades constatadas na execução do contrato deverão ser encaminhadas por escrito à cessionária, estipulando prazo adequado para as devidas correções, independente de aviso prévio verbal.

5.6.4. Os esclarecimentos solicitados pelo fiscal do contrato deverão ser prestados imediatamente pela cessionária, independente de resposta por escrito, salvo quando implicarem em solicitações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo indicado em notificação.

5.6.5. Vencido o prazo estipulado pela fiscalização do contrato para a correção de eventuais falhas e não sanadas as ilicitudes identificadas, a gestão do contrato será acionada para providenciar a aplicação das penalidades previstas em contrato.

5.6.6. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da cessionária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, ainda que resultantes de imperfeições técnicas, vícios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, hipóteses em que não se aplica corresponsabilidade da cedente ou de seus agentes e prepostos.

5.6.7. A cessionária permitirá aos representantes da cedente livre acesso à área objeto de cessão, a qualquer momento e época, sem qualquer aviso prévio, com a finalidade de possibilitar a fiscalização das instalações e dos serviços.

5.6.8. A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da cedente não exime a cessionária de total responsabilidade quanto à execução dos serviços de alimentação, de sua inteira responsabilidade.

5.7. A gestão administrativa do contrato ficará a cargo da Divisão de Gestão de Cessão de Uso, da Superintendência- Geral de Patrimônio, da Pró-Reitoria de Gestão e Governança, da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

5.7.1. É responsabilidade do gestor do contrato acompanhar o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela cessionária, no tocante às questões ligadas à documentação, controle dos prazos de vencimento, prorrogação, rescisão e sanção.

5.7.2. A partir de ações próprias do fiscal do contrato, a gestão do contrato é responsável por propor decisões à autoridade superior e dar suporte à fiscalização do contrato, em prol da boa execução dos serviços por parte da cessionária, incluindo a notificação administrativa a respeito de questões contratuais não tratadas pela fiscalização do contrato e a aplicação das penalidades em conformidade com os registros efetuados tanto pela fiscalização como pela gestão administrativa do contrato.

## **6. DOS CUSTOS COM TRIBUTOS, IMPOSTOS, TAXAS E OUTROS**

6.1. Os custos com os tributos, contribuições fiscais e para-fiscais, de quaisquer naturezas, que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre os serviços ofertados, bem como as despesas com pessoal, manutenção e outros necessários à exploração da atividade e execução do objeto serão de responsabilidade única e exclusiva da cessionária.

6.2. São custos privativos da cessionária todo e qualquer valor pertinente à instalação do restaurante e lanchonete, aquisição de peças e equipamentos, inclusive para a substituição, reparação ou manutenção, de forma a atender plenamente ao objeto licitado.

6.3. Despesas e encargos relativos ao consumo de energia elétrica, gás, água e esgoto, além de telefone e internet, dentre outros, são obrigações exclusivas da cessionária, a qual será responsável pela contratação desses serviços e pela instalação dos respectivos medidores independentes, quando for o caso.

## **7. DA GARANTIA CONTRATUAL**

7.1. Para assegurar o integral cumprimento de todas as obrigações contratuais assumidas, inclusive indenização a terceiros e multas eventualmente aplicadas, a cessionária apresentará garantia anual de 5% (cinco por cento) do valor correspondente ao valor anual da cessão de uso, em uma das modalidades estabelecidas pela legislação em vigor, no prazo de até 15 (quinze) dias úteis após a data da assinatura do contrato.

7.2. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá vigorar durante todo o período de vigência contratual, mantendo-se válida até 3 (três) meses após o término do contrato.

7.3. Havendo opção pela modalidade caução em dinheiro, o valor deverá ser efetuado em favor da Universidade Federal do Rio de Janeiro em conta específica na Caixa Econômica Federal, sujeitando-se os valores à correção monetária.

7.4. Se a opção de garantia for em seguro-garantia ou fiança bancária, a mesma deverá conter expressamente cláusula de atualização financeira, de imprescritibilidade, de inalienabilidade e de irrevogabilidade.

7.5. A garantia ficará sob responsabilidade e ordem da cedente.

7.6. Havendo alteração referente à retribuição mensal devida pela utilização da área cessionária, a garantia será atualizada monetariamente, conforme manda a legislação.

7.7. Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente, pela cedente, para compensação de prejuízo causado no decorrer da execução contratual por conduta da cessionária, incluídas indenizações a terceiros ou multas, a cessionária deverá proceder à respectiva reposição no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data em que tiver sido notificada.

7.8. A garantia somente será restituída à cessionária após o integral cumprimento de todas as obrigações contratuais, após o término da cessão de uso.

## **8. DO DETALHAMENTO DO OBJETO PARA A ÁREA CEDIDA E DAS CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO**

8.1. A cessionária observará durante toda a vigência contratual que a área objeto de cessão de uso é destinada exclusivamente à exploração comercial de restaurante e lanchonete, com a oferta de diversos tipos de comidas, lanches e bebidas para consumo no estabelecimento ou para viagem.

8.2. A cedente não fornecerá quaisquer equipamentos ou instalações móveis, sendo esses de responsabilidade exclusiva da cessionária.

8.3. Os serviços deverão ser apresentados ao público usuário, conforme especificações contidas neste termo de referência, com relação aos alimentos que serão ofertados durante o horário de almoço, e durante o lanche e/ou café da manhã, em sistema de revezamento ou simultâneo.

- 8.4. O pagamento pelos produtos e serviços de alimentação será efetuado diretamente pelo usuário consumidor à cessionária, em caixa próprio, em moeda corrente, cartão de débito, cartão de crédito e outros meios comuns existentes, que facilitem o acesso de quaisquer interessados.
- 8.5. Os preços dos alimentos (refeições, lanches e bebidas) deverão estar devidamente afixados em local visível, e serem compatíveis com os preços de mercado.
- 8.5.1. Os preços dos itens ofertados não poderão ser superiores aos praticados no mercado local, tendo como referência a região próxima e os estabelecimentos similares.
- 8.5.2. Caso o fiscal de contrato identifique preços exorbitantes ou superiores aos praticados no mercado da região, poderá solicitar a redução e a readequação dos mesmos.
- 8.6. Deverão ser instalados aparelhos de refrigeração e resfriamento, inclusive quando armazenados e vendidos produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis.
- 8.7. Deverá ser instalado exaustor, se for verificada a existência de cheiro e odor que possam gerar risco ou desconforto aos usuários do local e nas imediações da área cessionária.
- 8.8. A limpeza das coifas de exaustão deverá ser realizada pelo menos a cada 3 (três) meses, ou de acordo com a necessidade do serviço, por empresa ou profissionais tecnicamente capacitados de acordo com a legislação vigente (NR10, NR12, NR13, NR35 e outras).
- 8.9. Quanto ao funcionamento do restaurante e lanchonete, a cessionária deverá observar os horários estipulados pela cláusula terceira deste termo de referência, cabendo à cedente a prerrogativa de alterar os respectivos horários, flexioná-los ou adaptá-los em período de férias ou durante a realização de eventos etc., sempre mediante comunicação prévia e por escrito (e-mail ou ofício), endereçada à cessionária por intermédio da fiscalização do contrato, cabendo à cessionária manifestação formal quanto à solicitação da cedente, e em tempo hábil.
- 8.10. A cessionária deverá adquirir os gêneros alimentícios adquiridos processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo ser obedecida a legislação vigente relativa às Boas Práticas de Fabricação.
- 8.11. Quando as matérias-primas e os ingredientes, após a abertura de sua embalagem original, não forem utilizados em sua totalidade, deverão ser adequadamente acondicionados e identificados com no mínimo as seguintes observações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.
- 8.12. Os alimentos preparados para serem consumidos em uma refeição não poderão ser guardados para utilização posterior, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade de consumo da refeição para a qual eles foram destinados.
- 8.13. Os alimentos a serem fornecidos nas refeições para almoço, lanche e/ou café da manhã, deverão ser preparados nas dependências da cessionária, salvo autorização prévia e expressa da cedente para uso de modalidade distinta.
- 8.14. É vedado o uso de substâncias químicas para amaciamento de carnes ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios, não sendo permitida a adição de produtos que contenham glutamato monossódico em sua composição.
- 8.15. O restaurante e a lanchonete deverão prover alimentos saudáveis e diversificados, baseado no Guia Alimentar da População Brasileira (2014), como estratégia para implementação de alimentação adequada e saudável, sendo o restaurante obrigado a ofertar bebidas diversas e a fornecer refeições que contenham pelo menos carboidratos, proteínas de origem animal, frutas, legumes e verduras; e a lanchonete obrigada a ofertar, no mínimo, lanches, salgados e bebidas diversas, quentes e geladas.
- 8.16. Não há restrição à produção e/ou comercialização de qualquer tipo de alimento comum servido em restaurantes e lanchonetes, bem como atendimento ao público externo ao campus da Cidade Universitária.
- 8.17. A cessionária deverá manter adequadas as condições físico-estruturais da área de manipulação e seguir as normas sanitárias federais, estaduais e municipais, e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo, preparo e acondicionamento dos alimentos, a fim de garantir as qualidades higiênico-sanitárias, nutritivas e sensoriais das refeições.
- 8.18. A cessionária deverá observar obrigatoriamente as normas de higiene sanitária estabelecidas pelas autoridades competentes, em especial a Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993, do Ministério da Saúde, que trata do Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e Padrão de Qualidade para Serviços e Produtos na área Alimentar, ou norma posterior equivalente.
- 8.19. A cessionária deverá cuidar da separação, acondicionamento selecionado e entrega em local previamente determinado dos resíduos inaproveitáveis gerados pelo estabelecimento.
- 8.20. Todos os recipientes para coleta de resíduos deverão ser adequados, em número razoável, de fácil limpeza e providos de tampo, bem como ter acondicionados sacos de lixo apropriados ou recipientes descartáveis.
- 8.20.1. O lixo deverá ser disposto adequadamente em recipientes providos com tampas acionadas por pedal, sem contato manual.
- 8.21. A cessionária deverá manter efetivo controle em todos os seus procedimentos, observando, implantando e disseminando boas práticas de fabricação de alimentos, conforme cartilhas disponibilizadas pelo poder público, em especial o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA) e o Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993, do Ministério da Saúde), sem prejuízo de outras instruções.
- 8.22. A cessionária deverá manter permanentemente na área objeto de cessão de uso a Caderneta de Inspeção Sanitária e o Alvará Sanitário, ou equivalentes, disponibilizando-os à fiscalização sempre que solicitados.
- 8.23. Apresentar procedimentos adequados para perfeita recepção e armazenamento dos produtos perecíveis e não perecíveis, obedecendo aos critérios que garantam a manutenção da qualidade dos produtos, tais como (a) prazo de validade, etiquetagem e temperatura de acordo com o gênero; (b) disposição dos diferentes grupos de matérias-primas conforme suas características; (c) monitoramento de temperaturas para manutenção do produto em estoque; e (d) recusa dos alimentos que estejam com prazo de validade vencido e aqueles impróprios para o consumo devido a possíveis alterações ocorridas.
- 8.23.1. Sempre que ocorrerem indícios de irregularidades, a cedente poderá solicitar de laboratório especializado a realização de análises microbiológicas de amostras coletadas, cujo custo deverá ser ressarcido pela cessionária no prazo de 30 (trinta) dias.
- 8.24. A cessionária responsabilizar-se-á inteiramente pela limpeza dos resíduos das fossas e caixas de gorduras provenientes da área objeto de cessão, por meio de caminhão do tipo *sewer jet*, verificando rotineiramente o seu estado de conservação, de preferência a cada 3 (três) meses, sendo que se houver necessidade de fossa específica, a cessionária ficará responsável pelas despesas decorrentes da execução das obras necessárias, que devem ser previamente aprovadas pela cedente.
- 8.25. Constitui obrigação irrenunciável e intransferível da cessionária realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a sua atração, abrigo, acesso e ou proliferação, mantendo programa de desinsetização e desratização periódico, com

frequência trimestral ou de acordo com a necessidade local.

8.25.1. Os serviços especializados de que trata a subcláusula 8.25 só poderão ser realizados por empresa tecnicamente autorizada para a sua execução e registrada em órgão competente, de acordo com a legislação vigente, necessitando de mediante prévia comunicação e autorização por escrito (e-mail ou ofício) por parte da cedente.

8.25.2. A cessionária responsabilizar-se-á pela preparação do local a ser desinsetizado e desratizado, providenciando a higienização do espaço e a retirada de alimentos, utensílios etc., de modo a assegurar a eficácia do procedimento e a eliminar quaisquer riscos à saúde dos funcionários e usuários.

8.25.3. A cessionária deverá exigir das empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização, (a) a apresentação de alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária; (b) a apresentação de informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local; e (c) que os responsáveis pela aplicação dos produtos inseticidas usem uniformes e equipamentos de proteção individual, de acordo com a legislação em vigor.

8.25.4. Sempre que for realizada a desinsetização e desratização, a cessionária afixará em local próprio o seu certificado, e fornecerá cópia à cedente, independente de pedido.

8.26. Deverá ser afixado em quadro, em local visível para os consumidores, o endereço e o telefone da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), entidade responsável pela fiscalização sanitária de lanchonetes e restaurantes, bem como o telefone e o endereço do órgão de Proteção e Defesa do Consumidor (PROCON), bem como os devidos alvarás e licenças de funcionamento.

8.27. Qualquer substância alimentícia só poderá ser exposta à venda devidamente protegida contra os fatores de contaminação e perecibilidade, como poeira, insetos e outras formas de deterioração.

8.28. Durante o acondicionamento e/ou a embalagem dos produtos alimentícios não poderá haver contato direto de alimentos com jornais, papéis coloridos ou filmes plásticos usados ou qualquer invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes.

8.29. Só poderão ser servidos alimentos industrializados registrados nos órgãos públicos competentes.

8.30. São proibidos, no interior do estabelecimento, fumar, permitir a entrada ou a permanência de quaisquer animais e/ou ter em despensa, junto aos alimentos, substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos (saneantes, desinfetantes e produtos similares).

8.31. São vedados a venda e o fornecimento pela cessionária de todo e qualquer tipo de bebida alcoólica, tabaco e/ou medicamento ou produto químico-farmacêutico.

8.32. A cessionária deverá manter entre os seus empregados rigoroso asseio, nas pessoas, nos utensílios e nas instalações da área objeto de cessão de uso, incluindo entradas, saídas e principalmente o local de atendimento ao público.

8.33. Todas as pessoas que trabalham no estabelecimento deverão utilizar vestuário conservado, limpo e adequado à natureza do serviço, sendo expressamente vedado a qualquer funcionário o uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga, entre outras proibições das normas sanitárias.

8.34. Os trabalhadores responsáveis pela atividade de higienização dos alimentos, bem como pela preparação, cocção e serviço, deverão igualmente utilizar uniformes conservados, limpos e compatíveis à atividade, tais como protetores de cabelo, luvas, máscaras etc., ostentando adequado estado de higiene pessoal, sem barba e/ou bigode, com unhas curtas e sem uso de adereços, e mantendo práticas adequadas de manipulação dos alimentos.

8.34.1. O uniforme dos profissionais que manipulam diretamente os alimentos, deverá ser de cor branca.

8.34.2. O uniforme dos profissionais da limpeza deverá ser de cor clara diferente da branca.

8.34.3. O uniforme do pessoal do atendimento ao público deverá ser de cor clara diferente da branca e daquela utilizada pelo pessoal da limpeza.

8.34.4. Os uniformes deverão ser vestidos nas dependências da área cessionária, em local próprio (vestiário, se houver, ou banheiro), e os calçados deverão ser do tipo fechado.

8.34.5. Todas as pessoas que manipulam os alimentos, do preparo ao serviço, deverão utilizar-se de toucas para o cabelo, não sendo permitido o uso de boné como proteção para os cabelos.

8.35. Todas as pessoas que trabalham no restaurante/lanchonete deverão apresentar caderneta de vacinação em dia.

8.36. A cessionária também deverá apresentar os seguintes requisitos mínimos, que são indispensáveis à exploração comercial de restaurante e/ou lanchonete:

I - instalações físicas adequadas de forma a possibilitar fluxo ordenado de pessoas e a facilitar operações de manutenção, limpeza e desinfecção;

II - projeto de instalação de equipamentos de acordo com o manual da Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC);

III - equipamentos mantidos organizados e em adequado estado de conservação;

IV - utensílios apropriados para o uso, conforme a natureza dos alimentos e das refeições;

V - presença de responsável técnico e/ou de outros profissionais exigíveis;

VI - atendimento às normas e à legislação vigente, em especial à Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

VII - atenção permanente quanto à higiene pessoal; e

VIII - capacitação periódica em técnicas de manipulação higiênica dos alimentos.

8.37. Especificamente quanto à prestação dos serviços de gastronomia e alimentação, a cessionária deverá observar as seguintes composições nas suas instalações:

8.37.1. Pista com balcões térmicos de cocção e distribuição de alimentos, contendo pontos de apresentação de pratos para refeições no sistema *self-service*, por quilograma, que incluem, no mínimo, saladas, pratos proteicos, guarnições, carnes, aves e peixes grelhados. (não entram suínos ou ovos?)

8.37.2. As aves, quando servidas, serão em partes de coxa, sobrecoxa, peito e filé de peito, no mínimo 3 (três) vezes por semana. Os peixes, quando servidos, serão em partes de filé ou posta, grelhado ou assado, no mínimo 2 (duas) vezes por semana. As frutas servidas como sobremesa deverão ser de espécies diversas, de forma alternada, de acordo com a estação do ano.

8.37.3. Além das refeições para almoço, no sistema *self-service*, por quilograma, a cessionária poderá oferecer opções de pratos cobrados a parte, em valores de mercado, incluindo pontos para comidas japonesas, massas, sobremesas etc.

- 8.37.4. Balcão com ponto de cafeteria e lanchonete, para oferta de produtos de primeira qualidade, incluindo cafés (expresso, cappuccino, café com creme, café com leite etc.), doces (mini tortas, tarteletes, mousses etc.), salgados assados (terrines, mini folheados, pão de queijo etc.), sanduíches (misto, queijo quente etc.) bebidas (refrigerantes, sucos de frutas, chocolate, água mineral, mate etc.).
- 8.37.5. A cessionária deverá oferecer preparações com sabor, consistência e apresentação compatíveis com normas e técnicas dietéticas e nutricionais, equilibrada em nutrientes e segura sob o aspecto higiênico-sanitário.
- 8.37.6. A preparação das refeições deverá obedecer, em todas as fases, às técnicas consolidadas da culinária, proporcionando alimentação saudável e adequadamente temperada, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação (físico, químico e biológico), com o objetivo de assegurar a preservação dos nutrientes.
- 8.37.7. A cessionária deverá oferecer molhos e condimentos, incluindo azeite de oliva, molho de soja, molho inglês, limão, vinagre, sal, farinha e molho de pimenta, dentre outros, preferencialmente sob a forma de sachês individuais.
- 8.37.8. Os procedimentos relacionados à prestação dos serviços de gastronomia e alimentação deverão observar rigorosamente técnicas, normas e práticas próprias do setor de fornecimento de alimentos prontos e preparados, todos de responsabilidade exclusiva da cessionária.
- 8.37.9. Deverão ser retirados do refeitório, diariamente, até o final de cada expediente, os alimentos preparados e não servidos, dando-se a destinação adequada conforme normas sanitárias em vigor.
- 8.37.10. A cessionária não poderá alegar desconhecimento de norma ou legislação que regula a atividade explorada na área cessionária, sendo sua obrigação atualizar-se a respeito das regras que incidem sobre o seu ramo empresarial.
- 8.37.11. A cessionária deverá, sempre que solicitada pela cedente, apresentar relatório com quantidades mensais de refeições fornecidas em almoços e lanches, bem como o número de usuários atendidos por dia em um determinado período.
- 8.38. A cessionária deverá utilizar tantos profissionais quantos forem necessários para que o serviço seja prestado com qualidade, presteza e agilidade, mantendo em local visível quadro atualizado com a relação nominal dos empregados que atuam na área objeto de cessão de uso.
- 8.38.1. Pelo menos um empregado deverá ser alocado para trabalhar exclusivamente no caixa, sendo que o mesmo não poderá preparar nem servir alimentos, nem manipular objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos.
- 8.38.2. A cessionária deverá manter a seu serviço a assistência de um profissional nutricionista devidamente habilitado e registrado em conselho de classe, sendo que a carga horária e as suas atribuições deverão estar em consonância com o Conselho Federal de Nutricionistas, conforme Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. O nome deste profissional deverá ser informado à cedente em até 5 (cinco) dias após o início do funcionamento dos serviços.
- 8.38.3. Caberá à cessionária promover, sem ônus para a cedente, cursos de treinamento geral e específico por área de atuação, para os seus funcionários.
- 8.39. A cessionária ficará sujeita à fiscalização dos órgãos governamentais de saúde pública e dos respectivos conselhos de profissionais, obrigando-se a prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados.
- 8.39.1. Em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária do serviço, em decorrência de auto de infração, o contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando-se imediatamente as demais providências cabíveis.
- 8.40. No que se refere à instalação dos equipamentos necessários à operação de restaurante/lanchonete, a cessionária deverá observar o seguinte:
- 8.40.1. Providenciar os equipamentos de acordo com as exigências das normas vigentes, visando à perfeita prestação dos serviços de gastronomia e alimentação na área cessionária, incluindo, mas não se limitando a:
- a) bancadas e pias em aço inoxidável;
  - b) fogões industriais;
  - c) forno combinado;
  - d) freezers e refrigeradores;
  - e) chapa elétrica;
  - f) estufa para salgados;
  - g) balcões térmicos e frios;
  - h) cafeteira de aço inoxidável;
  - i) fatiador de frios;
  - j) balcão refrigerado para tortas e sobremesas;
  - k) balança eletrônica etiquetadora;
  - l) balança de bancada 30kg;
  - m) balança para recebimento de gêneros alimentícios;
  - n) mesa em aço inoxidável;
  - o) utensílios de cozinha;
  - p) extrator de frutas;
  - q) panelas e frigideiras;
  - r) portas-guardanapo;
  - s) pass-through;
  - t) coifa e exaustor;
  - u) liquidificador industrial;
  - v) lixeiras com tampa e acionamento a pedal;
  - w) paliteiros, saleiros e sachês com molhos;



- x) pratos de louça;
- y) talheres de aço inoxidável (inclusive cabos);
- z) descartáveis (talheres, copos e pratos) e outros que forem necessários à execução do objeto licitado.

8.40.2. Utilizar equipamentos modernizados e mantê-los em bom estado de conservação e, se necessário, substituí-los se forem avariados de forma irreparável, inclusive por solicitação do fiscal do contrato, a fim de não prejudicar o fornecimento regular das refeições e o atendimento em geral.

8.40.3. Manter pratos de louça, talheres de aço inoxidável e utensílios de cozinha em quantidade suficiente para atender a demanda dos usuários do refeitório.

## 9. DO CARDÁPIO BÁSICO PARA REFERÊNCIA

9.1. O presente cardápio básico servirá de referência para as refeições que serão ofertadas pela cessionária nos horários de almoço, lanche ou café da manhã, em sistema simultâneo ou de revezamento, de forma que todos os alimentos previstos possam ser servidos em um período de 30 (trinta) dias, sem prejuízo da oferta de quaisquer outros alimentos.

9.2. O cardápio mínimo ofertado poderá ser modificado por iniciativa da cessionária, a fim de diversificar as refeições, seja por inclusões ou substituições, desde que submetido previamente à anuência da cedente.

9.3. Os cardápios serão compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade, <sup>[1]</sup>potencial agrícola da região e elaborados de preferência mensalmente, considerando-se a promoção de alimentação saudável preconizada pela Organização Mundial da Saúde, a composição nutricional, a cultura alimentar, a qualidade higiênico-sanitária e a atenção aos aspectos socioambientais, valorizados no Guia Alimentar para a População Brasileira (2014).

9.4. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional, estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente, e apresentar qualidade sensorial.

9.5. O cardápio será de responsabilidade de profissional de nível superior, Nutricionista, qualificado para o desempenho das atividades pertinentes ao objeto, que poderá prestar serviço à cessionária ou por ela ser contratado.

9.6. O cardápio deverá ser baseado nas políticas públicas de alimentação e no guia alimentar da população brasileira.

9.6.1. O cardápio será assinado pelo Nutricionista, e ficará exposto para consulta dos usuários, em local visível, no refeitório da área cessionária.

9.7. O cardápio das refeições para almoço, em sistema *self-service*, por quilograma, deverá ser oferecido diariamente contendo, no mínimo, a seguinte composição de alimentos a serem servidos em balcões térmicos:

I - 06 (seis) itens de saladas, contendo, no mínimo:

- a) 02 (dois) tipos de vegetais crus;
- b) 02 (dois) tipos de vegetais cozidos;
- c) 01 (um) tipo de salada elaborada com maionese, molhos, leguminosas, tais como salpicão, ou do tipo tabule etc.; e
- d) 01 (um) tipo de salada variada com mais de três ingredientes (cereais, leguminosas, frutas secas e oleaginosas, kani-kama etc.), temperada com molhos.

9.7.1. As saladas deverão estar em harmonia com os demais itens do cardápio, observando-se composição, sabor e textura.

I - Um ponto de pratos quentes, contendo, no mínimo:

- a) 03 (três) pratos principais (proteicos), sendo uma carne vermelha, uma carne branca, uma opção diversificada (embutidos, defumados, bacalhau, vísceras, feijoadas, dobradinha etc.), preparados em diversas variações, como ensopados, assados, grelhados, à milanesa, à rolê, ao molho, à doré, de panela etc., sendo que no mínimo três vezes por semana deverá ser apresentada uma opção de prato com salmão, ou camarão ou filé mignon; e
- b) 01 (um) Prato vegetariano estrito, sem nenhum alimento de origem animal como leite e derivados, ovos, carnes e embutidos, tais como almôndegas de soja, quibe de abóbora, hambúrguer de berinjela ou lentilha, bobó de grão de bico, panquecas recheadas, escondidinho de aipim com proteína de soja, falafel, moqueca de banana da terra e outras.
- c) 03 (três) guarnições, sendo:
  - d) 01 (um) tipo de batata ou tubérculo (aipim, inhame, cará, batata doce, batata baroa), podendo ser cozido, frito, assado, ou em forma de purê, gratinado etc.;
  - e) 01 (um) à base de legumes e vegetais cozidos sem gordura;
  - f) 01 (um) à base de legumes sendo preparado como tortas, suflês, cremes, quiches, empanados, farofas e ou macarrão.
- g) 04 (quatro) acompanhamentos, sendo:
  - h) 02 (dois) tipos de arroz, sendo um integral e o outro variado, podendo ser branco, à grega, colorido etc.; (sugestão branco, integral e um terceiro variando à grega, colorido, com brócolis e outros); e
  - i) 02 (dois) tipos de feijão, sendo um preto e o outro variado, podendo ser mulatinho, vermelho, carioca, fradinho, tropeiro, tutu etc.

9.7.2. Quando na salada for oferecido macarrão ou maionese de batatas, recomendado não oferecer purês de batatas, batata frita, macarronada, pela repetição do alimento e alta densidade energética dessas preparações.

9.8. Além do cardápio das refeições para almoço, no sistema *self-service*, por quilograma, a cessionária deverá oferecer opções de alimentos, contendo, no mínimo, o seguinte:

I - 01 (um) ponto de sobremesas, sendo:

- a) 03 (três) tipos de doces elaborados (pudim, pavê, torta, doces caseiros, compotas e mousse); e
- b) 02 (dois) tipos de frutas ou salada de frutas sem adição de açúcar, destinadas às dietas nutricionais.

9.9. No cardápio diário das refeições para almoço, a cessionária deverá sempre fornecer no serviço de *self-service*, por quilograma, 01 (uma) opção de alimento hipossódico e hipocalórico, para atender aos clientes em tratamento dietoterápico e, ainda, 01 (uma) opção de alimento para dietas vegetarianas estritas.

9.10. Os doces deverão ser embalados ou porcionados em recipientes individuais descartáveis com tampa e etiquetados, contendo informações referentes à data do preparo e tempo de validade do produto, bem como a identificação da preparação e respectiva quantidade.

9.11. As preparações vegetarianas não deverão conter ingredientes de origem animal.

9.12. Quando forem ofertadas preparações com ingredientes potencialmente alergênicos, estes deverão ser identificados no balcão de distribuição e nos cardápios divulgados ao público, conforme legislação vigente, entendendo-se por ingredientes potencialmente alergênicos: leite de vaca e derivados, ovos, trigo, soja, amendoim e outras oleaginosas, cereais com glúten, aveia, centeio, pimenta, peixes e crustáceos.

9.13. O cardápio das refeições para lanche e/ou café da manhã, os quais serão comercializados por preços unitários e manterão parâmetro de preço com os praticados no comércio local, deverá conter, no mínimo:

- a) 03 (três) tipos de salgados assados (pasteis, folheados, pão de queijo etc.);
- b) 03 (três) tipos de sanduíches feitos na hora (misto, queijo quente etc.);
- c) 01 (uma) opção de sanduíche natural;
- d) 03 (três) tipos de sobremesas (tortas, bolos e doces);
- e) frutas e salada de frutas da estação;
- f) 03 (três) tipos de sucos de frutas naturais e vitaminas;
- g) bebidas variadas (refrigerantes, sucos de frutas, água mineral, mate etc.); e
- h) chocolates, chás e cafês (expresso, cappuccino, café com creme, café com leite, chocolate quente etc.).

9.14. Poderão ser incluídos itens referentes a sobremesas, bebidas, sanduíches, bolos salgados, pães, sopas e diversos descritos acima, desde que observados os preços de mercado devidamente comprovados mediante pesquisa mercadológica.

9.15. A cessionária deverá disponibilizar aos usuários, preferencialmente sob a forma de sachês, açúcar, adoçante, ketchup, mostarda, pimenta, maionese, etc. que deverão ser industrializados e conservados de forma adequada; bem com galheteiros com azeite, molho de soja, molho inglês, paliteiros e guardanapos.

9.16. Além dos sucos industrializados, deverão ser fornecidos sucos feitos com polpa de frutas ou com frutas “in natura”, em variedades, contemplando a diversidade de sabores existentes no mercado.

## 10. DO CONTROLE DE QUALIDADE, DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO E DAS MULTAS APLICÁVEIS

10.1. O padrão de referência para a qualidade dos gêneros alimentícios utilizados deverá estar em conformidade com o prescrito na Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, e na Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, ambas expedidas pela Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, bem como com a Portaria IVISA-Rio nº 2-N de 11/11/2020, do Instituto Municipal de Vigilância, Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária da cidade do Rio de Janeiro, competindo à cessionária:

10.1.1. Providenciar, por sua conta e risco, a conservação das refeições e dos estoques de alimento “in natura”, à temperatura ambiente ou refrigerada, assim como do material necessário à sua atividade normal.

10.1.2. Executar o controle de gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, observando as exigências vigentes de registro nos órgãos competentes, o prazo de validade e o descarte.

10.1.3. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia que tenham sido considerados impróprios para o consumo, de modo a evitar riscos à saúde ou segurança dos consumidores.

10.1.4. Não permitir a presença, nas dependências do refeitório, de itens com prazo de validade vencido, sejam gêneros alimentícios, produtos descartáveis ou de limpeza.

10.1.5. Controlar a temperatura das preparações expostas nos balcões térmicos de distribuição dos alimentos durante o almoço, de forma que estes não estejam acima de 10°C (dez graus Celsius) para as preparações frias ou acima de 60°C (sessenta graus Celsius) para as preparações quentes.

10.1.6. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.

10.1.7. Adquirir gêneros alimentícios, condimentos e quaisquer outros componentes destinados à elaboração das refeições, bem como produtos descartáveis e de limpeza, de qualidade comprovada, estando em perfeitas condições de conservação e higiene.

10.1.8. A manipulação dos alimentos em todas as suas fases deverá ser executada por pessoal habilitado, observando-se as técnicas e regras de boas práticas recomendadas pela legislação vigente.

10.1.9. Os alimentos a serem consumidos crus/cozidos deverão obrigatoriamente ser submetidos a processo de higienização (lavagem e desinfecção), e conservados sob refrigeração. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, e serem próprios para a utilização em alimentos e aplicados conforme especificações do fabricante, de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

10.1.10. Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) ou inferior a 10°C (dez graus Celsius) no caso das saladas e sobremesas, até o momento da exposição de que trata a subcláusula 10.1.5.

10.1.11. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, ciente de que sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos “in natura” ou preparados, os mesmos deverão ser imediatamente suspensos do consumo.

10.1.12. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas, prevenindo a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final.

10.1.13. Adotar, no que couber, os demais procedimentos estabelecidos no Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, de que trata a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), sem prejuízo de outras orientações e recomendações.

10.2. O nível de satisfação dos usuários em relação às condições de atendimento e à qualidade dos serviços prestados pelo restaurante e lanchonete será objeto de avaliação constante pela cedente, por intermédio da administração do prédio onde está localizada a área cessionária ou por meio da fiscalização do contrato, que se utilizará de pesquisas por entrevista, sendo certo que o resultado apurado poderá influenciar diretamente a operacionalização das atividades.

10.2.1. A pesquisa de satisfação será realizada, ao menos 02 (duas) vezes por ano pela cedente, com os usuários do refeitório, escolhidos de forma aleatória, os quais serão submetidos ao preenchimento de questionário, conforme modelo de formulário constante do anexo II deste termo de referência.

10.2.2. A pesquisa de satisfação deverá avaliar, entre outros, mas não se limitando, os seguintes indicadores:

- a) qualidade das refeições;
- b) qualidade dos lanches;
- c) qualidade das frutas;
- d) qualidade dos sucos;
- e) apresentação dos pratos;
- f) sabor e tempero;
- g) variedade do cardápio;
- h) espera para se servir;
- i) reposição de preparações/utensílios;
- j) limpeza do ambiente;
- k) presteza no atendimento;
- l) nível geral de satisfação; e
- m) outros aspectos relevantes.

10.2.3. Cada indicador da pesquisa será avaliado de acordo com a tabela de medição de graus de satisfação, aos quais será atribuída uma pontuação, conforme tabela abaixo:

Tabela 1 - Medição

grau de satisfação	pontuação
ótimo	5 (cinco)
bom	4 (quatro)
regular	3 (três)
ruim	2 (dois)
muito ruim	1 (um)

10.2.4. A pesquisa de satisfação será considerada satisfatória quando o somatório de itens classificados como ótimo, bom e metade dos que alcançarem grau regular obtiverem pontuação acima de 50% (cinquenta por cento).

10.2.5. A pesquisa de satisfação será considerada insatisfatória quando o somatório de itens classificados como ruim e muito ruim, e metade dos que alcançarem grau regular, obtiverem pontuação igual ou maior que 50% (cinquenta por cento).

10.2.6. Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, a cedente deverá indicar à cessionária os itens insatisfatórios, e solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.

10.2.7. Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado satisfatório, a cessionária continuará com a cessão válida até a realização de uma nova pesquisa com resultado diverso ou o fim da vigência contratual.

10.2.8. Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório, a depender do resultado, serão providenciados:

- I - em até 02 (dois) itens, será encaminhada comunicação formal a fim de obter a imediata resolução dos problemas apresentados;
- II - de 03 (três) a 05 (cinco) itens, a cedente enviará aviso de advertência à cessionária, sem prejuízo da aplicação de multa de GRAU 2, conforme tabela de conversão das multas em percentual sobre a retribuição mensal, constante do anexo III deste termo de referência;
- III - de 06 (seis) a 07 (sete) itens, a cedente poderá aplicar multa de GRAU 3, conforme tabela de conversão das multas em percentual sobre a retribuição mensal, constante do anexo III deste termo de referência; e
- IV - de 08 (oito) a 10 (dez) itens, a cedente poderá aplicar multa de GRAU 5, conforme tabela de conversão das multas em percentual sobre a retribuição mensal, constante do anexo III deste termo de referência, ou rescindir o contrato de cessão de uso.

10.2.9. Caso haja reincidência do resultado de insatisfatório na pesquisa de satisfação, em período inferior a 12 (doze) meses, a cedente poderá aplicar multa de grau superior ou rescindir o contrato de cessão de uso, seguindo o disposto na tabela de multas que constitui o anexo III deste termo de referência.

10.2.10. Os valores das multas serão calculados com base em tabelas constantes dos anexos II e III deste termo de referência.

## 11. DA OBRAS E BENFEITORIAS

11.1. As obras e benfeitorias necessárias à execução do objeto na área cessionária, inclusive aquelas que importarem na segurança ou solidez do prédio ou acréscimos de cargas elétricas nas redes de instalação, só poderão ser realizadas mediante prévia e expressa autorização por escrito (e-mail ou ofício) da cedente.

11.2. As obras e benfeitorias autorizadas serão executadas pela cessionária às suas exclusivas expensas, sem direito a qualquer tipo de retenção ou indenização.

11.3. Finda a cessão de uso, a cedente poderá, justificadamente, exigir que as benfeitorias ou modificações introduzidas sejam retiradas às expensas da cessionária, que ficará obrigada a pagar pela ocupação até que a área seja efetivamente restituída à cedente.

11.4. A cessionária responsabilizar-se-á pelas redes de instalações internas (elétricas, hidráulicas, telefonia e internet) da área objeto de cessão de uso, obrigando-se a mantê-las em perfeitas condições de uso e funcionamento.

11.5. A cessionária tem o dever de comunicar a cedente por escrito (e-mail ou ofício) sempre que qualquer dano ou avaria nas instalações for detectado, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados por sua ação ou inação.

11.6. A cessionária providenciará imediatamente o reparo das instalações ou a substituição parcial ou integral, em caso de danos, avarias ou prejuízos causados, inclusive por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou decorrente da exploração da área objeto de cessão de uso.

11.7. Toda a manutenção, preventiva ou corretiva, efetuada nas instalações da área objeto de cessão de uso, será de responsabilidade da cessionária, que arcará totalmente com o ônus das intervenções.

11.8. A cessionária submeterá à aprovação da cedente projeto hidráulico, elétrico ou outro, constando localização e especificação dos equipamentos a serem utilizados, em até 05 (cinco) dias após a assinatura do contrato.

11.9. Ao iniciar-se a vigência da cessão de uso, a cedente entregará à cessionária as chaves do local acompanhadas de relatório informando as condições do imóvel, que deverá ser restituído em condições iguais ou melhores ao término do contrato.

11.9.1. Havendo qualquer divergência entre as condições iniciais da área cessionária e as condições ao final da vigência contratual, a cessionária obriga-se a executar as obras necessárias e a efetuar os reparos apontados pela cedente.

11.9.2. Caso o período necessário para a execução dos reparos ultrapasse a vigência contratual, a cessionária obriga-se a efetuar o pagamento proporcional até a data da efetiva desocupação.

## **12. DA VISTORIA PRÉVIA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

12.1. A vistoria prévia representa oportunidade para que o interessado tome conhecimento de tudo aquilo que possa, de alguma forma, influir sobre o custo, preparação da proposta e execução do objeto, além de permitir conhecer as características e especificações, condições especiais ou dificuldades que possam interferir na execução do objeto explorado, tais como: condições locais, equipamentos necessários à execução, metragem do local, meios de acesso ao local, além de ser o momento ideal para realizar todos os questionamentos e solicitações técnicas que achar necessários para elaboração de sua proposta comercial.

12.2. Os interessados poderão visitar previamente a área pretendida, ocasião em que terão a oportunidade de verificar o seu estado de conservação, ocupações, passeios, cercamento, aclives, declives, ligações elétricas, hidráulicas, cloacais, bem como quanto às condições urbanísticas do imóvel, das instalações e/ou dos equipamentos, sendo que, independente de vistoria prévia, o candidato vencedor não terá qualquer direito de reclamar das condições do imóvel.

12.3. A visita deverá ser realizada de segunda à sexta-feira, durante o horário comercial, e deverá ser previamente agendada com a Divisão de Gestão de Cessão de Uso, da Superintendência-Geral de Patrimônio, da Pró-Reitoria de Gestão e Governança, exclusivamente pelo e-mail [cessaodeuso@pr6.ufjf.br](mailto:cessaodeuso@pr6.ufjf.br).

12.4. O prazo para a visita técnica iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para abertura da sessão pública.

12.5. Para a visita, o licitante ou o seu representante legal deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da visita, além de possuir conhecimento técnico do objeto da licitação.

12.6. O exame, a conferência e a constatação prévia de todos os detalhes e características técnicas do objeto são de responsabilidade exclusiva do interessado, não se permitindo alegar o desconhecimento de quaisquer fatores como forma de reivindicar qualquer tipo de modificação no contrato ou indenização.

12.7. A responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de inação ou omissão na verificação da área cessionária é exclusiva do licitante, vencedor ou não.

12.8. Os documentos exigíveis durante a fase de licitação para a assinatura do contrato são aqueles que a Coordenação de Licitação, da Pró-Reitoria de Gestão e Governança, da Universidade Federal do Rio de Janeiro, vier a exigir em edital, sem prejuízo de que, em qualquer fase ou durante a vigência do contrato, venham a ser exigidos outros documentos empresariais de praxe.

## **13. DA RETRIBUIÇÃO PECUNIÁRIA PELA UTILIZAÇÃO DA ÁREA CESSIONÁRIA**

13.1. A cessionária pagará à cedente o valor mensal de R\$6.770,40 (seis mil, setecentos e setenta reais e quarenta centavos), a título de retribuição pecuniária pela utilização da área objeto de cessão de uso.

13.2. Além do pagamento do valor mensal de referência, a cessionária participará, proporcionalmente, do rateio das despesas incorridas pela cedente para a manutenção, conservação, vigilância e infraestrutura das áreas comuns do campus da Cidade Universitária, incluindo o prédio que abriga a área objeto de cessão de uso, em valor mensal correspondente a 10% do valor estipulado pela subcláusula 13.1.

13.3. Havendo o compartilhamento de energia elétrica, água ou qualquer outro serviço custeado pela cedente, serão acrescidos ao boleto mensal os valores correspondentes, a título de ressarcimento.

13.4. O pagamento mensal do valor referente à retribuição pecuniária indicada na subcláusula 13.1, somado ao valor relativo à participação proporcional das despesas comuns, de que trata a subcláusula 13.2, acrescido de eventuais ressarcimentos de que trata a subcláusula 13.3, deverá ocorrer até o dia 10º (décimo) dia corrido do mês de vencimento, por meio exclusivo de quitação bancária de GRU cobrança (Guia de Recolhimento da União) emitido pela cedente e enviado à cessionária por meio eletrônico (e-mail).

13.5. Qualquer atraso no pagamento, referente ao valor total devido pelo uso da área cessionária, resultará no acréscimo de encargos proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data da efetiva quitação, ensejando a aplicação de multa moratória de 02% (dois por cento) sobre o débito, com acréscimo de juros moratórios no montante de 01% (um por cento) ao mês pro rata die, além de atualização monetária sobre o valor vencido e não pago.

13.6. O inadimplemento do recolhimento da retribuição mensal por períodos superiores a 03 (três) meses, consecutivos ou não, acarretará na rescisão unilateral do contrato.

13.7. É responsabilidade da cessionária efetuar o pagamento de que trata a subcláusula 13.4 até a data limite estipulada em boleto bancário, sendo que a qualquer tempo a cedente poderá exigir o comprovante de quaisquer pagamentos efetuados.

13.8. O valor estipulado na subcláusula 13.1 será reajustado anualmente, a partir do decurso dos primeiros 12 (doze) meses, pela variação apurada do IGP-M (Índice Geral de Preços do Mercado), ou outro índice que venha a substituí-lo durante a vigência do contrato, no período considerado.

13.9. Além da correção anual pelo IGP-M, ou outro índice que vier a substituí-lo, quando o contrato ultrapassar 60 (sessenta) meses, o valor da cessão de uso também será revisado a cada 5 (cinco) anos, com base em reavaliação de mercado, sendo que no ano que ocorrer a atualização do valor de mercado, não incidirá cumulativamente a correção anual prevista pela subcláusula 13.8.

## **14. DA FORMALIZAÇÃO DO TERMO DE CONTRATO, VIGÊNCIA, VALOR, RESCISÃO E ALTERAÇÕES**

14.1. O início das atividades será estipulado em contrato e poderá ser adiado por conta da pandemia do novo coronavírus (COVID-19), podendo o contrato, se assinado, ser suspenso por até 120 dias por determinação da cedente.

14.2. A vigência do contrato de concessão será de 60 (sessenta) meses, podendo, no interesse das partes, ser prorrogado por igual período ou inferior, mediante termo aditivo, desde que autorizado formalmente pela autoridade competente, e que os serviços de alimentação tenham sido executados regularmente pela cessionária.

14.3. A rescisão do contrato poderá ocorrer pelos seguintes motivos:

- I - por ato unilateral e escrito da cedente, nos casos enumerados pela legislação, notificando-se a cessionária com antecedência mínima de 30 dias;
- II - de forma amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo, desde que haja conveniência para a cedente; e/ou
- III - pela via judicial.

14.3.1. Será considerado justo motivo para rescisão unilateral do contrato pela cedente:

- I - a inexecução total ou parcial do contrato;
- II - a suspensão, paralisação ou descumprimento das atividades estabelecidas nas cláusulas do instrumento contratual, sem justa causa e sem a prévia autorização por escrito da cedente;
- III - a irregularidade notificada pelo fiscal do contrato por mais de 03 (três) vezes durante a execução do instrumento de cessão de uso, na mesma incidência;
- IV - a interdição das instalações ou paralisação temporária dos serviços por conta da cessionária, ou em decorrência de auto de infração;
- V - a ocorrência de qualquer dos motivos supervenientes enumerados pela legislação em vigor, independentemente de qualquer notificação judicial ou extrajudicial; e
- VI - a inadimplência do recolhimento da taxa de ocupação devida pela utilização do imóvel por período superior a 03 (três) meses, consecutivos ou não.

14.4. Considerar-se-á rescindido o contrato, independente de ato especial, retomando a área objeto de cessão de uso à posse da cedente, sem direito à cessionária de reclamar qualquer indenização, inclusive por benfeitorias realizadas, nos seguintes casos:

- I - utilização da área cedida, no todo ou em parte, de maneira diversa daquela estabelecida em contrato;
- II - inadimplemento de qualquer cláusula contratual;
- III - renúncia da cessionária ou abandono das atividades específicas; e/ou
- IV - extinção, liquidação ou falência da cessionária.

14.5. O contrato poderá ser alterado nos casos previstos pela legislação em vigor, desde que haja interesse por parte da cedente, com apresentação das devidas justificativas, sempre por meio de termos aditivos e outros instrumentos formais.

## 15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. Os casos omissos serão resolvidos administrativamente e/ou judicialmente na forma da lei.

15.2. A abstenção, por parte da cessionária, de quaisquer direitos e/ou faculdades que lhe assistem, em razão do contrato e/ou lei, não importará renúncia a estes, não gerando, pois, precedente invocável.

15.3. A cedente se reserva ao direito de não assumir, em hipótese alguma, inclusive para efeitos da Lei nº 8.078/1990 (Código de Proteção e Defesa do Consumidor), qualquer responsabilidade pela atividade exercida pela cessionária.

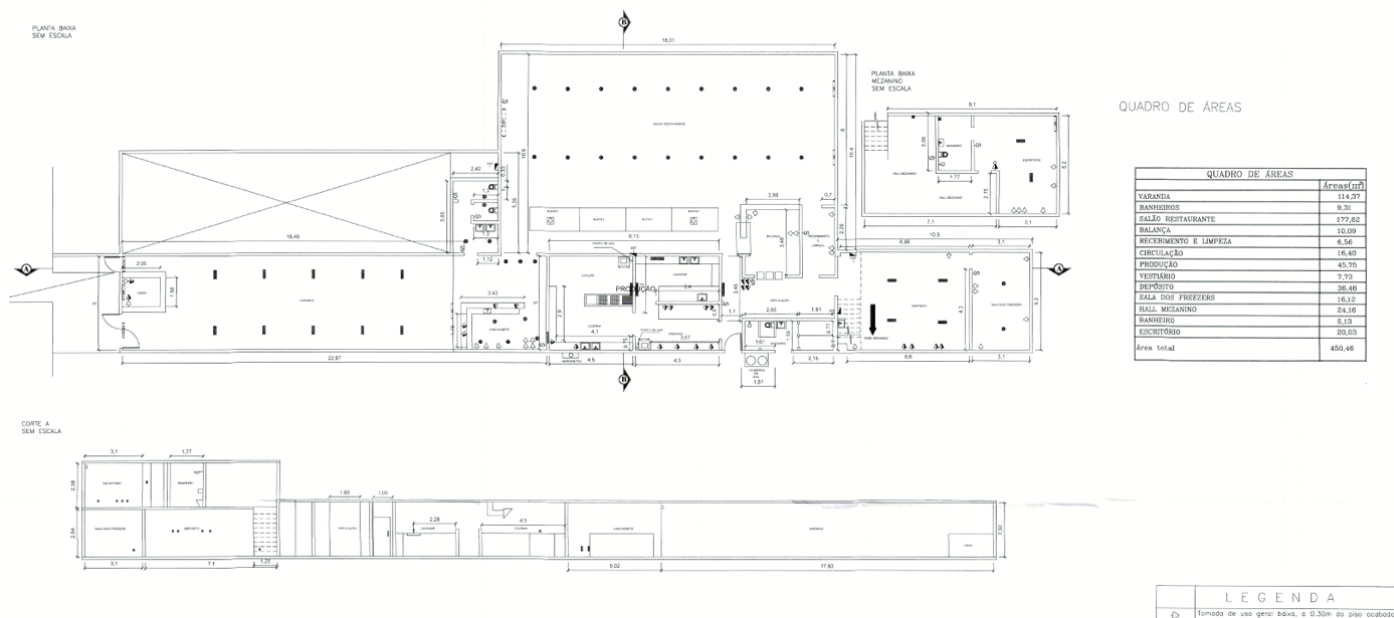
## 16. DOS ANEXOS

Tabela 2 - Anexos

ANEXO I	Planta Indicativa de Áreas
ANEXO II	modelo de Formulário de Pesquisa de Satisfação
ANEXO III	tabelas de multas e de conversão de multas em percentual sobre a retribuição mensal

### ANEXO I

#### PLANTA INDICATIVA DE ÁREAS



## ANEXO II

### MODELO DE FORMULÁRIO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO

Pesquisa de satisfação realizada pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, por intermédio do(a) servidor(a) \_\_\_\_\_ (nome completo), ocupante do cargo de \_\_\_\_\_ (cargo).

Empresa: \_\_\_\_\_ (nome da cessionária)

Contrato nº: \_\_\_\_\_ (número e ano do contrato de cessão)

Período de: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ a \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ (período da pesquisa)

Pesquisa:

Julgue os seguintes aspectos dos serviços para almoço e lanche de acordo com a sua satisfação: Marque com um X o número correspondente, sendo:

(1) Muito Ruim,

(2) Ruim,

(3) Regular,

(4) Bom,

(5) Ótimo,

(NA) Não se aplica, ou não posso julgar por nunca ter observado/experimentado.

Tabela 3 - Avaliação

itens de avaliação		NOTAS					
		1	2	3	4	5	NA
<b>almoço</b>							
1	apresentação dos pratos						
2	sabor e tempero						
3	qualidade das refeições						

4	disponibilidade de azeite, sal, vinagre etc.						
5	identificação dos pratos						
6	reposição de preparações e utensílios						
7	espera para servir						
8	variedade do cardápio						
9	recolhimento de bandejas, pratos etc.						
10	atendimento na balança						
11	atendimento no caixa						
<b>lanche</b>							
12	qualidade dos lanches e salgados						
13	sabor dos bolos, tortas etc.						
14	qualidade das frutas						
15	qualidade dos sucos						
16	apresentação dos alimentos						
<b>geral</b>							
17	organização						
18	limpeza do ambiente						
19	presteza no atendimento						
20	nível geral de satisfação						
somatório							#
Percentual do somatório dos itens classificados com nota 5 e 4, acrescido da metade do somatório da nota 3		____%					
Percentual do somatório dos itens classificados com nota 2 e 1, acrescido da metade do somatório da nota 3		____%					

Sugestões, críticas ou elogios: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Resultado:

- ( ) Satisfatório
- ( ) Insatisfatório

Total de itens insatisfatórios: \_\_\_\_\_

Rio de Janeiro, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 20\_\_.

### ANEXO III

#### TABELAS DE MULTAS E DE CONVERSÃO DE MULTAS EM PERCENTUAL SOBRE A RETRIBUIÇÃO MENSAL

Tabela 4 - Multas

grau	irregularidade	pontos
<b>LEVE</b>	preços cobrados em desacordo com o contrato ou acima da média da região	1
	descumprimento dos horários de abertura e fechamento	1
	descumprimento do cardápio apresentado e autorizado	1
	Ineficiência na reposição das preparações durante o horário de funcionamento	1
	ausência de manutenção adequada nas instalações e nos equipamentos	1
	ausência ou inadequação dos prismas de identificação das preparações	1
	recusa em receber qualquer meio de pagamento dentre aqueles previstos em contrato	1
	falta de troco nas transações feitas em espécie	1
<b>MÉDIA</b>	falha em emitir cupom fiscal para as transações efetuadas, independente de solicitação do usuário	2
	empregados trajando uniformes sujos ou inadequados à função	2
	desorganização e/ou higienização inadequada de áreas de estoque à temperatura ambiente ou sob refrigeração	2
	inadequação no armazenamento de gêneros alimentícios "in natura", semi-preparados ou preparados (refrigerados e à temperatura ambiente), assim como de produtos descartáveis e de limpeza, em qualquer ambiente ou local da área cessionária	2
	desorganização e/ou higienização inadequada de banheiros e vestiários	2
	desorganização e/ou higienização inadequada de áreas e equipamentos na cozinha e refeitório	2

	falha em recolher o lixo comum e/ou acondicioná-lo de maneira inadequada	2
	falha em limpar mesas e chão de sujeira causada pelo movimento normal do atendimento (embalagens de talheres, guardanapos, copos descartáveis, cascas de frutas, restos de alimentos, bebidas entornadas etc.)	2
	permitir a formação de fila no ponto de passagem ou no caixa, com número superior a 10 (dez) usuários	2
	empregados trabalhando sem carteira de vacinação ou atestado de saúde válidos	3
	identificação de preparações prontas e não servidas, armazenadas em local inadequado, mesmo que temporariamente	3
	presença de insetos vivos ou mortos nas áreas da cozinha e refeitório	3
	presença de alimentos com prazo de validade vencido em qualquer área do refeitório	3
	exposição de preparações nos balcões de distribuição em temperatura inadequada	3
	prática de preços abusivos	3
	reduzir ou interromper os serviços do restaurante por insuficiência de pessoal	5
GRAVE	higiene pessoal dos empregados inadequada	5
	ocorrência de casos de intoxicação alimentar, após o consumo de alimentos no restaurante ou na lanchonete	5
	falha recorrente e simultânea na coleta, acondicionamento e descarte dos resíduos sólidos gerados, principalmente, pela fabricação de alimentos	5
	deixar de utilizar ou utilizar de forma inadequada produtos próprios para higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos	5

Para efeito de aplicação de multas são atribuídos percentuais aos graus leve, médio e grave, de acordo com a pontuação, conforme tabela a seguir, que serão aplicados sobre o valor atualizado da retribuição mensal paga pela cessionária (subcláusula 13.1).

Tabela 5 - Percentual de multa

grau	percentual sobre a retribuição mensal
1	0,08%
2	0,42%
3	0,83%
5	1,65%

#### MINUTA FINAL



Documento assinado eletronicamente por **Robson Corrêa Chaves, Chefe**, em 26/11/2021, às 15:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Diego Camargo Falcão, Diretor(a), Substituto(a)**, em 26/11/2021, às 15:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <http://sei.ufrrj.br/autentica>, informando o código verificador **1480028** e o código CRC **315BD85B**.