

**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 23079.000099/2020-93

1. OBJETO

1.1. Este Termo de Referência trata da cessão de uso de espaço físico para exploração, com exclusividade, do serviço de restaurante e lanchonete, por empresa especializada no ramo, nas dependências do prédio da Incubadora de Empresas da COPPE/UFRJ, situado à Rua Hélio de Almeida, s/n, Ilha da Cidade Universitária, Rio de Janeiro, RJ, CEP. 21941-614, observadas as exigências contidas neste documento, no edital e anexos quanto às especificações do objeto.

1.2. A área objeto desta licitação destina-se exclusivamente para os fins aqui especificados, sendo expressamente vedado o seu uso próprio ou por terceiros, a qualquer título ou forma, para outras finalidades.

1.3. As condições para exploração da área e do objeto estão especificadas mais abaixo em **CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO DOS SERVIÇOS DE RESTAURANTE E LANCHONETE** (tópico 9 deste Termo de Referência).

1.4. O valor mensal a ser pago pela CESSIONÁRIA a título de contraprestação pela utilização e exploração da área outorgada é de R\$ 2.221,57 (dois mil, duzentos e vinte e um reais e cinquenta e sete centavos), conforme avaliação imobiliária constante do processo administrativo nº [23079.000099/2020-93](#) e a considerável variação inflacionária medida pelo Índice Geral de Preços do Mercado – IGP-M no período entre fevereiro/2021 e junho/2022, que poderá ser consultado por meio de pesquisa pública disponível em <https://sei.ufrj.br/pesquisa>.

1.5. Para efeitos quanto ao critério de julgamento, será considerada mais vantajosa para a CEDENTE e, consequentemente, classificada em primeiro lugar, a proposta que, satisfazendo a todas as exigências e condições do Edital e seus anexos, apresente: MENOR PREÇO a ser cobrado pelo peso, em quilograma, da refeição de almoço, no sistema *self-service*.

1.6. Não será admitido valor simbólico, nem preço que ultrapasse a quantia de R\$ 53,00 (cinquenta e três 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 no item 12 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 86,12 m² (oitenta e seis metros e doze centímetros quadrados), conforme desenho e layout apresentados na planta baixa disponível no ANEXO I deste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A abertura do presente procedimento licitatório se faz necessária, visto que a Incubadora de Empresas da COPPE/UFRJ abriga diversas empresas de base tecnológica, cujos funcionários desenvolvem suas atividades, sem mencionar a realização de cursos, seminários e eventos no local. Por esta razão, é preciso dispor de um local com estrutura de alimentação adequada para atender a tal demanda, pois considerando a localização do prédio e a falta de restaurantes e lanchonetes na região, resta demonstrada a conveniência, a oportunidade e o interesse público na realização deste certame licitatório.

2.2. Nesse sentido, a Incubadora de Empresas da COPPE/UFRJ tem aproximadamente 25 empresas com 6 pessoas em média, totalizando 150 pessoas fixas diariamente, sendo que uma das empresas possui 90 funcionários, totalizando 240 pessoas no local. Há um número de alunos circulando de difícil precisão, mas estimados em 50 alunos ao dia.

2.3. Além disso, deve-se considerar o fato de que a contratação destina-se precipuamente a apoiar a Incubadora de Empresas da COPPE/UFRJ e a Universidade Federal do Rio de Janeiro no desempenho de suas atividades, por intermédio da oferta de refeições nas melhores condições possíveis quanto ao preço e à qualidade, em suas instalações, onde há grande fluxo de parceiros, servidores, participantes de eventos, visitantes e colaboradores eventuais, o que justifica a cessão de área a ser explorada por empresa especializada no ramo de alimentação, com a cobrança direta do preço ao consumidor.

2.4. Convém ressaltar que o fornecimento de refeições próximo ao local de trabalho evita que as pessoas tenham que percorrer grandes distâncias para fazer suas refeições, gerando economia sob vários aspectos e colaborando para uma melhor produtividade de todos.

2.5. Considerando os motivos acima, a presente licitação justifica-se mediante a necessidade de a Incubadora de Empresas da COPPE/UFRJ dispor de espaço reservado para instalação e execução de serviços de restaurante e lanchonete em apoio ao desempenho de suas atividades, por intermédio da oferta de refeições e lanches em suas instalações, onde há fluxo de estudantes, servidores, colaboradores e participantes de eventos, além de visitantes eventuais que carecem dessa comodidade, o que justifica a cessão dos espaços a serem explorados por empresa especializada no ramo de alimentação, com a cobrança direta do preço ao consumidor.

2.6. Segundo estimado pela Incubadora de Empresas da COPPE/UFRJ, o volume médio de refeições servidas de segunda-feira a sexta-feira gira em torno de 145 (cento e quarenta e cinco) refeições diárias, fora lanches e bebidas.

3. LOCAIS E HORÁRIOS PARA OFERTA DOS SERVIÇOS

3.1. Os serviços de restaurante e lanchonete deverão ser ofertados no prédio da Incubadora de Empresas da COPPE/UFRJ, à Rua Hélio de Almeida, s/n, Ilha da Cidade Universitária, Rio de Janeiro, RJ, CEP. 21941-614.

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 os horários de 8:00h às 17:00h, para café da manhã e lanches.

3.2.1. A CEDENTE poderá, a qualquer tempo da vigência contratual, alterar os horários supracitados, desde que apresente motivação formal e com antecedência mínima de 48 horas (quarenta e oito horas) à CESSIONÁRIA, que terá um prazo de 48 horas (quarenta e oito horas) para adequar-se aos novos horários.

3.2.2. 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, deve apresentar pedido motivado à CEDENTE, ao que, se aceito pela CEDENTE, culminará na elaboração de Termo Aditivo assinado por ambas as partes.

3.2.3. O horário para carga e descarga de fornecedores será de 07:00h às 11:00h diariamente. Casos excepcionais deverão ser acordados tempestivamente com a CEDENTE.

4. CUSTOS COM IMPOSTOS, TAXAS, ACESSÓRIOS E OUTROS

4.1. Os custos com tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre os serviços ofertados, bem como as despesas com pessoal, manutenção e outros, necessários para a execução do objeto, serão de responsabilidade única e exclusiva da CESSIONÁRIA.

4.2. São custos da CESSIONÁRIA todo e qualquer valor pertinente à aquisição de peças para substituição ou ainda para a prestação dos serviços como um todo, atendendo plenamente às necessidades dos clientes e ao objeto deste Termo de Referência.

5. GARANTIA

5.1. 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 contrato em uma das modalidades estabelecidas no artigo 56, da Lei nº 8.666/1993, no prazo de até 15 (quinze) dias úteis após a data da assinatura do Contrato de Cessão.

5.1.1. Para efeito da incidência do percentual de 5% (cinco por cento) referido na subcláusula 5.1, será considerado o valor anual da contratação, que corresponde ao total do valor mensal pago pelo uso da área cedida multiplicado por 12 (doze).

5.2. 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 de Cessão.

5.2.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

5.2.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.

5.3. Havendo opção pela modalidade caução em dinheiro, o valor deverá ser efetuado em favor da CEDENTE em conta específica na Caixa Econômica Federal, sujeitando-se os valores à correção monetária.

5.4. 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.

5.5. A garantia ficará sob a responsabilidade e à ordem da CEDENTE.

5.6. Havendo repactuação de preços, a garantia será atualizada monetariamente, conforme o artigo 56, § 4º, da Lei 8.666/1993.

5.7. 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, esta deverá proceder à respectiva reposição no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data em que tiver sido notificada.

5.8. A garantia somente será restituída à CESSIONÁRIA após o integral cumprimento de todas as obrigações contratuais.

6. OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

6.1. Cumprir fielmente o contrato de cessão de uso firmado.

6.2. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições exigidas para habilitação e qualificação.

6.3. Providenciar e manter atualizadas todas as licenças, alvarás e encargos tributários, civis e comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste Termo de Referência e na legislação vigente.

6.4. A CESSIONÁRIA deve apresentar à CEDENTE, sempre que for solicitada, a documentação comprobatória citada neste item e subitens.

6.4.1. A não apresentação de qualquer certidão e/ou certificado exigidos neste documento constitui motivo para rescisão unilateral do contrato.

6.5. Apresentar à CEDENTE, no momento em que se iniciarem os serviços, nome completo e telefone do responsável pela CESSIONÁRIA, que será seu representante para sanar qualquer eventual dúvida durante a vigência contratual.

6.6. Indicar local para entrega de documento de qualquer natureza durante a vigência do contrato, ficando todos os empregados habilitados a recebê-lo.

6.7. Apresentar junto à CEDENTE comprovação de contratação de seguro contra incêndio relativo à área abrangida, 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.

6.7.1. 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.

6.8. Responsabilizar-se pelo recolhimento de taxas, obtenção de alvarás e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base na legislação vigente.

6.9. Informar endereço de e-mail para envio e recebimento mensal do boleto de cobrança, ou Guia de Recolhimento da União (GRU), para fins de pagamento referente à contraprestação mensal e outros encargos, se for o caso, imprimir os títulos bancários e proceder com a sua quitação nas datas e condições definidas no presente instrumento.

6.10. Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal relacionadas aos serviços explorados.

6.11. Exercer as atividades objeto desta cessão durante todo período estabelecido para a realização de suas atividades, salvo autorização prévia e por escrito da CEDENTE.

6.12. Atender com urbanidade e presteza a comunidade universitária e tantos quantos utilizam ou vierem a utilizar o ambiente objeto desta cessão.

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

6.14. Observar a qualidade dos produtos e os preços indicados na tabela mencionada acima.

6.15. Zelar pela boa e completa oferta e execução dos serviços, facilitando, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pela CEDENTE, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas.

6.16. Aceitar e permitir a fiscalização do contrato por fiscal designado pela CEDENTE.

6.17. Corrigir imediatamente eventuais falhas observadas e comunicadas pelo fiscal do contrato.

6.18. Manter e conservar às suas expensas a área cedida, devolvendo-a à CEDENTE, quando do término ou da rescisão da presente 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.

6.19. Assumir integral responsabilidade por todos e quaisquer danos, diretos ou indiretos, eventualmente causados à UFRJ ou a terceiros, por si ou por seus prepostos, em decorrência da execução do objeto do contrato.

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

6.21. Manter nas dependências da área cedida equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes.

6.22. 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 suas tarefas.

6.23. 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 da área cedida, devendo os mesmos estarem rigorosamente limpos e arrumados, dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene, incluindo as mesas, cadeiras, portas, vidros, teto, equipamentos e piso, notadamente, no período de maior utilização e frequência.

- 6.23.1. Os produtos de limpeza deverão ser adequados e específicos à natureza dos serviços de armazenamento, produção e distribuição de 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.
- 6.23.2. A limpeza completa da área cedida abrange, de acordo com o objeto licitado, a conservação do espaço reservado à cozinha e ao refeitório, incluindo móveis, instalações, máquinas e utensílios que se encontrem em utilização no local, e será dividida nas seguintes etapas:
- 6.23.2.1. 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
- 6.23.2.2. 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.
- 6.24. Providenciar, com a frequência necessária, a dedetização de toda a área cedida, incluindo despensa, cozinha e refeitório, com produtos adequados ao local e o isolamento necessário de alimentos e utensílios.
- 6.25. Realizar, bimestralmente ou antes deste período, quando necessário, limpeza geral nas caixas de gordura que recebem resíduos da cozinha e refeitório.
- 6.26. O lixo e 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 CEDENTE, observadas as normas técnicas de higiene, a fim de evitar a proliferação de insetos, roedores, microrganismos e propagação de odores desagradáveis.
- 6.26.1. A CESSIONÁRIA deverá providenciar a coleta dos resíduos sólidos decorrentes de suas atividades, proporcionando o melhor aproveitamento e descarte adequado dos mesmos atentando no que couber para às disposições normativas, a exemplo do que dispõe o Decreto nº 5.940/2006, que trata especificamente da separação dos resíduos em áreas federais.
- 6.27. Qualquer profissional contratado pela CESSIONÁRIA que tenha contraído ou seja suspeito de ter contraído doença potencialmente transmissível ou que apresente, por exemplo, feridas infectadas, 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.
- 6.28. Manter pessoal 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 de empregados necessários para a execução dos serviços.
- 6.29. Fornecer equipamentos de segurança, ferramentas e outros necessários para a devida prestação do serviço.
- 6.30. Assumir toda e qualquer obrigação trabalhista, previdenciária ou civil para com os empregados que exercerem suas atividades no local objeto desta cessão.
- 6.30.1. A inadimplência da CESSIONÁRIA com referência aos encargos estabelecidos não transfere a responsabilidade por seu pagamento à CEDENTE, nem poderá onerar o objeto do contrato, razão pela qual a CESSIONÁRIA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CEDENTE.
- 6.31. Cumprir rigorosamente as normas de Medicina e Segurança do Trabalho, observando as determinações da Lei nº 6.514/1977, da Portaria nº 3.214/1978 do Ministério do Trabalho, publicada no Diário Oficial da União de 06/07/1988 e suas Normas Regulamentadoras, oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços.
- 6.32. Realizar a contratação diretamente com as concessionárias dos serviços de energia elétrica, água e esgoto, de serviços de telefonia e internet e se responsabilizar pelos custos relativos ao consumo.
- 6.32.1. Em caso de impossibilidade de contratação, providenciar a instalação de medidores independentes de energia elétrica, água e esgoto, e se responsabilizar pelos custos relativos ao consumo, os quais serão calculados a partir de aferição mensal realizada pela CEDENTE.
- 6.32.2. O início das atividades da CESSIONÁRIA dar-se-á após a instalação dos referidos medidores.
- 6.33. Responsabilizar-se pelos custos de aquisição de botijões de gás e seu adequado armazenamento.
- 6.34. Contribuir com as despesas referentes à manutenção, conservação, vigilância e infraestrutura das áreas físicas comuns da respectiva área ou unidade acadêmica/administrativa da CEDENTE. Para tanto, a CEDENTE cobrará mensalmente, a título de ressarcimento, 10% (dez por cento) calculado sobre o valor da taxa de ocupação mensal.
- 6.35. Fica expressamente proibido à CESSIONÁRIA:
- 6.35.1. dar outro uso às dependências objeto desta cessão que não aquele definido pelo contrato e por este documento;
- 6.35.2. comercializar produtos e/ou serviços diferentes dos especificados no objeto do contrato;
- 6.35.3. veicular publicidade em mesas, cadeiras, placas etc. sem a prévia e expressa autorização da CEDENTE; e
- 6.35.4. alterar a cor das paredes das áreas ocupadas sem a prévia e expressa autorização da CEDENTE.

7. OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

- 7.1. Colocar à disposição da CESSIONÁRIA a área física objeto do contrato de cessão de uso, nos termos deste documento e seus anexos, quando houver.
- 7.2. Acompanhar e fiscalizar, por meio de servidor designado, o desenvolvimento das atividades e o cumprimento das responsabilidades assumidas pela CESSIONÁRIA no contrato de cessão de uso.
- 7.3. Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos fornecidos pela CESSIONÁRIA necessários à boa prestação dos serviços.
- 7.4. Aplicar as sanções registradas pela fiscalização do contrato a quaisquer fatos praticados pela CESSIONÁRIA contrários ao disposto no edital e seus anexos, bem como no contrato e neste Termo de Referência, inclusive sugerindo penalidades.
- 7.5. Apresentar mensalmente à CESSIONÁRIA fatura relativa ao valor da taxa de ocupação, incluindo os valores relativos ao ressarcimento pelo consumo de energia elétrica e água, e também pela manutenção, conservação, vigilância e infraestrutura das áreas físicas comuns da respectiva unidade acadêmica/administrativa da UFRJ.

8. FISCALIZAÇÃO

- 8.1. A gestão do contrato, ora objeto de licitação, ficará a cargo da Divisão de Gestão de Cessão de Uso (DGCU), da Superintendência-Geral de Patrimônio (SGP), da Pró-Reitoria de Gestão e Governança (PR6), da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), na qualidade de CEDENTE.
- 8.2. É responsabilidade do gestor do contrato tomar decisões em prol da boa execução dos serviços por parte da CESSIONÁRIA, dentre as quais a aplicação das penalidades em conformidade com o presente documento e com a legislação em vigor.
- 8.3. O gestor do contrato deverá observar, naquilo que lhe compete, as recomendações das autoridades das instâncias acadêmicas/administrativas da CEDENTE outorgantes das áreas objeto deste Termo de Referência.

8.4. A fiscalização do contrato será exercida por servidor devidamente indicado, de acordo com a área outorgada, pela autoridade responsável pela respectiva unidade acadêmica/administrativa da CEDENTE e devidamente nomeado por portaria, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços e de tudo dar ciência à equipe de gestão do contrato (PR6), conforme art. 67 da Lei nº 8.666/1993.

8.4.1. Cabe ao fiscal acompanhar a execução do contrato, registrando em relatório todas as ocorrências relacionadas com a sua execução pela CESSIONÁRIA, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

8.4.2. Cabe ao fiscal relatar ao gestor do contrato eventuais irregularidades cometidas pela CESSIONÁRIA no cumprimento de seu contrato.

8.4.3. Cabe ao fiscal estabelecer a relação entre a CESSIONÁRIA e a autoridade responsável pela respectiva unidade acadêmica/administrativa da CEDENTE.

8.5. As notificações das irregularidades constatadas na execução do contrato serão encaminhadas à CESSIONÁRIA, seja pelo fiscal ou pelo gestor do contrato, sempre por escrito, estipulando prazo para as devidas correções.

8.6. Os esclarecimentos solicitados pelo fiscal ou gestor do contrato deverão ser prestados imediatamente, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo máximo de 24 horas, podendo ser verbal ou por escrito, conforme orientado pelo fiscal e pelo gestor do contrato.

8.7. Vencido o prazo dado pela fiscalização para a correção de eventuais falhas, não tendo sido sanadas as ilicitudes identificadas, a CEDENTE aplicará as devidas penalidades.

8.8. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CEDENTE ou de seus agentes e prepostos, em conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666/1993.

8.9. A CESSIONÁRIA deverá permitir aos representantes da CEDENTE livre acesso, em qualquer época, sem qualquer aviso prévio, para fiscalização das instalações da cessão, em cumprimento ao que dispõe as determinações legais.

8.10. Qualquer ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CEDENTE, não a eximirá a CESSIONÁRIA de total responsabilidade quanto à execução do objeto do contrato.

9. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

9.1.1. não assinar o termo de contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

9.1.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

9.1.3. apresentar documentação falsa;

9.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

9.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;

9.1.6. não manter a proposta;

9.1.7. cometer fraude fiscal;

9.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

9.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços, que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

9.3. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

9.4. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

9.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

9.4.2. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estipulado como contraprestação mensal pela utilização e exploração da área outorgada;

9.4.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

9.4.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

9.4.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 9.1 deste Termo de Referência.

9.4.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

9.5. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

9.6. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

9.7. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

9.8. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

9.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

9.10. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

9.11. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

9.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

9.13. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

9.14. A dosimetria da penalidade utilizará como base os parâmetros estabelecidos na norma interna da UFRJ sobre o tema, disponível em https://gestao.ufrj.br/images/Instrumentos_Normativos/NG_2501-01.00.pdf.

10. CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO DOS SERVIÇOS DE RESTAURANTE E LANCHONETE

10.1. Quanto à instalação de equipamentos necessários ao funcionamento do restaurante e lanchonete, a CESSIONÁRIA deverá observar obrigatoriamente:

10.1.1. a oferta da área especificada acima, objeto de cessão de uso de espaço, é destinada exclusivamente à exploração da prática comercial que oferece diversos tipos de comidas, lanches e bebidas para consumo no estabelecimento ou para viagem, seja na modalidade restaurante ou lanchonete; e

10.1.2. a CEDENTE não fornecerá quaisquer equipamentos ou instalações, sendo esses de responsabilidade exclusiva da CESSIONÁRIA.

10.2. Quanto ao funcionamento do restaurante e lanchonete, a CESSIONÁRIA deverá também observar:

10.2.1. os serviços deverão ser ofertados em todos os turnos de funcionamento e durante todos os meses do ano, podendo a Administração da Incubadora da Empresas da COPPE/UFRJ, a qualquer tempo e mediante ofício, alterar os respectivos horários ou flexioná-los em período de férias, de realização de eventos etc.;

10.2.2. os alimentos a serem fornecidos nas refeições para almoço, lanche e/ou café da manhã deverão ser preparados nas dependências da CESSIONÁRIA;

10.2.3. o restaurante e a lanchonete deverão prover alimentos saudáveis e diversificados, sendo o restaurante obrigado a ofertar bebidas diversas e a fornecer refeições que contenham pelo menos carboidratos, proteína animal, legumes e verduras; e a lanchonete a ofertar, no mínimo, lanches, salgados e bebidas diversas;

10.2.4. não há restrição à produção e/ou comercialização de qualquer tipo de alimento, bem como atendimento ao público externo;

10.2.5. a CESSIONÁRIA deverá seguir as normas sanitárias federais, estaduais e municipais, e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo e acondicionamento, a fim de garantir as qualidades higiênico-sanitária, nutritiva e sensorial das refeições;

10.2.6. o pagamento pelos produtos será efetuado diretamente pelo usuário à CESSIONÁRIA, no caixa, em moeda corrente, cartão de débito, cartão de crédito e outros meios existentes;

10.2.7. deverão existir aparelhos de refrigeração e/ou resfriamento quando são armazenados e vendidos produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis;

10.2.8. 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;

10.2.9. deverá ser instalado exaustor, se for verificada a existência de cheiro e odor que possam gerar risco ou desconforto aos professores, alunos, servidores e demais usuários nas imediações da área cedida;

10.2.10. deverá estar afixado em quadro, em local visível para os consumidores, o endereço e o telefone da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), 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;

10.2.11. qualquer substância alimentícia não poderá ser exposta à venda a não ser que esteja devidamente protegida contra poeira, insetos e outras formas de deterioração;

10.2.12. no acondicionamento ou embalagem 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;

10.2.13. os alimentos industrializados servidos só poderão ser aqueles registrados nos órgãos públicos competentes;

10.2.14. 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);

10.2.15. é vedado o fornecimento pela CESSIONÁRIA de todo e qualquer tipo de bebida alcoólica, tabaco e/ou medicamento ou produto químico-farmacêutico.

10.2.16. deverá ser mantido rigoroso asseio nas pessoas, nos utensílios, nas instalações internas e no local de atendimento ao público;

10.2.17. todas as pessoas que trabalham no estabelecimento deverão utilizar vestuário 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;

10.2.17.1. os trabalhadores responsáveis pela atividade de higienização dos alimentos, bem como pela cocção e serviço, deverão utilizar uniformes compatíveis à atividade (conservados e limpos), protetores de cabelo, luvas e, se necessário, máscaras, e em adequado estado de higiene pessoal, sem barba e/ou bigode, com unhas curtas e sem uso de adereços e ter práticas adequadas na manipulação dos alimentos;

10.2.17.2. o uniforme dos profissionais que manipulam diretamente os alimentos, deverá ser de cor branca;

10.2.17.3. o uniforme dos profissionais da limpeza deverá ser de cor clara diferente da branca;

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

10.2.17.5. não será permitido o uso de boné como proteção para cabelos;

10.2.17.6. os uniformes deverão ser vestidos nas dependências da área cedida, em vestiário próprio;

10.2.17.7. os calçados deverão ser do tipo fechado.

10.2.18. realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, abrigo, acesso e ou proliferação dos mesmos, mantendo um programa de desinsetização e desratização periódico, com frequência trimestral ou de acordo com a necessidade local e fornecer à CEDENTE o respectivo certificado de realização, observando que:

10.2.18.1. a execução da desinsetização e desratização só poderão ser realizadas com autorização por escrito da CEDENTE; e

10.2.18.2. a CESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela preparação do local a ser desinsetizado e desratizado, providenciando a higienização do espaço e a retirada de alimentos, utensílios etc., facilitando assim a eficácia do procedimento e eliminando os riscos à saúde dos usuários.

10.2.19. apresentar, ainda, outros requisitos mínimos necessários para a exploração comercial de restaurante e/ou lanchonete, quais sejam:

10.2.19.1. instalações físicas adequadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e desinfecção;

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

10.2.19.3. equipamentos mantidos organizados e em adequado estado de conservação;

10.2.19.4. utensílios apropriados para o uso, conforme a finalidade do estabelecimento;

10.2.19.5. a presença de responsável técnico e/ou de outros profissionais exigíveis;

10.2.19.6. atendimento às normas de legislação vigente, conforme resolução RDC nº 216 – ANVISA;

10.2.19.7. atenção permanente quanto à higiene pessoal; e

10.2.19.8. capacitação periódica em técnicas de manipulação higiênica dos alimentos.

11. PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE GASTRONOMIA E ALIMENTAÇÃO

11.1. Os serviços de gastronomia e alimentação deverão ser apresentados ao público, conforme as especificações do cardápio básico, disposto no item 12, devendo este servir de referência para os alimentos a serem ofertados em refeições para almoço, bem como para lanche e/ou café da manhã, no sistema de revezamento, observadas as seguintes composições:

11.1.1. 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 estações de:

- a) saladas;
- b) pratos proteicos;
- c) guarnições;
- d) carnes, aves e peixes grelhados.

11.1.2. as frutas servidas como sobremesa deverão ser de espécies diversas, de forma alternada, de acordo com a estação do ano.

11.1.3. as aves, quando servidas, serão em partes de coxa, sobre coxa, peito e filé de peito, no mínimo 3 (três) vezes por semana.

11.1.4. os peixes, quando servidos, serão em partes de filé, posta ou assado, no mínimo 2 (duas) vezes por semana.

11.2. Além das refeições para almoço, no sistema *self-service*, por quilograma, a CESSIONÁRIA ~~deverá~~ poderá oferecer opções de pratos cobrados a parte, respeitados os valores de mercado.

11.3. Balcão com ponto de cafeteria e lanchonete: para oferta de produtos de primeira qualidade, tais como 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.).

11.4. A CESSIONÁRIA deverá oferecer preparações de sabor, consistência e apresentação compatíveis com as normas e técnicas, dietéticas e nutricionais.

11.5. A preparação das refeições deverá obedecer, em todas as fases, às técnicas corretas de 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 - no sentido de assegurar a preservação de nutrientes.

11.6. Todos os procedimentos relacionados com a prestação dos serviços de gastronomia e alimentação, no que couber, deverão observar rigorosamente o disposto na legislação vigente, sendo de responsabilidade exclusiva da CESSIONÁRIA.

11.7. Deverão ser retirados do refeitório, diariamente, até o final de cada expediente, os alimentos preparados e não servidos.

11.8. 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 mês.

12. CARDÁPIO BÁSICO

12.1. O cardápio básico apresentado neste item, para almoço, lanche e/ou café da manhã deverá servir de referência para as refeições a serem oferecidas no sistema de revezamento, de forma que todo o cardápio possa ser servido durante um período de 30 (trinta) dias.

12.2. O cardápio ofertado poderá ser modificado em qualquer época, mediante a prévia anuência da CEDENTE, a fim de diversificar as refeições.

12.3. O cardápio deverá ser 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.

12.3.1. O cardápio deverá ser assinado por nutricionista, e ficará exposto para consulta dos usuários, em local visível, no refeitório.

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

12.4.1. Um ponto de saladas, sendo:

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

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

12.4.2. Um ponto de pratos quentes, contendo, no mínimo:

12.4.2.1. 03 (três) pratos principais (proteicos), sendo uma carne vermelha, uma carne branca, uma opção diversificada (embutidos, defumados, bacalhau, vísceras, feijoada, dobradinha etc.), preparados em diversas variações, como ensopados, assados, grelhados, à milanesa, à rolê, ao molho, à doré, de panela etc.

12.4.2.2. 07 (sete) guarnições, sendo:

- a) 02 (dois) tipos de arroz, sendo um integral e o outro variado, podendo ser branco, à grega, colorido etc.;
- b) 02 (dois) tipos de feijão, sendo um preto e o outro variado, podendo ser mulatinho, vermelho, carioca, fradinho, tropeiro, tutu etc.;
- c) 01 (um) tipo de batata ou tubérculo, podendo ser cozido, frito, assado, ou em forma de purê, gratinado etc.;
- d) 02 (dois) acompanhamentos, sendo um deles à base de legumes e vegetais cozidos para dietas e o outro, podendo ser preparado na forma de pasteis, empanados, farofas, quiches, tortas, suflês, frigideiras etc.

12.5. 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:

12.5.1. 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;

12.6. No cardápio diário das refeições para almoço, a CESSIONÁRIA deverá sempre fornecer no serviço de self-service, por quilograma, 1 (uma) opção de alimento hipossódico e hipocalórico, para atender aos clientes em tratamento dietoterápico e, ainda, 1 (uma) opção de alimento para dietas vegetarianas.

12.7. 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 (quatro) tipos de salgados assados (pasteis, folheados, pão de queijo etc.);
- b) 03 (quatro) 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.);
- h) chocolates, chás e cafés (expresso, cappuccino, café com creme, café com leite, chocolate quente etc.).

12.8. A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos usuários açúcar, adoçante, ketchup, mostarda, pimenta, maionese, etc. que deverão ser industrializados e conservados de forma adequada; bem com galheteiros com azeite, shoyu, molho inglês, paliteiros e guardanapos.

12.9. 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.

13. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

13.1. A CESSIONÁRIA providenciará os equipamentos de acordo com as exigências da legislação vigente, visando à perfeita prestação dos serviços de gastronomia e alimentação na área cedida, incluindo, mas não se limitando a: bancadas de aço inoxidável; fogões industriais; freezer e refrigeradores; chapa elétrica; estufa para salgados; balcões térmicos e frios; cafeteira inox; balcão refrigerado para tortas e sobremesas; balança eletrônica etiquetadora; mesa em inox; utensílios de cozinha; panelas; portas-guardanapo; paliteiros; saleiros; bisnagas para molhos; pratos de louça; talheres de aço inoxidável; descartáveis (talheres, copos e pratos); e tudo o mais que for necessário para o fiel e bom cumprimento das cláusulas e condições previstas no Edital.

13.2. A CESSIONÁRIA deverá utilizar equipamentos modernizados e mantê-los em bom estado de conservação e, se necessário, substituí-los se forem avariados de forma irreparável, ou quando solicitado pelo fiscal do contrato, a fim de não prejudicar o fornecimento regular das refeições.

13.3. A CESSIONÁRIA fornecerá pratos de louça, talheres totalmente de aço inoxidável (inclusive cabos) e utensílios de cozinha em quantidade suficiente para atender a demanda dos usuários do refeitório.

13.4. A CESSIONÁRIA deverá providenciar extintores de incêndio do tipo e quantidades necessários para atender às normas de segurança e a legislação em vigor.

13.4.1. A inspeção e recarga dos extintores de incêndio na área cedida é obrigação da CESSIONÁRIA, que deverá providenciar a sua manutenção a cada 12 (doze) meses por empresa especializada e de acordo com a Norma Brasileira - NBR 12962, da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), devendo o teste hidrostático ser realizado pela empresa contratada para executar o serviço.

13.5. 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 contratante, ficando o seu acompanhamento a cargo do fiscal do contrato.

14. CONTROLE DE QUALIDADE

14.1. No que tange ao Controle de Qualidade, compete à CESSIONÁRIA:

14.1.1. 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;

14.1.2. executar o controle de gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas as exigências vigentes de registro nos órgãos competentes e prazo de validade;

14.1.3. refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia que tenham sido considerados impróprios para o consumo, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

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

14.1.5. controlar a temperatura das preparações expostas nos balcões térmicos de distribuição dos alimentos durante o almoço, de forma que estes não estejam acima de 20°C (vinte graus Celsius) para as refeições refrigeradas ou abaixo de 60°C (sessenta graus Celsius) para as quentes;

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

14.1.7. manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 7°C, no caso das saladas e sobremesas, até o momento final;

14.1.8. responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos “in natura” ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo;

14.1.9. realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas;

14.1.10. prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final; e

14.1.11. 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.

14.2. O padrão de referência para a qualidade dos gêneros alimentícios utilizados deverá estar em conformidade com o prescrito na Portaria nº 326, de 30/07/1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

15. PESQUISA DE SATISFAÇÃO

15.1. O nível de satisfação será objeto de avaliação constante pela CEDENTE, a cargo da Incubadora de Empresas da COPPE/UFRJ, através de pesquisas, com o objetivo de avaliar o grau de satisfação dos usuários do refeitório, em relação às condições de atendimento e a qualidade dos serviços prestados pela CESSIONÁRIA, sendo certo que o resultado apurado deverá influenciar diretamente a operacionalização da CESSIONÁRIA.

15.2. A Pesquisa de Satisfação será realizada, ao menos 1 (uma) vez por ano pela CEDENTE, com os usuários do refeitório, escolhidos de forma aleatória, os quais serão submetidos ao preenchimento do questionário, conforme Modelo de Formulário, constante no Anexo II deste Termo de Referência.

15.3. 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) prestação no atendimento;
- l) nível geral de satisfação; e
- m) outros aspectos necessários.

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

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

tabela de medição

15.5. 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).

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

15.7. Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, a CEDENTE deverá:

- a) indicar à CESSIONÁRIA os itens insatisfatórios; e
- b) solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.

15.8. 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.

15.9. Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório:

- a) em até 02 (dois) itens, será encaminhada comunicação formal a fim de obter a imediata resolução dos problemas apresentados;
- b) 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 a Tabela de conversão das multas em percentual sobre a retribuição mensal, constante do ANEXO III deste Termo de Referência;
- c) de 06 (seis) a 07 (sete) itens, a CEDENTE poderá aplicar multa de GRAU 3, conforme a Tabela de conversão das multas em percentual sobre a retribuição mensal, constante do ANEXO III deste Termo de Referência; e
- d) de 08 (oito) a 10 (dez) itens, a CEDENTE poderá aplicar multa de GRAU 5, conforme a 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.

15.10. 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, seguindo o disposto na Tabela de Multas que constitui o ANEXO III deste Termo de Referência.

15.11. Os valores das multas serão convertidos na forma da contrapartida mensal, observado o procedimento consignado no item 18 deste Termo de Referência.

15.12. O Modelo do Formulário de Pesquisa de Satisfação é objeto do ANEXO II deste Termo de Referência.

16. OBRAS E BENFEITORIAS

16.1. As obras necessárias ao imóvel objeto do contrato, inclusive aquelas que importarem na segurança ou solidez do prédio, só poderão ser executadas mediante prévia e expressa autorização por escrito da CEDENTE.

16.1.1. As obras autorizadas serão executadas pela CESSIONÁRIA às suas exclusivas expensas, sem direito à retenção ou indenização.

16.1.2. Para toda e qualquer benfeitoria a ser introduzida na área cedida, ainda que necessária, será indispensável prévia e expressa autorização por escrito da CEDENTE e ela passará a constar como parte integrante do patrimônio da UFRJ, independentemente de indenização.

16.1.3. Finda a cessão de uso, a CEDENTE poderá, justificadamente, exigir que as benfeitorias ou modificações introduzidas sejam retiradas às expensas da CESSIONÁRIA, que, neste caso, ficará obrigada a pagar a taxa de ocupação mensal devida até que a área objeto do ajuste seja efetivamente restituída à CEDENTE.

16.2. A cessionária responsabilizar-se-á pelas redes de instalações internas (elétricas, hidráulicas, telefone e internet) da área cedida, obrigando-se a mantê-las em perfeitas condições de uso e funcionamento, devendo para isso:

16.2.1. Comunicar por escrito à UFRJ qualquer dano ou avaria às instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados;

16.2.2. Providenciar imediatamente o reparo das instalações ou mesmo a substituição por outra nova, em caso de danos, avarias ou prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas;

16.2.3. Realizar acréscimos de cargas elétricas nas redes de instalação somente após serem devidamente analisados pela CEDENTE, por meio de aprovação prévia e por escrito; e

16.2.4. Toda a manutenção efetuada nas instalações, preventiva ou corretiva, no âmbito do objeto do contrato, será de responsabilidade da CESSIONÁRIA, que arcará com o ônus advindo dessa ação.

16.3. A CESSIONÁRIA deverá apresentar o projeto hidráulico e elétrico, constando localização e especificação dos equipamentos a serem utilizados, em até 05 (cinco) dias após a assinatura do contrato, submetendo-o à aprovação da CEDENTE.

16.4. Ao início da vigência do contrato, a CEDENTE entregará à CESSIONÁRIA, acompanhado das chaves da área cedida, se for o caso, relatório informando as condições da área, que deverá ser entregue em condições iguais ou melhores ao final da vigência contratual.

16.4.1. Caso haja qualquer divergência entre as condições iniciais da área cedida e as condições no final da vigência contratual, a CESSIONÁRIA obriga-se a executar as obras necessárias aos reparos daquilo que for apontado.

16.4.2. Caso o período necessário para a execução dos reparos ultrapasse a vigência contratual, a CESSIONÁRIA obriga-se a efetuar o pagamento da taxa de ocupação até a data da efetiva desocupação.

17. VISITA TÉCNICA

17.1. Os candidatos, caso tenham interesse, poderão visitar previamente o imóvel pretendido, ficando cientes de sua situação fática, não tendo assim qualquer direito a reclamar quanto ao 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.

17.2. 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 exclusivamente pelo e-mail cessaodeuso@pr6.ufrj.br.

17.3. 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.

17.4. 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 e possuir conhecimento técnico do objeto da licitação.

17.5. Recomenda-se que o licitante faça a visita técnica, pois a mesma representará a 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 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 fazer todos os questionamentos e solicitações técnicas que achar necessários para elaboração de sua proposta comercial.

17.6. O exame, a conferência e a constatação prévia de todos os detalhes e características técnicas do objeto passam a ser de responsabilidade exclusiva do interessado, não se permitindo alegar o desconhecimento de tais fatores como forma de reivindicar qualquer tipo de modificação no contrato.

17.7. A responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de omissão na verificação dos locais de instalação e execução dos serviços é exclusivamente do licitante e, posteriormente, da CESSIONÁRIA.

18. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

18.1. Ao valor mensal ofertado pela CESSIONÁRIA, a título de contraprestação mensal pelo uso do imóvel objeto de licitação, serão acrescidos durante o mês de referência os valores relativos ao ressarcimento pelo consumo de energia elétrica e água, quando for o caso, e também pelos gastos com manutenção, conservação, vigilância e infraestrutura das áreas físicas comuns da respectiva unidade acadêmica/administrativa da CEDENTE.

18.2. A contraprestação mensal deverá ser paga pela CESSIONÁRIA até o décimo dia corrido do mês subsequente ao vencido, por meio de boleto de cobrança emitido pela CEDENTE.

18.2.1. O não pagamento do valor devido pelo uso do espaço físico, nos seus devidos prazos, implicará na aplicação da multa moratória de 2% (dois por cento), com acréscimo dos juros moratórios no montante de 1% (um por cento) ao mês *pro rata die*, além de atualização monetária sobre o valor vencido e não pago.

18.2.2. O inadimplemento do recolhimento da contraprestação mensal por períodos superiores a 3 (três) meses, consecutivos ou não, acarretará rescisão do contrato.

18.3. Em relação aos períodos de interrupção das atividades acadêmicas, poderá ser concedido à CESSIONÁRIA, cujas atividades sejam diretamente afetadas pela ausência de estudantes e/ou servidores docentes ou técnicos-administrativos no campus ou unidade, um desconto de 50% (cinquenta por cento) no valor da taxa de ocupação, *pro rata die*, visando à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro da outorga, não incidente sobre o ressarcimento pelos gastos com abastecimento de água e pela manutenção, conservação, vigilância e infraestrutura das áreas físicas comuns da respectiva unidade acadêmica/administrativa da CEDENTE.

18.3.1. Qualquer desconto que venha a ser concedido à CESSIONÁRIA será aplicado sobre a contraprestação mensal com data de vencimento subsequente à data de comprovação do direito ao referido desconto.

18.4. É responsabilidade da CESSIONÁRIA efetuar o pagamento no prazo estipulado nos termos do contrato, deste documento e seus anexos, quando houver.

18.4.1. Depois de realizado o pagamento, a CESSIONÁRIA deverá fornecer cópia de comprovante à CEDENTE, sempre que solicitado.

19. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

20. FORMALIZAÇÃO DO TERMO DE CONTRATO, VIGÊNCIA, VALOR, RESCISÃO E ALTERAÇÕES

20.1. Termo de Contrato e Vigência:

20.1.1. A vigência do contrato de concessão será de 24 (vinte e quatro) meses, com validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União, podendo, no interesse das partes, ser prorrogado até o limite de 60 (sessenta) meses, mediante termo aditivo, caso sejam preenchidos os requisitos abaixo e autorizado formalmente pela autoridade competente:

20.1.1.1. os serviços objeto da cessão de uso foram prestados regular e satisfatoriamente à comunidade acadêmica e ao público externo da CEDENTE;

20.1.1.2. a CEDENTE ainda tenha interesse na continuidade da oferta do serviço à comunidade;

20.1.1.3. o valor da cessão do imóvel permaneça atualizado com relação ao seu valor de mercado;

20.1.1.4. não haja interesse pela afetação do imóvel à atividade fim da CEDENTE; e

20.1.1.5. a CESSIONÁRIA concorde com a prorrogação.

20.1.2. O prazo de início dos serviços será de 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da data de assinatura do Contrato, podendo haver a prorrogação deste prazo à critério da CEDENTE.

20.2. Reajuste:

20.2.1. O valor da contraprestação mensal será reajustado anualmente de acordo com a variação acumulada do IGP-M ou qualquer outro índice a ser adotado pelo Governo Federal, passando a dar-se incidência do reajuste em períodos menores assim que o admitirem os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

20.3. Rescisão de Contrato:

20.3.1. A rescisão do contrato poderá ser:

20.3.1.1. determinada por ato unilateral e escrito da CEDENTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII do artigo 78 da Lei nº 8.666/1993, notificando-se a CESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias;

20.3.1.2. amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo, desde que haja conveniência para a CEDENTE; e/ou

20.3.1.3. judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

20.3.2. Será considerado justo motivo para rescisão unilateral do contrato pela CEDENTE:

20.3.2.1. a inexecução total ou parcial deste contrato, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/1993;

20.3.2.2. 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;

20.3.2.3. a incidência de irregularidade notificada pelo fiscal do contrato por mais de 3 (três) vezes durante a execução do instrumento de cessão, na mesma incidência;

20.3.2.4. a interdição das instalações ou paralisação temporária dos serviços por conta da CESSIONÁRIA, ou em decorrência de auto de infração;

20.3.2.5. a ocorrência de qualquer dos motivos enumerados no art. 78 da Lei nº 8.666/1993, independentemente de qualquer notificação judicial ou extrajudicial; e/ou

20.3.2.6. a inadimplência do recolhimento da taxa de ocupação devida pela utilização do imóvel por período superior a 3 (três) meses, consecutivos ou não.

20.3.3. A rescisão contratual motivada pela CESSIONÁRIA poderá ensejar, além da aplicação das penalidades previstas, a responsabilização civil por perdas e danos ocorridos.

20.4. Alterações de Contrato:

20.4.1. Os termos de contrato poderão ser alterados nos casos previstos no art. 65 da Lei nº 8.666/1993, desde que haja interesse da CEDENTE, com apresentação das devidas justificativas, sempre por meio de termos aditivos e apostilamentos, conforme o caso.

21. **DISPOSIÇÕES GERAIS**

21.1. Os casos omissos serão resolvidos conforme dispõem as Leis Federais nº 10.520/2002 e 8.666/1993, Código Civil e demais legislações vigentes e pertinentes à matéria.

21.2. A abstenção, por parte da CEDENTE, 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.

21.3. A CEDENTE não assume, inclusive para efeitos da Lei nº 8.078/1990 (Código de Proteção e Defesa do Consumidor), qualquer responsabilidade pela atividade exercida pela contratada.

22. **ANEXOS**

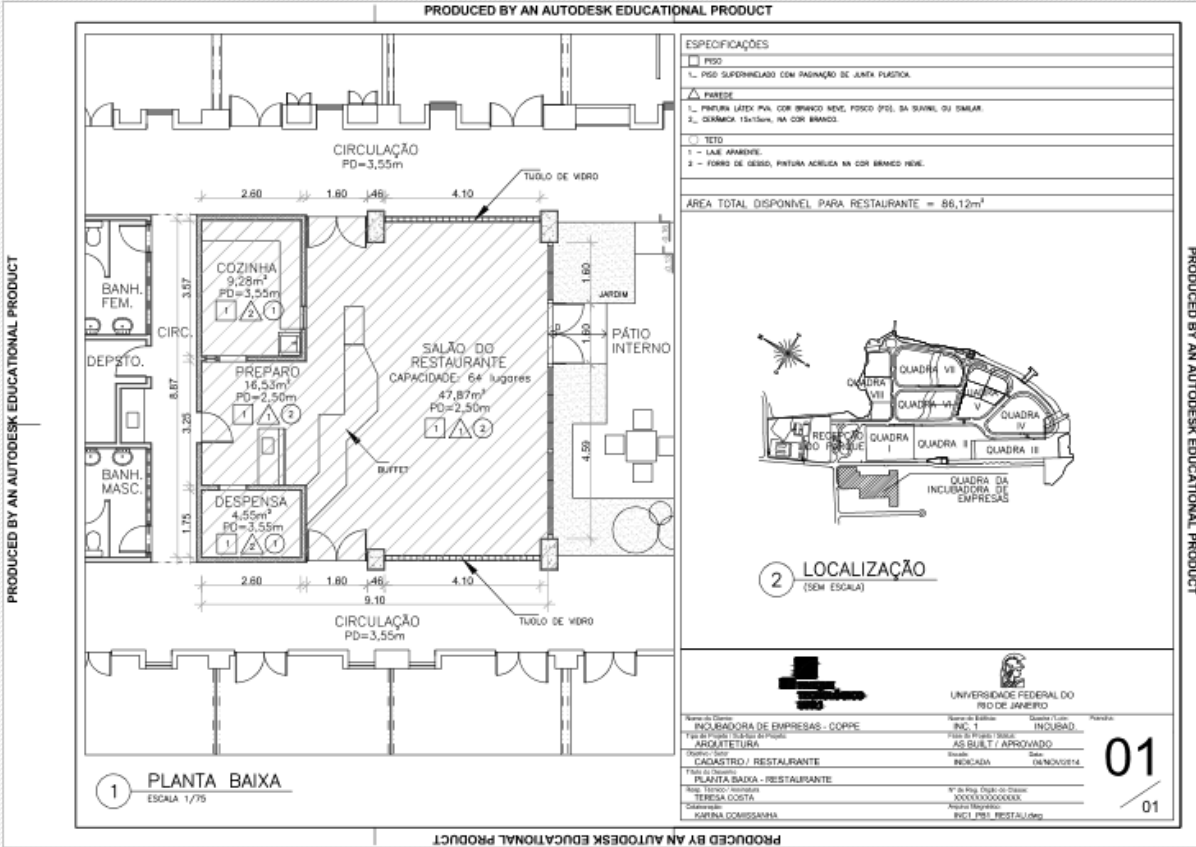
| | |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| ANEXO I | PLANTA BAIXA |
| ANEXO II | MODELO DE FORMULÁRIO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO |
| ANEXO III | TABELAS DE MULTAS E DE CONVERSÃO DE MULTAS EM PERCENTUAIS SOBRE A RETRIBUIÇÃO MENSAL |

tabela de anexos

O presente documento segue assinado pelo servidor que o elaborou/revisou, pela autoridade requisitante e pela autoridade responsável pela aprovação da conveniência e oportunidade, com fulcro no art. 9º, inciso II, do Decreto nº 5.450/2005 e art. 15 da IN nº 02/2008-SLTI/MPOG, cujos fundamentos passam a integrar a presente decisão por força do art. 50, § 1º, da Lei nº 9.784/1999.

- Servidores responsáveis pela elaboração e revisão: Jean Martins Araújo, Diego Camargo Falcão, Artur Ravello de Moura Fortes e Taiana Fortunato Araújo, respectivamente servidores, Diretor da Divisão de Gestão de Cessão de Uso e Superintendente-Geral de Patrimônio;
- Autoridade requisitante: Professor Ericksson Rocha e Almendra, Diretor de Planejamento, Administração e Desenvolvimento Institucional da COPPE;
- Autoridade responsável pela aprovação da conveniência e oportunidade: André Esteves da Silva, Pró-Reitor de Gestão e Governança.

ANEXO I
PLANTA BAIXA



ANEXO II
MODELO DE FORMULÁRIO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO:

Pesquisa de satisfação realizada pela Incubadora de Empresas da Coppe/UFRJ

(Nome da empresa CESSIONÁRIA)
Contrato de cessão nº _____/20_____
Período de: (período da 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, (NSA) Não se aplica, ou não posso julgar por nunca ter observado/experimentado.

| ITENS DE AVALIAÇÃO: | | NOTAS: | | | | |
|---------------------|--------------------------------------------|--------|---|---|---|-------|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 NSA |
| ALMOÇO | | | | | | |
| 1 | Apresentação dos pratos | | | | | |
| 2 | Sabor e tempero | | | | | |
| 3 | Qualidade das refeições | | | | | |
| 4 | Disponibilidade de azeite, sal, vinagre... | | | | | |
| 5 | Identificação dos pratos | | | | | |
| 6 | Reposição de preparações/utensílios | | | | | |
| 7 | Espera para se servir | | | | | |
| 8 | Variedade do cardápio | | | | | |
| 9 | Recolhimento de bandejas/pratos | | | | | |
| 10 | Atendimento na balança | | | | | |
| 11 | Atendimento no Caixa | | | | | |
| LANCHE | | | | | | |
| 12 | Qualidade dos lanches | | | | | |
| 13 | Sabor do s bolos e tortas | | | | | |
| 14 | Qualidade das frutas | | | | | |
| 15 | Qualidade dos sucos | | | | | |
| 16 | Apresentação dos ali mentos | | | | | |
| GERAL | | | | | | |
| 17 | Organização | | | | | |
| 18 | Limpeza do ambiente | | | | | |
| 19 | Presteza no atendimento | | | | | |
| 20 | Nível geral de satisfação | | | | | |

Sugestões, críticas e elogios:

ANEXO III
TABELAS DE MULTAS E DE CONVERSÃO DE MULTAS EM PERCENTUAL SOBRE A RETRIBUIÇÃO MENSAL

| GRAU | IRREGULARIDADE | PONTOS |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Leve | Preços cobrados em desacordo com o Contrato | 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 em equipamentos de propriedade da CEDENTE | 1 |
| | Ausência ou inadequação dos prisma de identificação das preparações | 1 |
| | Recusa em receber qualquer meio de pagamento dentre os enumerados no Contrato | 1 |
| Média | Falta de troca nas transações pagas em espécie | 1 |
| | Falha em emitir cupom fiscal para as transações efetuadas, independentemente 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 <i>in natura</i> , semi-preparados ou preparados (refrigerados e à temperatura ambiente), assim como de produtos descartáveis e de limpeza, em qualquer local da área cedida | 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 e/ou acondicioná-lo de maneira adequada | 2 |
| | Falha em limpar sujeira causada pelo movimento normal do atendimento (embalagens de talheres, guardanapos, copos descartáveis, cascas de frutas, restos de alimentos, bebidas entornadas etc.) na área cedida | 2 |
| | Permitir a formação de filas superiores a 10 (dez) usuários no ponto de pesagem ou no caixa | 2 |
| | Empregados trabalhando sem carteira ou atestado de saúde válidos | 3 |
| | Presença de preparações prontas e não servidas armazenadas em qualquer área | 3 |
| Grave | 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 |
| | Deixar de manter profissional nutricionista nas dependências da cozinha e refeitório durante o horário de almoço | 5 |
| | Reduzir ou interromper os serviços do restaurante por insuficiência de pessoal | 5 |
| | Higiene pessoal dos empregados inadequada | 5 |
| | Ocorrência de casos de intoxicação alimentar | 5 |
| | Falhar na coleta e acondicionamento adequado dos resíduos sólidos | 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, conforme a seguinte tabela, que serão aplicados sobre o valor atualizado da retribuição mensal a ser paga pela CESSIONÁRIA:

| GRAU | (%) SOBRE RETRIBUIÇÃO MENSAL |
|------|------------------------------|
| 1 | 0,08% |
| 2 | 0,42% |
| 3 | 0,83% |
| 5 | 1,65% |



Documento assinado eletronicamente por **Jean Martins Araújo, Assistente em Administração**, em 19/07/2022, às 10:22, 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, Assistente em Administração**, em 19/07/2022, às 13:06, 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 **Artur Rivello de Moura Fortes, Diretor(a)**, em 19/07/2022, às 14:18, 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 **Ericksson Rocha e Almendra, Diretor(a)**, em 26/07/2022, às 13:47, 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.ufrj.br/autentica>, informando o código verificador **2132928** e o código CRC **BB11EF83**.