



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Inovação
Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro

CONCORRÊNCIA Nº 003/2022

**TERMO DE REFERÊNCIA PARA PERMISSÃO DE USO DE PARTE DA UENF
CAMPUS CARLOS ALBERTO DIAS - MACAÉ PARA FUNCIONAMENTO DE
LANCHONETE E RESTAURANTE**

ANEXO 1

1. PROPÓSITO

O presente Termo de Referência, relativo ao Processo Administrativo nº **SEI-260009/006097/2021**, tem por objetivo descrever a Permissão de Uso de parte de imóvel do *Campus* UENF/Macaé - Prof. Carlos Alberto Dias, para instalação de restaurante/lanchonete, a ser realizada pela Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro (UENF), em conformidade com a Lei nº 8.666/1993 (Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, que institui normas para Licitações e Contratos da Administração Pública e dá outras providências) e o Decreto Estadual nº 46.642/2019 (Regulamenta a fase preparatória das contratações no âmbito do Estado do Rio de Janeiro).

1.1. Justificativa da contratação

A permissão de uso para restaurante e lanchonete através do certame se faz necessária para possibilitar a permanência diária e segurança alimentar de estudantes nas dependências do *campus*, notadamente aqueles com dificuldades socioeconômicas, além de atender a todos os demais membros da comunidade universitária. O Campus UENF/Macaé – Prof. Carlos Alberto Dias fica localizado em área industrial doada à Universidade e distante da área central do município e do comércio e serviços em geral. Sendo assim, a UENF optou por destinar parte do imóvel do *Campus* UENF/Macaé para o funcionamento de um restaurante/lanchonete. Sendo o contingente de alunos e funcionários insuficiente para, exclusivamente, atrair e manter o funcionamento deste tipo de negócio, foi autorizado que o ponto comercial também atenda ao público externo, garantindo o interesse e manutenção de fornecedores.

1.2. Instrumentos de planejamento

Não se aplica por tratar-se de permissão de uso de parte de imóvel público, ocasionando geração de receita para a instituição, portanto não necessita de previsão orçamentária e não se configura demanda a ser inserida no Plano de Contratações Anual - PCA 2022.

1.3. Objetivo da contratação

O presente Termo de Referência tem por objetivo descrever permissão de uso de parte do imóvel denominado Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro - UENF – *Campus* Carlos Alberto Dias – Macaé, para funcionamento e exploração lucrativa de LANCHONETE E RESTAURANTE com espaço contíguo para mesas de atendimento, destinado ao fornecimento de lanches, refeições e correlatos para servidores, funcionários terceirizados, alunos da UENF e visitantes a ser realizada pela Universidade Estadual do Norte Fluminense, em conformidade com a Lei nº 8.666/1993 (Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, que institui normas para Licitações e Contratos da Administração Pública e dá outras providências) e o Decreto Estadual nº 46.642/2019 (Regulamenta a fase preparatória das contratações no âmbito do Estado do Rio de Janeiro).

2. DESCRIÇÃO DO OBJETO

O espaço público objeto da permissão localiza-se no *Campus* de Macaé Prof. Carlos Alberto Dias da Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro.

A área total disponível é de 227,15 m², com espaço de alvenaria com laje, situado dentro do *CAMPUS* MACAÉ, contendo 01 (uma) lanchonete com área de 10,26 m², 01 (um) refeitório com área de 126,33 m² para disposição das mesas e dos alimentos, 01 (uma) cozinha para preparo das refeições com 40,58 m² e 01 (uma) circulação com área de 47,73 m² e despensa com 2,25 m².

Os sanitários estão contíguos, o masculino e o feminino, sendo que no banheiro feminino há quatro cabines de vaso sanitário, bancada em granito para quatro cubas, e revestimento cerâmico piso-teto. No banheiro masculino, duas cabines de vasos sanitários, três mictórios e bancada de granito para quatro cubas e revestimento cerâmico piso-teto. Os banheiros são de uso compartilhado com acesso pelo restaurante, e pelo *foyer* dos auditórios, pois servem a estes últimos quando são utilizados (o uso não é diário, apenas em dias de eventos e aulas específicas que requeiram multimeios e mais assentos/lugares). A área dos banheiros somando o banheiro masculino e o feminino é de 24,71 m².

Existem no Campus aproximadamente 100 vagas de estacionamento, sendo dada prioridade no estacionamento frontal à comunidade universitária e para os estacionamentos em frente e próximo ao restaurante são encaminhados os veículos dos

clientes externos do mesmo.

2.1. Definição sucinta do Objeto

A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Preliminares, abrange a permissão de uso de parte do imóvel denominado Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro - UENF – *Campus* Carlos Alberto Dias – Macaé, para funcionamento e exploração lucrativa de LANCHONETE E RESTAURANTE com espaço contíguo para mesas de atendimento, destinado ao fornecimento de lanches, refeições e correlatos para servidores, funcionários terceirizados, alunos da UENF e visitantes.

2.2. Identificação dos itens, quantidades e unidades

CÓDIGO DE RECEITA : 1 3 1 1 0 1 1 1 0 1			
ITEM	DESCRIÇÃO UN.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO E TOTAL
1	CESSAO DE USO DE IMOVEL PÚBLICO, DESCRICAO: UTILIZACAO DE AREA CONFORME PERMISSÃO DE USO Código do Item: 0794.002.0002 (ID - 113402)	24	

2.2.1. O valor mensal mínimo admitido pela Universidade para a permissão de uso em pauta será composto de uma remuneração de uso.

- A remuneração da permissão será de no mínimo (limite inferior) de R\$ 8.820,00 (oito mil oitocentos e vinte reais), conforme Parecer Técnico de Avaliação Mercadológico Urbano (PTAMU) ou estabelecido conforme normas vigentes de contratação de acordo com o setor pertinente;
- Sem ônus relativos ao consumo de água e quanto à taxa de energia elétrica sem ônus até o limite de 5000 kWh/mês.

2.2.2. O vencedor será aquele que oferecer o maior valor do aluguel combinado com o menor valor para alimentação, sendo atribuído peso de 60% ao item alimentação e 40% para aluguel. A planilha de cálculo do fator de julgamento (ANEXO I) está anexa à documentação e o índice obtido será chamado “Índice de Competitividade”. O maior índice de competitividade será o vencedor.

2.3. Itens mínimos a serem oferecidos no Restaurante permissionário

No cardápio deverão ser minimamente oferecidos os itens abaixo relacionados para:

a) Lanchonete:

Lanches, com opções integrais, diet e light quando disponíveis, compreendendo café, leite, chá, chocolate, sucos naturais, refrescos, biscoitos, bolos, sorvetes, frios, pão de queijo, salgados variados e sanduíches diversos frios e quentes, industrializados ou feitos na hora ou pela própria lanchonete, tais como: queijo quente e misto quente.

b) Restaurante tipo autosserviço (*self-service*):

Variedades de saladas (com legumes e verduras frescas, milho, ervilha); variedades de carnes (carne vermelha, frango e peixe de boa qualidade diariamente); variedades de massas; opções de feijão (feijão preto e outra variedade); opções de arroz (arroz branco e integral); acompanhamentos (farofa, batata frita); variedades de frutas frescas; opções de sobremesas. Opções integrais devem ser oferecidas diariamente.

c) Opção de prato feito:

Oferecido para membros cadastrados da comunidade O prato universitário deve ter duas a três opções de carne, podendo ser escolhida apenas uma, de acordo com o que for oferecido pelo restaurante.

O prato feito deverá conter acompanhamento variado, sendo: arroz, feijão (oferta diária), macarrão, farofa, verduras, legumes, dependendo da disponibilidade do restaurante. A montagem do prato e a variação de opção do prato deverão ser feitas preferencialmente dentro da melhor opção nutricional. O conteúdo do prato a ser oferecido aos estudantes deverá estar exposto no local com indicação dos itens do dia e valor correspondente.

Composição sucinta das refeições diárias do prato feito

Cada refeição (almoço) deverá ser composta por:

- Duas (2) opções de saladas;
- Duas (2) a três (3) opções de proteína, podendo escolher um (1) prato principal de carne branca (aves, pescados etc..) ou um (1) prato principal de carne bovina; **ou** um (1) prato principal ovo lacto vegetariana (soja, ovos etc.);
- Uma (1) guarnição dentro dos itens disponíveis.
- Dois (2) acompanhamentos (feijão tipo - 1 e arroz tipo – 1 ou podendo optar por integral);

Observação: Esta refeição deverá ter como padrão o equivalente a 500 gramas, devendo 20% deste total (equivalente a 100 gramas) ser referente à proteína.

A opção de prato feito deverá ter o preço máximo de R\$ 25,00 (vinte e cinco reais) e ser oferecido para membros cadastrados da comunidade universitária (servidores, alunos e funcionários terceirizados de vigilância, limpeza, jardinagem, zeladoria e recepção e outros terceirizados). O valor da refeição do tipo Prato feito

poderá ser reajustado após 12 (doze) meses da data da publicação do extrato do instrumento contratual no Diário Oficial, de acordo com o IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), calculado e divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas – IBGE.

2.4. Informações complementares

O número de potenciais usuários totaliza, aproximadamente, quadro de 60 trabalhadores, dentre servidores e funcionários terceirizados, quadro flutuante de professores visitantes, bolsistas, dentre outros, em torno de 40 pessoas, totalizando 100 servidores, funcionários e bolsistas e cerca de 300 alunos de graduação e pós-graduação.

Atualmente, após período mais crítico de pandemia, quando atendia por volta de 70 refeições por dia, o restaurante permissionário atende em média 130 refeições, sendo que em período normal estima-se 150 refeições por dia.

Quadro 1- Estimativa de Consumo e Horário

Local de Distribuição	Refeição	Quantidade Estimada	Período Horário
Restaurante Terceirizado	Almoço	150	Segunda a sexta-feira 11h15min às 14h00min
Lanchonete	Lanches	30	Segunda a sexta-feira 9h00 às 18h30min
Estimativa Total		180	Segunda a sexta-feira

2.5. Definição da natureza do serviço

Permissão de uso de espaço público com exploração comercial de restaurante com fornecimento de refeições (restaurante com autosserviço a peso e prato feito (ou quentinha) e lanchonete). Os serviços descritos neste ETP possuem natureza comum, ou seja, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no processo, por meio de especificações usuais de mercado, sendo de caráter continuado, justificando-se pela sua essencialidade e objetivo de atender à comunidade acadêmica da UENF - *Campus Macaé* de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro.

Será contratado mediante licitação, na modalidade Concorrência, com base no

Art. 23, Inciso II, alínea 'c', da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

2.6. Definição da natureza orçamentária

As receitas oriundas da execução do presente contrato são classificadas da seguinte forma:

CÓDIGO DE RECEITA : | 1 | 3 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 |

2.7. Estruturação de Planilha de Composição de Custos

Não se aplica ao caso concreto.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1 Forma de execução

É recomendável que o modelo seja por procedimento licitatório, visando a uma melhor negociação por parte do Estado com estímulo à competitividade e visibilidade. A empresa fornecedora deverá atender, estritamente, as especificações constantes do Processo, em especial ao Termo de Referência, sendo, posteriormente, atestados pela comissão de fiscalização do contrato.

As refeições preparadas deverão ser distribuídas sob a modalidade autosserviço (*self-service*) a peso ou prato feito com preço único (ou quentinha). No sistema *self-service* a PERMISSONÁRIA deverá manter profissional devidamente capacitado para dar suporte à distribuição da refeição no local em que os alimentos serão expostos para consumo.

Em caso de impossibilidade de fazer a refeição no local os usuários poderão optar por refeições embaladas (marmitas ou quentinhas), sem custo adicional, que poderão ser retiradas pessoalmente ou por terceiros.

Durante a vigência das restrições a aglomerações em função da pandemia, a distribuição das refeições será feita em concordância com decretos vigentes da Prefeitura Municipal de Macaé ou exclusivamente na forma embalada (marmita ou quentinha), para consumo alhures.

3.2. Duração do contrato

O prazo para Permissão de Uso será de 24 (vinte e quatro) meses prorrogáveis até o prazo máximo de 60 (sessenta) meses, conforme legislação vigente.

A PERMISSONÁRIA disporá de até 30 dias corridos, a partir da publicação do extrato do instrumento contratual no Diário Oficial, para o início pleno de suas atividades, providenciando, neste mesmo prazo, as autorizações e licenças que sejam necessárias à execução dos serviços objeto da Permissão de Uso e apresentando-as à Fiscalização da UENF.

3.3. Reajuste da Remuneração

O Contrato será reajustado após 12 (doze) meses da data da publicação do extrato do instrumento contratual no Diário Oficial, de acordo com o IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), calculado e divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas – IBGE, ou outro índice oficial determinado pelo Governo Estadual.

3.4. Garantia

A exigência de garantia deverá ser definida a aplicabilidade e o percentual, se for o caso, pela Autoridade Competente Administrativa, nos termos do artigo 56 da Lei Federal nº 8.666/93.

3.5. Critérios e práticas de sustentabilidade

3.5.1. Boas Práticas ambientais. O PERMISSIONÁRIO deverá manter uma postura de boas práticas ambientais, adotando as medidas a seguir:

Uso racional da água:

Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, devendo o responsável pela equipe atuar como facilitador das mudanças de comportamento dos funcionários do PERMISSIONÁRIO;

Capacitar e orientar os funcionários sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas;

Identificar e corrigir possíveis vazamentos;

Adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos;

Não encher os utensílios com água para ensaboar; usar somente a quantidade necessária de detergente e enxaguar controlando o consumo de água;

Eficiência energética

O PERMISSIONÁRIO deve desenvolver junto aos seus funcionários, programas de racionalização do uso de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de sensores de presença, entre outras.

Programa de gerenciamento de resíduos sólidos:

O PERMISSIONÁRIO deve responsabilizar-se pelo acompanhamento diário das atividades do programa interno de gerenciamento de resíduos sólidos, implantado nas áreas do PERMISSIONÁRIO, facilitando a remoção por esta última;

Os resíduos sólidos deverão ser devidamente acondicionados de acordo com a sua natureza e os resíduos sólidos de origem alimentar destinados temporariamente sob refrigeração até o momento de sua remoção.

Redução de geração de resíduos sólidos alimentares:

Nas etapas de planejamento, aquisição de gêneros e produção do cardápio

diário deverá ser observada a possibilidade de aproveitamento ao máximo dos alimentos, a partir da utilização de técnica específica para cada etapa do processo produtivo das refeições.

Destinação final de resíduos de óleos utilizados no preparo das refeições:

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

3.6. Possibilidade de subcontratação

Não será permitida a subcontratação, cessão ou transferência dos serviços objeto deste contrato.

3.7. Possibilidade de participação de Consórcio

Não é vedada a participação de interessadas que se apresentem constituídas sob a forma de consórcio. Entretanto, cabe à Autoridade Administrativa a competência de permitir ou não a participação de consórcio nos procedimentos licitatórios, como se verifica no parecer nº 98/2018-FAG emitido pela Procuradoria Geral do Estado do Rio de Janeiro: “no processo administrativo a participação ou vedação de consórcio deve obrigatoriamente ser objeto de motivação específica pelo gestor, justificando a decisão à luz do objeto e das características daquele mercado”.

3.8. Possibilidade de participação de Cooperativa

Não será admitida participação de cooperativas.

3.9. Incidência do Programa de Integridade

Não se aplica a essa contratação.

3.10. Responsabilidades das partes

3.10.1. Obrigações da PERMITENTE

- a) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela PERMISSONÁRIA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- b) Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas e encaminhando os apontamentos à autoridade competente;
- c) Notificar a PERMISSONÁRIA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção;

- d) Colocar à disposição da PERMISSIONÁRIA as instalações, equipamentos, utensílios e mobiliários existentes, para a execução dos serviços de alimentação (Constantes do Termo de Cessão de Uso de Bens Móveis);
- e) Proporcionar todas as facilidades para que a PERMISSIONÁRIA possa desempenhar seus serviços dentro das normas deste contrato, não se exaurindo as obrigações da Concessionária;
- f) Dar trâmite à instrução dos processos nos casos de prorrogação de vigência, pagamento, reajustamento e outros aditamentos necessários;
- g) Apurar as denúncias de irregularidades na prestação dos serviços, mediante a realização de visitas técnicas e vistorias;
- h) Aplicar a PERMISSIONÁRIA as penalidades regulamentares e contratuais cabíveis;
- i) Rescindir o contrato, nos termos dos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/1993;
- j) Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela PERMISSIONÁRIA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias;
- k) Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias às preparações/consumo, cabendo à fiscalização da UENF-Macaé recusar a utilização daqueles que julgar inconveniente ou abaixo do padrão de qualidade e de higiene requerido;
- l) Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios;
- m) Realizar avaliação periódica das atividades desenvolvidas pela PERMISSIONÁRIA;
- n) Dar ciência à PERMISSIONÁRIA, semestralmente, do calendário acadêmico da UENF-Macaé;
- o) A critério da fiscalização, em observância às cláusulas contratuais, poderá ser exigida a comprovação das quitações das obrigações trabalhistas (folha de pagamento e comprovação de pagamento, INSS e FGTS ou outro documento de vínculo trabalhista) inerentes ao objeto do contrato.

3.10.2. Responsabilidades da PERMISSIONÁRIA

- a) Oferecer para a comunidade da UENF *Campus* de Macaé, bem como aos terceirizados que trabalham no campus, alimentação do tipo autosserviço a quilo.
- b) Oferecer refeições do tipo autosserviço com desconto de 10% do valor da tabela vigente do público externo para membros cadastrados da comunidade da UENF servidores e terceirizados.
- c) Oferecer refeições do tipo prato feito (ou quentinha) ao preço máximo R\$ 25,00, respeitando os itens mínimos a serem oferecidos conforme estabelecidos neste Termo de Referência. O valor da refeição do tipo Prato feito poderá ser reajustado

após 12 (doze) meses da data da publicação do extrato do instrumento contratual no Diário Oficial, de acordo com o IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), calculado e divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas – IBGE;

- d) Instalar todo o equipamento necessário ao preparo no local das refeições, incluindo coifa e churrasqueira;
- e) Receber cartões de débito e crédito pix no restaurante e lanchonete como forma de pagamento;
- f) Providenciar acompanhamento de um nutricionista, devidamente registrado e em dia com as obrigações profissionais junto ao Conselho pertinente.
- g) Acondicionar o lixo próprio diariamente, providenciando o descarte diário para fora das instalações do *CAMPUS* MACAÉ utilizando lixeiras nos ambientes interno e externo;
- h) Responsabilizar-se pela limpeza e asseio das instalações do restaurante e lanchonete, fornecendo para tal, todo o material de limpeza e higienização; dividir proporcionalmente a limpeza e o abastecimento dos sanitários usados pelos funcionários e clientes do restaurante, que são compartilhados com os usuários do auditório e da multimídia do *Campus*, fornecendo papel higiênico, sabonete líquido, papel toalha, desinfetante, material de limpeza, proporcionalmente ao uso de seus funcionários e clientes;
- i) Realizar a dedetização periódica das instalações (área interna e externa ao restaurante e lanchonete) a cada 1 ano mediante aviso prévio à Administração;
- j) Implantar em todas as dependências, o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores, em prazo definido em legislação vigente e sempre que solicitado pela UENF. Somente deverão ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. Os registros destas operações deverão ser encaminhados à UENF;
- k) Realizar a manutenção preventiva e corretiva dos aparelhos de ar-condicionado;
 - l) Manter os empregados uniformizados, identificados, de acordo com as normas de higiene e segurança do trabalho, apresentando sempre que solicitado, atestados de saúde exigidos pela Legislação;
 - m) Providenciar Alvará de Funcionamento, seguro contra incêndio da loja e demais documentos legalmente exigidos para o funcionamento do estabelecimento;
 - n) Desocupar as áreas e restituí-las à UENF nas condições originais ao término do prazo da permissão, sem necessidade de qualquer citação por parte da UENF.
 - o) Não ceder, transferir, arrendar ou emprestar a terceiros, no todo ou em parte, o bem objeto da permissão;
 - p) Fornecer todo o material e equipamentos necessários ao desempenho das atividades propostas;
 - q) Ser direta e exclusivamente responsável pelo pagamento de todos os encargos

trabalhistas, bem como seguro de acidente de trabalho, fornecimento de vale-transporte e todo e quaisquer dispêndios decorrentes da prestação do serviço;

- r) Apresentar à Assessoria de Contabilidade da UENF, mensalmente, até o quinto dia do mês subsequente, comprovante de depósito da importância correspondente à permissão de uso contratada, bem como a quitação dos encargos previdenciários decorrentes dos empregados que mantiver trabalhando nos espaços cedidos. Comprovar, ainda, o pagamento de tributos, taxas, emolumentos, contribuições federais, estaduais ou municipais que decorram da utilização do imóvel ou da atividade exercida pela empresa.
- s) Manter afixado no restaurante, em local visível a todos os usuários, o valor por quilo da refeição, a tara da balança e o cardápio da semana;
- t) Manter contingente técnico e operacional, qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas no contrato;
- u) Atender de imediato às solicitações da UENF quanto às substituições dos funcionários não qualificados ou entendidos pela mesma como inadequados para a prestação do serviço;
- v) Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas e do absenteísmo;
- w) Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, e quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos “*in natura*” ou preparados, suspender o consumo destes e realizar análise bacteriológica dos mesmos;
- x) Manter os utensílios em quantidades suficientes para atender os usuários, recolhendo e procedendo à higienização dos mesmos, nas áreas destinadas para esse fim, fazendo a reposição sempre que houver baixa do quantitativo registrado no inventário mensal de sua responsabilidade;
- y) Responsabilizar-se pela segurança do seu caixa e do dinheiro que arrecadar, não havendo qualquer responsabilidade por parte da UENF, em caso de furto ou roubo praticado contra o PERMISSIONÁRIO. Caso não haja a retirada diária do numerário arrecadado, o PERMISSIONÁRIO deverá providenciar a instalação de cofre para a sua segurança;
- z) Disponibilizar aos usuários, por livre consumo, gel sanitizante para as mãos nos pontos de acesso aos balcões de distribuição;

3.11. Fornecimento de materiais

3.11.1. Materiais a serem disponibilizados

O permissionário deverá fornecer todo o material e equipamentos necessários ao desempenho das atividades propostas; instalando todo o equipamento necessário ao preparo no local das refeições, incluindo coifa e churrasqueira.

A instituição possui no local da permissão: pia da cozinha, despensa, 24 cadeiras, extintores de incêndio, um condicionador de ar split (lanchonete), balcão de

alvenaria com tampo de granito localizado na lanchonete.

Os equipamentos, utensílios e mobiliários existentes nas dependências da PERMITENTE, por ocasião do contrato, deverão ser relacionados e entregues à empresa vencedora, quando do início da vigência do contrato, a qual assumirá a posse para uso no serviço, devendo ser realizada periodicamente a manutenção preventiva e corretiva, além da guarda dos mesmos. A PERMITENTE deverá assinar o Termo de Cessão de Uso de Bens Móveis, que constará anexo a listagem dos materiais entregues à PERMISSONÁRIA.

3.11.2. Materiais não previstos em contrato

Não se aplica ao caso concreto.

3.11.3. Uniformes e equipamentos de proteção individual (EPI)

O permissionário será o responsável pelo fornecimento, aos seus funcionários, de uniformes e EPI necessários à execução da permissão contratual para restaurante terceirizado em parte do imóvel denominado Universidade Estadual do Norte Fluminense *Campus* de Macaé - Professor Carlos Alberto Dias.

4. REQUISITOS MÍNIMOS PARA EXECUÇÃO

4.1. Visita Técnica

Com o objetivo de avaliar as condições de execução e esclarecer as dúvidas inerentes ao objeto, tomando ciência de suas características, condições de conservação e eventuais necessidades para a perfeita execução dos serviços objeto desta licitação, fica facultada a realização de visita técnica com prazo desde o primeiro dia útil a partir da publicação do Edital até o dia anterior à realização do certame, a ser previamente agendada pelo e-mail: campusuenf.macaee@uenf.br. Para a vistoria, o licitante ou o seu representante legal deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil que contenha foto e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

As licitantes deverão fazer pesquisa minuciosa do objeto, não as isentando de responsabilidade sobre a correta avaliação dos seus orçamentos e planejamento de serviços, arcando com os eventuais prejuízos consequentes.

O não exercício do direito de visita por parte da empresa interessada, por qualquer motivo, não permitirá a mesma, no futuro, alegar qualquer desconhecimento que implique no descumprimento de qualquer cláusula do contrato ou dos termos deste Edital e da formulação de sua proposta.

A Empresa, realizando ou não a visita técnica facultativa, deverá apresentar “Declaração de pleno conhecimento do local e das condições de prestação do serviço” (ANEXO III), assinada por preposto credenciado mediante procuração ou Representante legal da empresa, acerca do pleno conhecimento das condições e peculiaridades dos

serviços a serem executados, conforme estipulado neste Edital e Anexos. O não exercício do direito de visita não impede que as empresas interessadas participem do Processo Licitatório.

Não será emitido e/ou assinado, pelos servidores da Universidade responsáveis pela condução da visita técnica facultativa, nenhum atestado ou declaração por ocasião da realização da mesma.

O licitante, seus empregados e agentes, desde já desoneram a Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro de toda e qualquer responsabilidade relativamente à referida visita facultativa, no que tange a danos morais e/ou materiais, que venham a ocorrer em decorrência desta.

Todos os custos decorrentes da realização da visita correrão por conta de cada licitante interessado.

4.2. Qualificação Técnica e Operacional

- a) A empresa deverá apresentar todas as licenças pertinentes conforme item 3.10.2, letra 'm'.
- b) Declaração de pleno conhecimento das condições do local e da Permissão de uso assinada por preposto credenciado mediante procuração ou Representante legal da empresa, acerca do pleno conhecimento das condições e peculiaridades do local, conforme estipulado neste Edital e Anexos.
- c) Comprovação do licitante de possuir em seu quadro permanente ou ter contratado, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior com registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN) de qualquer unidade da Federação, na forma da Resolução CFN nº 510/2012.

4.3. Autorizações e Licenças necessárias para a Execução do Objeto

A empresa deverá apresentar todas as licenças pertinentes e providenciar Alvará de Funcionamento, seguro contra incêndio da loja e demais documentos legalmente exigidos para o funcionamento do estabelecimento, ficando a UENF totalmente isenta dessas responsabilidades.

4.4. Infraestrutura local

4.4.1. Adequações e Reformas

- a) Havendo necessidade de adequação e/ou reformas dos espaços cedidos, seja para atender à vigilância Sanitária ou para melhorar o fluxo de atendimento dos comensais, a PERMISSONÁRIA deverá apresentar à Comissão de Fiscalização do Contrato um Plano de Contingência, a fim de obter sua aprovação e autorização e evitar a descontinuidade da prestação de serviços decorrente do objeto desta licitação, e a interferência no funcionamento dos outros serviços pertencentes à PERMITENTE.

- b) São de inteira responsabilidade da PERMISSIONÁRIA a elaboração e execução do projeto de instalação dos equipamentos e este deverá estar de acordo com o manual da Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC) e atender às exigências da Vigilância Sanitária.
- c) A PERMISSIONÁRIA deverá utilizar mão-de-obra qualificada para os serviços de adequação e reformas, que se fizerem necessários, correndo todas as despesas por sua conta.
- d) Benfeitorias no espaço físico só poderão ser efetuadas mediante prévia e escrita autorização da PERMITENTE.
- e) A PERMISSIONÁRIA deverá apresentar o projeto de instalação dos equipamentos a serem utilizados nas dependências do restaurante/lanchonete, constando de localização e especificação, antes do início das atividades, para ser submetido à aprovação do setor de Infraestrutura do *Campus*.
- f) A PERMISSIONÁRIA deverá responder integralmente por manutenções e reparos na área do imóvel sob permissão de uso, tais como: desentupimento de ralos, esgotos, reparos de eletrodutos, conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores e GLP (válvulas, conexões, etc.), realizando imediatamente a reparação de danos verificados, causados por usuários sob sua responsabilidade, com consentimento do Fiscal do contrato, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos.
- g) As manutenções realizadas de acordo com o item anterior não serão descontadas do valor do aluguel.

4.4.2. Benfeitorias e Ressarcimentos

- a) Quaisquer benfeitorias realizadas no espaço cedido deverão ser previamente autorizadas pelo setor de Infraestrutura do *Campus*.
- b) As adequações dos espaços cedidos e as respectivas benfeitorias realizadas pela PERMISSIONÁRIA serão incorporadas ao imóvel, sem que lhe assista direito de retenção ou reclamar indenização a qualquer título.

4.4.3. Proibições

- a) É de responsabilidade da PERMISSIONÁRIA não deixar expostos no local, caixas, embalagens ou quaisquer outros objetos que comprometam a higiene e boa aparência do local, sendo permitido afixar cartazes e folders nas paredes do estabelecimento somente relacionados às atividades do restaurante/lanchonete;
- b) É expressamente proibido o fornecimento de todo e qualquer tipo de bebida alcoólica, tabaco, medicamento ou produto químico farmacêutico.
- c) É expressamente proibido, no interior do restaurante/lanchonete: fumar, varrer a seco; permitir a entrada ou a permanência de animais; ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam vir a alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos (saneantes, desinfetantes e produtos similares).

5. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

5.1. Agentes que participarão da gestão do contrato

Nome	Função ID Funcional
Prof. Victor Hugo Santos	Assessor - Chefe do Campus UENF/Macaé 4316647-4
Fernando Sérgio de Moraes	Professor Associado 641236-0
Nivaldo Silveira Ferreira	Professor Associado 642276-4

5.2. Mecanismos de comunicação a serem estabelecidos

Os mecanismos de comunicação serão preferencialmente e-mail seguido de telefone e presencial, haja vista que a permissão se encontra na edificação da universidade, onde se localiza a Chefia do *Campus* requisitante desta contratação.

5.3. Critérios de medição por Acordo de Nível de Serviço

Não se aplica a essa contratação.

5.4. Fiscalização da execução do contrato

Os agentes fiscais do contrato deverão verificar a conformidade dos serviços, materiais, técnicas e equipamentos empregados pela PERMISSIONÁRIA, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, com base neste Termo de Referência.

O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela PERMISSIONÁRIA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente.

A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da PERMISSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, ainda que resultantes de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da PERMITENTE ou de seus agentes e prepostos.

5.5. Fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas

Não se aplica, por tratar-se de permissão de uso.

5.6. Recebimento provisório e definitivo do objeto

Não se aplica, por tratar-se de permissão de uso.

5.7. Pagamento

5.7.1. Em relação ao pagamento pela permissão de uso, a PERMISSIONÁRIA deverá apresentar à Assessoria de Contabilidade da UENF, mensalmente, até o quinto dia útil do mês subsequente, comprovante de depósito da importância correspondente à permissão de uso contratada, bem como a quitação dos encargos previdenciários decorrentes dos empregados

que mantiver trabalhando nos espaços cedidos. Comprovar, ainda, o pagamento de tributos, taxas, emolumentos, contribuições federais, estaduais ou municipais que decorram da utilização do imóvel ou da atividade exercida pela empresa.

5.7.2. A PERMISSIONÁRIA deverá efetuar o pagamento por Guia de Recolhimento Estadual – GRE a ser emitida na seguinte página:

<http://www4.fazenda.rj.gov.br/sisgre-web/paginas/gerarGRE/guiaGREPub.jsf>

DADOS A SEREM PREENCHIDOS NA GUIA DE RECOLHIMENTO ESTADUAL:	
UGA	404500
Código Recolhimento	20010-5 (Aluguéis de Imóveis Urbanos)
Número de Referência	Informar Processo SEI
Competência	Mês e ano da despesa no formato MM/AAAA
Vencimento	Preenchido automaticamente DD/MM/AAAA
CNPJ e nome do Recolhedor Com os dados do permissionário Clicar em emitir guia e imprimir	

5.7.3. O não pagamento da taxa no prazo estipulado acarretará multa por atraso de 2% (dois por cento) ao mês e juros de 0,033% (zero vírgula zero trinta e três por cento) ao dia, calculado sobre o valor do débito apurado.

5.7.4. As multas serão recolhidas no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação da decisão administrativa que as tenha aplicado, via Guia de Recolhimento do Estado do Rio de Janeiro, emitida pela PERMISSIONÁRIA, utilizando o código 22100-2 (Multas e juros previstos em contrato), ou ainda, quando for o caso, cobradas judicialmente.

5.7.4. Caso a PERMISSIONÁRIA seja reincidente na falta de quitação de sua obrigação de pagar pela utilização do espaço decorrente da concessão onerosa, por dois meses

consecutivos ou três alternados, estará sujeita à rescisão do contrato e demais penalidades aplicáveis.

6. RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

Elaborador do Termo de Referência
Nome: Victor Hugo Santos
Cargo: Assessor - Chefe do <i>Campus</i> Carlos Alberto Dias - Macaé
ID Funcional: 4316647-4

Elaborador do Termo de Referência
Nome: Kátia Rosane de Athayde Sandzer
Cargo: Profissional de Nível Superior
ID Funcional: 4145114-7

7. ANEXOS

ANEXO I - Planilha de Cálculo Fator de Julgamento (Arquivo formato

Excel) ANEXO II - Planta do Restaurante (Arquivo formato PDF)

ANEXO III - Declaração de pleno conhecimento do local e das condições de prestação do serviço

ANEXO IV - Termo de Cessão de Uso de Bens Móveis

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

Pelo presente, declaramos conhecer e compreender por inteiro, o teor do Edital de Concorrência nº ____/2022, cujo objetivo é o permitir o uso de parte do imóvel denominado Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro - UENF – *Campus* Carlos Alberto Dias – Macaé-RJ, para funcionamento e exploração lucrativa de LANCHONETE E RESTAURANTE com espaço contíguo para mesas de atendimento, com objetivo de fornecer lanches, refeições e correlatos para servidores, funcionários terceirizados, alunos da UENF e visitantes.

Declaramos, igualmente, ter vistoriado os locais da execução dos serviços, mediante inspeção e coleta de informações, de todos os dados e elementos que possam vir a influir no valor da proposta e na execução dos serviços, inclusive sobre equipamentos e materiais a serem colocados à disposição, e que estamos cientes do estado de conservação das instalações físicas e equipamentos da unidade do Restaurante, bem como que tomamos conhecimento total das necessidades para o atendimento do objeto desta licitação.

Macaé-RJ, ____/____/____

Empresa: _____

CNPJ: _____

Assinatura do Responsável Técnico da Empresa

Número do Registro Profissional ou Identificação Civil

ANEXO IV
TERMO DE CESSÃO DE USO DE BENS MÓVEIS

TERMO DE CESSÃO DE USO DE BENS
MÓVEIS QUE ENTRE SI CELEBRAM A
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO NORTE
FLUMINENSE DARCY RIBEIRO E A
EMPRESA XXXXX, NA FORMA ABAIXO:

Por este instrumento, UNIVERSIDADE ESTADUAL DO NORTE FLUMINENSE DARCY RIBEIRO, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, denominada apenas de CEDENTE, com sede à Av. Brennand, s/nº (entrada de veículos) - Parque Industrial Bellavista - Imboassica - Macaé - Rio de Janeiro (RJ), neste ato representada pelo _____, _____, _____, _____, _____, portador da Carteira de Identidade nº _____, inscrito no CPF/MF sob o nº _____, residente e domiciliado em _____, e empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, entidade _____, denominada apenas CESSIONÁRIA, neste ato representada por seu P_____ _____, _____, _____, _____, _____, inscrito no CPF/MF sob o nº _____, residente e domiciliado em _____, convencionam em celebrar o presente TERMO DE CESSÃO DE USO, conforme cláusulas e condições abaixo:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

O presente instrumento tem por objeto a cessão de uso dos seguintes materiais:

- 1) Pia da cozinha.
- 2) 24 (Vinte e quatro) cadeiras.
- 3) 04 (Quatro) Extintores de incêndio.
- 4) 01 (Um) condicionador de ar *split* (lanchonete), número de patrimônio 034079.
- 5) Balcão de alvenaria com tampo de granito localizado na área de lanchonete.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA ENTREGA E ADMINISTRAÇÃO

A CEDENTE entrega neste ato os bens móveis descritos na Cláusula Primeira livre e desembaraçado de quaisquer ônus judiciais e extrajudiciais.

Parágrafo Único - Os bens objeto desta Cessão de Uso, destinam-se exclusivamente ao funcionamento e exploração lucrativa de LANCHONETE E RESTAURANTE com espaço contíguo para mesas de atendimento, com objetivo de fornecer lanches, refeições e correlatos para servidores, funcionários terceirizados, alunos da UENF e visitantes.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES

A CESSIONÁRIA obriga-se a: a) Responder civilmente pelos danos que, em função do bem, causar a terceiros durante a vigência deste Termo; b) Arcar integralmente com todas as despesas, direta ou indiretamente, relacionadas ao pessoal empregado nos serviços que utilizam os bens descritos, isentando a Cedente de quaisquer responsabilidades. c) Devolver, ao final da vigência do presente instrumento ou quando requerida sua devolução pela CEDENTE, os bens cedidos em bom estado de conservação e uso, sem qualquer contrapartida por parte da CEDENTE.

A CEDENTE obriga-se a:

a) Repassar à CESSIONÁRIA os bens descritos na Cláusula Primeira tão logo inicie-se a vigência do presente instrumento; b) Comunicar por escrito à CESSIONÁRIA sua eventual intenção de rescindir o presente Termo ou não prorrogar a vigência deste, com prazo de antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

CLÁUSULA QUARTA - DA VIGÊNCIA

O presente instrumento terá vigência de 24 (vinte e quatro) meses, entrando em vigor a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado mediante termo aditivo de comum acordo.

CLÁUSULA QUINTA - DA ALTERAÇÃO

O presente instrumento poderá ser alterado mediante Termo Aditivo, desde que seja de comum acordo entre as partes.

CLÁUSULA SEXTA - DA TRANSFERÊNCIA

À CESSIONÁRIA é vedado transferir ou sub-rogar, a qualquer título, os direitos decorrentes deste Termo, bem como ceder o uso dos bens objeto deste Termo a quaisquer pessoas que não façam parte do quadro de funcionários da entidade CESSIONÁRIA ou a outro ente.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA RESCISÃO

a) O contrato será rescindido pela CEDENTE em razão do descumprimento total ou parcial pela CESSIONÁRIA de qualquer uma das cláusulas contratuais; b) O contrato também extinguir-se-á por acordo mútuo ou quando convier a qualquer das partes, caso em que a parte interessada na extinção notificará a outra com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OMISSÕES

Reger-se-á este instrumento no que for omissos, pelo acordo entre as partes contratantes, assim como pelos princípios que regem o contrato administrativo e pela Legislação pertinente.

CLÁUSULA NONA - DO FORO

Para dirimir questões divergentes oriundas da execução do presente Termo, as partes elegem o foro irrenunciável desta Capital.

E, por assim estarem acordados, lavrou-se o presente instrumento, em 3 (três) vias de igual teor, depois de devidamente conferido, foi assinado pelas partes e testemunhas.

CEDENTE:

CESSIONÁRIA:

Testemunhas:

1- _____

CPF/MF: _____

2- _____

CPF/MF: _____