



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE

## TERMO DE PERMISSÃO DE USO

TPU nº \_\_\_\_/\_\_\_\_

PERMISSIONÁRIO: \_\_\_\_\_

ATIVIDADE / LOCAL: Alimentação – Bistrô /Bombonière  
Saguão do Cine-Arte UFF – Campus Reitoria-  
Rua Miguel de Frias nº. 09 – Icaraí, Niterói, RJ.

Processo nº 23069.150728/2021-25

A **UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE**, autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação, com sede na Rua Miguel de Frias nº 9, Icaraí, Niterói, RJ, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 28.523.215/0001-06, doravante denominada **Permitente/Universidade**, neste ato representada pelo seu Magnífico Reitor, Professor **Antônio Cláudio Lucas da Nóbrega**, portador da cédula de identidade nº 52.51300-5, expedida pelo CRM-RJ, inscrito no CPF/MF sob o nº 808.987.697-87, conduzido ao cargo pelo Decreto Presidencial publicado no Diário Oficial da União do dia 20/11/2018, com fulcro nos arts. 25 e 116, da Lei 8.666/93, na Instrução de Serviço nº 03/2021, e demais cominações legais, **PERMITE O USO**, de bem imóvel desta autarquia federal, referente ao espaço físico descrito na Cláusula Primeira deste Instrumento Jurídico-Administrativo, a \_\_\_\_\_, (nacionalidade), \_\_\_\_\_ (estado civil), portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_, expedida pelo \_\_\_\_\_ em / / \_\_\_\_\_, inscrito no CPF/MF sob o nº \_\_\_\_\_, residente na Rua \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_, (bairro), (município), RJ, CEP nº \_\_\_\_\_, doravante denominado **Permissionário**, mediante as cláusulas e condições a seguir nomeadas.

### CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1– Constitui objeto deste **Termo de Permissão de Uso**, a utilização de espaço físico no Saguão do Cine Arte UFF - Campus Reitoria, situado na Miguel de Frias nº 09, Icaraí, Niterói, RJ, pertencente à Universidade Federal Fluminense, com área de produção de **34,18 m<sup>2</sup>** (trinta e quatro vírgula dezoito metros quadrados), mais área de atendimento ao público de **16,15 m<sup>2</sup>** (dezesseis vírgula quinze metros quadrados), perfazendo área ocupada total de **50,33 m<sup>2</sup>** (cinquenta vírgula trinta e três metros quadrados).



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE

## CLÁUSULA SEGUNDA – DA DESTINAÇÃO

2.1 – A área cedida por meio do presente Instrumento destina-se à instalação para exploração de **Cantina**, com desenvolvimento de atividades de elaboração, preparação e fornecimento de refeições ligeiras, serviços de lanches e outros serviços pertinentes ao ramo de alimentação, objetivando melhor atender à comunidade e usuários do Cine Arte UFF.

### 2.1.1 – Cardápio de **refeições** a serem servidas - insumos e restrições:

- a) **Lanches rápidos:** salgados comuns e integrais, assados em forno, sanduíches frios e quentes, sanduíches naturais, biscoitos, tortas doces e salgadas em fatias, pipoca de máquina ou microondas, pão de queijo em unidade e em porção, amendoim em embalagens de 15g, doces em pedaços, balas em unidades, chicletes em unidades, doces tipo confeitaria, sorvetes e chocolates.
- b) **Refeições:** massas naturais e integrais, caldos, saladas diversas, carpaccios, quiches, escondidinhos, tábua de frios, refeições naturais e integrais.
- c) **Bebidas:** mate, café, café com leite, cappuccino, chá, chocolate quente e gelado, água mineral (copo), água mineral (em copo ou garrafa de plástico de 330 ml), água de coco (caixa de 200 ml), refrescos de guaraná, ice tea, refrigerantes em lata, sucos em embalagem pequena tipo tetra Pak e iogurtes.
- d) É **terminantemente proibida** a entrada de qualquer pessoa portando alimentos e bebidas (exceto água) no interior do Teatro da UFF.
- e) No Cine Arte UFF é permitida a entrada de qualquer pessoa portando somente lanches rápidos e bebidas em lata, bebidas em garrafas plásticas e/ou embalagens do tipo tetra Pak.
- f) É **terminantemente proibida** a venda de bebidas alcoólicas de qualquer espécie, e de quaisquer tipos de tabacos (cigarros, charutos etc.).
- g) É **proibida** a confecção de frituras (salvo se autorizado pela **Permitente**, através de comunicado do Setor de Permissão de Uso da Universidade).

### 2.1.2 - Cardápio para consulta dos clientes

- a) **Cardápio** impresso em versão normal.
- b) **Cardápio** em versão acessível.
- c) **Cardápio digital**, acessado por QR Code.

2.2 – Ao **Permissionário** obriga-se a não instalar no espaço permitido, qualquer equipamento capaz de pôr em risco o imóvel da **Permitente**, a integridade física das pessoas, e de produzir interferência nos equipamentos já instalados na Unidade Universitária ou em áreas externas.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE

**2.2.1 – Equipamentos** mínimos a serem utilizados:

- caixa registradora eletrônica;
- fornos (micro-ondas e elétrico);
- geladeira vertical;
- geladeira horizontal em inox;
- geladeira para sorvete;
- cafeteira tipo italiana (café expresso), com dispositivo para leite quente;
- vitrine aquecida para salgados;
- balcão frigorífico para bebidas ou frios;
- freezer horizontal;
- máquina de refrigerante post-mix (opcional).
- filtro para água corrente na torneira.

**2.2.2 – Equipamentos** que não poderão ser utilizados:

- a) liquidificadores;
- b) extratores de suco;
- c) centrífugas;
- d) panela de pipoca de fogão;
- e) fatiadores de frios;
- f) fogão com instalação de botijão externa;
- g) rádio;
- h) televisão;
- i) aparelhos sonoros;
- h) quaisquer outros aparelhos ruidosos que ultrapassem os limites estabelecidos pela legislação municipal que rege o sossego público, conforme parâmetros normativos estabelecidos pelo Código de Posturas do Município de execução do serviço e leis correlatas.

**2.2.3 – Mobiliário:**

- Será destinado à área de atendimento ao público e composto por cadeiras e mesas nos padrões definidos em comum acordo entre o permissionário e a permitente. Tal proposta será submetida pelo permissionário ao consentimento do(a) fiscal do contrato designado pela permitente, empregando-se exclusivamente itens para áreas interiores, a exemplo de shopping centers e hotéis, quer seja em aço inoxidável, ferro galvanizado (revestido em pó), acabamento de madeira, ou materiais de qualidade similar ou superior.

**2.2.4 – Utensílios:**

- Os utensílios em geral - copos, toalhas e guardanapos, deverão ser descartáveis, preferencialmente biodegradáveis, e de primeira qualidade. Para alguns serviços, tais como bebidas quentes, sucos naturais e alguns alimentos, deverão ser utilizadas xícaras, copos, pratos de louça/outros materiais resistentes e atóxicos e talheres em aço inoxidável, que deverão obedecer ao mesmo padrão de estilo. Não sendo permitida a entrada de alimentos e bebidas deste tipo nos espaços do cinema e do teatro.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE**

- Todos os utensílios para utilização no preparo, armazenamento e transporte dos alimentos deverão estar em conformidade com os padrões e procedimentos dispostos no Decreto Municipal nº 6235, de 30 de outubro de 1986 e suas atualizações.
- Todos os utensílios não descartáveis, em contato direto com o público (copos, talheres, xícaras, jogos americanos etc.) deverão ser cuidadosamente lavados com água e detergente.
- Utensílios descartáveis em nenhuma hipótese poderão ser reutilizados.
- Todos os recipientes a serem utilizados para a guarda ou transporte de alimentos em bruto, preparados ou em processo de preparação deverão ser guarnecidos com tampas apropriadas às suas formas e dimensões e mantidos afastados do chão ou de qualquer local destinado a receber rejeitos.

**2.3 - Em relação à **higiene pessoal**, fica determinado ao Permissionário que:**

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

**2.4 - Em relação à **uniformização**:**

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

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

- não fumar no local de trabalho;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE**

- fazer exames médicos periódicos;
- informar se estiver com gripe, tosse, diarreia, inflamação na garganta, para que medidas preventivas de toxico infecções possam ser tomadas;
- não manipular os alimentos se estiver com ferimentos e/ou infecção na pele. Informar para que medidas alternativas possam ser tomadas;
- seguir os protocolos de saúde para a Covid-19, utilizados pela UFF.

**2.6 – Em relação à higiene com o ambiente e com os utensílios:**

- lavar e desinfetar utensílios, de maneira adequada sempre antes e após o uso, com água e sabão neutro;
- os utensílios (copos, talheres, pratos etc.) devem estar limpos, secos e sem manchas antes de serem utilizados;
- manter sempre limpos: fogão, armários, piso, teto, paredes, portas, janelas, telas, bancadas de manipulação;
- confeccionar um calendário de faxina;
- a limpeza semanal de geladeiras e freezers se faz obrigatória;
- as louças e utensílios devem ser protegidos de insetos;
- o lixo deve ser recolhido em depósito com sistema de pedal, que deverá ser lavado após a retirada do mesmo;
- remover o lixo diariamente, quantas vezes necessário (pelo menos 3 vezes ao dia), em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos e roedores;
- deve ser feito um programa de controle integrado de pragas em toda área destinada à alimentação, que deve ser exposto em lugar visível, de fácil acesso.

**2.7 - Comportamentos não permitidos durante a manipulação dos alimentos:**

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE

**2.8 - Quanto à periodicidade de limpeza, fica determinado:**

- diária: pisos, rodapés e ralos; todas as áreas de lavagem e de produção, maçanetas, pias, monoblocos e recipientes de lixo;
- diariamente ou de acordo com o uso: equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação, saboneteiras e borrifadores;
- semanal: paredes, portas, janelas, armários e prateleiras, coifa, geladeiras e freezers;
- quinzenal: estoque de mercadorias;
- mensal: luminárias, interruptores, tomadas e telas;

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

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

**2.8.2 - Não necessitam de desinfecção:**

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

**2.8.3 - Produtos permitidos para desinfecção dos alimentos:**

PRINCÍPIO ATIVO	CONCENTRAÇÃO
hipoclorito de sódio a 2,0 – 2,5%	100 a 250 ppm



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE

hipoclorito de sódio a 1,0 %	100 a 250 ppm
cloro orgânico	100 a 250 ppm

**2.8.4 - Diluições:**

- solução clorada a 200-250 ppm:
  - 10 ml (1 colher de sopa rasa) de água sanitária para uso geral a 2,0 - 2,5% em 1 litro de água ou 20 ml (2 colheres de sopa rasas) de hipoclorito de sódio a 1% em 1 litro de água;
- álcool a 70:
  - 250ml de água filtrada em 750ml de álcool 92,8 INPM ou 330ml de água em 1 litro de álcool;
- a solução deve ser trocada a cada 24 horas, deixar secar naturalmente.

**2.9 -** Fica vedada a alimentação por parte dos funcionários da cafeteria/bombonière nas mesas disponibilizadas ao público.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO**

**3.1 –** A utilização do espaço será permitida pelo período de **30 (trinta) meses** a partir da data de assinatura do correspondente Termo de Permissão de Uso, podendo ser prorrogada, por igual período, no interesse da Administração, nos termos legais vigentes.

**3.2 –** Ocorrendo o término do prazo de vigência, ou revogado o presente instrumento, será concedido à **Permissãoária** o prazo de 30 (trinta) dias para a desocupação de toda a área cedida, a partir de sua notificação, sem que lhe assista qualquer direito de retenção ou indenização.

**3.3 -** A permissão ora concedida poderá ser revogada pela **Permitente** antes do prazo estabelecido, sem a necessidade de qualquer justificativa, por não se tratar de ato vinculado ante sua característica precária, sem que assista ao **Permissãoário** qualquer direito de retenção ou de indenização, concedendo-se ao **Permissãoário**, em caso de revogação, o prazo de 30 (trinta) dias corridos para a desocupação de toda área sob permissão, a contar da sua notificação.

**CLÁUSULA QUARTA – DA TAXA DE OCUPAÇÃO E FORMA DE PAGAMENTO**

**4.1 –** A título da Taxa de Ocupação, a **Permissãoária** se obriga a pagar à **Permitente**, pelo ajuste ora formalizado, a importância de R\$ 4.254,60 (quatro mil, duzentos e cinquenta e quatro reais e sessenta centavos) mensais.

**4.2 –** O valor da referida Taxa deverá ser depositado a crédito da Universidade Federal Fluminense, até o dia 8 (oito) do mês subsequente à competência, através de Guia de Recolhimento da União (GRU), fornecida pela **Permitente**, para recolhimento junto ao Banco do Brasil.

**4.3 –** O reajuste do valor da Taxa de Ocupação, aqui ajustado, ocorrerá a cada 12 (doze) meses, de acordo com os índices do IGP-M, ou outro que venha a ser determinado pelas esferas



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE

governamentais e aprovado pela Administração Superior da **Permitente**.

4.4 – Fica estipulado que a ocorrência de qualquer atraso quanto ao recolhimento da **Taxa de Ocupação** sujeitará ao **Permissionário** ao pagamento da multa de 2% (dois por cento) do valor do débito, acrescidos de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês ou fração.

4.5 – A inadimplência por mais de 30 (trinta) dias da taxa de ocupação e dos valores relativos ao consumo de água e luz, poderá ensejar, a critério da Administração Superior da **Permitente**, as seguintes medidas:

- A) **Revogação** imediata da Permissão de Uso;
- B) Determinação da **desocupação** do imóvel no prazo consignado na cláusula 3.2 deste Termo de Permissão de Uso;
- C) Inscrição do **Permissionário** no cadastro de inadimplentes do Governo Federal (**CADIN**), no prazo legal;
- D) Inscrição do **Permissionário** na Dívida Ativa das Autarquias e Fundações.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DO CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA E ÁGUA**

5.1 – A título de ressarcimento quanto ao consumo de água e energia elétrica, o **Permissionário** pagará as Taxas Condominiais no valor de R\$ 1.609,25 (mil seiscentos e nove reais e vinte e cinco centavos).

#### **CLÁUSULA SEXTA – DAS BENFEITORIAS**

6.1 – Para realização de obras e/ou adaptações necessárias à consecução de seus objetivos, fica o **Permissionário** obrigado a obter prévia autorização formal por parte da **Permitente**, que será representada pela Setor de Permissão de Uso da Universidade.

6.2 – O **Permissionário** e/ou pessoa por ele devidamente identificada, previamente cadastrados junto à **Permitente**, poderão acessar a área objeto da presente **Permissão de Uso**, em qualquer dia e horário, observando, contudo, as Normas do Regulamento Interno e demais procedimentos de segurança estabelecidos pela Direção da Unidade Universitária em que esteja instalado ou pela Setor de Permissão de Uso da Universidade em áreas externas.

6.3 – O **Permissionário** obriga-se a devolver à **Permitente** a área objeto da **Permissão de Uso** em totais condições de uso, assumindo total responsabilidade pelas adaptações e reparos que se fizerem necessários.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO PERMISSIONÁRIO**

7.1 – **Manter** a destinação da Permissão de Uso, conforme item 2, **produzindo** lanches rápidos





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE

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

**7.2 – Aprovar** previamente junto à **Permitente**, por intermédio da Setor de Permissão de Uso da Universidade, os preços a serem praticados no local, levando-se em conta planilha de custos e insumos referentes aos serviços desenvolvidos, incluindo a margem de lucro a ser apresentada pelo **Permissionário** de forma a viabilizar a continuidade do empreendimento.

**7.3 – Fornecer** todos os gêneros, condimentos e quaisquer outros componentes utilizados na elaboração dos produtos oferecidos, de primeira qualidade, de fonte de fornecimento aprovada e apresentando perfeitas condições de conservação, livres da contaminação de agentes bacterianos.

**7.4 – Responsabilizar-se** pela manutenção e abastecimento do ponto de comercialização de atividades de **Alimentação**, objeto deste Termo de Permissão de Uso, afim de que não ocorra solução de descontinuidade em seu funcionamento.

**7.5 – Submeter** à aprovação da Administração Superior da **Permitente**, através do Setor de Permissão de Uso da Universidade, os equipamentos a serem utilizados, **zelando** pela guarda dos equipamentos, responsabilizando-se pela conservação e manutenção das máquinas, móveis e utensílios, repondo-os quando extraviados e substituindo-os quando danificados.

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

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

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

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

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

**7.11 – Manter** a frente dos serviços, quando for o caso, um preposto idôneo, devidamente habilitado e credenciado perante a **Permitente** por meio do Setor de Permissão de Uso da Universidade, com poderes para decidir e tomar deliberações em tudo quanto se relacione com a execução dos serviços, **substituindo-o**, em caso de falta ou de impedimento ocasional, por outro empregado com amplos poderes para representá-la e cujo nome deverá ser submetido também à apreciação do Setor de Permissão de Uso da Universidade.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE

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

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

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

**7.15 – Submeter** à aprovação da Administração Superior da **Permitente**, através do Setor de Permissão de Uso da Universidade, o projeto dos serviços e instalações necessárias ao desenvolvimento de suas atividades comerciais, assumindo integral responsabilidade legal, administrativa e técnica.

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

## **CLÁUSULA OITAVA – DAS VEDAÇÕES**

**8.1 – O *Permissionário*** não poderá transmitir, por qualquer meio, a titularidade desta permissão de uso, sem anuência do Setor de Permissão de Uso da Universidade, que realizará análise para verificação da real possibilidade de transferência ou a realização de nova seleção de permissionário.

**8.2 – O advento de qualquer caso fortuito** que implique em transferência de titularidade deverá ser imediatamente comunicado ao Setor de Permissão de Uso da Universidade, sem o que a presente permissão de uso será revogada.

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

**8.4 – A instalação de qualquer equipamento ou a realização de benfeitorias** deverá ter autorização prévia do Setor de Permissão de Uso da Universidade e não gerarão quaisquer direitos a indenizações posteriores ao **Permissionário**, ficando proibidas expressamente, transferências, subarrendamentos, sub-rogações, cessões totais ou parciais, sublocações ou quaisquer outras modalidades de alienação que transfiram a terceiros a presente **Permissão de Uso**.

**8.5 – Quaisquer letreiros, placas, avisos, anúncios etc, só poderão ser afixados no local, distribuídos ao público ou veiculados nos meios de comunicação com a devida autorização do Setor de Permissão de Uso da Universidade, sendo vedada a veiculação de quaisquer propagandas com fins**



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE

comerciais de terceiros.

### **CLÁUSULA NONA – DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO**

9.1 – O **Permissionário**, sob pena de revogação do termo de permissão de uso, deverá desenvolver suas atividades, observando rigorosamente os seguintes horários: **Segunda a Domingo das 09 horas às 22 horas** e conforme autorização da Direção do Centro de Artes.

### **CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA PERMITENTE**

10.1 – Caberá à **Permitente** promover a publicação resumida do Termo de Permissão de Uso em órgão de divulgação oficial.

10.2 – A **Permitente** deverá fiscalizar as condições do desempenho da atividade no local periodicamente, na forma da Instrução de Serviço RET-UFF nº 003/2021.

### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS INSPEÇÕES**

11.1 – A **Permitente**, por meio do Setor de Permissão de Uso da Universidade, reserva-se o direito de, a qualquer tempo e hora, fazer inspeções locais para verificar as condições de higiene e limpeza do ambiente, podendo, para tanto, valer-se de profissionais de seu corpo técnico, bem como os das Secretarias de Saúde do Município ou do Estado.

11.2 – Além de submeter-se à inspeção acima referida, o **Permissionário** fica obrigado a facilitar o acesso dos servidores no exercício de suas atribuições e atendendo prontamente às exigências que lhe forem formuladas.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO ALVARÁ**

12.1 – À **Superintendência de Arquitetura e Engenharia**, após a assinatura deste instrumento, caberá a expedição do competente **TERMO DE INÍCIO DAS ATIVIDADES ao Permissionário**, encaminhando de imediato, uma via do **Termo** aos seguintes Órgãos:

**A** – Ao **Gabinete do Reitor**, para publicação, na forma da Cláusula Décima deste Instrumento e posterior arquivamento na Secretaria do Gabinete;

**B** – Ao **Departamento de Contabilidade e Finanças**, para o competente registro e adoção das providências com visitas à cobrança da Taxa de Ocupação e outros encargos conforme descrita nas Cláusulas Quarta e Quinta deste Termo.

**C** – À **Direção da Unidade Universitária**, quando for o caso.

**Parágrafo Único** – A extinção do prazo fixado do **Alvará** ou a sua cassação acarretará a interrupção imediata das atividades do **Permissionário**.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA REVOGAÇÃO**

13.1 – O não cumprimento das Cláusulas deste Termo pela **Permissionária** ensejará a **Permitente** o direito de revogação imediata do presente Instrumento, independente de notificação judicial, sem que assista ao **Permissionário** o direito de retenção, protesto ou qualquer indenização.

13.2 – Será ainda o presente Termo revogado de pleno direito, independente de notificação judicial ou extrajudicial, na ocorrência de qualquer uma das seguintes situações:

- a) Interrupção voluntária dos serviços por mais de 10 (dez) dias consecutivos ou por mais de 30 (trinta) dias alternados, na vigência do presente Ajuste.
- b) Desaparelhamento, incapacidade técnica ou má-fé.
- c) Transferências, subarrendamentos, sub-rogações, cessões totais ou parciais, sublocações ou outras modalidades de alienação que transfiram a terceiros a presente **Permissão de Uso**.

13.3 – Poderá, ainda, a **Permitente**, revogar a qualquer tempo o presente Termo por interesse de sua Administração Superior, sem qualquer direito à indenização à **Permissionária**.

13.4 – Nos casos de revogação desta Permissão de Uso o **Permissionário** obriga-se a desocupar a área objeto da presente **Permissão de Uso** e a devolvê-la à **Permitente**, com as eventuais benfeitorias realizadas, em perfeita condição de uso, assumindo total responsabilidade pelas adaptações e reparos porventura necessários.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

14.1 – Quaisquer transações comerciais que vierem a ser realizadas entre o **Permissionário** e terceiros, serão de sua inteira e exclusiva responsabilidade, ficando terminantemente proibida de utilizar o nome da Universidade Federal Fluminense como intermediária nas referidas transações e/ou prejudicar o atendimento da Comunidade Universitária.

14.2 – A responsabilidade quanto à guarda e vigilância dos equipamentos instalados no espaço físico cujo uso se constitui objeto deste instrumento, caberá inteiramente ao **Permissionário**, sem qualquer ingerência ou participação da **Permitente**.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO**

15.1 – As divergências oriundas do presente **Termo de Permissão de Uso** e não resolvidas administrativamente, serão dirimidas conforme preconizado no **inciso I, do art. 109, da Constituição Federal de 1988**, resguardada a competência exclusiva da **Justiça Federal da Comarca de Niterói, RJ**.

15.2 – E assim, por estarem inteiramente de acordo com as disposições estipuladas, é lavrado



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE

o presente **Termo de Permissão de Uso**, em 04 (quatro) vias de igual teor e forma, para o mesmo efeito, que lido e achado conforme, é assinado pelos representantes legais das partes interessadas, bem como pelas testemunhas que igualmente o subscrevem.

Niterói/RJ, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

**ANTONIO CLAUDIO LUCAS DA NOBREGA**  
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE  
REITOR

**PERMISSIONÁRIO**

Identidade nº \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_ / \_\_\_\_  
CPF/MF nº \_\_\_\_\_

**TESTEMUNHAS**

1. \_\_\_\_\_  
Nome:  
CPF nº:

2. \_\_\_\_\_  
Nome:  
CPF nº