Termo de Referência 18/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
18/2024	150182-PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO	JOAO PAULO MARQUES MORAES	12/03/2024 21:39 (v 2.1)

Status

PUBLICADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
I - alienação e concessão de direito real de uso de bens/Alienação		23069.154594/2024-64

1. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

JOAO PAULO MARQUES MORAES

Autoridade competente

Assinou eletronicamente em 12/03/2024 às 21:39:39.

Publicação TR18_2024 (1) (1942147) SEI 23069.154594/2024-64 / pg. 1

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Termo de Referencia Valonguinho.pdf (461.02 KB)
- Anexo II - Minuta Termo de Permissao de Uso.pdf (323.29 KB)

Anexo I - Termo de Referencia Valonguinho.pdf

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE

PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIAS DE SERVIÇOS

Processo Administrativo 23069.154594/2024-64

1. OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a Permissão de Uso de espaço físico em caráter precário para exploração comercial de lanchonete junto ao Instituto de Química e ao Departamento Anatômico do Campus Valonguinho, imóveis sito a Rua Outeiro São João Batista s/nº, Centro, Niterói – RJ.

1.2. Trata-se de serviço continuado SEM dedicação exclusiva de mão de obra (Cessão de Uso, na forma de locação de imóvel);

1.3. A presente contratação adotará como regime de execução empreitada por Preço Global;

1.4. A forma de execução do objeto é indireta;

1.5. O prazo de vigência da contratação é de 30 (trinta) meses contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021 e nos termos do art. 20 da Instrução de Normativa RET/UFF nº 03 de 16 de março de 2021.

2. RELAÇÃO DE ITENS DO OBJETO CONTRATADO

2.1. **ATIVIDADE:** Alimentação – Lanchonete/Restaurante

2.2. **LOCAL:** - Prédios relativos ao Instituto de Química e ao Departamento Anatômico do Campus Valonguinho, imóveis sito a Rua Outeiro São João Batista s/nº, Centro, Niterói – RJ.

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

2.4. Cardápio sugerido de refeições a serem servidas, tais como:

a. Lanches rápidos: salgados de forno comuns e integrais, sanduíches frios e quentes, sanduíche natural, biscoitos, tortas doces e salgadas em fatias, pipoca de máquina ou micro-ondas, pão de queijo em unidade e em porção, amendoim em saco de 15 g, 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 (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.

2.5. O Permissionário obriga-se a não instalar no espaço permitido, qualquer equipamento capaz de por em risco o imóvel da PERMITENTE, a integridade física das pessoas, nem produzir interferência nos equipamentos já instalados nas Unidades Universitárias ou em áreas externas.

2.6. Equipamentos que não poderão ser utilizados:

a) fogão com instalação de botijão externa;

b) rádio;

c) televisão;

d) aparelhos sonoros;

e) 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.

2.7. Poderão ser comercializados itens de varejo geral como água mineral (em copo ou garrafa plástica), refrigerantes em lata, sucos em embalagens Tetra Pak (longa vida), balas, chicletes.

2.8. É proibida a confecção de frituras (salvo se autorizado pela PERMITENTE, pelo fiscal do contrato).

2.9. **ÁREA DE OCUPAÇÃO:**

ITEM 1. Lanchonete relativa ao Instituto de Química: 204,84 m² de área construída, sendo 88,39 m² para o setor de produção e 116,45 m² de área para atendimento ao público.

ITEM 2. Lanchonete relativa ao Departamento Anatômico: 203,90 m² de área construída, sendo 39,52 m² de área para o setor de produção e 164,38 m² de área para atendimento ao público.

2.10. **VALOR DA TAXA DE OCUPAÇÃO:** A Taxa de Ocupação foi calculada com base nos artigos 2º, 3º e 4º da Instrução Normativa Conjunta SAEP/PROPLAN/UFF nº 13, de 08 de dezembro de 2022, publicada no Boletim de Serviço da UFF nº 237 de 20 de dezembro de 2022, sendo apurado:

ITEM 1. Lanchonete relativa ao Instituto de Química: o valor de **R$ 7.088,48** (sete mil e oitenta e oito reais e quarenta e oito centavos) por mês.

ITEM 2. Lanchonete relativa ao Departamento Anatômico: o valor de **R$ 6.737,01** (seis mil setecentos e trinta e sete reais e um centavo) por mês.

Publicação TR18_2024 (1) (1942147) SEI 23069.154594/2024-64 / pg. 4

2.11. **VALOR DO RESSARCIMENTO DE ENERGIA ELÉTRICA, ÁGUA, ESGOTO e OUTRAS TAXAS CONDOMINIAIS:** O ressarcimento pelo consumo de água, coleta de esgoto, energia elétrica e outras taxas condominiais importa em acréscimo de 30% sobre a Taxa de Ocupação, nos moldes do art. 5º da Instrução Normativa Conjunta SAEP/PROPLAN/UFF nº 13, de 08 de dezembro de 2022, publicada no Boletim de Serviço da UFF nº 237 de 20 de dezembro de 2022, correspondendo a:

ITEM 1. Lanchonete relativa ao Instituto de Química: o valor de **R$ 2.126,54** (dois mil, cento e vinte e seis reais e cinquenta e quatro centavos) por mês.

ITEM 2. Lanchonete relativa ao Departamento Anatômico: o valor de **R$ 2.021,10** (dois mil e vinte e um reais e dez centavos) por mês.

2.12. **DESCONTO DEVIDO À ESSENCIALIDADE DO SERVIÇO:** Devido à essencialidade do serviço de alimentação para apoio às atividades culturais no Valonguinho nos eventos de exposição, feiras culturais, saraus e outros tipos de entretenimento promovidos pela Universidade, à Taxa de Ocupação da Permissão de Uso se aplicará um desconto de 50% na forma do art. 6º da Instrução Normativa Conjunta SAEP/PROPLAN/UFF nº 13, de 08 de dezembro de 2022, publicada no Boletim de Serviço da UFF nº 237 de 20 de dezembro de 2022, correspondendo a:

ITEM 1. Lanchonete relativa ao Instituto de Química: o valor de **R$ 3.544,24** (três mil quinhentos e quarenta e quatro reais e vinte e quatro centavos) por mês.

ITEM 2. Lanchonete relativa ao Departamento Anatômico: o valor de **R$ 3.368,50** (três mil, trezentos e sessenta e oito reais e cinquenta centavos) por mês.

2.13. **VALOR MENSAL LÍQUIDO A SER COBRADO PELA PERMITENTE:** O valor a ser cobrado do Permissionário vencedor do certame pela ocupação do espaço, se determina pelo somatório dos itens 2.9, 2.10 e 2.11 de Termo de Referência, perfazendo o montante a seguir, de acordo com a tabela de referência:

ITEM	VALOR DA TAXA DE OCUPAÇÃO		VALOR DO RESSARCIMENTO DE ENERGIA ELÉTRICA, ÁGUA, ESGOTO e OUTRAS TAXAS CONDOMINIAIS		DESCONTO DEVIDO À ESSENCIALIDADE DO SERVIÇO		VALOR MENSAL LÍQUIDO
1	R$ 7.088,48	+	R$ 2.126,54	-	R$ 3.544,24	=	R$ 5.670,78
2	R$ 6.737,01	+	R$ 2.021,10	-	R$ 3.368,50	=	R$ 5.389,61

2.14.**PRAZO DE PAGAMENTO** – dia 08 (oito) do mês subsequente ao vencido, através de GRU ou por código PIX via Pag Tesouro emitida pela PERMITENTE.

2.15. **PRAZO DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA** - 08 (oito) dias úteis a contar da publicação do Aviso de Seleção.

3. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

3.1. Propiciar o oferecimento de lanches/refeições aos visitantes do Campus do Valonguinho da UFF. O público-alvo é composto majoritariamente por professores e estudantes de 3º grau residentes na cidade de Niterói, além de frequentadores advindos dessa comunidade em excursões originárias de todas as regiões do Grande Rio e de municípios vizinhos.

3.2. Neste espaço são realizadas atividades de divulgação científica para o público em geral em eventos especiais. Também ocorrem grandes eventos institucionais, por exemplo, cerimônias de posse de autoridades da região. Pode-se elencar como na categoria outros tipos de evento, os que trazem homenageados e pessoas de distinta produção no cenário da ciência e tecnologia. O perfil da maioria dos clientes é de consumidores em busca de lanches rápidos saudáveis, em local aprazível e confortável. Os maiores frequentadores deverão ser estudantes que têm suas aulas no local, mas também é possível encontrar entre os clientes servidores docentes e técnico-administrativos, além dos terceirizados e visitantes. Estimam-se cerca de 5.000 visitantes semanais às áreas próximas à da Permissão de Uso.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

4.1. A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Preliminares, abrange a permissão de uso oneroso do espaço destinado à instalação de lanchonete para exploração comercial privada de serviços de lanches rápidos aos usuários internos e externos do Campus Valonguinho da UFF.

5. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

5.1. Trata-se de serviço comum, de caráter continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade Pregão Eletrônico.

5.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do art. 6º, XI da Lei 14.133/2021, realizados por execução indireta, não consistindo tal contratação em qualquer tipo de alienação do imóvel.

5.3. A prestação dos serviços também não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

I. Serviço continuado sem dedicação de mão de obra exclusiva;

II. Critérios e práticas de sustentabilidade: espera-se uma atividade de baixo impacto ambiental. As medidas mitigadoras dos referidos impactos envolvem a aquisição dos equipamentos descritos ao item 9 com nível superior de eficiência energética, portanto, somente serão utilizados os classificados com a **Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) do INMETRO no SELO "A", "B", "C" ou "D"**; a segregação entre o lixo orgânico, o lixo seco não reciclável e o lixo seco reciclável, para facilitar a logística reversa de desfazimento e reciclagem de bens e refugos, ainda que no imóvel não esteja implantada a coleta seletiva; e ligação autônoma à rede de esgoto por meio da

Publicação TR18_2024 (1) (1942147) SEI 23069.154394/2024-64 / pg. 3

própria infraestrutura local. A área cedida terá uma infraestrutura de apoio necessária para a atividade, sendo postos a disposição pela administração a rede de água e energia elétrica, bem como disponibilizado o seu sistema de captação de esgoto, conforme o caso;

III. Duração inicial do contrato é de 30 meses;

IV. O Permissionário deverá se obrigar a praticar o preço da cesta de produtos previamente definida pela PERMITENTE, atualizada conforme etapa de julgamento da proposta prevista no item 12 deste Termo de Referências. Itens não regulados não se sujeitam ao limite estabelecido, podendo ser fornecido, por exemplo, um produto de marca diferente a preço distinto da tabela de preços, desde que entre os produtos com preços regulados, de mesma categoria e/ou especificação, ao menos um deles a respeite. É obrigatório ao Permissionário afixar um cartaz visível aos consumidores do seu serviço com fonte tamanho 12 ou superior contendo a tabela de preços, bem como o endereço eletrônico da UFF para contato (e-mail).

6.2. Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço;

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

6.4. São custos da PERMISSIONÁRIO, todo e qualquer valor pertinente à aquisição de peças para substituição ou ainda para a prestação dos serviços como um todo, atendendo plenamente as necessidades da PERMITENTE

6.5. As obrigações do PERMISSIONÁRIO e PERMITENTE estão previstas neste TR.

6.6. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

6.6.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante PODERÁ realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor do Centro de Artes de UFF designado para esse fim, de segunda à (a) sexta-feira em dias úteis, das 10 às 16 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente através do e-mail **ggpu.dcf.proplan@id.uff.br** devendo a sua realização ser comprovada por: Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017

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

6.6.3. Para a vistoria 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 vistoria.

6.6.4. A não realização da vistoria, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

6.7. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. A execução do objeto deverá seguir a seguinte dinâmica:

7.1.1. Deverão ser oferecidos serviços de lanches com, no mínimo, as seguintes opções:

7.1.1.1. Sanduíches frios ou quentes;

7.1.1.4. sucos naturais ou industrializados, desde que em embalagens descartáveis;

7.1.1.6. refrigerante em lata, água mineral em copos e garrafas plásticas;

7.1.1.7. guaraná natural e similar em copos plásticos;

7.1.1.8. café simples ou expresso, leite, chocolate quente e chá em sabores variados;

7.1.1.9. tortas, bolos ou mousses;

7.1.1.10. doces finos;

7.1.1.11. biscoitos doces e salgados;

7.2. São expressamente proibidas:

7.2.1. frituras, incluindo pré-fritos para aquecimento no local;

7.2.2. a utilização de fogão, industrial ou não, fritadeiras com óleo ou sem óleo no preparo dos alimentos, bem como produtos que produzam excessiva fumaça (tais como bacon, linguiça, etc).

7.2.3. a comercialização de produtos fora da validade;

7.2.4. a utilização de água ou gelo não filtrado no preparo dos alimentos;

7.2.5. o estoque nas dependências da lanchonete de qualquer material combustível e/ou explosivo tal como gasolina, benzina, pólvora, álcool, gás etc.

7.3. A execução dos serviços será iniciada a partir da assinatura do contrato, na forma que segue:

7.4.1. O PERMISSIONÁRIO deverá assumir o compromisso de funcionamento imediato e para além do horário regular de funcionamento, neste caso, mediante solicitação da UFF e para atender a eventos específicos.

7.4.2. Será cobrada multa diária de 5,0% (cinco por cento) do valor da contrapartida mensal, quando houver interrupções do funcionamento da loja, salvo casos de força maior, comprovados e aceitos pela UFF.

7.4.3. DO PAGAMENTO DOS LANCHES: O PERMISSIONÁRIO deverá aceitar pagamento em espécie, principais tickets refeição e cartões de débito/crédito.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO:

8.1. Os profissionais que participarão da gestão do contrato são: gestor da execução dos contratos, fiscalização técnica e fiscalização administrativa, nos termos do Art. 40 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05/2017.

Publicação TR18_2024 (1) (1942147) SEI 23069.154394/2024-64 / pg. 6

8.2. Os mecanismos de comunicação a serem estabelecidos entre a UFF e a prestadora de serviços serão formais, e serão encaminhadas por Ofícios e/ou por meio eletrônico. Além disso, atas de reuniões devidamente rubricadas e assinadas também são consideradas comunicações formais.

8.3. A CONTRATADA deverá informar o profissional encarregado da comunicação entre a PERMITENTE e PERMISSIONÁRIO a fim de prestar esclarecimentos.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS:

9.1. Para a perfeita execução dos serviços, o PERMISSIONÁRIO deverá disponibilizar todos os materiais, equipamentos, veículo, ferramentas e utensílios e outros que forem necessários.

9.2. UTENSÍLIOS

9.2.1. 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.

9.2.2. Todos os utensílios para utilização no preparo, armazenamento e transporte dos alimentos deverão estar em conformidade com os padrões e procedimentos dispostos na Resolução-RDC ANVISA nº 216/2004 e suas atualizações.

9.2.3. 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.

9.2.4. Utensílios descartáveis em nenhuma hipótese poderão ser reutilizados.

9.2.5. 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.

9.3. EQUIPAMENTOS

9.3.1. A PERMISSIONÁRIA deverá instalar, por sua conta, os equipamentos necessários ao bom andamento dos trabalhos, sendo certo que serão exigidos pela PERMITENTE conforme a seguir:

a) 01 Caixa registradora;

b) 01 Geladeira de sorvete vertical sobre bancada;

c) 01 Geladeira horizontal, 1,60m., motor à direita, frente em aço inox/sem acabamento de bancada;

d) 02 Geladeiras horizontais, 2,20m., motor à direita, frente em aço inox/sem acabamento de bancada;

e) 01 Expositor quente de 1,00m.;

f) 01 Expositor frio de 1,00m;

g) 01 Cafeteira Italian Coffee 2 grupos + moinho;

h) 02 Fornos elétricos;

i) 01 Adega. Dimensões máximas; 45x45 cm. H=70 cm.;

j) 02 Geladeiras verticais;

k) 01 Filtro 3M Aqualar AP 210 sob a bancada.

9.3.2. Os equipamentos utilizados no processamento de alimentos deverão apresentar baixo nível de ruído de forma a não comprometer as atividades do Centro de Artes da UFF e ser convenientemente lavados após cada utilização.

9.3.3. Todas as lixeiras internas e externas à área de serviço deverão ser forradas com sacos plásticos apropriados ao acondicionamento dos rejeitos líquidos e sólidos. As lixeiras externas deverão ser do tipo fast-food e as internas deverão ser embutidas nos armários.

9.4. MOBILIÁRIO

9.4.1. A PERMISSIONÁRIA deverá instalar, por sua conta, os mobiliários necessários ao bom andamento dos trabalhos, conforme a seguir:

9.4.1.1. Mesas com 4 cadeiras cada, tipo Bistrô, devendo ser informado previamente à PERMITENTE os modelos escolhidos para que, em comum acordo, seja padronizado o atendimento nos locais;

9.4.1.2. Descrição sugerida de mesas e cadeiras:

9.4.1.2.1. CADEIRA

9.4.1.2.1.1. Assentos em mármore sintético com Ø380 x 15mm de espessura, suporte de 160kg por assento.

9.4.1.2.1.2. Estrutura tubular principal em aço carbono de Ø22.22 x 1.20 mm, com tratamento químico anticorrosivo à base de fosfato e pintura eletrostática;

9.4.1.2.1.3. Ponteiras de nylon injetado de alta resistência.

9.4.1.2.2. MESA

9.4.1.2.2.1. Tampo em granito com acabamento reto.

9.4.1.2.2.2. Estrutura tubular principal em aço carbono de Ø63.50 x 1.50 mm com base em alumínio fundido;

9.4.1.2.2.3. Toda soldada em sistema MIG- Estrutura com tratamento químico anticorrosivo- Pintura eletrostática a 250º C de temperatura;

9.4.1.2.2.4. - Sapatas niveladoras de metal com superfície de nylon injetado que não riscam o piso e não permitem o acúmulo de água na estrutura, evitando possível oxidação;

9.4.1.2.2.5. Opção de tintura poliéster para ambientes externos

Publicação TR18_2024 (1) (1942147) SEI 23069.154394/2024-64 / pg. 7

9.4.1.3. O uso do espaço para mesas e cadeiras externas será possível sob liberação da UFF, que poderá requisitá-lo a qualquer tempo, mediante aviso prévio, para a realização de eventos tais como: exposições, festividades etc.

10. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO:

Para fins de habilitação, deverá o licitante atender aos requisitos previstos no art. 62 da Lei 14.133/2021.

10.1. Habilitação jurídica

10.1.1. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

10.1.2. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

10.1.3. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

10.1.4. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

10.1.5. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

10.1.6. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

10.1.7. A empresa deverá comprovar por meio de seu Contrato Social Vigente que possui como atividade econômica principal ou secundária compatibilidade com o objeto desta licitação.

10.1.8. Considera-se atividade econômica compatível com o objeto da licitação a inscrição da Pessoa Jurídica em quaisquer dos códigos constantes da Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE) que pertençam a Classe 2.0 e suas Subclasses, desde que presentes a:

10.1.8.1. Seção C (Indústrias de transformação), Divisões 10 e 11.

10.1.8.2. Seção I (Alojamento e alimentação), Divisões 55 e 56.

10.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista

10.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas, conforme o caso;

10.2.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

10.2.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

10.2.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo **Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;**

10.2.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

10.2.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

10.2.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

10.2.8. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

10.3. Habilitação econômico-financeira

10.3.1. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, *caput*, inciso II), no caso do empresário ou da sociedade empresária;

10.3.2. Para fins de comprovação do requisito da habilitação Econômico-Financeira a empresa deverá possuir capital social mínimo equivalente a 3 meses do valor mensal líquido da Permissão objeto deste Termo de Referências, correspondente a 10% da Contratação nos moldes do art. 69, § 4º da Lei nº 14.133/2021. Portanto, deverá constar do registro Capital Social mínimo no valor de **R$ 17.012,34** para o item 1, e, no valor de **R$ 16.168,83** para o item 2;

11. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS:

11.1. Pessoas Jurídicas que possam cumprir todas as condições do Edital, e possuam prévio registro no sistema eletrônico do Governo Federal para licitações na modalidade Pregão;

11.2. O Empresário sujeito a registro ou a Sociedade Empresária, deverão ser do ramo de atividade do objeto da presente seleção.

12. CRITÉRIO DE FORMAÇÃO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

12.1. As propostas comerciais deverão conter obrigatoriamente:

Publicação TR18_2024 (1) (1942147) SEI 23069.154394/2024-64 / pg. 8

12.1.1. O cardápio de acordo com a cesta de produtos constante a seguir, desde que não identifique o(a) licitante até a publicização das propostas.

12.1.2. O Percentual de Desconto Global (D) que o(a) licitante está disposto(a) a oferecer sobre o valor total da cesta de produtos.

12.1.3. O Percentual de Desconto por item (Di) que incidirá detalhadamente sobre cada um dos itens da cesta de produtos definida pela PERMITENTE deverá ser igual ao desconto global (D), ou seja, não poderão ser distintos entre si, estando sujeito tal percentual, especificamente, ao limite de 70% que caracteriza a inexequibilidade da proposta, conforme disposto no item 12.7.

12.2. A proposta comercial corresponde ao cardápio básico da lanchonete e deverá conter somente os seguintes itens:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	FORNECIMENTO	VALOR DE REFERÊNCIA (R$)
1	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 500 ML	COPO ou GARRAFA	4,65
2	CAFÉ EXPRESSO 50ML	DOSE	5,42
3	CAFÉ COM LEITE 120 ML	DOSE	8,35
4	CHOCOLATE QUENTE 120 ML	DOSE	9,40
5	GUARANÁ 290 ML	COPO, GARRAFA ou CAIXA	4,47
6	REFRIGERANTE 200 ML	COPO, GARRAFA ou LATA	6,18
7	SUCO NATURAL 200 ML	COPO, GARRAFA ou CAIXA	8,46
8	CHÁ GELADO 200 ML	COPO, GARRAFA ou CAIXA	7,03
9	SALGADO 150G	UNIDADE	9,50
10	TORTAS OU BOLOS 150G	UNIDADE	9,98

12.3. No certame eletrônico, dentro do campo correspondente, o Licitante indicará apenas o Percentual de Desconto Global (D) que corresponderá tão somente aos lances registrados no sistema, seja no modo de disputa fechado ou no modo de disputa aberto.

12.4. O critério de julgamento é o Maior Desconto sobre a tabela referencial.

12.5. A modalidade de licitação é o PREGÃO ELETRÔNICO, segundo as condições estabelecidas no Edital e nos seus anexos, cujos termos igualmente o integram.

12.6. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

12.7. Considera-se manifestamente inexequível a proposta que apresente um Percentual de Desconto Global (D) superior a 70% sobre o valor total da cesta de itens da tabela de preços 12.2.

13. OBRIGAÇÕES DA PERMITENTE

13.1. Colocar à disposição do PERMISSIONÁRIO a área física objeto do Termo de Concessão de Uso, nos termos deste documento, do edital de pregão e seus anexos.

13.2. Disponibilizar pontos de energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento provocados pelos fornecedores.

13.3.Acompanhar e fiscalizar, por meio de servidor ou outro preposto por ela indicada, o desenvolvimento das atividades e o cumprimento das responsabilidades assumidas pelo PERMISSIONÁRIO no Termo de Concessão de Uso.

13.4. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no contrato.

13.5. Exigir do PERMISSIONÁRIO sempre que entender necessário, a comprovação da regularidade de sua situação para com o recolhimento do INSS e do FGTS de seus empregados.

13.6. Aprovar, emitir e fiscalizar a relação de produtos a serem comercializados, podendo introduzir as modificações que se evidenciarem convenientes, observando o padrão de qualidade.

13.7. 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 pelo PERMISSIONÁRIO, necessários à boa prestação dos serviços.

13.8. Aplicar as sanções registradas pela fiscalização do contrato a quaisquer fatos praticados pelo PERMISSIONÁRIO contrários ao disposto no edital e contrato, inclusive sugerindo penalidades.

13.9. Apresentar ao PERMISSIONÁRIO fatura relativa ao valor da contraprestação, incluindo os valores relativos ao consumo de energia elétrica no mês correspondente.

14. OBRIGAÇÕES DO PERMISSIONÁRIO:

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

14.2. 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.

14.3. Responsabilizar-se pela manutenção e abastecimento do ponto de comercialização de atividades de Alimentação, objeto deste Termo de Permissão de Uso, a fim de que não ocorra solução de continuidade em seu funcionamento.

Publicação TR18_2024 (1) (1942147) SEI 23069.154394/2024-64 / pg. 9

14.4. Submeter à aprovação da Administração Superior da PERMITENTE, através da Secretaria de Gestão e Permissão de Uso (SGPU/DCF), 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.

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

14.6. 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.

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

14.8. 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 da PERMITENTE.

14.9. 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.

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

14.11. 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 pela PERMITENTE a apresentar tal documentação.

14.12. 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.

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

14.14. Providenciar a sua conta o seguro contra riscos de acidentes de trabalho e de responsabilidade civil, contra incêndio, furtos ou danos materiais, inclusive, respondendo pelo que exceder da cobertura dada pela seguradora, ficando estabelecido que a PERMITENTE estará alheia e isenta de quaisquer responsabilidades, não lhe cabendo qualquer obrigação decorrente de riscos e danos a qualquer pretexto, no prazo de 5 dias úteis após a assinatura do presente instrumento.

14.15. Submeter à aprovação da Administração Superior da PERMITENTE o projeto dos serviços e instalações necessárias ao desenvolvimento de suas atividades comerciais, assumindo integral responsabilidade legal, administrativa e técnica.

14.16. Arcar com todos os custos envolvidos para adequação do local de desenvolvimento das atividades, objeto da Permissão de Uso, não cabendo nenhum ressarcimento por parte da PERMITENTE pelas benfeitorias realizadas.

14.17. 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.

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

14.19. Além de submeter-se à inspeção acima referida, o Permissionário fica obrigado a apresentar amostras dos gêneros, materiais e produtos finais, sempre que for exigido pela Fiscalização da PERMITENTE, facilitando o acesso dos servidores no exercício de suas atribuições e atendendo prontamente às exigências que lhe forem formuladas.

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

14.21. Atender a todas as determinações Federais, Estaduais e Municipais, referentes ao objeto vinculado à concessão desta licitação.

14.22. 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.

14.22.1. O PERMISSIONÁRIO deve apresentar à PERMITENTE, sempre que for solicitada, a documentação comprobatória citada neste item.

14.22.2. A não apresentação de qualquer certidão e/ou certificado exigidos neste Termo de Referência constitui motivo para rescisão unilateral do Contrato.

14.23. Apresentar à PERMITENTE, no momento em que se iniciarem os serviços, nome completo e telefone do Responsável pelo PERMISSIONÁRIO, que será seu representante para sanar qualquer eventual dúvida durante a vigência contratual.

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

14.25. Apresentar, por escrito, a tabela de todos os produtos e serviços que serão comercializados durante a vigência contratual com seus respectivos preços no momento da assinatura do contrato, para conferência e aprovação da PERMITENTE, não sendo permitida qualquer inclusão de produtos após a assinatura do contrato sem prévia solicitação e autorização por escrito da PERMITENTE.

14.26. Atender com a máxima polidez e presteza a comunidade universitária e tantos quantos utilizam o ambiente objeto desta concessão.

14.27. Oferecer aos usuários produtos e serviços de boa qualidade.

14.28. Fixar em local bem visível a tabela de preços previamente aprovada pela PERMITENTE, obedecendo-a integralmente.

14.29. Permitir a fiscalização da execução do contrato por seu fiscal ou por servidor designado pela PERMITENTE;

14.30. Corrigir imediatamente eventuais falhas observadas pelo fiscal responsável por este Termo de Referência ou pela PERMITENTE;

14.31. Manter e conservar às suas expensas a área concedida, devolvendo-a à PERMITENTE, quando do término ou da rescisão da presente concessão, desocupada e em perfeito estado de conservação, condições estas em que declara haver recebido o imóvel, incluindo pintura nova, nas

Publicação TR18_2024 (1) (1942147) SEI 23069.154594/2024-64 / pg. 10

mesmas cores e padrão da original;

14.32. Assumir toda e qualquer obrigação trabalhista, previdenciária ou civil para com os empregados que exercerem suas atividades no local objeto desta concessão, devendo, antes do término do prazo do contrato, sanar possíveis pendências trabalhistas, relacionadas a salários, férias, aviso-prévio, recolhimento das contribuições trabalhistas e previdenciárias;

14.33. A inadimplência do PERMISSIONÁRIO com referência aos encargos estabelecidos não transfere a responsabilidade por seu pagamento à PERMITENTE, nem poderá onerar o objeto deste Termo de Referência, razão pela qual ao PERMISSIONÁRIO renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a PERMITENTE.

15. DAS VEDAÇÕES

15.1. O Permissionário não poderá transmitir, a qualquer meio, a titularidade desta permissão de uso, sem anuência da SGPU/DCF, que realizará análise para verificação da real possibilidade de transferência ou a realização de nova seleção de permissionário.

15.2. O advento de qualquer caso fortuito que implique em transferência de titularidade deverá ser imediatamente comunicada à SGPU/DCF, sem o que a presente permissão de uso será revogada.

15.3. 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.

15.4. A instalação de qualquer equipamento ou a realização de benfeitorias deverá ter autorização prévia da PERMITENTE 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.

15.5. Comercializar produtos e/ou serviços diferentes dos especificados no contrato;

15.6. Veicular publicidade em placas e no mobiliário, sem a prévia e expressa autorização da PERMITENTE;

15.7. Alterar a cor das paredes das áreas ocupadas sem a expressa autorização da PERMITENTE.

16. PESQUISA DE SATISFAÇÃO

16.1. Poderá ser efetuada, semestralmente, pela PERMITENTE, pesquisa de opinião junto à clientela do bistrô para avaliar o grau de satisfação quanto aos aspectos previstos no item 16.3.

16.2. A pesquisa de satisfação deverá entrevistar os estudantes e os servidores da PERMITENTE que utilizem os serviços prestados, visto que estes são quem se utilizam dos serviços cotidianamente.

16.3. Avaliar-se-á em ótimo, bom, regular, ruim e péssimo os seguintes aspectos:

16.3.1. Qualidade dos alimentos;

16.3.2. Qualidade do atendimento;

16.3.3. Limpeza e Organização do ambiente;

16.3.4. Nível geral de satisfação;

16.3.5. Outros aspectos necessários.

16.4. Os itens das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de péssimo, de ruim e metade de regular for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento).

16.5. Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, a PERMITENTE deverá:

16.5.1. Indicar ao PERMISSIONÁRIO os itens insatisfatórios;

16.5.2. Solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.

16.5.3. Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório:

16.5.3.1. em até dois itens, será encaminhada comunicação formal a fim de obter imediata resolução dos problemas apresentados;

16.5.3.2. em três itens, a administração poderá aplicar advertência ao PERMISSIONÁRIO;

16.5.3.3. em quatro itens, a administração poderá aplicar multa conforme Lei 14.133/2021;

16.5.3.4. em todos os itens, a administração poderá aplicar multa de conforme Lei 14.133/2021.

16.5.4. Caso haja reincidência de pesquisa de satisfação, no período de doze meses, com resultado insatisfatório:

16.5.4.1. Em até dois itens, a administração poderá aplicar advertência ao PERMISSIONÁRIO;

16.5.4.2. em três itens, a administração poderá aplicar multa conforme Lei 14.133/2021.

16.5.4.3. em todos os itens, a administração poderá aplicar multa de conforme Lei 14.133/2021, podendo, ainda, rescindir o Termo de Concessão de Uso.

16.5.5. Após a aplicação de duas advertências no período de doze meses a PERMITENTE poderá aplicar multa, conforme Lei 14.133/2021.

16.5.6. Após a aplicação de três multas - que não se enquadrem na hipótese do item 16.5.3 - em um período inferior a doze meses a PERMITENTE poderá rescindir o Termo de Concessão de Uso.

17. DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

17.1. O Permissionário, sob pena de revogação do termo de permissão de uso, deverá desenvolver suas atividades, observando rigorosamente os seguintes horários: Segunda-feira a Sexta-feira das 7h às 22h, aos Sábados das 8h às 15h e conforme autorização da Direção da Unidade Universitária ou da SGPU/DCF.

17.2. O horário de funcionamento aos Sábados, diverso do acima mencionado, poderá ser acordado com a PERMITENTE, conforme programação a ser comunicada com antecedência mínima de 02 (dois) dias ao Permissionário.

Publicação TR18_2024 (1) (1942147) SEI 23069.154594/2024-64 / pg. 11

18. DAS BENFEITORIAS NECESSÁRIAS A SEREM REALIZADAS:

18.1. Deverão ser realizadas benfeitorias necessárias para uma melhor adequação dos espaços físicos constantes do item 2 deste Termo, de forma a propiciar funcionalidade, gerando conforto, asseio e higiene aos usuários e funcionários, com mudança do atual "lay-out", bancadas e mobiliários, mediante Projeto a ser previamente aprovado pelo órgão de Arquitetura e Engenharia da Universidade.

18.2. Poderá ser realizada nova pintura no interior do espaço físico destinado para a exploração comercial, que deverá ser submetida à Unidade da UFF.

18.3. Poderá ser proposta adequação/instalação de área para armazenamento de lixo de cozinha, a ser submetida à Unidade da UFF.

19. DAS INSTALAÇÕES:

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

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

19.3. ELÉTRICA – A rede de energia elétrica no local poderá ser utilizada pelo permissionário vencedor, sendo obrigatória a execução, às suas expensas, de nova rede com eletrodutos rígidos e proteção adequada à carga instalada.

19.4. CUSTOS – Todos os custos envolvidos nos itens 19.1 a 19.4 correrão por conta do permissionário vencedor, não cabendo nenhum tipo de ressarcimento por parte da PERMITENTE, quer durante a Permissão de Uso, quer pela não prorrogação da mesma.

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

20. REQUISITOS GERAIS PARA ESTABELECIMENTOS PRODUTORES / INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS (PORTARIA Nº 326)

20.1. Nas áreas de manipulação de alimentos, os pisos devem ser de material resistente ao trânsito, impermeáveis e antiderrapantes; não possuir frestas e serem fáceis de limpar ou desinfetar.

20.2. Os líquidos devem escorrer até os ralos (que devem ser do tipo sifão ou similar), impedindo a formação de poças.

20.3. As paredes devem ser revestidas de materiais impermeáveis e laváveis, e de cores claras. Devem ser lisas e sem frestas e fáceis de limpar e desinfetar, até uma altura adequada para todas as operações.

20.4. Os ângulos entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto devem ser abaulados herméticos para facilitar a limpeza.

20.5. Nas plantas deve-se indicar a altura da parede que será impermeável.

20.6. O teto deve ser constituído e/ou acabado de modo a que se impeça o acúmulo de sujeira e se reduza ao mínimo a condensação e a formação de mofo, e deve ser fácil de limpar.

20.7. As janelas e outras aberturas devem ser construídas de maneira a que se evite o acúmulo de sujeira e as que se comunicam com o exterior devem ser providas de proteção anti-pragas. As proteções devem ser de fácil limpeza e boa conservação.

20.8. As portas devem ser de material não absorvente e de fácil limpeza.

20.9. Nos locais de manipulação de alimentos todas as estruturas e acessórios elevados devem, ser instalados de maneira a evitar a contaminação direta ou indireta dos alimentos, da matéria prima e do material de embalagem, por gotejamento ou condensação e que não dificultem as operações de limpeza.

20.10. As áreas devem dispor de um sistema eficaz de eliminação de efluentes e águas residuais, o qual deve ser mantido em bom estado de funcionamento. Todos os tubos de escoamento (incluído o sistema de esgoto) devem ser suficientemente grandes para suportar cargas máximas e devem ser construídos de modo a evitar a contaminação do abastecimento de água potável.

20.11. As áreas devem ter instalações adequadas e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos sempre que a natureza das operações assim o exigir. As instalação devem estar providas de tubulações devidamente sifonadas que transportem as águas residuais até o local de deságue.

20.12. Quando necessário deve haver instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho; essas instalações devem ser construídas com materiais resistentes à corrosão, que possam ser limpos facilmente e devem estar providas de meios convenientes para abastecer de água fria ou fria e quente, em quantidade suficiente.

20.13. As fontes de luz artificial, de acordo com a legislação, que estejam suspensas ou colocadas diretamente no teto e que se localizem sobre a área de manipulação de alimentos, em qualquer das fases de produção, devem ser do tipo adequado e estar protegidas contra quebras. A iluminação não deverá alterar as cores dos alimentos. As instalações elétricas devem ser embutidas ou exteriores e, neste caso, estarem perfeitamente revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos não sendo permitidas fiação elétrica solta sobre a zona de manipulação de alimentos. A PERMITENTE poderá autorizar outra forma de instalação ou modificação das instalações aqui descritas, quando assim se justifique, com a anuência da Direção da Unidade Universidade e da SGPU/DCF.

20.14. As áreas devem dispor de ventilação adequada de tal forma a evitar o calor excessivo, a condensação de vapor, o acúmulo de poeira, com a finalidade de eliminar o ar contaminado. A direção da corrente de ar nunca deve ir de um local sujo para um limpo. Deve haver abertura de ventilação provida de sistema de proteção para evitar a entrada de agentes contaminantes.

21. NORMAS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

21.1. Em relação à higiene pessoal, fica determinado ao Permissionário que:

21.1.1. cabelos devem ser protegidos com gorro ou touca;

Publicação TR18_2024 (1) (1942147) SEI 23069.154594/2024-64 / pg. 12

21.1.2. barba e bigode devem ser feitos diariamente;

21.1.3. unhas devem ser curtas, limpas, sem esmalte e base;

21.1.4. é proibido a utilização de adornos (colares, pulseiras, brincos, relógios e anéis);

21.1.5. a maquiagem deve ser leve e no uso de desodorante o mesmo deve ser inodoro ou suave, sem utilização de perfumes;

21.1.6. as mãos devem ser lavadas sempre que necessário (ao iniciar o trabalho, ao trocar de tarefa, ao lidar com dinheiro, etc);

21.2. Em relação à uniformização:

21.2.1. o uniforme deve ser completo, claro, bem conservado e limpo. Sua utilização deve ser somente nas dependências internas do estabelecimento;

21.2.2. os sapatos devem ser fechados, em boas condições de higiene e conservação. É indicado o uso de meias;

21.2.3. o uso de avental plástico deve ser restrito às atividades onde há grande quantidade de água, não devendo ser utilizado próximo ao calor;

21.2.4. não utilizar panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme;

21.2.5. não carregar no uniforme: canetas, batons, cigarros e outros adornos;

21.2.6. nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da cozinha;

21.3. Em relação à proteção e conservação da saúde:

21.3.1. não fumar no local de trabalho;

21.3.2. fazer exames médicos periódicos;

21.3.3. informar se estiver com gripe, tosse, diarréia, inflamação na garganta, para que medidas preventivas de toxicoinfecções possam ser tomadas;

21.3.4. não manipular os alimentos se estiver com ferimentos e/ou infecção na pele. Informar para que medidas alternativas possam ser tomadas;

21.4. Higiene com o ambiente e com os utensílios:

21.4.1. lavar e desinfetar utensílios, de maneira adequada sempre antes e após o uso, com água e sabão neutro;

21.4.2. os utensílios (copos, talheres, pratos etc) devem estar limpos, secos e sem manchas antes de serem utilizados;

21.4.3. manter sempre limpos: fogão, armários, piso, teto, paredes, portas, janelas, telas, bancadas de manipulação;

21.4.4. confeccionar um calendário de faxina;

21.4.5. a limpeza semanal de geladeiras e freezers se faz obrigatória;

21.4.6. as louças e utensílios devem ser protegidos de insetos;

21.4.7. o lixo deve ser recolhido em depósito com sistema de pedal, que deverá ser lavado após a retirada do mesmo;

21.4.8. 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;

21.4.9. 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.

21.5. Os itens relacionados a seguir não são permitidos durante a manipulação dos alimentos:

21.5.1. falar, tossir, assobiar e espirrar sobre o alimento;

21.5.2. experimentar alimentos com as mãos;

21.5.3. tocar o corpo;

21.5.4. assuar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se;

21.5.5. enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;

21.5.6. manipular dinheiro;

21.5.7. tocar maçanetas com as mãos sujas;

21.5.8. fazer uso de utensílios e equipamentos sujos;

21.5.9. circular sem uniforme nas áreas de serviço;

21.6. Quanto à periodicidade de limpeza, fica determinado:

21.6.1. diária: pisos, rodapés e ralos; todas as áreas de lavagem e de produção, maçanetas, pias, monoblocos e recipientes de lixo;

21.6.2. diariamente ou de acordo com o uso: equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação, saboneteiras e borrifadores;

21.6.3. semanal: paredes, portas, janelas, armários e prateleiras, coifa, geladeiras e freezers;

21.6.4. quinzenal: estoque de mercadorias;

21.6.5. mensal: luminárias, interruptores, tomadas e telas;

21.7. Técnicas de higienização dos alimentos:

21.7.1. lavar os alimentos(frutas e legumes) mesmo os com cascas antes de serem consumidos;

21.7.2. lavar os enlatados antes de abri-los;

21.7.3. manter as panelas tampadas e os alimentos protegidos do meio externo (poeira, insetos, etc);

21.7.4. não guardar os alimentos perecíveis próximos ao material de limpeza e outros produtos tóxicos como inseticidas;

21.7.5. nunca lavar os alimentos diretamente na pia, a menos que esta seja de uso exclusivo para esta finalidade;

Publicação TR18_2024 (1) (1942147) SEI 23069.154594/2024-64 / pg. 13

21.7.6. não utilizar a pia de higienização das mãos para lavar alimentos;

21.7.7. 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);

21.8. Não necessitam de desinfecção:

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

21.9. Produtos permitidos para desinfecção dos alimentos:

21.10. PRINCÍPIO ATIVO CONCENTRAÇÃO

21.10.1. hipoclorito de sódio a 2,0 – 2,5% 100 a 250 ppm

21.10.2. hipoclorito de sódio a 1,0 % 100 a 250 ppm

21.10.3. cloro orgânico 100 a 250 ppm

21.11. Diluições:

21.11.1. - solução clorada a 200-250 ppm:

21.11.2. 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;

21.11.3. álcool a 70:

21.11.4. 250ml de água filtrada em 750ml de álcool 92,8 INPM ou 330ml de água em 1 litro de álcool; OBS: a solução deve ser trocada a cada 24 horas, deixar secar naturalmente

22. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

22.1. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário pelo Pregoeiro.
22.2. Na contagem dos prazos estabelecidos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
22.3. A autoridade competente poderá, em qualquer fase do processo licitatório desclassificar a proposta da licitante que for declarada inidônea na área da Administração Pública.
22.4. Fica reservado à Universidade Federal Fluminense o direito de revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.
22.5. O contratado fica obrigado a aceitar nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, até limite máximo estabelecido pela lei de licitações.
22.6. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data da apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão na revisão destes para mais ou para menos, conforme o caso.
22.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
22.8. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
22.9. Em caso de discordância entre o Edital e seus anexos, prevalecerá o primeiro.
22.10. As normas que disciplinam este procedimento licitatório serão interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, facultando-se ao Pregoeiro relevar erros meramente formais ou simples omissões em quaisquer documentos, para fins de habilitação e classificação do proponente, desde que sejam irrelevantes, não firam o entendimento das propostas e o ato não acarrete violação aos princípios básicos da licitação.
22.11. Sugere-se que as empresas licitantes realizem seu cadastramento junto ao Sistema Eletrônico de Informações – SEI/UFF, a fim de facilitar a tramitação contratual, seja no tocante à formalização da assinatura eletrônica dos contratos.

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA:

DOCUMENTO ASSINADO ELETRONICAMENTE
Felipe Teixeira Ferreira da Silva
GGPU/DCF/PROPLAN

APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA:

DOCUMENTO ASSINADO ELETRONICAMENTE
Luis Felipe da Costa Santos
Departamento de Contabilidade e Finanças

Documento assinado eletronicamente por **Felipe Teixeira Ferreira da Silva**, **CHEFE**, em 12/03/2024, às 15:21, 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 **Luis Felipe da Costa Santos**, **DIRETOR DE DEPARTAMENTO**, em 12/03/2024, às 15:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Publicação TR18_2024 (1) (1942147) SEI 23069.154594/2024-64 / pg. 14

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.uff.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1941213** e o código CRC **D95AFDBD**.

Publicação TR18_2024 (1) (1942147) SEI 23069.154594/2024-64 / pg. 15