

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO

PREGÃO ELETRÔNICO	DATA	HORÁRIO
02/2016	07/04/2016	10:00 hs
OBJETO	<p>Cessão de uso, a título oneroso de área que compreende o prédio localizado na Quadra 01 do Parque Tecnológico da UFRJ com área total cedida de 1.421,47m² (mil quatrocentos e vinte um metros quadrados e quarenta e sete centésimos), mediante contrato para exploração do serviço de restaurante e lanchonete, por empresa que forneça os serviços de gastronomia e alimentação. Para prestação desses serviços, a empresa CESSIONÁRIA deve operar, de forma concomitante, a lanchonete e o restaurante, e deverá fornecer ao público refeições balanceadas, e em condições higiênico-sanitárias adequadas, para almoço, lanche e café da manhã, de funcionários do Parque e das empresas nele instaladas, assim como de alunos, professores, servidores e público da Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ, conforme anexo I.</p>	
ENDEREÇO ELETRÔNICO PARA PARTICIPAR DA LICITAÇÃO	<u>www.licitacoes-e.com.br</u>	

LICITAÇÃO: PROCESSO COPPETEC Nº: 02/2016

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2016

DATA: 07/04/2016

HORÁRIO: 10:00 hs.

ENDEREÇO: **www.licitacoes-e.com.br**

TIPO: menor preço

ÍNDICE: Item/Assunto

- A. Preâmbulo
1. Legislação aplicável
2. Objeto
3. Publicidade e acesso à informação
4. Do pregão na forma eletrônica
5. Condições para participação na licitação
6. Credenciamento
7. Solicitação de esclarecimentos e impugnação ao Edital
8. Apresentação da Proposta Comercial
9. Envio da proposta
10. Abertura da sessão pública de licitação
11. Critério de aceitabilidade das propostas
12. Oferecimento dos lances
13. Habilitação
14. Critério para julgamento das propostas
15. Recurso
16. Adjudicação
17. Do Contrato de Cessão e sua execução
18. Condições de pagamento
19. Preços das refeições, produtos e alimentos; pagamento e reajuste
20. Repactuação dos preços
21. Obrigações da Cessionária
22. Obrigações da Cedente
23. Sanções
24. Revogação e Anulação da Licitação
25. Disposições gerais

ANEXOS:

- ANEXO I: TERMO DE REFERÊNCIA
- ANEXO II: PLANTA BAIXA
- ANEXO III: MODELO DE CARTA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA COMERCIAL
- ANEXO IV: MODELO DE DECLARAÇÃO DE ACEITAÇÃO
- ANEXO V: MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO PARA HABILITAÇÃO
- ANEXO VI: MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE A EMPRESA NÃO EMPREGA MÃO DE OBRA INFANTIL
- ANEXO VII: MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE A EMPRESA NÃO EMPREGA CÔNJUGE OU PARENTE DE SERVIDOR DA UFRJ E DE OCUPANTES DE CARGOS DE DIREÇÃO FUNDAÇÃO COPPETEC
- ANEXO VIII: MINUTA DE CONTRATO DE CESSÃO
- ANEXO IX: TERMO DE VISTORIA DAS INSTALAÇÕES
- ANEXO X: MODELO DE TERMO DE RECEBIMENTO/ENTREGA DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS
- ANEXO XI: MODELO DE FORMULÁRIO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO
- ANEXO XII: TABELAS DE MULTAS E DE CONVERSÃO DE MULTAS EM PERCENTUAIS SOBRE A RETRIBUIÇÃO MENSAL

PREÂMBULO

A Fundação Coordenação de Projetos, Pesquisas e Estudos Tecnológicos – COPPETEC, fundação sem fins lucrativos, instituída em 12/03/93, conforme escritura registrada sob o nº de ordem 125.161 do livro “A” nº. 33 do Registro Civil das Pessoas Jurídicas em 24/03/93, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 72.060.999/0001-75, Inscrição Municipal nº. 01.119.923, com sede na Cidade Universitária da Universidade Federal do Rio de Janeiro, Prédio do CGTEC-CT2, Rua Moniz Aragão, s/n, Rio de Janeiro – RJ – CEP: 21941-594, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação na modalidade de **Pregão**, em sua forma Eletrônica, para **serviço de Cessão de Uso, a título oneroso de área que compreende o prédio localizado na Quadra 01 do Parque Tecnológico da UFRJ com área total cedida de 1.421,47m² (mil quatrocentos e vinte um metros quadrados e quarenta e sete centésimos), mediante contrato para exploração do serviço de restaurante e lanchonete, por empresa que forneça os serviços de gastronomia e alimentação. Para prestação desses serviços, a empresa CESSIONÁRIA deve operar, de forma concomitante, a lanchonete e o restaurante, e deverá fornecer ao público refeições balanceadas, e em condições higiênico-sanitárias adequadas, para almoço, lanche e café da manhã, de funcionários do Parque e das empresas nele instaladas, assim como de alunos, professores, servidores e público da Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ**, através do Pregoeiro Gabriel dos Santos Gomes, Memorando nº 03/2015-COPPETEC, de 02 de fevereiro de 2015.

A licitação será processada exclusivamente por meio eletrônico, sendo necessário que os licitantes interessados providenciem o credenciamento junto ao BANCO DO BRASIL através do site: www.licitacoes-e.com.br, para obtenção da chave de identificação e de senha, no prazo mínimo de 03 (três) dias úteis antes da data determinada para realização do Pregão Eletrônico.

Na hipótese de não haver expediente no dia de realização do Pregão Eletrônico, a Licitação será realizada no primeiro dia útil subsequente, através de aviso do pregoeiro, pelo sistema, mantendo-se inalterado o horário de Brasília-DF.

1. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

1.1. A presente Licitação será regida pela Lei nº 10.520 de 17/07/2002, Decreto nº 5.450, de 31/05/2005, Decreto nº 5.504, de 05/08/2005, Decreto nº 3.555 de 08/08/2000, Lei nº 123/2006 (SUPER SIMPLES), Decreto nº 8.538, de 06/10/2015, demais legislações pertinentes e, subsidiariamente, pela Lei nº 8.666/93 de 21/06/1993 e suas respectivas alterações.

1.2. A presente Licitação atende ao disposto no artigo 3º, da Lei nº 8.958/1994, a Resolução nº 02/2006, do Conselho Universitário – CONSUNI, da UFRJ, e ao Convênio de Cooperação Técnica e Acadêmico celebrado entre a Universidade Federal do Rio de Janeiro e Fundação Coordenação de Projetos Pesquisas e Estudos Tecnológicos.

2. OBJETO

2.1 - A presente licitação tem por objeto a Cessão de Uso, a título oneroso, de área que compreende o prédio localizado na quadra 01 do Parque Tecnológico da UFRJ com área total cedida de 1.421,47m² (mil quatrocentos e vinte um metros quadrados e quarenta e sete centésimos), mediante contrato para exploração do serviço de restaurante e lanchonete, por empresa que forneça os serviços de gastronomia e alimentação. Para prestação desses serviços, a empresa CESSIONÁRIA deve operar, de forma concomitante, a lanchonete e o restaurante, e deverá fornecer ao público refeições balanceadas, e em condições higiênico-sanitárias adequadas, para almoço, lanche e café da manhã, de funcionários do Parque e das empresas nele instaladas, assim como de alunos, professores, servidores e público da Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ.

2.2 Todo o suporte logístico e qualquer outro inerente à prestação dos serviços de gastronomia e alimentação na área objeto do presente Termo de Referência são de responsabilidade exclusiva da empresa CESSIONÁRIA, incluindo o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, serviços de logística, supervisão, e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, controle, limpeza e higienização da área cedida, em conformidade com o presente Termo de Referência, o Edital N° 02/2016 e seus anexos, as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, e demais legislações pertinentes.

2.3 A CESSIONÁRIA deverá manter a cozinha e o refeitório em funcionamento no horário comercial de 8:00hs às 18:00hs de segunda-feira à sexta-feira, nos dias úteis, obrigando-se a cumprir o horário de 11:00hs às 15:00hs, para o almoço, bem como os horários de 8:00hs às 10:30hs, para o café da manhã e de 16:00hs às 18:00hs, para o lanche, podendo, a CEDENTE, a qualquer tempo, desde que autorizada pela Direção do Parque Tecnológico da UFRJ, e mediante aviso prévio de 48hs, alterar os respectivos horários.

2.4 - A prestação dos serviços de gastronomia e alimentação deverá seguir as especificações técnicas descritas no termo de referência, constante no ANEXO I do presente Edital.

3. PUBLICIDADE E ACESSO À INFORMAÇÃO:

3.1. O presente Edital encontra-se disponibilizado na íntegra, nos seguintes sites na Internet: www.licitacoes-e.com.br, e www.coppetec.coppe.ufrj.br, para consulta e impressão.

3.2. A via impressa do presente Edital poderá ser lida e/ou obtido na sede da CEDENTE, no Prédio do CGTEC-CT2, situado à Rua Moniz Aragão s/nº, na Cidade Universitária, da Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ, Ilha do Fundão, Rio de Janeiro – RJ, CEP: 21941-594, nos dias úteis, no horário de 09:00 horas às 16:00 horas, permanecendo os autos do procedimento licitatório com vista franqueada aos interessados.

3.3. As empresas interessadas em adquirir uma via do presente Edital poderão enviar solicitação diretamente à CEDENTE, por meio de mensagem eletrônica, para o endereço: fclicitacoes@coppetec.coppe.ufrj.br,

4 DO PREGÃO NA FORMA ELETRÔNICA:

4.1. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública à distância, cujos trabalhos serão conduzidos pelo Pregoeiro designado pela CEDENTE e mencionado no Preâmbulo, item A, do presente Edital, mediante inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo “Licitações”, do sistema utilizado pelo BANCO DO BRASIL S/A na Internet, constante no endereço eletrônico: www.licitacoes-e.com.br, opção “*acesso identificado*”.

4.2. O envio e o recebimento das propostas, bem como a abertura da sessão pública e o início da oferta de lances dar-se-á da seguinte forma:

Envio das propostas	A partir do dia 23/03/2016
Recebimento das propostas	Até às 10h00 do dia 07/04/2016
Abertura da Sessão Pública	A partir das 10h01 do dia 07/04/2016
Início da oferta de lances	Às 10:15 horas do dia 07/04/2016

4.3. Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília/DF, inclusive para fins de contagem de tempo e registro no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

4.4. Na hipótese de não haver expediente na data acima assinalada para o Pregão Eletrônico, a Licitação será realizada no primeiro dia útil subsequente, através de aviso do Pregoeiro, pelo sistema, mantendo-se inalterado o horário de Brasília-DF.

4.5. O licitante deverá observar, rigorosamente, os prazos limites (data e horário) para o recebimento das propostas, bem como para o início da sessão pública de disputa de ofertas.

4.6. No julgamento da habilitação e das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas ou documentos, mediante despacho fundamentado, podendo ainda, conforme faculta o artigo 43, § 3º, da Lei nº 8.666/93, promover diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

4.7. Até a data e horário limite para o recebimento das propostas, a empresa licitante poderá retirar ou substituir sua proposta anteriormente apresentada.

5 CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:

5.1 Poderão participar da licitação, as empresas que:

5.2 Estejam legalmente constituídas, tenham objeto social pertinente e compatível com o objeto da licitação, e sejam especializadas no ramo de atividade relacionada ao termo de referência, constante no ANEXO I do presente Edital;

5.2.1 Atendam a todas as exigências deste Edital, inclusive quanto à documentação constante de seus anexos;

5.2.2 Tenham efetuado previamente o credenciamento junto ao Banco do Brasil S/A, em qualquer agência sediada no território nacional, para acesso ao sistema eletrônico, dispondo de chave de identificação e senha pessoal.

5.3 Será vedada a participação de empresas:

5.3.1 Sob processos de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, sob concurso de credores, sob insolvência civil ou em processos de dissolução ou liquidação;

5.3.2 Reunidas em consórcio ou associações de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição, e;

5.3.3 Incursas em qualquer das hipóteses estabelecidas no artigo 28, do Decreto nº 5.450/2005, e no artigo 7º, da Lei nº 10.520/20029, bem como no artigo 9º, da Lei nº 8.666/93, com suas alterações posteriores.

5.4 A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado, com o subsequente encaminhamento da Proposta, e formulação de lances, exclusivamente via Internet, através do acesso ao sistema eletrônico, observados rigorosamente as datas e horários limites, em conformidade com os requisitos estabelecidos no presente Edital.

6 CREDENCIAMENTO:

6.1. Para participar da licitação, a empresa interessada deverá providenciar previamente o seu credenciamento junto ao BANCO DO BRASIL S/A, através do site: www.licitacoes-e.com.br, com o fim de obter a chave de identificação e a senha pessoal, no prazo de até 03 (três) dias úteis antes da data determinada para a realização do Pregão Eletrônico.

6.2. Para acesso ao sistema, via Internet, no site: www.licitacoes-e.com.br, os licitantes credenciados deverão obter a chave de identificação e a senha pessoal, intransferíveis, junto às Agências do Banco do Brasil S.A. sediadas em qualquer parte do território nacional.

6.3. O sigilo da senha e o seu uso para acesso ao sistema é de exclusiva responsabilidade da empresa licitante e de seu representante legal, não cabendo ao provedor do sistema ou à CEDENTE, a responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

6.4. O credenciamento do licitante e de seu representante legal junto ao provedor do sistema eletrônico implica na responsabilidade legal pelos atos praticados, e na presunção da capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

6.5. Para o credenciamento, o interessado, representante legal, administrador ou preposto autorizado a participar da Licitação deverá apresentar uma via eletrônica dos seguintes documentos:

6.5.1. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, com todas as suas alterações, ou ato constitutivo consolidado, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresariais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; quando o licitante for representado por pessoa que estatutariamente tenha poder para tal, comprovando esta capacidade jurídica. Em se tratando de sociedades civis, inscrição do ato constitutivo, com todas as suas alterações, acompanhada de prova da diretoria em exercício;

6.5.2. Procuração particular ou carta de credenciamento, com firma reconhecida em cartório, outorgando poderes para representar o licitante, expressamente quanto à formulação de propostas e à prática de todos os demais atos inerentes ao certame licitatório, acompanhada, conforme o caso, de um dos documentos citados no subitem 6.5.1 deste Edital, para fins de confirmação de poderes para subscrevê-la, ou, ainda, cópia de traslado de procuração por instrumento público, na hipótese de representação por meio de prepostos.

6.5.3. Tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

6.6. Será permitida manifestação de apenas um representante para cada licitante, desde que esteja autorizado para tanto em documento de habilitação legal, vedada a participação de qualquer interessado representando mais de um concorrente.

6.7. A falta de apresentação ou a incorreção de qualquer documento exigido no subitem 6.5.2, bem como a ausência do interessado ou do seu representante legal à sessão, não inviabilizará a participação do(s) concorrente(s) no certame; entretanto, este(s) ficará(ão) impedido(s) de participar(em) dos atos na sessão.

6.8. As microempresas e as empresas de pequeno porte deverão apresentar certidão, emitida por órgão competente, que comprove tal qualidade.

7. SOLICITAÇÃO DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO AO EDITAL:

7.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, em **até 3 (três) dias úteis** anteriores à data fixada para abertura da sessão pública e, exclusivamente, por meio eletrônico, via Internet, para o endereço: www.licitacoes-e.com.br.

7.1.1. As respostas com os esclarecimentos solicitados serão encaminhadas por e-mail diretamente ao(s) licitante(s) interessado(s) e disponibilizadas no site www.licitacoes-e.com.br, no campo "MENSAGEM", no "link" correspondente ao presente Edital, sendo de responsabilidade dos licitantes o constante acesso ao referido site, a fim de tomarem ciência sobre as respectivas informações solicitadas, aplicando-se o mesmo a eventuais esclarecimentos emitidos pela CEDENTE.

7.2. Qualquer pessoa poderá impugnar, por escrito, os termos do presente Edital, mediante petição dirigida ao Pregoeiro, e enviada somente por meio eletrônico, através da Internet, para o endereço: www.licitacoes-e.com.br, no prazo de **até 2 (dois) dias úteis antes** da data fixada para a abertura da sessão pública.

7.3. Na impugnação ao edital de que trata o item 7.2, o interessado deverá anexar arquivo em formato "pdf" ("portable document format"), contendo uma via digital do CPF ou RG, em se tratando de pessoa física, ou do CNPJ, em se tratando de pessoa jurídica, bem como do respectivo ato constitutivo ou de procuração que comprove que o signatário da petição de impugnação efetivamente representa a impugnante.

7.4. A impugnação feita tempestivamente não impedirá a empresa licitante de participar do pregão eletrônico.

7.5. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, e a respectiva resposta será divulgada no endereço: www.licitacoes-e.com.br e, no caso de acolhimento, será definida e publicada nova data para realização do certame.

7.6. Após apresentação da proposta e da documentação não serão aceitas alegações de desconhecimento ou discordância de seus termos.

8. APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA COMERCIAL

8.1. A proposta deverá ser apresentada de acordo com as especificações e condições constantes no presente Edital e seus anexos, sendo obrigatório, sob pena de desclassificação, o preenchimento do campo específico do sistema, com o respectivo preço, em moeda corrente nacional (R\$), expressa em algarismos e por extenso, devendo conter, obrigatoriamente, sob pena de desclassificação as seguintes informações:

8.1.1. dados da empresa licitante, entre eles, a razão social, o CNPJ, endereço completo, o número do telefone, e endereço eletrônico para contato, devendo ser acrescentado à proposta, o número do presente Edital, bem como dia e hora de abertura da sessão pública;

8.1.2. dados sobre a qualificação do representante legal, administrador ou preposto autorizado a firmar o contrato, indicando o nome completo, endereço, CPF, Carteira de Identidade, estado civil, nacionalidade e profissão, devendo ser informado o instrumento legal (Contrato Social ou Procuração) que lhe outorga poderes para firmar o contrato de cessão onerosa de uso de área, na forma do presente Edital e seus anexos;

8.1.3. os serviços de gastronomia e alimentação a serem prestados na área cedida, especificados, de forma clara e completa, em conformidade com o termo de referência, constante no ANEXO I, devendo conter cardápio com relação objetiva dos preços a serem praticados, sem apresentar alternativas de valores para o mesmo produto, alimento ou refeição, ou incluir qualquer condição que gere dúvida ou induza a erro o julgamento da proposta, quanto aos preços a serem praticados e às especificações dos produtos, alimentos e refeições a serem fornecidos, incluindo, mas não se limitando às seguintes informações:

8.1.3.1. valor do peso, em quilograma, da refeição de almoço, no sistema "self service", expresso em moeda corrente nacional, com 2 (duas) casa decimais, e em algarismo;

8.1.3.2. preços unitários das refeições de lanche e/ou café da manhã, bem como dos alimentos e bebidas, expressos em moeda corrente nacional, e com duas casas decimais;

8.1.4. Declaração expressa de estarem incluídos nos preços propostos, todos os impostos e encargos devidos, bem como quaisquer outras despesas, diretas e indiretas, incidentes sobre os produtos, alimentos ou refeições a serem fornecidos.

8.2. A empresa licitante deverá, ainda, anexar no campo próprio do sistema eletrônico, sendo obrigatória, sob pena de desclassificação, a planilha de formação de preços, contendo os preços unitários de todos os itens elencados no cardápio proposto.

8.3. Em caso de divergência entre os valores expressos em algarismos e por extenso, prevalecerá o menor, salvo se o representante credenciado esclarecer de modo diverso durante a sessão pública.

8.4. O ônus da prova da exequibilidade dos preços ofertados incumbe ao autor da proposta, atestando-a no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados da intimação, caso solicitado pela CEDENTE.

8.5. O prazo de validade mínima da proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação.

8.6. Além da proposta, a empresa licitante poderá apresentar quaisquer outras informações afins que julgar necessárias ou convenientes, não sendo desclassificada a que não as apresentar.

8.7. Até a abertura da sessão, a empresa licitante poderá retirar ou substituir sua proposta anteriormente apresentada.

8.8. A apresentação da proposta pela licitante importará na sua plena concordância com o constante neste ato convocatório.

9. ENVIO DA PROPOSTA

9.1. O Sistema do Pregão Eletrônico estará disponível para digitação dos dados e envio da proposta, a partir da publicação do Aviso de Licitação no D.O.U.

9.2. A empresa licitante deverá informar no sistema, em campo próprio, que tem pleno conhecimento e atende às exigências de habilitação previstas no presente Edital.

9.3. Após o credenciamento no site www.licitacoes-e.com.br, a empresa licitante deverá enviar, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sua proposta, com a descrição do objeto e do preço do peso em quilograma na refeição de almoço, servido em sistema "self-service", juntamente com os respectivos anexos, até a data e hora marcadas para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas.

9.4. A proposta deverá ser enviada para o site www.licitacoes-e.com.br sem identificação da proponente, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, rubricadas em todas as folhas, datada e assinada.

9.5. A empresa licitante é responsável pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras sua proposta e lances, inclusive todos os dados inseridos no sistema que lhe digam respeito, assim como todos os atos praticados, diretamente ou por seu representante, devendo acompanhar e conferir cada uma das etapas do Pregão Eletrônico, não cabendo ao provedor do sistema ou à CEDENTE, qualquer responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da chave de acesso ou da senha, ainda que por terceiros (inciso III, artigo 13, do Decreto nº 5.450/05).

9.6. A proposta da empresa licitante vencedora deverá ser formulada e enviada por meio eletrônico, no prazo de até **60 (sessenta) minutos**, após o encerramento da etapa de lances prevista no item 12, atualizada e em conformidade com o último lance ofertado, para o e-mail: fclicitacoes@coppetec.coppe.ufrj.br.

9.7. A proposta atualizada e em conformidade com o último lance ofertado deverá conter as especificações previstas no item 8, devendo, obrigatoriamente, incluir as seguintes informações:

9.7.1. preço proposto para o peso, por quilograma, da refeição de almoço, no sistema "self-service", expresso em moeda corrente nacional, e com duas casas decimais;

9.7.2. preços unitários das refeições de lanche e/ou café da manhã, bem como dos alimentos e bebidas, expressos em moeda corrente nacional, e com duas casas decimais;

9.7.3. o cardápio atualizado com os preços unitários das refeições de lanche e/ou café da manhã, bem como das bebidas;

9.8. A proposta atualizada da empresa licitante vencedora, juntamente com as cópias autenticadas dos documentos, referentes à habilitação prevista no item 13 do presente Edital deverão ser encaminhadas à CEDENTE, para o endereço de sua sede, assinalado no Preâmbulo, item A acima, através dos correios (na modalidade de correspondência expressa), ou ao portador, no prazo máximo de **03 (três) dias úteis**.

9.9. A empresa licitante que não atender o prazo estabelecido, ou seja, não enviar sua proposta eletronicamente após o encerramento da etapa de lances, em conformidade com o último lance ofertado, será desclassificada.

10. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA DE LICITAÇÃO:

10.1. A partir do horário previsto no subitem 4.2 do presente Edital, terá início a sessão pública de licitação, por meio de Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas recebidas, em perfeita consonância com as especificações e condições detalhadas no presente Edital e seus anexos.

10.1.1. A abertura das propostas realizar-se-á no dia 07/04/2016, a partir de 10:00 horas, horário de Brasília-DF, data prevista para início do Pregão Eletrônico nº 02/2016, passando ao Pregoeiro à avaliação de sua aceitabilidade, sendo os licitantes imediatamente informados sobre o recebimento de cada lance, horário de registro, e valor.

10.2. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pela Pregoeira, sendo que somente estas participarão da fase de lance.

10.3. A empresa licitante deverá acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

11. CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS

11.1. Para efeito do critério de aceitabilidade, o Pregoeiro procederá à análise das propostas e seleção dos candidatos aptos à participar da fase de lances, considerando como válidas as que apresentarem:

11.1.1. Atendimento das condições prescritas no presente Edital;

11.1.2. Compatibilidade entre o objeto ofertado e o objeto descrito neste Edital;

11.1.3. Conformidade das especificações constantes na proposta da empresa licitante, com as previstas no termo de referência (ANEXO I);

11.1.4. os preços apresentados devem: a) refletir os de mercado no momento; b) compreender todas as despesas incidentes sobre o objeto licitado, tais como impostos, tarifas, taxas, salários, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, etc...; c) serem irrealizáveis durante a validade da proposta;

11.1.5. Não será admitido valor simbólico para o preço do peso, em quilograma, da refeição de almoço, no sistema "self-service", nem valor que ultrapasse a quantia de R\$ 80,00 (oitenta reais), fixado de acordo com o Cardápio Básico para almoço, previsto no item 8.4 deste Termo de Referência.

11.1.6. Prazo de validade da proposta, **não inferior a 60 (sessenta) dias**, contados da data da sessão pública do Pregão Eletrônico.

11.2. A classificação das propostas válidas será efetuada com base no critério de julgamento previsto no item 14 do presente Edital.

12. OFERECIMENTO DOS LANCES:

12.1. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário para o término do recebimento do lance, que será informado pelo site: www.licitacoes-e.com.br, na própria sessão pública do Pregão, através do Chat.

12.2. O Sistema Eletrônico não aceita dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

12.3. Os lances deverão ser cotados em moeda corrente nacional.

12.4. Os licitantes poderão oferecer lance inferior ao seu último lance ofertado, mesmo que este seja superior ao menor lance registrado no sistema.

12.5. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, pelo sistema, do valor do menor lance registrado, sendo vedada a identificação da autora aos demais participantes.

12.6. No caso de desconexão do Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

12.6.1. O Pregoeiro, quando possível, dará continuidade à sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

12.6.2. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação aos licitantes no endereço eletrônico: www.licitacoes-e.com.br.

12.7. O Pregoeiro poderá encerrar a etapa de lances da sessão pública, mediante envio, pelo sistema, de aviso de fechamento iminente dos lances, e após o transcurso do período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

12.8. No caso de propostas apresentadas por microempresas e/ou empresas de pequeno porte que sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta detentora do melhor lance ou valor negociado, será assegurada preferência na contratação do objeto da licitação, em conformidade com o disposto no artigo 44, § 2º, da Lei Complementar nº 123/2006, observando-se o seguinte:

12.8.1. desde que declare sua condição no sistema, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela detentora do melhor lance ou valor negociado, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto deste certame;

12.8.2. não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem anterior, serão convocadas as licitantes remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese deste item, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

12.8.3. a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após a solicitação do Pregoeiro, sob pena de preclusão;

12.8.4. o disposto neste item somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

12.9. Na hipótese da não-contratação nos termos previstos no subitem 12.8, o objeto será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

12.10. O Pregoeiro poderá solicitar documentos que comprovem o enquadramento da licitante na categoria de microempresa ou empresa de pequeno porte, os quais serão encaminhados, por e-mail, no prazo de até 10 (dez) minutos após a solicitação.

12.10.1. Caso decida que os documentos apresentados não qualificam a licitante como microempresa ou empresa de pequeno porte, o Pregoeiro procederá a sua desclassificação, e adjudicará o objeto do certame em favor da empresa licitante

autora da proposta originalmente vencedora, salvo se ainda houver microempresa ou empresa de pequeno porte no intervalo de classificação, hipótese em que procederá nos termos do subitem 12.8.3 e seguintes.

12.11. Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, ou àquele que tenha ofertado a única proposta, para que seja obtida proposta melhor, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no edital.

12.12. A negociação da contraproposta será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

12.13. Se a proposta ou o lance de menor oferta não for aceitável, estando fora das especificações solicitadas, ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, procedendo à verificação da compatibilidade e da habilitação, respeitada a ordem de classificação e, assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao presente Edital e seus anexos.

12.14. Atendida as exigências fixadas no presente Edital, o Pregoeiro anunciará a empresa licitante vencedora imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após a negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor oferta do valor, observado o disposto no subitem 12.13, abrindo-se o prazo para o encaminhamento de mensagens e eventuais registros de manifestação de interposição de recursos.

12.14.1. O prazo estabelecido para o encaminhamento de mensagens e eventuais registros de manifestação de interposição de recursos será de até 30 (trinta) minutos após declarada, no sistema, a licitante vencedora.

12.15. Findo o prazo estabelecido no subitem 12.14.1, e não havendo eventuais registros de manifestação de interposição de recursos, o objeto será adjudicado à autora da proposta de menor valor da refeição do almoço no sistema self- service por kilograma.

12.16. Proferida a decisão, o resultado constará da ata, divulgada nos endereços eletrônicos: www.licitacoes-e.com.br e www.coppetec.coppe.ufrj.br, e será publicada no D.O.U., bem como fixada em quadro de aviso de amplo acesso público, localizado na recepção do edifício-sede da CEDENTE.

12.17. Encerrada a etapa de lances da sessão pública, a licitante vencedora deverá comprovar sua regularidade na forma do item 13 do presente Edital.

12.18. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do pregão constarão de ata divulgada no sistema eletrônico, sem prejuízo das demais formas de publicidade previstas em lei.

12.19. Caso não sejam realizados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor oferta e o valor estimado para a contratação.

12.20. No caso de empate entre duas ou mais propostas e, não havendo lances, o Pregoeiro procederá ao desempate, através de sorteio, na forma do disposto no § 2º, do artigo 45, da Lei nº 8.666/93.

12.21. Declarada encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do valor em relação ao estimado para contratação, e comunicará à Comissão de Seleção que procederá à verificação dos requisitos de qualificação técnica e de habilitação da empresa licitante vencedora, conforme o disposto no presente Edital e seus anexos.

12.22. Constatado o atendimento das exigências fixadas neste Edital, a empresa licitante que tenha apresentado a melhor oferta, e cumprido as exigências do presente Edital e seus anexos será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame.

13. HABILITAÇÃO

13.1. A licitante, detentora da proposta classificada em primeiro lugar, para ser declarada vencedora, deverá:

13.1.1. Enviar, as seguintes declarações virtuais e documentos abaixo, cumprindo o prazo disposto no presente Edital:

- (a) Carta de apresentação da proposta comercial, conforme o modelo constante no ANEXO III;
- (b) Declaração de aceitação, conforme o modelo constante no ANEXO IV;
- (c) Declaração de inexistência de fato superveniente, impeditivo para a habilitação, conforme o modelo constante no ANEXO V;
- (d) Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII, do artigo 7º, da Constituição Federal, conforme o modelo constante no ANEXO VI;
- (e) Declaração de que a empresa não emprega cônjuge ou parente de servidor da UFRJ e de ocupantes de cargos de direção da CEDENTE, conforme o modelo constante no ANEXO VII; e
- (f) Declaração que não está inscrita em cadastros nacionais de empresas punidas pela Administração Pública.

13.2. Apresentar os documentos elencados a seguir, digitalizados e enviados para o email: fclicitacoes@coppetec.coppe.ufrj.br no prazo máximo de 60 (sessenta) minutos, após a realização do certame, sob pena de decair do direito a habilitação:

13.2.1. Em relação à **Qualificação Jurídica:**

13.2.1.1. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, com todas as suas alterações, ou ato constitutivo consolidado, devidamente registrado, em se tratando de sociedade empresária e, no caso de sociedade por ações, acompanhado dos documentos de eleição de seus administradores, conforme o previsto no subitem 6.5.1;

13.2.1.2. Prova de identidade dos diretores ou sócios gerentes;

13.2.1.3. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

13.2.1.4. Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades simples, acompanhadas de prova de diretoria em exercício;

13.2.1.5. Procuração particular ou carta de credenciamento, para fins de confirmação de poderes para subscrevê-la, ou, ainda, cópia de traslado de procuração por instrumento público, conforme o previsto no subitem 6.5.2, em se tratando de representação.

13.2.2. Quanto à **Regularidade Fiscal:**

13.2.2.1. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal comprovada mediante fornecimento de Certidão conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União (Decreto nº 5.586 de 19/11/2005);

13.2.2.2. Prova de regularidade de recolhimento de Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, comprovada através de apresentação do Certificado fornecido pela Caixa Econômica Federal;

13.2.2.3. Prova de regularidade relativa a Seguridade Social (INSS), comprovada pelo fornecimento de Certidão negativa de Débito – CND. Caso a Certidão conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União não contemple as obrigações sociais.

13.2.2.4. Prova de regularidade para com as FAZENDAS ESTADUAL E MUNICIPAL;

13.2.2.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa (CNDT), nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho.

13.2.3. No tocante à **Qualificação Técnica:**

13.2.3.1. Comprovação de que possui em seu quadro permanente, um profissional da área de nutrição detentor de 1 (um) ou mais atestado(s) de responsabilidade técnica relativo(s) à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto, emitido pelo Conselho Regional de Nutrição.

13.2.3.2. A comprovação de vínculo profissional se fará com a apresentação de cópia da carteira de trabalho (CTPS) em que conste a licitante como CEDENTE, do contrato social de licitante em que conste o profissional como sócio, do contrato de prestação de serviços previsto na legislação civil, ou, ainda, de declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de Declaração de anuência do profissional.

13.2.3.3. Declaração ou atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente (Conselho Regional de Nutrição), comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 200 refeições/dia por pelo menos 6 (seis) meses, ou declaração da empresa informando que presta serviços de forma autônoma atendendo ao número de refeições e período antes mencionados, ficando sujeita à vistoria para confirmação pela CONTRATADA.

13.2.4. Para a **Qualificação Financeira:**

13.2.4.1. Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, ou liquidação judicial, ou de execução patrimonial, conforme o caso, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menos de 90 (noventa) dias contados da data da sua apresentação;

13.2.4.2. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta:

(a) O balanço patrimonial deverá estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;

(b) As empresas constituídas no exercício em curso deverão apresentar cópia do balanço de abertura ou cópia do livro diário contendo o balanço de abertura, inclusive com os termos de abertura e encerramento;

(c) A boa situação financeira do licitante será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), maiores que 1 (um), resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, com os valores extraídos de seu balanço patrimonial ou apurados:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

(d) O licitante que apresentar índices econômicos iguais ou inferiores a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente deverá comprovar que possui (capital mínimo ou patrimônio líquido) equivalente a 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

13.3. Excetuando-se os documentos emitidos pela Internet, todos os demais deverão estar autenticados por cartório competente ou publicados em Órgão da Imprensa Oficial. Os documentos emitidos pela Internet, serão as certidões emitidas pelos órgãos da Administração fiscal tributária, conforme o disposto no art. 35, Inciso I, da Lei nº 10.522/2002, no caso do documento apresentar frente e verso, a autenticação deverá ser feita nos dois lados.

14. CRITÉRIO PARA JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:

14.1. Esta licitação é do tipo menor preço, atendidos os parâmetros de qualidade definidos no termo de referência, constante no ANEXO I.

14.2. O objeto desta licitação será adjudicado globalmente a um só licitante vencedor.

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

14.4. Não será admitido valor simbólico, nem preço que ultrapasse a quantia de R\$ 80,00 (oitenta reais), para o valor do peso, em quilograma, para a refeição de almoço, no sistema "self-service", fixado de acordo com o Cardápio Básico para almoço, previsto no item 8.4 deste Termo de Referência.

14.5. Será desclassificada do certame, a proposta que não atender as exigências e condições deste Edital.

14.5.1. Será desclassificada, a empresa licitante que deixar de cotar qualquer item em relação à tabela de preços do cardápio proposto, em conformidade com o disposto no item 8, do termo de referência, constante no ANEXO I.

14.6. Da empresa classificada em primeiro lugar será analisada a situação financeira com base no Balanço Patrimonial apresentado no subitem 13.2.4.2, bem como os demais documentos exigidos para a habilitação e outras informações que vierem a ser solicitadas pela equipe de apoio, com vista a verificar a comprovação das qualificações jurídica, técnica, financeira, e a regularidade fiscal da licitante vencedora para assumir compromisso da presente licitação.

14.6.1. Caso a empresa classificada em primeiro lugar não demonstre esta capacidade será convidada a empresa classificada em segundo lugar para cumprir as condições previstas neste edital e assim sucessivamente.

15. RECURSO

15.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias corridos para apresentar as razões de recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contra-razões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

15.2. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do subitem 15.1, importará na decadência desse direito, ficando o pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

15.3. O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

15.4. A decisão relativa ao recurso será motivada pelo Pregoeiro e submetida à apreciação da Comissão de Licitação. O recurso não terá efeito suspensivo.

15.5. Uma vez decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente homologará a adjudicação para determinar a contratação.

16. ADJUDICAÇÃO

16.1. A cessão da área correspondente ao objeto deste certame será adjudicada a uma única empresa, depois de atendidas as condições desta Licitação na forma como previsto no presente Edital e seus anexos.

17. DO CONTRATO DE CESSÃO E SUA EXECUÇÃO

17.1. Previamente à emissão do Contrato, a **CEDENTE** realizará consulta aos sítios dos órgãos.

17.1.1. Em havendo documentação vencida, a **CEDENTE** realizará consulta à Internet, para expedição das certidões. Na hipótese de as certidões emitidas pela Internet estarem também vencidas, a **CEDENTE** notificará a empresa adjudicatária, para que, no prazo de 02(dois) dias úteis, contado da notificação, apresente a documentação atualizada, inclusive a documentação referente à habilitação Parcial, e assine o Termo de Contrato, sob pena de não o fazendo, decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções cabíveis.

17.2. Como condição para a celebração do contrato, a empresa licitante vencedora deverá manter as mesmas condições de habilitação, inclusive será confirmada a situação de regularidade fiscal para com a seguridade social (CND – emitida pela Receita Federal do Brasil), com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e com a Fazenda Federal (Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União).

17.3. Quando a adjudicatária não apresentar situação regular, no ato da assinatura do contrato, será convocado outro licitante, observada a ordem de classificação, para celebrar o contrato e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, observadas as disposições deste Edital.

17.4. Homologado o julgamento, a empresa licitante vencedora será convocada para assinar o termo de contrato, devendo fazê-lo no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da convocação, salvo motivo justificado e devidamente aceito pela **CEDENTE**, podendo solicitar a prorrogação do prazo, uma única vez, e por igual período, conforme parágrafo 1º, do art. 64, da Lei nº 8.666/93, sob pena de sujeitar-se às sanções legais previstas no presente Edital.

17.5. Se a adjudicatária recusar-se a assinar o contrato, injustificadamente, a sessão será retomada e os demais licitantes chamados a fazê-lo na ordem de classificação, sem prejuízo das sanções cabíveis.

17.6. O prazo de vigência do Contrato de cessão será de 24 (vinte e quatro) meses, a contar da data de sua assinatura, do contrato, podendo ser prorrogado por iguais períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, a critério da **CEDENTE**, conforme disposto no artigo 57, inciso II, da Lei nº 8.666/1993.

17.7. O Contrato, bem como os casos omissos, regular-se-ão pelas cláusulas contratuais e pelos princípios previstos no parágrafo 2º, do artigo 1º, aplicando-se supletivamente os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado e, subsidiariamente no que couber, o disposto nos artigos 54 e 55, da Lei nº 8.666/93.

17.8. O contrato a ser firmado poderá ser alterado nos casos previstos no artigo 65, da Lei nº 8.666/93, desde que haja interesse da **CEDENTE**, com a apresentação das devidas justificativas adequadas a esta Licitação.

17.9. Não será admitida a subcontratação parcial ou total do serviço.

18. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

18.1. O Pela Cessão de Uso, a título oneroso, de área que compreende o prédio localizado na Quadra 01 do Parque Tecnológico da UFRJ com área total cedida de 1.421,47m² (mil quatrocentos e vinte um metros quadrados e quarenta e sete centésimos), a **CESSIONÁRIA** pagará à **CEDENTE** o valor de R\$ 23.909,12 (vinte e três mil novecentos e nove reais e doze centavos), mensais e pela Taxa de Serviços será pago no valor de R\$ 5.964,50 (cinco mil novecentos e sessenta e quatro reais e cinquenta centavos) mensais, totalizando um valor total mensal de R\$ 29.873,62 (vinte e nove mil oitocentos e setenta e três reais e sessenta e dois centavos).

18.2. O pagamento será efetuado pela **CESSIONÁRIA** até o 5º (quinto) dia útil do mês de subsequente ao que a obrigação se referir, mediante boleto bancário enviado pela **CEDENTE**, por correio eletrônico, através da Internet.

18.3. Caso o vencedor do certame seja uma empresa de Micro, Pequeno ou Médio Porte (com faturamento inferior a 90 milhões de reais) haverá um desconto de 20% no valor cobrado pela Taxa de Serviços, permanecendo inalterado o valor cobrado pela Cessão de Uso do prédio.

18.4. Para os fins desse Edital, entende-se como Taxa de Serviços o valor correspondente ao rateio das despesas administrativas do Parque Tecnológico, no exercício da sua função primordial de fomento à pesquisa e desenvolvimento tecnológicos, e cooperação entre as empresas e a UFRJ, sendo destinada aos gastos com pessoal, comunicações, materiais e consumos diversos, e demais serviços administrativos oriundos dessa atividade.

18.5. O valor da Taxa de Serviços será revisto, anualmente, no mês de janeiro, pelo índice IGP-M da Fundação Getúlio Vargas ou a qualquer tempo, por determinação do Conselho Diretor do Parque, com base em estimativa orçamentária. Em caso de aumento do valor da Taxa de Serviço, determinado pelo Conselho Diretor, o mesmo deverá ser precedido de aviso às empresas instaladas, com antecedência mínima de 45 (quarenta e cinco) dias, a ser feito pela Direção do Parque Tecnológico.

18.6. O valor referente à Cessão de Uso será reajustado anualmente pelo índice IGP- M da Fundação Getúlio Vargas, podendo o mesmo ser revisto a cada 03 (três) anos, com base em avaliação imobiliária realizada por uma empresa especializada.

18.7. Em caso de atraso, fica desde já convencionada a multa correspondente a 2% (dois por cento), ao mês, sobre o respectivo valor em atraso, calculado pro rata de juros no percentual de 1% ao mês e correção monetária.

18.8. O inadimplemento do pagamento da retribuição pelo uso da área cedida, por um prazo superior a 90 (noventa) dias, ensejará a configuração da Rescisão do presente do Contrato da Cessão, desde que notificada a CESSIONÁRIA, na forma da Cláusula Décima Quinta, ressalvado à CEDENTE o direito de negociar o parcelamento dos débitos.

18.9. O pagamento da retribuição mensal não inclui as despesas decorrentes do consumo de gás de cozinha (GLP), energia elétrica, água e esgoto, telefone, coleta de lixo, limpeza da caixa de gordura, manutenção dos equipamentos de prevenção e combate à incêndio, bem como dos serviços de agentes de portaria e de segurança, além de quaisquer tributos Federais, Estaduais ou Municipais, e os aumentos destes que recaírem sobre o imóvel, seja qual for a forma de sua arrecadação, referentes às atividades desenvolvidas pela CESSIONÁRIA na área cedida, conforme o previsto no item 12 do Termo de Referência, constante do ANEXO I do presente Edital.

18.10. Para assegurar o integral cumprimento de todas as obrigações contratuais assumidas, inclusive indenização a terceiros e multas eventualmente aplicadas a CESSIONÁRIA apresentará garantia anual de 5% (cinco) por cento, em uma das modalidades estabelecidas no artigo 56, da Lei nº 8.666/1993, no prazo de até 15 (quinze) dias úteis após a data da assinatura do instrumento contratual, e em conformidade com o disposto no item 17 do Termo de Referência, constante no ANEXO I do presente Edital.

19. PREÇOS DAS REFEIÇÕES, PRODUTOS E ALIMENTOS; PAGAMENTO E REAJUSTE:

19.1. Os preços praticados na cobrança das refeições para lanches e/ou café da manhã, bem como para os demais alimentos comercializados durante o almoço, não incluídos no sistema "self-service", deverão ser mantidos em local visível na entrada do refeitório, observado os valores praticados no mercado.

19.2. O preço do peso, em quilograma, para a refeição de almoço, servida em sistema "self-service", é o ofertado na proposta apresentada pela **CESSIONÁRIA**, respeitado o disposto no item 8, do Termo de Referência, constante no ANEXO I do presente Edital.

19.3. Os valores correspondentes aos gêneros alimentícios servidos nas refeições de lanche e/ou café da manhã, bem como aos demais alimentos comercializados durante o almoço, não incluídos no sistema "self-service", são os constantes do cardápio apresentado na proposta da **CESSIONÁRIA**, respeitado o disposto no item 8, do Termo de Referência, constante do ANEXO I do presente Edital.

19.4. O pagamento das refeições, produtos e alimentos, para almoço, lanches e/ou café da manhã será de inteira responsabilidade dos usuários do refeitório, que poderão efetuar-lo por meio de dinheiro, cartão de crédito ou débito, vales refeição/alimentação, ou outras formas legalmente reconhecidas.

19.5. Os preços apresentados na proposta da **CESSIONÁRIA** poderão ser reajustados para mais ou para menos, de acordo com a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), Grupo Alimentação e Bebidas, Item Alimentação, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia Estatística (IBGE), ou o índice que venha a substituí-lo, de acordo com o disposto no item 16, do Termo de Referência, constante do ANEXO I do presente Edital.

19.6. O reajustamento dos preços de que trata o subitem 19.5, cuja periodicidade será de 01 (um) ano, contado a partir da data de apresentação da proposta de preços, somente será efetuado mediante solicitação expressa da **CESSIONÁRIA**, e na forma do disposto no subitem 16.1.7 do Termo de Referência, constante do ANEXO I do presente Edital.

19.7. Nos períodos subsequentes ao do primeiro reajuste, o interregno mínimo de 12 (doze) meses será contado a partir dos efeitos financeiros da última atualização.

20. REPACTUAÇÃO DOS PREÇOS:

20.1. A cada 12 (doze) meses, será admitida a repactuação dos preços das refeições, alimentos e demais produtos a que se referem o item 19, em conformidade com regras e condições a seguir delineadas:

20.1.1. O interregno mínimo de 12 (doze) meses para a primeira repactuação será contado a partir da data limite para a apresentação da proposta.

20.1.2. No momento da apresentação do primeiro pedido de repactuação, deverá ser computada pela **CESSIONÁRIA** a variação dos custos dos alimentos, materiais e equipamentos necessários à execução do serviço, se houver, devendo, neste caso, ser considerada, como data base para os cálculos, a data limite para a apresentação da proposta comercial.

20.1.3. Os efeitos financeiros da repactuação serão aplicados a partir da aprovação e cientificação da **CESSIONÁRIA**, pela **CEDENTE**.

20.1.4. Nas repactuações subsequentes, a anualidade será contada a partir da data dos efeitos financeiros da última repactuação.

20.1.5. As repactuações serão precedidas de solicitação da **CESSIONÁRIA**, acompanhada de demonstração analítica da alteração dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços ou do novo acordo, convenção e/ou dissídio coletivo que fundamentar a repactuação e, se for o caso, dos documentos indispensáveis à comprovação da alteração dos preços de mercado em cada um dos itens da planilha a serem alterados.

20.1.6. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo coletivo, convenção ou coletiva.

20.1.7. As repactuações, como espécie de reajuste, serão formalizadas por meio de apostilamento, e não poderão alterar o equilíbrio econômico e financeiro do Contrato de cessão, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, em que deverão ser formalizadas por aditamento.

20.1.8. As repactuações a que a **CESSIONÁRIA** fizer jus e não forem solicitadas durante a vigência do Contrato de cessão, ou durante a anualidade a que se refere o subitem 20.1.1, serão objeto de preclusão com a assinatura da prorrogação contratual, com o termo da anualidade ou com o encerramento do contrato, conforme o caso.

21. OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA:

21.1. Compete à **CESSIONÁRIA**, dentre outras, o cumprimento das seguintes obrigações:

21.2 Iniciar a exploração do serviço de restaurante e lanchonete, com o funcionamento da cozinha e do refeitório, na área cedida, no prazo de até 60 (sessenta) dias da data da assinatura deste Contrato de Cessão, devendo a forma de execução ser previamente autorizada pela **CEDENTE** com a submissão à sua apreciação quando da entrega das obras, caso seja necessário, sem prejuízo da contínua fiscalização da execução dos serviços.

21.2.1. Caso seja necessário à viabilização da preparação, distribuição, armazenamento e consumo dos alimentos, produtos, e serviços, a empresa **CESSIONÁRIA** poderá realizar, às suas expensas, as obras civis de adequação da área cedida, bem como instalar todo e qualquer maquinário, equipamentos e mobiliários necessários, com o fim de otimizar as condições de funcionamento da cozinha e refeitório.

21.2.2. Todas as benfeitorias de que trata o item 21.2.1, inclusive as adaptações e correções necessárias ao funcionamento do Restaurante/Lanchonete na área cedida, deverão ser executadas pela **CESSIONÁRIA** dentro do prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data da assinatura do Contrato de Cessão, e sua forma de execução previamente autorizada pela **CEDENTE** na forma do item 21.2.

21.2.2.1. A implantação de toda e qualquer adequação, benfeitoria ou infraestrutura nos espaços cedidos à **CESSIONÁRIA**, serão feitas às expensas desta, desde que autorizadas pela **CEDENTE** ou pela Direção do Parque Tecnológico da UFRJ, devendo, na execução das obras respeitar as normas regulamentares e ambientais.

21.2.2.2. Todas as benfeitorias, inclusive as adaptações e correções necessárias ao funcionamento do Restaurante/Lanchonete na área cedida, somente poderão ser realizadas mediante autorização expressa da Direção do Parque Tecnológico da UFRJ.

21.2.2.3 As benfeitorias introduzidas serão automaticamente incorporadas ao imóvel, caso não possam ser levantadas, sem que assista a **CESSIONÁRIA** o direito de retenção ou indenização a qualquer título, tampouco, o exercício de retenção por aquelas benfeitorias.

21.2.2.4 As instalações e os equipamentos que se fizerem necessários para o perfeito funcionamento da atividade permitida, na área ora cedida, serão de inteira responsabilidade da **CESSIONÁRIA**, correndo às suas expensas as despesas correspondentes.

21.2.3. Qualquer atraso no prazo estipulado no item 21.2.2 deverá ser informado, mediante aviso à **CEDENTE**, devidamente justificado, devendo a **CESSIONÁRIA** funcionar sob o regime de pré-operação, ou seja, utilizando o espaço cujas benfeitorias já foram finalizadas de modo a atender o público existente.

21.3. Manter quaisquer itens do Cardápio Básico, conforme o disposto no item 8, do Termo de Referência, constante no ANEXO I, do presente Edital, bem como pessoal suficiente para o atendimento adequado dos usuários do refeitório, evitando a falta desses durante o horário de atendimento.

21.3.1 Prestar eficiente padrão de serviços aos usuários e se aparelhar adequadamente ao exercício de sua atividade.

21.3.2 Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões quanto a critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.

21.3.3 Conservar em temperaturas de que não possam resultar riscos para saúde as matérias-primas, os ingredientes e os produtos intermédios e acabados susceptíveis de permitir o crescimento de microorganismos patogênicos ou a formação de toxinas.

21.3.4 Não Utilizar utensílios de madeira na preparação dos alimentos, tais como: colheres, tábuas, etc.

21.3.5 Não Servir alimento contaminado ou deteriorado.

21.3.6 Manter a boa qualidade dos balcões térmicos e dos distribuidores ou estufas de alimentos.

21.3.7 Manter os preços dos itens da bombonier (chocolates, balas, chicletes, docinhos, iogurtes etc.) e outros itens que não estejam especificados na proposta, em consonância com os preços praticados pelo mercado.

21.3.8 Não Cobrar preços maiores do que os fixados por ocasião da licitação ou reajuste contratual, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos estabelecidos.

21.3.9 Não Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços.

21.3.10 Não Suspender ou Interromper o funcionamento dos pontos de atendimento sem autorização prévia da **CEDENTE**.

21.3.11 Apresentar à **CEDENTE**, quando solicitado, informações sobre a quantidade média diária e/ou mensal de refeições/lanches vendidos.

21.3.12 Manter as instalações e equipamentos, até o final do último dia de prazo de vigência deste Contrato de Cessão, em perfeitas condições de conservação e uso.

21.3.13 Não Utilizar as dependências da **CEDENTE** para fins diversos dos previstos neste termo.

21.3.14 Manter a cozinha e o refeitório em funcionamento no horário comercial de 8:00hs às 18:00hs de segunda-feira à sexta-feira, nos dias úteis, obrigando-se a cumprir o horário de 11:00hs às 15:00hs, para o almoço, bem como os horários de 8:00hs às 10:30hs, para o café da manhã e de 16:00hs às 18:00hs, para o lanche, podendo, a **CEDENTE**, a qualquer tempo, desde que autorizada pela Direção do Parque Tecnológico da UFRJ, e mediante aviso prévio de 48hs, alterar os respectivos horários.

21.4 Quanto às relações trabalhistas:

21.4.1 Manter os seus empregados usando uniformes completos em bom estado (calças e camisas) e, quando necessário, os respectivos Equipamentos de Proteção Individual – EPI's, bem assim identificados durante o horário de trabalho, mediante uso permanente de crachás, com fotografia recente e nome visível.

21.4.1.1 Não permitir a presença de empregado sem uniforme, mal apresentado ou descalço.

21.4.2 Manter quadro de pessoal suficiente para atendimento dos serviços nos dias úteis, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissão de emprego e outros análogos.

21.4.3 Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança necessários e responsabilizar-se por todas as despesas referentes a encargos e obrigações sociais, fiscais, trabalhistas e previdenciários, bem como por quaisquer ônus relacionados à atividade.

21.4.4 Fornecer tão logo sejam iniciadas as atividades, relação da equipe técnica que ficará diretamente envolvida na execução dos serviços propostos, inclusive do Nutricionista Responsável Técnico vinculado à **CESSIONÁRIA**, que dará respaldo técnico aos cardápios servidos e ao preparo dos alimentos.

21.4.5 A relação nominal dos empregados, a ser submetida à fiscalização do Contrato, em atividade nas dependências do local de apresentação de serviços, deverá mencionar endereços, funções e horários de trabalho, comunicando regularmente qualquer alteração.

21.4.6 No decorrer do contrato, caso o Nutricionista Responsável Técnico seja substituído, a **CESSIONÁRIA** deverá apresentar nova Certidão de Registro e Quitação junto ao CRN, no prazo máximo de 05 (cinco) dias.

21.4.7 Indicar à **CEDENTE**, quando da assinatura do contrato, o nome de seu representante, preposto ou funcionário com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las à fiscalização do Contrato.

21.4.8 Sempre que houver substituição de funcionário, deverá informar, por escrito, à fiscalização do Contrato, os dados do funcionário substituído e de seu substituto.

21.4.9 Sempre que ocorrer desligamento de funcionário, durante a execução do Contrato, a **CESSIONÁRIA** deverá efetuar a prova de quitação das verbas rescisórias, da baixa na CTPS, do recolhimento devido de INSS e FGTS, bem como qualquer outra que se faça necessária à comprovação da regularidade da rescisão do contrato de trabalho.

21.4.10 Responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como impostos, taxas, transporte, salário, alimentação, diárias, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações cíveis e quaisquer outras que forem devidas aos empregados da empresa **CESSIONÁRIA** no desempenho das suas atividades, ficando, ainda, a **CEDEnte** isenta de qualquer vínculo com os mesmos.

21.4.11 Entregar, mensalmente, à **CEDEnte** cópia dos comprovantes de recolhimento do INSS e do FGTS, entrega dos vales-transportes, bem como dos contracheques de seus empregados, de modo a resguardar os direitos trabalhistas destes e a possível responsabilização subsidiária da **CEDEnte**, na forma do que determina o Egrégio Tribunal Superior do Trabalho.

21.4.12 Efetuar o controle de saúde de seus funcionários, viabilizando exames periódicos exigidos pela legislação específica, a fim de que não manipulem alimentos as pessoas portadoras de doenças infecciosas ou parasitárias.

21.4.13 Não permitir a presença de empregado com exames de avaliação de saúde realizados há mais de 12 (doze) meses.

21.4.14 Realizar o pagamento de seus empregados até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, nos termos dos artigos 459 e 465, ambos da CLT, ou legislação posterior.

21.4.15 Fornecer em até 10 (dez) dias após cada período aquisitivo, a escala de férias dos seus empregados.

21.4.16 Efetuar o pagamento da remuneração de férias dos empregados até 02 (dois) dias antes do gozo desta, nos termos da legislação vigente.

21.5 Quanto ao exercício da fiscalização:

21.5.1 Permitir, sempre que solicitado, à fiscalização do Contrato ou de funcionários credenciados da **CEDEnte** às instalações onde são preparadas as refeições, bem como, se for o caso, aos trabalhos de transporte dos alimentos, para que possam ser aferidas a qualidade e higiene das refeições servidas.

21.5.2 Facilitar a fiscalização por parte dos órgãos públicos competentes, cientificando a **CEDEnte** do resultado das inspeções.

21.5.3 Encerrar imediatamente qualquer atividade que venha a ser proibida por órgão público competente.

21.5.4 Responsabilizar-se pelo pagamento de taxas ou multas advindas do funcionamento da cozinha e do refeitório.

21.5.5 Permitir que a Seção de Segurança da **CEDEnte** intervenha em situações especiais de utilização de espaço reservado à área cedida.

21.5.6 Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva das instalações, a fim de que as mesmas permaneçam em perfeito estado de conservação e funcionamento, arcando, inclusive, com as despesas de substituições de lâmpadas e todos os dispositivos das instalações elétricas e hidráulicas.

21.5.7 Substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios ao consumo.

21.5.8 Providenciar a imediata correção de eventuais imperfeições na execução dos serviços, quando apontadas pelo Fiscal do Contrato.

21.5.9 Solicitar à fiscalização do Contrato a autorização para retirada, das dependências do refeitório, de qualquer móvel, equipamento ou utensílio de propriedade da **CEDEnte**.

21.5.10 Comunicar, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços, e prestar esclarecimentos julgados necessários junto à fiscalização do Contrato.

21.5.11 Não se opor às análises técnicas das instalações elétricas e hidráulicas, a serem efetuadas por funcionários ou pessoal técnico credenciado da **CEDEnte**.

21.6 Quanto à limpeza e higienização da área cedida:

21.6.1 Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos.

21.6.2 Arcar com as despesas de lavagem das mesas e cadeiras do refeitório, quando constatada a necessidade pela fiscalização do Contrato.

21.6.3 Providenciar, em intervalos de 3 (três) meses, a dedetização e desratização das áreas dos serviços, de acordo com as normas fixadas pelo órgão local competente, por meio de profissional (is) ou empresa (s) qualificada (s), encaminhando, de forma imediata, comprovante de realização dos serviços ao fiscal do contrato.

21.6.4 Caso a necessidade de dedetização e desratização surja em período inferior ao fixado no item acima, a **CESSIONÁRIA** fica obrigada a realizá-la, sempre em acordo com as normas que regulam este tipo de higienização.

21.6.5 A verificação, pela **CEDENTE**, da existência de ratos, baratas ou quaisquer outros vetores e/ou pragas que comprometam a qualidade dos alimentos fornecidos pela **CESSIONÁRIA**, a sujeitará às penalidades previstas no instrumento contratual.

21.6.6 Arcar com os custos de análises microbiológicas em amostras coletadas pela fiscalização do Contrato, na cozinha/refeitório, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto fornecido.

21.6.7 Utilizar produtos adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida para se obter higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos.

21.6.8 Retirar qualquer tipo de entulho/lixo produzido em decorrência de suas atividades, das dependências da cozinha e do refeitório ou seu entorno, entre 07:00hs as 11:00hs, devendo os casos excepcionais serem levados para a análise da Administração do Parque Tecnológico da UFRJ.

21.6.9 Manter, durante toda a vigência do Contrato, as instalações da área cedida em perfeitas condições de higiene, por meio, dentre outros, do cumprimento dos seguintes requisitos:

- (a) Limpeza e desinfecção adequadas;
- (b) Prevenção da acumulação de sujeira;
- (c) Impedimento de contato de gêneros alimentícios com materiais tóxicos, ainda que no armazenamento ou preparo;
- (d) Evitar a queda de partículas nos alimentos, bem assim a ocorrência de condensação e formação de bolores indesejáveis na superfície;
- (e) Prevenção da contaminação cruzada durante as diversas operações de manuseio dos gêneros alimentícios, dos materiais, dos equipamentos, dos ingredientes e matérias-primas, da água, dos sistemas de ventilação, do pessoal e de fontes externas de contaminação;
- (f) Atentar para que o processamento e armazenagem dos produtos ocorram em condições de temperatura adequadas;
- (g) Cuidar para que as superfícies em contato com os gêneros alimentícios (sejam para simples preparo ou para corte), incluindo as dos equipamentos, sejam construídas em materiais lisos, laváveis e não tóxicos;
- (h) Manter o pavimento, paredes e portas em boas condições de higiene, os quais devem ser frequentemente lavados ou, sempre que necessário, para assegurar a segurança e salubridade dos gêneros alimentícios, desinfetados.

21.7 Quanto à responsabilidade por danos causados:

21.7.1 Arcar com todos os custos necessários à reparação dos danos causados, quando constatada sua responsabilidade.

21.7.2 Reparar ou indenizar, a juízo e dentro do prazo estipulado pela **CEDENTE**, todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens da **CEDENTE**, pelo pessoal encarregado da execução dos serviços, culposa ou dolosamente, na área cedida.

21.7.3 Responsabilizar-se por quaisquer ônus que recaírem ou vierem a recair sobre a área e os serviços nela explorados, inclusive tributos e contribuições federais, estaduais e municipais, bem como encargos sociais e trabalhistas de seus empregados.

21.7.4 Afastar, de imediato, qualquer pessoa que lhe seja vinculada, por haver praticado ato inadequado, bem como que tenha descumprido normas e instruções determinadas pela **CEDENTE**.

21.7.5 Responder por quaisquer acidentes de que venham a ser vítimas os seus empregados, ou por acidentes causados por eles a terceiros, no horário de trabalho, bem como por danos provocados por seus prepostos aos bens da **CEDENTE** ou de terceiros durante as atividades.

21.7.6 Assumir, plenamente, todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionadas à prestação dos serviços, originariamente, ou vinculada por prevenção, conexão ou continência.

21.8 Quanto à execução das cláusulas e condições do Contrato:

21.8.1 Cumprir fielmente os termos deste Contrato de Cessão, de forma que os serviços sejam realizados com o esmero e perfeição, executando-os sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.

21.8.2 Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no presente Edital e seus anexos, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas.

21.8.3 Cumprir a legislação sanitária em vigor, restando certo que a paralisação das atividades ou a interdição das instalações em decorrência de Auto de Infração poderá constituir motivo suficiente para a rescisão do Contrato de cessão, devendo ser observado, em especial, as seguintes normas:

- (a) Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, altera a Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998 e dá outras providências;
- (b) Decreto nº 7.404, de 23 de dezembro de 2010, que regulamenta a Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, cria o Comitê Interministerial da Política Nacional de Resíduos Sólidos e o Comitê Orientador para a Implantação dos Sistemas de Logística Reversa, e dá outras providências;

(c) Resolução ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

(d) Resolução nº 33 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), de 9 de novembro de 1977, que estabelece os princípios gerais de higiene a serem observados na obtenção, manipulação, armazenagem, transporte e distribuição de alimento, sem prejuízo de normas específicas de higiene a serem estabelecidas para cada espécie de alimento.

21.8.4 Executar diretamente o objeto, sem transferência de responsabilidades ou subcontratações não autorizadas pela **CEDENTE**.

21.8.5 Cumprir as normas internas da **CEDENTE**, bem como o Regulamento Geral do Parque Tecnológico da UFRJ, disponível no sítio: <<http://www.parque.ufrj.br/>> especialmente quanto à carga e descarga de material, devendo informar à fiscalização do Contrato sobre situações excepcionais, bem como colaborar para a manutenção da segurança e do perfeito funcionamento do edifício-sede.

21.8.6 Identificar todos os equipamentos e utensílios de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da **CEDENTE**.

21.8.7 Comunicar imediatamente qualquer alteração em seu contrato social, estatuto social ou domicílio comercial.

21.8.8 Não transferir, no todo nem em parte, a exploração da área cedida.

21.8.9 Apresentar, sem qualquer ônus para a **CEDENTE**, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados a partir do início da execução dos serviços, o Alvará de Licença de Localização e Funcionamento, e Licença Sanitária para Funcionamento, sem prejuízo da apresentação de outras licenças exigidas por lei.

21.8.10 Não se opor à realização de eventos no espaço do refeitório, quando forem apoiados ou realizados pela **CEDENTE**, situação em que haverá comunicação prévia, e sem interrupção da prestação dos serviços de alimentação pela **CESSIONÁRIA**.

21.8.11 Assumir, com exclusividade, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto do contrato a ser firmado.

21.8.12 Requerer à **CEDENTE** autorização para realizar quaisquer benfeitorias e/ou alteração no imóvel, nos moldes da Cláusula 21.2.2 deste Contrato.

21.8.13 Não assumir, de maneira alguma, a exploração de qualquer outra atividade, estranha ao objeto do Contrato, embora a ele similar, nas instalações da **CEDENTE**.

21.8.14 Prestar manutenção, sempre mediante prévia comunicação, aos equipamentos pertencentes à **CEDENTE**, ou substituição, caso sejam de propriedade da **CESSIONÁRIA**, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contada da detecção do defeito, e comunicar ao Fiscal do Contrato as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, para conjuntamente serem encaminhadas as providências necessárias.

21.8.15 Manter documentação legal de funcionamento atualizada.

21.8.16 Cumprir horário de funcionamento previsto no subitem 21.3.14, deste documento.

21.8.17 Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição dos setores de gestão e de fiscalização do Contrato.

21.8.18 É vedado à **CESSIONÁRIA** disponibilizar na área cedida qualquer forma de publicidade, salvo se vinculada aos produtos permitidos de serem comercializados no refeitório, bem assim com a anuência da **CEDENTE**.

21.8.19 Desocupar, de imediato, a área cedida, restituindo-a em perfeitas condições de uso, quando findo o prazo da cessão ou quando revogado o Contrato.

22 OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

22.1 Compete à **CEDENTE**:

22.1.1 Observar para que durante a vigência contratual sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para contratação, bem como sua compatibilidade com as obrigações assumidas.

22.1.2 Através da fiscalização do Contrato, supervisionar e solicitar, quando necessário, técnicos especializados para fornecer pareceres sobre as condições de manipulação, higiene, qualidade do material e dos gêneros alimentícios utilizados nas refeições e lanches fornecidos pela **CESSIONÁRIA**.

22.1.3 Acompanhar e fiscalizar a perfeita execução do Contrato.

22.1.4 Permitir o livre acesso dos empregados da **CESSIONÁRIA** ao local dos serviços, respeitadas as normas internas de segurança e conduta da **CEDENTE**.

22.1.5 Alterar, a qualquer tempo, mediante aviso prévio à **CESSIONÁRIA**, desde que autorizada pela **Direção do Parque Tecnológico da UFRJ**, o horário de funcionamento do refeitório.

22.1.6 Aplicar as sanções cabíveis, em caso de descumprimento, pela **CESSIONÁRIA**, das cláusulas e condições contratuais, observado o disposto no item 23, bem como a tabela de multas, constante no ANEXO XII do presente Edital.

22.1.7 Exigir, mensalmente, que a **CESSIONÁRIA** comprove através de cópias das guias de depósito a regularidade de situação para com o recolhimento do INSS e FGTS, bem assim dos comprovantes de entrega dos vales-transportes e dos contracheques de seus empregados; apresentando, ainda, anualmente, cópia de exames de saúde e da CTPS dos funcionários da empresa **CESSIONÁRIA**.

22.1.8 Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto do Contrato, que venham a ser solicitados pelo preposto da **CESSIONÁRIA**.

22.1.9 Solicitar alterações no cardápio proposto visando melhorar a prestação dos serviços, de acordo com o controle de qualidade e a pesquisa de satisfação, previstos nos itens 13 e 14, do Termo de Referência, constante no ANEXO I do presente Edital.

23 SANÇÕES:

23.1 Ocorrendo inadimplemento na execução total ou parcial das obrigações assumidas perante o Edital Nº 02/2016 e seus anexos, bem como as cláusulas e condições estabelecidas no Contrato de Cessão, a empresa adjudicatária/**CESSIONÁRIA** ficará sujeita às seguintes sanções, assegurado o contraditório e o direito de ampla defesa em procedimento regularmente constituído pela **CEDENTE**, salvo quando aceitas justificativas expressas, a saber:

(a) Advertência;

(b) Multa, em virtude de inexecução total ou parcial, que não a relacionada à prestação de serviços, conforme elencado no Anexo XII - Tabelas de Multas e de Conversão de Multas em Percentual sobre a Retribuição Mensal, na razão de 2% (dois por cento) sobre o valor total da remuneração mensal, descrito no Item 7.1 deste Contrato.

(c) Impedimento de contratar com a Fundação Coppetec pelo prazo de até 2 (dois) anos;

(d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a **CEDENTE**, enquanto durarem os motivos determinantes da sanção, ou até que seja corrigida a infração cometida pela **CESSIONÁRIA**, ou, ainda, ressarcido os prejuízos resultantes, e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada.

23.2 A recusa injustificada da empresa licitante vencedora em assinar o Termo de Contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente dentro do prazo estabelecido pela Administração, qual seja 2 (dois) dias úteis contado da notificação, apresente a documentação atualizada, inclusive a documentação referente à habilitação Parcial, após a publicização do resultado final, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a às penalidades correspondentes na forma do Item 23.3.

23.3 O descumprimento do prazo para assinatura do contrato ou a recusa em aceitá-la, na forma do Item 23.2, implicará na cobrança de multa correspondente a 1% (um por cento) ao dia, calculada sobre o valor da retribuição mensal pelo uso da área cedida, até o limite de 20% (vinte por cento), e no impedimento para contratar com a **CEDENTE** por período de até 2 (dois) anos.

23.4 A mora da **CESSIONÁRIA**, quanto ao pagamento da retribuição mensal, implicará na aplicação de multa na razão de 2% (dois por cento), ao mês, sobre o respectivo valor em atraso, calculado *pro rata die*, juros no percentual de 1% ao mês e correção monetária, conforme previsto no subitem 11.6 do Termo de Referência Editalício e na Cláusula Sétima deste Contrato.

23.5 Por descumprimento das cláusulas e condições previstas no Termo de Referência e neste Contrato concernentes à prestação do serviço de alimentação à coletividade, após negativa de correção das imperfeições apontadas pela **CEDENTE**, a **CESSIONÁRIA** ficará sujeita ao pagamento de multa, de acordo com o disposto nas Tabelas constantes nos ANEXOS I e XII do Edital Nº 02/2016.

23.6 Na dosimetria da aplicação das sanções estabelecidas nas Tabelas mencionados no Item 23.5 (ANEXOS I e XII), são assim consideradas as possíveis faltas cometidas pela **CESSIONÁRIA**:

23.6.1 **FALTAS LEVES:** puníveis com a aplicação das penalidades de advertência e multa, caracterizando-se pelo inadimplemento parcial de obrigações de pequena monta, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos relevantes aos serviços contratados e a despeito das quais a sua regular prestação não reste inviabilizada.

23.6.2 **FALTAS MÉDIAS:** puníveis com a aplicação das penalidades de advertência e multa, caracterizando-se pela inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos aos serviços contratados, inviabilizando total ou parcialmente a execução do contrato, notadamente em decorrência de conduta culposa da **CESSIONÁRIA**.

23.6.3 **FALTAS GRAVES:** puníveis com a aplicação de multa e impedimento de licitar e contratar com a **CEDENTE**, pelo prazo de até 02 (dois) anos, caracterizando-se por inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos relevantes aos serviços contratados, inviabilizando a execução do contrato, em decorrência de conduta culposa ou dolosa da **CESSIONÁRIA**.

23.7 Ao longo do período contratual de 24 (vinte e quatro) meses, o acúmulo de condutas faltosas cometidas de forma reiterada, de mesma classificação ou não, bem como as reincidências, ensejará a aplicação de multa, pela **CEDENTE**, de penalidades relacionadas às faltas de maior gravidade.

23.8 O Rol exemplificativo das condutas omissivas e comissivas prescritas no Item 23.5, bem como as respectivas multas encontra-se elencado na Tabela de Multas, constante no Anexo XII do Edital nº 02/2016.

23.9 As multas referentes ao item 23.5 e enumeradas na Tabela, constante no Anexo XII do Edital nº 02/2016 serão punidas mediante a aplicação dos percentuais 0,08% (oito décimos por cento), 0,42% (quarenta e dois décimos por cento), 0,83% (oitenta e três décimos por cento) e 1,65% (um inteiro e sessenta e cinco décimos por cento) sobre o valor anual da retribuição a ser paga pelo uso da área cedida.

23.10 As multas deverão ser acrescidas aos pagamentos devidos à **CEDENTE**, podendo ser cobrada diretamente à empresa licitante vencedora, amigável ou judicialmente, e ser aplicada cumulativamente com as demais sanções cabíveis, assegurado o contraditório e a ampla defesa, devendo serem pagas no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data de recebimento da comunicação.

23.11 As sanções previstas no presente Termo de Referência são independentes entre si, podendo ser aplicadas isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

23.12 Serão considerados injustificados os atrasos no adimplemento das obrigações não comunicadas tempestivamente ou insuficientemente fundamentadas, ficando sua aceitação a critério da **CEDENTE**.

23.13 Em qualquer hipótese será assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa.

23.14 Os prazos de adimplemento das obrigações contratadas admitem prorrogação, devendo a solicitação dilatória ser feita, sempre por escrito, fundamentada e instruída com os documentos necessários à comprovação das alegações, serem recebidas contemporaneamente ao fato que ensejá-la, sendo considerados injustificados os atrasos não precedidos da competente prorrogação.

24. REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO DA LICITAÇÃO

24.1. O representante da CEDENTE poderá revogar a licitação em face de razões de interesse da Fundação Coppetec e/ou da UFRJ ou, ainda, derivadas de fato superveniente, desde que devidamente comprovados, pertinentes e suficientes para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

24.2. A anulação do procedimento licitatório induz à do contrato.

24.3. No caso de revogação ou anulação da presente licitação, fica assegurado o contraditório e a ampla defesa.

25. DISPOSIÇÕES GERAIS:

25.1. No julgamento da habilitação e das propostas, 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.

25.2. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as interessadas, atendidos o interesse da Fundação Coppetec e/ou da UFRJ, sem comprometimento da segurança da contratação.

25.3. O desatendimento de exigências formais, não essenciais, não importará no afastamento da licitante, desde que sejam possíveis as aferições das suas qualidades e as exatas compreensões da sua proposta, durante a realização da sessão pública deste Pregão.

25.4. É facultado ao Pregoeiro ou à Comissão de Licitação, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

25.5. A adjudicação e homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

25.6. No caso de alteração deste Edital, no curso do prazo estabelecido para a realização do Pregão, este prazo será reaberto, no sistema, pelo pregoeiro, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

Rio de Janeiro, 04 de Março de 2016.

Fernando Alves Rochinha
Diretor Superintendente

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2016

1. OBJETO

1.1 Cessão de Uso, a título oneroso, de área que compreende o prédio localizado na quadra 01 do Parque Tecnológico da UFRJ com área total cedida de 1.421,47m² (mil quatrocentos e vinte um metros quadrados e quarenta e sete centésimos), mediante contrato para exploração do serviço de restaurante e lanchonete, por empresa que forneça os serviços de gastronomia e alimentação. Para prestação desses serviços, a empresa CESSIONÁRIA deve operar, de forma concomitante, a lanchonete e o restaurante, e deverá fornecer ao público refeições balanceadas, e em condições higiênico-sanitárias adequadas, para almoço, lanche e café da manhã, de funcionários do Parque e das empresas nele instaladas, assim como de alunos, professores, servidores e público da Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ.

1.2 Todo o suporte logístico e qualquer outro inerente à prestação dos serviços de gastronomia e alimentação na área objeto do presente Termo de Referência são de responsabilidade exclusiva da empresa CESSIONÁRIA, incluindo o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, serviços de logística, supervisão, e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, controle, limpeza e higienização da área cedida, em conformidade com o presente Termo de Referência, o Edital Nº 02/2016 e seus anexos, as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, e demais legislações pertinentes.

1.3 A CESSIONÁRIA deverá manter a cozinha e o refeitório em funcionamento no horário comercial de 8:00hs às 18:00hs de segunda-feira à sexta-feira, nos dias úteis, obrigando-se a cumprir o horário de 11:00hs às 15:00hs, para o almoço, bem como os horários de 8:00hs às 10:30hs, para o café da manhã e de 16:00hs às 18:00hs, para o lanche, podendo, a CEDENTE, a qualquer tempo, desde que autorizada pela Direção do Parque Tecnológico da UFRJ, e mediante aviso prévio de 48hs, alterar os respectivos horários.

1.4 O horário para carga e descarga de fornecedores será de 07:00 hs as 11:00hs diariamente. Casos excepcionais deverão ser acordados com a CEDENTE.

2. JUSTIFICATIVA

A abertura deste procedimento licitatório se faz necessária em virtude do término da vigência do contrato celebrado entre o Parque Tecnológico da UFRJ, por intermédio da Fundação COPPETEC e a Partec Restaurantes Ltda., que atualmente explora o serviço de Restaurante para fornecimento de refeições ao contingente de pessoas que trabalham e trafegam na área do Parque Tecnológico.

O Parque Tecnológico da UFRJ abriga diversas empresas de base tecnológica, cujos funcionários desenvolvem suas atividades no Parque, sem mencionar a realização de cursos, seminários e eventos no local, razão pela qual é preciso dispor de um local com estrutura de alimentação adequada para atender a tal demanda, e considerando a localização do prédio e a falta de restaurantes e lanchonetes na região, resta demonstrada a conveniência, oportunidade e o interesse público na realização deste certame licitatório.

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

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

Considerando os motivos acima descritos e para os fins aos quais se destina, justifica-se a cessão de uso de área que compreende edificação de três andares com área total cedida de 1.421,47m² (mil quatrocentos e vinte um metros quadrados e quarenta e sete centésimos), mediante contratação de empresa para exploração de serviço de restaurante e lanchonete, observando-se o disposto no presente Termo de Referência.

3. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DA ÁREA CEDIDA

3.1. Caso seja necessário à viabilização da preparação, distribuição, armazenamento e consumo dos alimentos, produtos, e serviços, a empresa CESSIONÁRIA poderá realizar, às suas expensas, as obras civis de adequação da área cedida, bem como instalar todo e qualquer maquinário, equipamentos e mobiliários necessários, com o fim de otimizar as condições de funcionamento da cozinha e refeitório.

3.1.1. As benfeitorias de que trata o item 3.1 deverão ser executadas pela CESSIONÁRIA dentro do prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data da assinatura do contrato de cessão, devendo a forma de execução ser previamente autorizada pela CEDENTE e submetida a sua apreciação quando da entrega das obras.

3.1.2. Qualquer atraso no prazo estipulado no item 3.1.1 deverá ser informado, mediante aviso à CEDENTE, devidamente justificado, devendo a CESSIONÁRIA funcionar sob o regime de pré-operação, ou seja, utilizando o espaço cujas benfeitorias já foram finalizadas, de modo a atender o público existente.

3.1.3 Todas as alterações estruturais e arquitetônicas deverão ser previamente autorizadas pela CEDENTE.

3.2. Qualquer benfeitoria realizada pela CESSIONÁRIA na área cedida não permite o exercício do direito de retenção, ainda que não autorizada pela CEDENTE.

3.3. Para a adequada execução dos serviços de alimentação, a CESSIONÁRIA poderá utilizar as instalações, equipamentos, e mobiliários porventura existentes na área cedida.

3.4. A CESSIONÁRIA deverá promover a rotina de manutenção de todas as instalações, equipamentos e mobiliários fornecidos pela CEDENTE, incluindo, entre outros, o sistema de ar condicionado e o de exaustão, conforme o previsto nas especificações do fabricante ou a pedido da CEDENTE.

3.4.1. A CESSIONÁRIA deverá apresentar os respectivos comprovantes de manutenção sempre que solicitados pela administração da CEDENTE.

3.4.2. Todos os custos decorrentes do conserto ou manutenção de todas as instalações, equipamentos e mobiliários fornecidos pela CEDENTE correrão por conta da CESSIONÁRIA, e sua necessidade deverá ser comunicada por escrito e submetida, previamente à CEDENTE, que autorizará a intervenção apenas se feita por empresas especializadas no ramo.

3.5. As instalações, equipamentos e mobiliários deverão ser inventariados em conjunto pela CESSIONÁRIA e pela CEDENTE no início e ao término da vigência do Contrato, objetivando a exata identificação das quantidades dos bens existentes na área cedida, bem como a precisa descrição de seu estado de conservação, conforme o Modelo do Termo de Recebimento/Entrega das Instalações e Equipamentos, constante do ANEXO X do Edital Nº 02/2016.

3.5.1. Ao término do Contrato, a CESSIONÁRIA deverá restituir as instalações, equipamentos e mobiliários nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento descritos no inventário e, se for o caso, providenciar reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser acompanhado pela CEDENTE, conforme o Termo de Vistoria das Instalações, constante do ANEXO IX do Edital Nº 02/2016.

3.6. A CESSIONÁRIA poderá, ainda, ao final do Contrato, retirar seus equipamentos, mobiliários e utensílios que se encontrarem na área cedida ou cedê-los à CEDENTE.

4. BENFEITORIAS:

4.1. Todas as benfeitorias, inclusive as adaptações e correções necessárias ao funcionamento do Restaurante/Lanchonete na área cedida, somente poderão ser realizadas mediante autorização expressa da Direção do Parque Tecnológico da UFRJ.

4.1.1 As benfeitorias introduzidas serão automaticamente incorporadas ao imóvel, caso não possam ser levantadas, sem que assista a CESSIONÁRIA o direito de retenção ou indenização a qualquer título, tampouco, o exercício de retenção por aquelas benfeitorias.

4.1.2 As instalações e os equipamentos que se fizerem necessários para o perfeito funcionamento da atividade permitida, na área ora cedida, serão de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA, correndo às suas expensas as despesas correspondentes.

5. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

5.1. A CESSIONÁRIA fornecerá os equipamentos de acordo com as exigências da legislação vigente, visando à perfeita prestação dos serviços de gastronomia e alimentação na área cedida, incluindo, mas não se limitando a: bancadas de aço inoxidável; fogões industriais; freezer e refrigeradores; chapa elétrica; estufa para salgados; balcões térmicos e frios; cafeteira inox; balcão refrigerado para tortas e sobremesas; balança eletrônica etiquetadora; mesa em inox; utensílios de cozinha; panelas; portas-guardanapo; paliteiros; saleiros; bisnagas para molhos; pratos de louça; talheres de aço inoxidável; descartáveis (talheres, copos e pratos); e tudo o mais que for necessário para o fiel e bom cumprimento das cláusulas e condições previstas no Edital Nº 02/2016 e seus anexos.

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

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

5.4. A CESSIONÁRIA deverá providenciar extintores de incêndio do tipo e quantidade necessárias para atender as normas de segurança e a legislação em vigor.

5.4.1. A inspeção e recarga dos extintores de incêndio na área cedida é obrigação da CESSIONÁRIA, que deverá providenciar a sua manutenção a cada 12 (doze) meses por empresa especializada e de acordo com a Norma Brasileira - NBR 12962, da

Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, devendo o teste hidrostático ser realizado pela empresa contratada para executar o serviço.

5.5. As instalações, reformas e adaptações que se fizerem necessárias ao funcionamento dos equipamentos, a exemplo de sistemas de exaustão, elétrico, hidráulico e de gás, mediante anuência prévia da CEDENTE, serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA, sem quaisquer ônus para a contratante, ficando o seu acompanhamento a cargo do Fiscal do Contrato.

6. LIMPEZA, HIGIENIZAÇÃO E CONSERVAÇÃO DA ÁREA CEDIDA

6.1. A CESSIONÁRIA deverá primar pela higiene nas áreas de preparação e manipulação dos alimentos, bem como pela manutenção da área cedida, descrita no item 2, devendo os mesmos estarem rigorosamente limpos e arrumados, dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene, incluindo as mesas, cadeiras, portas, vidros, teto, equipamentos e piso, notadamente, no período de maior utilização e frequência.

6.2. Os produtos de limpeza deverão ser adequados e específicos à natureza dos serviços de armazenamento, produção e distribuição de refeições industriais, isto é, detergentes com alto poder bactericida e ação fungicida que proporcionem ampla higienização do ambiente, dos equipamentos e dos utensílios de cozinha e do refeitório, bem como das mãos dos empregados que manipulem os alimentos. Para tanto, a empresa CESSIONÁRIA deverá utilizar produtos biodegradáveis, não podendo ser utilizados produtos químicos nocivos ao ser humano.

6.3. A limpeza completa da área cedida abrange a conservação do espaço reservado à cozinha e ao refeitório, incluindo móveis, instalações, máquinas e utensílios que se encontrem em utilização no local, e será dividida nas seguintes etapas:

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

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

6.4. A CESSIONÁRIA deverá providenciar, com a frequência necessária, a detetização de toda a área cedida, incluindo despensa, cozinha e refeitório, com produtos adequados ao local e o isolamento necessário de alimentos e utensílios.

6.4.1. Os alimentos deverão ser preservados de qualquer contaminação.

6.5. A CESSIONÁRIA deverá realizar, bimestralmente ou antes deste período, quando necessário, limpeza geral nas caixas de gordura que recebem resíduos da cozinha e refeitório.

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

6.6.1. A CESSIONÁRIA deverá providenciar a coleta dos resíduos sólidos, produzidos na área cedida, se possível, apoiando o “Programa Recicla UFRJ” e o “Projeto Recicla CT”, proporcionando o melhor aproveitamento desses resíduos

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

7. PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE GASTRONOMIA E ALIMENTAÇÃO:

7.1. Os serviços de gastronomia e alimentação deverão ser apresentados ao público, conforme as especificações do cardápio básico, disposto no item 8, devendo este servir de referência para os alimentos a serem ofertados em refeições para almoço, bem como para lanche e/ou café da manhã, no sistema de revezamento, observadas as seguintes composições:

7.1.1. Pista com balcões térmicos de cocção e distribuição de alimentos, contendo pontos de apresentação de pratos para refeições no sistema “self-service”, por quilograma, que incluem estações de:

- (a) Saladas;
- (b) Pratos protéicos;
- (c) Guarnições;
- (d) Churrasco para oferta de peças de carnes, aves e peixes grelhados

7.1.2. Não serão considerados como pratos protéicos, os alimentos preparados nos quais carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal, tais como arroz de carreiro, *paellas*, galinhada, lasanhas, entre outros, que serão considerados como guarnição.

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

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

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

7.2. Além das refeições para almoço, no sistema "self-service", por quilograma, a CESSIONÁRIA deverá oferecer opções de pratos cobrados a parte, respeitados os valores de mercado, contendo, entre outros, pontos para comidas japonesas, massas, sobremesas, e bebidas

7.2.1. Balcão com ponto de cafeteria e lanchonete: para oferta de produtos de primeira qualidade, tais como cafés (expresso, cappuccino, café com creme, café com leite) doces, (mini tortas, tarteletes, mousses), salgados assados (terrines, mini folheados, pão de queijo), sanduíches (misto, queijo quente e etc.) bebidas (refrigerantes, sucos de frutas, chocolate, água mineral, mate).

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

7.4. A preparação das refeições deverá obedecer, em todas as fases, às técnicas corretas de culinária, proporcionando alimentação saudável e adequadamente temperada, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação - físico, químico e biológico - no sentido de assegurar a preservação de nutrientes.

7.5. Todas as preparações expostas deverão ser identificadas por meio de placas de identificação dos pratos, etiquetas ou similares.

7.5.1. A CESSIONÁRIA deverá oferecer molhos e condimentos, tais como: azeite de oliva, shoyu, limão, vinagre, sal, farinha e molho de pimenta.

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

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

7.8. A CESSIONÁRIA deverá, sempre que solicitada pela CEDENTE, apresentar relatório com quantidades mensais de refeições fornecidas em almoços e lanches, bem como o número de usuários atendidos por dia em um mês.

8. CARDÁPIO BÁSICO

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

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

8.3. O cardápio deverá ser de responsabilidade de profissional de nível superior - nutricionista, qualificado para o desempenho das atividades pertinentes ao objeto, que poderá prestar serviço à CESSIONÁRIA ou por ela ser contratado.

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

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

8.4.1. Um ponto de saladas, sendo:

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

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

8.4.2. Um ponto de pratos quentes, contendo:

8.4.2.1. Três pratos principais (protéicos), sendo uma carne vermelha, uma carne branca, uma opção diversificada (embutidos, defumados, bacalhau, vísceras, feijoada, dobradinha, etc.), preparados em diversas variações, como ensopados, assados, grelhados, à milanesa, à rolê, ao molho, à doré, de panela. No mínimo três vezes por semana deverá ser apresentada uma opção de prato com salmão, ou camarão ou filé mignon;

8.4.2.2. 07 (sete) guarnições, sendo:

- (a) 02 (dois) tipos de arroz, sendo um integral e o outro variado, podendo ser branco, à grega, colorido etc.;

(b) 02 (dois) tipos de feijão, sendo um preto e o outro variado, podendo ser mulatinho, vermelho, carioca, fradinho, tropeiro, tutu etc.;

(c) 01 (um) tipo de batata ou tubérculo, podendo ser cozido, frito, assado, ou em forma de purê, gratinado etc.;

(d) 02 (dois) acompanhamentos, sendo um deles à base de legumes e vegetais cozidos para dietas e o outro, podendo ser preparado na forma de pasteis, empanados, farofas, quiches, tortas, suflês, frigideiras, etc.

8.5. Ponto de Churrasco, com, pelo menos, um corte de carne bovina (picanha, maminha, alcatra), um de carne suína (lingüiça, costela), um de frango (peito, coxa, sobrecoxa);

8.6. Além do cardápio das refeições para almoço, no sistema “self-service”, por quilograma, a CESSIONÁRIA deverá oferecer opções de alimentos, contendo, no mínimo, o seguinte:

8.6.1. Um ponto de comidas japonesas, na forma de “sushi bar”, contendo a oferta de pratos típicos, tais como sushi, sashimi, makimons, Califórnia, combinados, e entradas.

8.6.2. Um ponto de estação de massas: para oferta de, no mínimo, 03 (três) tipos de massas, tais como talharim, espaguete, lasanha, capelete, canelone, ravióli, rondelli, e 03 (três) tipos de molhos, tais como bolonhesa, ao sugo, 4 (quatro) queijos, branco, etc.

8.6.3. Ponto de Sobremesas, sendo:

(a) 03 (três) tipos de doces elaborados (pudim, pavê, torta, doces caseiros, compotas e mousse), e;

(b) 02 (dois) tipos de frutas ou salada de frutas sem adição de açúcar, destinadas às dietas nutricionais;

8.7. No cardápio diário das refeições para almoço, mencionado no item 8.4, a CESSIONÁRIA deverá sempre fornecer no serviço de “self-service”, por quilograma, 1 (uma) opção de alimento hipossódico e hipocalórico, para atender aos clientes em tratamento dietoterápico e, ainda, 1 (uma) opção de alimento para dietas vegetarianas.

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

(a) 04 (quatro) tipos de salgados assados (pasteis, folheados, pão de queijo, etc.);

(b) 04 (quatro) tipos de sanduíches feitos na hora (misto, queijo quente etc.);

(c) 01 (uma) opção de sanduíche natural;

(d) 03 (três) tipos de sobremesas (tortas, bolos e doces);

(e) frutas e salada de frutas da estação;

(f) 03 (três) tipos de sucos de frutas naturais e vitaminas;

(g) bebidas variadas (refrigerantes, sucos de frutas, água mineral, mate, etc.);

(h) chocolates, chás, e cafés (expresso, cappuccino, café com creme, café com leite, chocolate quente, etc.).

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

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

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

8.12. A quantidade de refeições para almoço consumidas no refeitório foram estimadas entre 450 e 650 por dia, conforme levantamento realizado no período de janeiro a agosto de 2015 pelo atual ocupante do prédio.

9. EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES:

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

9.1.1. Os alimentos deverão ser acondicionados e expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições a agentes contaminadores e infecciosos, em caixas hermeticamente fechadas que mantenham a temperatura e que não comprometam as características nutricionais dos alimentos.

9.1.2. O Fiscal do Contrato fará vistorias periódicas às instalações e dependências da cozinha e do refeitório ou, em sendo o caso e quando necessário, às instalações da CESSIONÁRIA;

9.2. O preparo dos alimentos deverá obedecer às normas rigorosas de higiene, conservação e produção determinadas para a sua produção, especialmente as da ANVISA, sem prejuízo de normas que regulem as atividades de prestação de serviços de gastronomia e alimentação.

9.3. A CESSIONÁRIA deverá servir as refeições em pratos de louça e talheres em aço inoxidável, devidamente higienizados, ensacados ou guardados em local limpo e fechado, e também deverá ter disponíveis, além dos utensílios já citados, pratos, copos e talheres descartáveis a serem utilizados nos serviços de lanchonete e para viagem.

9.4. As opções do cardápio para almoço deverão ser servidas em forma de rodízio diário, de maneira que todas as opções existentes no cardápio básico, previsto no item 8, sejam oferecidas ao longo de um período de, no máximo, 30 (trinta) dias.

9.5. Os alimentos deverão permanecer cobertos todo o tempo, evitando a sua contaminação pelo ar. As refeições somente poderão permanecer sem as tampas metálicas das mesas de servir (balcões térmicos de distribuição de alimentos) do sistema "self-service", nos momentos em que o número de pessoas no restaurante inviabilize tal procedimento.

9.6. Os balcões térmicos de cocção e distribuição de alimentos deverão ser apropriados à manutenção das características dos alimentos, tais como temperatura, valor nutricional, sabor, etc. Durante o período de almoço, a CESSIONÁRIA deverá promover a constante limpeza dos balcões térmicos de distribuição dos alimentos.

9.7. Os serviços de gastronomia e alimentação serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação à CEDENTE.

9.8. Para fins de cobrança e controle dos serviços prestados, a CESSIONÁRIA deverá entregar ao usuário, na entrada do refeitório, uma comanda eletrônica, para registro da pesagem da refeição e dos produtos por ele consumidos, que serão pagos diretamente no caixa à saída do estabelecimento.

9.8.1. A empresa CESSIONÁRIA poderá utilizar outra forma de cobrança e controle dos serviços prestados, desde que o faça com a anuência prévia da CEDENTE, devendo, em qualquer hipótese, se remitido o respectivo cupom fiscal na forma da lei.

9.9. A CEDENTE poderá fazer vistorias periódicas às instalações e dependências da área objeto da presente licitação ou, em sendo o caso e quando necessário, às instalações da empresa CESSIONÁRIA.

10. DISPOSIÇÕES ACERCA DO PESSOAL:

10.1. Todos os funcionários da CESSIONÁRIA envolvidos na prestação de serviços de gastronomia e alimentação na área cedida deverão usar diariamente uniformes e equipamentos de proteção individual específicos ao desempenho de suas funções, de acordo com as normas de vigilância sanitária.

10.2. Os profissionais que manipulam diretamente os alimentos devem estar devida e completamente uniformizados, incluindo calçados e proteção para cabelos (toucas, bibicos ou redes de proteção de cabelos, luvas e, se necessário, máscaras), e em adequado estado de higiene pessoal, sem barba e/ou bigode, com unhas curtas e sem uso de adereços.

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

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

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

10.2.4. Não será permitido o uso de boné como proteção para cabelos.

10.2.5. Os uniformes deverão ser vestidos nas dependências da área cedida, em vestiário próprio.

10.2.6. Os calçados deverão ser do tipo fechado.

10.3. Compete à CESSIONÁRIA constituir equipe mínima de profissionais, a seguir relacionados:

10.3.1. Nutricionista, ocupante da categoria profissional nº "2237 – Nutricionistas", título "2237-10 – Nutricionista", segundo a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), sendo suas as atribuições básicas de planejar, supervisionar e avaliar o preparo dos alimentos, assim como o de coordenar a seleção dos produtos utilizados, sua manipulação e preparo. Terá, ainda, como atribuição promover a educação alimentar dos usuários do refeitório.

10.3.1.1. O(A) Nutricionista deverá estar devidamente registrado(a) e habilitado(a) no Conselho Regional de Nutrição – CRN, e comprovar experiência anterior compatível com o objeto do presente Termo de Referência.

10.3.1.2. Não há obrigatoriedade da permanência do(a) nutricionista nas dependências da área cedida, sendo, contudo, exigida a sua permanência nas dependências da cozinha e do refeitório, durante todo o horário de fornecimento das refeições para almoço, em conformidade com o atendimento aos parâmetros quantitativos fixados pelo Conselho Regional de Nutricionistas.

10.3.1.3. O(A) Nutricionista ficará vinculado(a) aos serviços de gastronomia e alimentação, na forma do previsto no Edital Nº 02/2016 e seus anexos, como responsável técnico, e prestará declaração de aceitação da indicação de seu nome para o referido trabalho.

10.3.1.4. O(A) nutricionista deverá implantar um programa que:

- a) identifique as situações de risco de contaminação alimentar, definindo os recursos humanos que deverão proceder com relação à segurança alimentar e ao controle de desperdícios;
- b) propor correções, se necessário, na estrutura física do refeitório para evitar contra fluxos e permitir o controle da contaminação ambiental;

- c) definir normas para a compra e conservação das matérias-primas e
- d) definir como ocorrerão as funções de higiene e desinfecção de instalações, mobiliários, utensílios e equipamentos.

10.3.1.5. O nutricionista deverá sugerir modificações no cardápio em qualquer época, assinar o cardápio que será de sua responsabilidade, bem como, confeccionar, expor e divulgar o cardápio semanal, enviando uma cópia para o Fiscal do Contrato no dia útil anterior à execução do cardápio semanal.

10.3.2. Cozinheiro formado pelo SESC (Serviço Social do Comércio), SENAC (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial), SENAI (Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial), ou entidade equivalente, além de serventes/auxiliares necessários à execução das atividades de atendimento ao público para fornecimento de bebidas, recolhimento de pratos e outros, bem como operador de caixa/conferente para o recebimento dos pagamentos do consumo.

10.3.3. Manter profissionais capazes de atender às necessidades dos serviços a serem prestados na área cedida, sem interrupções, seja por motivo de férias, licenças, faltas, dispensa, demissão ou por qualquer outra razão, devendo substituir imediatamente, por solicitação da CEDENTE, aquele que não preencher esta exigência.

10.3.4. Fornecer, antes da assinatura do respectivo Contrato de cessão, relação nominal, com a respectiva função, da equipe dos profissionais responsáveis pelos serviços a serem prestados na área cedida.

10.3.4.1. Qualquer alteração posterior da relação nominal dos profissionais deverá ser prévia e expressamente informada à CEDENTE, devendo o eventual substituto deter as mesmas qualificações do substituído.

10.3.5. Indicar, por escrito, o nome de seu preposto ou de empregado detentor da competência para representar a CESSIONÁRIA, bem como manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las ao Fiscal do Contrato da CEDENTE.

10.3.5.1. O preposto da CESSIONÁRIA deverá estar presente durante todo o horário de funcionamento da cozinha e do refeitório para almoço, estabelecido no subitem 1.3.

10.3.6. Compete ao preposto da CESSIONÁRIA:

10.3.6.1. Exercer a representação legal da CESSIONÁRIA;

10.3.6.2. Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto, de modo a assegurar o fiel cumprimento das cláusulas contratuais;

10.3.6.3. Receber as manifestações do Fiscal do Contrato, relacionadas à execução contratual e de terminar as medidas cabíveis para o saneamento das falhas verificadas;

10.3.6.4. Solicitar ao Fiscal do Contrato, em tempo hábil, as providências a seu cargo;

10.3.6.5. Tomar conhecimento em nome da CESSIONÁRIA das exigências e reclamações dos usuários do refeitório e da CEDENTE;

10.3.6.6. Assegurar a prática de todos os atos necessários à perfeita execução do Contrato, notadamente o regular cumprimento das obrigações assumidas;

10.3.7. Apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, cópia da Carteira ou Atestado de Saúde, na forma legal, dos empregados designados para os serviços nas dependências da área cedida, cuja validade será conferida pela CEDENTE, sendo obrigatória a apresentação de cópia das respectivas carteiras sempre que houver a inclusão de novos empregados.

10.4. A CESSIONÁRIA disporá de profissionais em número suficiente para o atendimento nos horários de maior procura, que deverão tratar os usuários do refeitório com urbanidade e respeito, dispensando-lhes um atendimento cordial, rápido e eficiente.

10.4.1. Os profissionais deverão estar identificados por crachá.

10.5. A CESSIONÁRIA deverá promover, de forma permanente, o treinamento e a capacitação de sua mão de obra, de modo a garantir a adequada prestação dos serviços de alimentação na área objeto da presente licitação.

10.6. O ingresso nas áreas de preparação e fornecimento de refeições será permitido somente aos empregados portadores de carteira de saúde atualizada e devidamente uniformizados.

11. VALORES E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

11.1. Pela cessão de uso do prédio de 1.421,47m², objeto deste edital, a CESSIONÁRIA pagará à CEDENTE o valor de R\$ 23.909,12 (vinte e três mil novecentos e nove reais e doze centavos), mensais e pela taxa de serviços será pago no valor de R\$ 5.964,50 (cinco mil novecentos e sessenta e quatro reais e cinquenta centavos) mensais, totalizando um valor mensal de R\$ 29.873,62 (vinte e nove mil oitocentos e setenta e três reais e sessenta e dois centavos).

11.2. Caso o vencedor do certame seja uma empresa de micro, pequeno ou médio porte (com faturamento inferior a 90 milhões de reais) haverá um desconto de 20% no valor cobrado pela Taxa de Serviços, permanecendo inalterado o valor cobrado pela cessão de uso do prédio.

11.3. Para os fins desse Edital, entende-se como Taxa de Serviços o valor correspondente ao rateio das despesas administrativas do Parque Tecnológico, no exercício da sua função primordial de fomento à pesquisa e desenvolvimento tecnológicos, e cooperação entre as empresas e a UFRJ, sendo destinada aos gastos com pessoal, comunicações, materiais e consumos diversos, e demais serviços administrativos oriundos dessa atividade.

11.4. O valor da Taxa de Serviço será revisto, anualmente, no mês de janeiro, pelo índice IGP-M da Fundação Getúlio Vargas ou a qualquer tempo, por determinação do Conselho Diretor do Parque, com base em estimativa orçamentária. Em caso de aumento do valor da Taxa de Serviço, determinado pelo Conselho Diretor, o mesmo deverá ser precedido de aviso às empresas instaladas, com antecedência mínima de 45 (quarenta e cinco) dias, a ser feito pela Direção do Parque Tecnológico.

11.5. O valor referente à Cessão de Uso será reajustado anualmente pelo índice IGP- M da Fundação Getúlio Vargas, podendo o mesmo ser revisto a cada 03 (três) anos, com base em avaliação imobiliária realizada por uma empresa especializada.

11.6. Em caso de atraso, fica desde já convencionada a multa correspondente a 2% (dois por cento), ao mês, sobre o respectivo valor em atraso, calculado pro rata die, juros no percentual de 1% ao mês e correção monetária.

11.7. O inadimplemento do pagamento da retribuição pelo uso da área cedida, por um prazo superior a 3 (três) meses, ensejará a revogação do Contrato da Cessão, na forma como o disposto na Minuta do Termo Contratual, em anexo a este Edital, ressalvado à CEDENTE o direito de negociar o parcelamento dos débitos.

12. DESPESAS PELO USO DA ÁREA CEDIDA

12.1. Além do pagamento do valor mencionado no subitem 11.1, a CESSIONÁRIA arcará integralmente com as despesas decorrentes do consumo de gás de cozinha (GLP), energia elétrica, água e esgoto, telefone, coleta de lixo, limpeza da caixa de gordura, manutenção dos equipamentos de prevenção e combate a incêndio, bem como a manutenção de dutos de ar condicionado e aparelhos, além de quaisquer tributos Federais, Estaduais ou Municipais, e os aumentos destes que recaírem sobre o imóvel, seja qual for a forma de sua arrecadação, referentes às atividades desenvolvidas pela CESSIONÁRIA na área cedida.

12.2. Os impostos, taxas e demais tributos, exceto contribuições de melhoria que vierem a incidir sobre o imóvel, serão pagos pela CESSIONÁRIA.

12.3. O custo com a manutenção dos equipamentos de prevenção e combate a incêndio deverá ser assumido diretamente pela CESSIONÁRIA, que ficará obrigada a mantê-los em perfeito estado de conservação e funcionamento, de acordo com a legislação vigente.

12.4. O custo com a limpeza e manutenção da caixa de gordura e do coletor de resíduos sólidos deverá ser assumido diretamente pela CESSIONÁRIA, que ficará obrigada a mantê-los em perfeito estado de conservação e funcionamento.

12.4.1. Caso ocorra entupimento da caixa de gordura, localizada na área externa do edifício, em razão da obstrução, ocasionada pelo fluxo intercorrente da caixa de gordura da cozinha, a CESSIONÁRIA deverá arcar com os custos da manutenção, incluindo a limpeza da área externa em que ocorreu o transbordamento.

12.5. O custo com a coleta de lixo e resíduos sólidos produzidos na área cedida deverá ser assumido diretamente pela CESSIONÁRIA.

12.6. A CESSIONÁRIA deverá manter caçambas com tampas na área externa do edifício para acondicionar os sacos de lixo e de resíduos sólidos, orgânicos e inorgânicos, produzidos na área cedida, sendo de sua responsabilidade a contratação de empresa especializada na coleta diária destes.

13. CONTROLE DE QUALIDADE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13.1.9. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas.

13.1.10. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final.

13.1.11. Adotar, no que couber, os demais procedimentos estabelecidos no Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, de que trata a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

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

14. PESQUISA DE SATISFAÇÃO:

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

14.2. A Pesquisa de Satisfação será realizada, ao menos 1 (uma) vez por ano pela CEDENTE, com os usuários do refeitório, escolhidos de forma aleatória, os quais serão submetidos ao preenchimento do questionário, conforme Modelo de Formulário, constante em anexo a este Edital.

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

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

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

GRAU DE SATISFAÇÃO	PONTUAÇÃO
Ótimo	5 (cinco)
Bom	4 (quatro)
Regular	3 (três)
Ruim	2 (dois)
Muito Ruim	1 (um)

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

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

14.7. Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, a Administração deverá:

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

14.8. Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado satisfatório, a CESSIONÁRIA continuará com a cessão até a realização de uma nova pesquisa ou o fim da vigência do contrato.

14.9. Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório:

- (a) em até 02 (dois) itens, será encaminhada comunicação formal a fim de obter a imediata resolução dos problemas apresentados;
- (b) de 03 (três) a 05 (cinco) itens, a CEDENTE enviará aviso de advertência à CESSIONÁRIA, sem prejuízo da aplicação de multa de GRAU 2, conforme a Tabela de conversão das multas em percentual sobre a retribuição mensal, constante do ANEXO XII do Edital nº02/2016;
- (c) de 06 (seis) a 07 (sete) itens, a CEDENTE poderá aplicar multa de GRAU 3, conforme a Tabela de conversão das multas em percentual sobre a retribuição mensal, constante do ANEXO XII do Edital nº02/2016;
- (d) de 08 (oito) a 10 (dez) itens, a CEDENTE poderá aplicar multa de GRAU 5, conforme a Tabela de conversão das multas em percentual sobre a retribuição mensal, constante do ANEXO XII do Edital nº02/2016, ou rescindir o Contrato de cessão.

14.10. Caso haja reincidência do resultado de insatisfatório na pesquisa de satisfação, em período inferior a 12 (doze) meses, a CEDENTE poderá aplicar multa de grau superior ou rescindir o Contrato de Cessão, seguindo o disposto na Tabela de Multas que constitui o ANEXO XII do Edital nº02/2016.

14.11. Os valores das multas serão convertidos na forma da contrapartida mensal, observado o procedimento consignado no item 19 deste Termo de Referência.

14.12. O Modelo do Formulário de Pesquisa de Satisfação é objeto do ANEXO XI do Edital nº02/2016.

15. PREÇO DAS REFEIÇÕES, PRODUTOS E ALIMENTOS; PAGAMENTO E REAJUSTE

15.1. Os preços praticados na cobrança das refeições para lanches e/ou café da manhã, bem como para os demais alimentos comercializados durante o almoço, não incluídos no sistema "self-service", deverão ser mantidos em local visível na entrada do refeitório, observado os valores praticados no mercado.

15.2. O preço do peso em quilograma na refeição de almoço, servido em sistema "self-service", é o ofertado na proposta apresentada pela CESSIONÁRIA, respeitado o disposto no item 8, do presente Termo de Referência.

15.3. Os valores correspondentes aos gêneros alimentícios servidos nas refeições de lanche e/ou café da manhã, bem como aos demais alimentos comercializados durante o almoço, não incluídos no sistema "self-service", são os constantes do cardápio apresentado na proposta da CESSIONÁRIA, respeitado o disposto no item 8.

15.4. O pagamento das refeições e lanches será de inteira responsabilidade dos usuários do refeitório, que poderão efetuá-lo por meio de dinheiro, cartão de crédito ou débito, vales refeição/alimentação, ou outras formas legalmente reconhecidas.

15.5. Os preços apresentados na proposta da CESSIONÁRIA poderão ser reajustados para mais ou para menos, de acordo com a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), Grupo Alimentação e Bebidas, Item Alimentação fora do Domicílio no Brasil, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia Estatística (IBGE), ou o índice que venha a substituí-lo, e com base na seguinte fórmula, prevista no art. 5º, do Decreto nº 1.054, de 07.02.94, alterado pelo Decreto nº 1.110, de 13.04.94, sendo:

$$R = V \cdot \frac{I - I_0}{I_0}$$

Onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual do preço do quilograma a ser reajustado;

I = índice relativo à data do reajuste.

I₀ = índice inicial - refere-se ao índice de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta da licitação.

15.6. O reajustamento dos preços de que trata o subitem 15.5, cuja periodicidade será de 01 (um) ano, contado a partir da data de apresentação da proposta de preços, somente será efetuado mediante solicitação expressa da CESSIONÁRIA.

15.7. A ausência de solicitação, por escrito, da CESSIONÁRIA para o reajustamento de preços não será aceita como justificativa para pedido de reajustamento retroativo à data a que legalmente faria jus. Se não o pleitear até o término do mês em que se completa o período de 01 (um) ano contado da data limite para apresentação da proposta ou da data do último reajuste, a CESSIONÁRIA arcará com eventual prejuízo causado por sua própria inércia. Considera-se o último dia útil como a data de término do mês de que trata este item.

15.8. Nos períodos subseqüentes ao do primeiro reajuste, o interregno mínimo de 12 (doze) meses será contado a partir dos efeitos financeiros da última atualização.

16. REPACTUAÇÃO:

16.1. A cada 12 (doze) meses, será admitida a repactuação dos preços das refeições, alimentos e demais produtos a que se refere o item 15, em conformidade com regras e condições a seguir delineadas:

16.1.1. O interregno mínimo de 12 (doze) meses para a primeira repactuação será contado a partir da data limite para a apresentação da proposta ou da data do orçamento a que a proposta se referir, conforme o caso.

16.1.2. No momento da apresentação do primeiro pedido de repactuação deverá ser computada pela CESSIONÁRIA a variação dos custos dos alimentos, materiais e equipamentos necessários à execução do serviço, se houver, devendo, neste caso, ser considerada, como data base para os cálculos, a data limite para a apresentação da proposta comercial.

16.1.3. Os efeitos financeiros da repactuação serão aplicados a partir da aprovação e cientificação da CESSIONÁRIA, pela CEDENTE.

16.1.4. Nas repactuações subseqüentes, a anualidade será contada a partir da data dos efeitos financeiros da última repactuação.

16.1.5. As repactuações serão precedidas de solicitação da CESSIONÁRIA, acompanhada de demonstração analítica da alteração dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços ou do novo acordo, convenção e/ou dissídio coletivo que fundamentar a repactuação e, se for o caso, dos documentos indispensáveis à comprovação da alteração dos preços de mercado em cada um dos itens da planilha a serem alterados.

16.1.6. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo coletivo ou convenção coletiva.

16.1.7. As repactuações, como espécie de reajuste, serão formalizadas por meio de apostilamento, e não poderão alterar o equilíbrio econômico e financeiro do Contrato de cessão, exceto quando coincidir em com a prorrogação contratual, em que deverão ser formalizadas por aditamento.

16.1.8. As repactuações a que a CESSIONÁRIA fizer jus e não forem solicitadas durante a vigência do Contrato de Cessão, ou durante a anualidade a que se refere o subitem 16.1.1, serão objeto de preclusão com a assinatura da prorrogação contratual, com o termo da anualidade ou com o encerramento do contrato, conforme o caso.

17. GARANTIA

17.1. Para assegurar o integral cumprimento de todas as obrigações contratuais assumidas, inclusive indenização a terceiros e multas eventualmente aplicadas a cessionária apresentará garantia anual de 5% (cinco por cento) em uma das modalidades estabelecidas no artigo 56, da Lei nº 8.666/1993, no prazo de até 15 (quinze) dias úteis após a data da assinatura do Contrato de Cessão.

17.1.1. Para efeito da incidência do percentual de 5% (cinco por cento) referido no item acima, será considerado o valor anual da contratação, que corresponde ao total do valor mensal pago pelo uso do prédio cedido multiplicado por 12 (doze).

17.2. A garantia deverá vigorar durante todo o período de vigência contratual, mantendo-se válida até 03 (três) meses após o término do Contrato de cessão.

17.3. Havendo opção pela modalidade caução em dinheiro, o valor deverá ser depositado em conta caução no Banco do Brasil S.A.

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

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

17.6. Havendo repactuação de preços, acréscimo ou supressão de serviços, a garantia será a crescida ou devolvida, guardada a proporção de 5% (cinco por cento) sobre o valor resultante da alteração, conforme o artigo 56, § 4º, da Lei 8.666/1993.

17.7. Se o valor da garantia for utilizado em pagamento de qualquer obrigação, inclusive indenização a terceiros, a CESSIONÁRIA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data em que for notificada, pelo CEDENTE.

18. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

18.1. Não obstante ser a CESSIONÁRIA a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços na área cedida, a CEDENTE reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização, diretamente, pelo funcionário designado para este fim, como o "Fiscal do Contrato", para averiguar o fiel e correto cumprimento da execução contratual.

18.2. Cabe ao Fiscal do Contrato, entre outras, as seguintes providências:

18.2.1. Observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme o proposto;

18.2.2. Aprovar as alterações dos cardápios;

18.2.3. Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;

18.2.4. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente Termo de Referência;

18.2.5. Exigir limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços;

18.2.6. Verificar os hábitos de higiene e conservação da área cedida, exigindo que a CESSIONÁRIA mantenha o ambiente limpo e organizado, impedindo a presença de animais domésticos;

18.2.7. Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações e da conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos disponibilizados pela CEDENTE;

18.2.8. Verificar se os equipamentos estão sendo utilizados unicamente para os fins do contrato;

18.2.9. Realizar vistorias periódicas no local de preparo dos alimentos, inclusive quando os alimentos forem preparados fora das dependências da cozinha da área cedida, assim como no refeitório onde são servidas as refeições para almoço e lanche, a fim de fiscalizar, rigorosamente, a higiene e conservação dos alimentos;

18.2.10. Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades de fiscalização sanitária;

18.2.11. Anotar as queixas para serem examinadas;

18.2.12. Verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da CESSIONÁRIA;

18.2.13. Propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela saúde pública;

18.2.14. Propor a aplicação de penalidades;

18.2.15. Verificar se o atendimento está sendo realizado com uso de cortesia, boa educação e urbanidade;

18.2.16. Expedir aviso prévio com antecedência mínima de 30 (trinta) dias para o término da vigência do contrato;

18.2.17. Efetuar o recebimento do imóvel e dos equipamentos que estiverem em poderes da CESSIONÁRIA, por ocasião do fim da vigência contratual, verificando o estado em que se encontram, indicando, inclusive, correções e reparos, quando necessário;

18.2.18. Primar para que seja mantida lista, sempre atualizada, de todos os funcionários da CESSIONÁRIA que trabalham nas dependências da área cedida.

18.3. A existência de fiscalização e gestão do contrato pela Administração, de modo algum, diminui ou altera a responsabilidade da CESSIONÁRIA perante o Conselho Regional de Nutricionistas e os órgãos governamentais de saúde pública, na prestação dos serviços a serem executados.

18.4. A CEDENTE poderá exigir, comprovada a necessidade, a substituição de qualquer empregado ou preposto da CESSIONÁRIA que, por justas razões, venha a desmerecer a confiança, causar embaraço à fiscalização, ou que adote procedimentos incompatíveis ou inconvenientes com o exercício das funções que lhe forem atribuídas, sem que isto represente qualquer ônus para a CEDENTE.

18.5. A CEDENTE poderá solicitar à CESSIONÁRIA a substituição de qualquer produto cujo uso considere prejudicial à boa conservação de seus pertences, equipamentos ou instalações, ou, ainda, que não atendam às necessidades dos usuários.

18.6. Ao Fiscal do Contrato caberá verificar a tabela de preços praticadas no refeitório, que não aqueles fixados por ocasião da licitação, de forma a coibir a prática de preços abusivos e não condizentes com os de mercado.

18.7. Quando julgar necessário, o Fiscal do Contrato poderá disponibilizar caixa de sugestões aos usuários do refeitório, de modo a efetuar verificação de necessidade de alguma alteração e/ou melhoria dos serviços prestados pela CESSIONÁRIA.

19. SANÇÕES

19.1. Ocorrendo inadimplemento na execução total ou parcial das obrigações assumidas perante o Edital Nº02/2016 e seus anexos, bem como as cláusulas e condições estabelecidas no Contrato de cessão, a empresa adjudicatária/CESSIONÁRIA ficará sujeita às seguintes sanções, assegurado o contraditório e o direito de ampla defesa em procedimento regularmente constituído pela CEDENTE, salvo quando aceitas justificativas expressas, a saber:

(a) Advertência;

(b) Multa;

(c) Impedimento de contratar com a Fundação Coppetec, pelo prazo de até 2 (dois) anos;
(d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a CEDENTE, enquanto durarem os motivos determinantes da sanção, ou até que seja corrigida a infração cometida pela CESSIONÁRIA, ou ainda, ressarcido os prejuízos resultantes, e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada.

19.2. A recusa injustificada da empresa licitante vencedora em assinar o termo de contrato.

19.3. O descumprimento do prazo para assinatura do contrato ou a recusa em aceitá-la caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, e implicará na cobrança de multa correspondente a 1%(um por cento) ao dia, enquanto perdurar a conduta infratora calculada sobre o valor da retribuição mensal pelo uso da área cedida, até o limite de 20% (vinte por cento), e no impedimento para contratar com o CEDENTE por período de até 2 (dois) anos.

19.4. A mora da CESSIONÁRIA, quanto ao pagamento da retribuição mensal, implicará na aplicação de multa na forma como prevista no subitem 11.6 do Termo de Referência e na cláusula SÉTIMA do Contrato de Cessão, constantes nos ANEXOS I e VIII, respectivamente, do presente Edital.

19.5. Por descumprimento das cláusulas e condições previstas no Termo de Referência, bem como das demais cláusulas contratuais, e do prazo para a correção das imperfeições apontadas pela CEDENTE, a CESSIONÁRIA ficará sujeita ao pagamento de multa, de acordo com o disposto nas Tabelas, constantes nos ANEXOS I e XII do Edital Nº02/2016.

19.6. Na dosimetria da aplicação das sanções estabelecidas no presente Termo de Referência, são assim consideradas as possíveis faltas cometidas pela CESSIONÁRIA:

19.6.1. **FALTAS LEVES:** puníveis com a aplicação das penalidades de advertência e multa, caracterizando-se pelo inadimplemento parcial de obrigações de pequena monta, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos relevantes aos serviços contratados e a despeito das quais a sua regular prestação não reste inviabilizada.

19.6.2. **FALTAS MÉDIAS:** puníveis com a aplicação das penalidades de advertência e multa, caracterizando-se pela inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos aos serviços contratados, inviabilizando total ou parcialmente a execução do contrato, notadamente em decorrência de conduta culposa da CESSIONÁRIA.

19.6.3. **FALTAS GRAVES:** puníveis com a aplicação de multa e impedimento de licitar e contratar com a CEDENTE, pelo prazo de até 02 (dois) anos, caracterizando-se por inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos relevantes aos serviços contratados, inviabilizando a execução do contrato, em decorrência de conduta culposa ou dolosa da CESSIONÁRIA.

19.7. Ao longo do período contratual de 12 (doze) meses, o acúmulo de condutas faltosas cometidas de forma reiterada, de mesma classificação ou não, bem como as reincidências, ensejará a aplicação de multa, pela CEDENTE, de penalidades relacionadas às faltas de maior gravidade.

19.8. Rol exemplificativo das condutas omissivas e comissivas, bem como as respectivas multas encontra-se elencado na Tabela de Multas, constante no Anexo XII do Edital nº02/2016.

19.9. As multas enumeradas na Tabela, constante no Anexo XII do Edital nº02/2016 serão punidas mediante a aplicação dos percentuais 0,08% (oito décimos por cento), 0,42% (quarenta e dois décimos por cento), 0,83% (oitenta e três décimos por cento) e 1,65% (um inteiro e sessenta e cinco décimos por cento) sobre o valor anual da retribuição a ser paga pelo uso da área cedida.

19.10. As multas deverão ser acrescidas aos pagamentos devidos à CEDENTE, podendo ser cobrada diretamente à empresa licitante vencedora, amigável ou judicialmente, e ser aplicada cumulativamente com as demais sanções cabíveis, assegurado o contraditório e a ampla defesa, devendo serem pagas no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data de recebimento da comunicação.

19.11. As sanções previstas no presente Termo de Referência são independentes entre si, podendo ser aplicadas isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

19.12. Serão considerados injustificados os atrasos no adimplemento das obrigações não comunicadas tempestivamente ou insuficientemente fundamentadas, ficando sua aceitação a critério da CEDENTE.

19.13. Em qualquer hipótese será assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa.

19.14. Os prazos de adimplemento das obrigações contratadas admitem prorrogação, devendo as o licitação dilatória ser feita, sempre por escrito, fundamentada e instruída com os documentos necessários à comprovação das alegações, serem recebida contemporaneamente ao fato que ensejá-la, sendo considerados injustificados os atrasos não precedidos da competente prorrogação.

20. VIGÊNCIA DO CONTRATO

20.1. O prazo de vigência do contrato a ser firmado será de 24 (vinte e quatro) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, a critério da CEDENTE, conforme o disposto no artigo 57, inciso II, da Lei nº 8.666/1993.

20.2. O prazo de início dos serviços será de, no máximo, 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir da data de assinatura do Contrato de Cessão.

21. RESCISÃO DO CONTRATO DE CESSÃO

21.1. A inexecução total ou parcial do Contrato de cessão ensejará sua rescisão unilateral pela CEDENTE, na ocorrência de quaisquer das hipóteses previstas nos incisos I a XII e XVIII, do artigo 78, e na forma do disposto no artigo 79, ambos da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sem prejuízo das sanções previstas no item 19 do presente Termo de Referência, no Edital nº02/2016 e seus anexos, bem como no Contrato de Cessão, e na legislação pertinente.

21.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados pela CEDENTE, mediante a instauração de um procedimento para a investigação dos fatos, devendo comunicar à CESSIONÁRIA, sendo-lhe assegurado o contraditório e a ampla defesa.

21.3. Considerar-se-á rescindido o Contrato, independente de ato especial, retornando a área cedida à posse da CEDENTE, sem direito à CESSIONÁRIA de reclamar qualquer indenização, inclusive por benfeitorias realizadas, nos seguintes casos:

- (a) Utilização da área cedida, no todo ou em parte, de maneira diversa daquela estabelecida no Contrato.
- (b) Inadimplemento de qualquer cláusula contratual.
- (c) Renúncia da CESSIONÁRIA à cessão ou abandono das atividades específicas.
- (d) Extinção, liquidação ou falência da CESSIONÁRIA.

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

22. CRITÉRIO PARA JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

22.1. O critério adotado para julgamento das propostas será o de menor valor do preço do peso, em quilograma, para a refeição de almoço, servida no sistema self-service, conforme as especificações do Cardápio Básico, previsto no item 8.

22.2. Não será admitido valor simbólico para o valor do peso, em quilograma, na refeição de almoço, no sistema "self-service".

22.2.1. Este valor poderá ser reajustado anualmente, conforme legislação pertinente e o disposto no item 15 do presente Termo de Referência.

22.3. Será desclassificada do certame, a proposta que não atender as exigências e condições deste Edital.

22.3.1. Será desclassificada, a empresa licitante que deixar de cotar qualquer item em relação à tabela de preços do cardápio proposto, em conformidade com o disposto no item 8, do Termo de Referência.

23. EXIGÊNCIAS PARA LICITAÇÃO

23.1. A empresa licitante vencedora deverá apresentar Atestado de Capacidade Técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove estar desempenhando ou já ter desempenhado atividades de exploração de serviço compatível com o objeto da licitação.

23.1.1. Caso a empresa licitante vencedora não tenha prestado serviços à pessoa jurídica, de direito público ou privado, poderá solicitar a realização de visita técnica em seu estabelecimento, até o dia anterior à data de abertura da licitação, a qual obedecerá ao que se segue:

- (a) Será realizada por profissional devidamente designado pela CEDENTE, devendo a visita ser solicitada com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas;
- (b) Serão analisados os seguintes quesitos, sem prejuízo de outros que se façam necessários à segurança alimentar: público alvo, qualidade no atendimento, limpeza do ambiente (refeitório e cozinha) e modo de preparo, exposição e guarda dos alimentos;
- (c) Atendidos os requisitos acima, ao final, será emitido "**Certificado de Vistoria**", no qual constarão todas as condições da visita, bem assim a conclusão acerca da capacidade da empresa vistoriada em prestar os serviços objeto do presente Termo de Referência.

23.2. A empresa licitante deverá agendar com a CEDENTE, visita técnica ao local onde funciona a cozinha e o refeitório da área a ser cedida, oportunidade em que receberá "**Termo de Vistoria**", documento necessário à habilitação ao certame licitatório, na forma que se segue:

24.2.1. Declaração de vistoria das instalações, emitida pela CEDENTE, cujas instalações deverão ser vistoriadas pelos interessados até o dia **23 de Março** de 2016, podendo a vistoria ser agendada através do telefone (21) 3733-1959, sendo de inteira responsabilidade da empresa interessada em participar da licitação as informações colhidas pelo seu preposto ao vistoriar as instalações e equipamentos, não se aceitando alegações futuras quanto ao desconhecimento de fatos, quantidades, especificações, levantamentos, medições ou quaisquer outros fatores inerentes que venham a compor a proposta de preços a ser apresentada.

A N E X O III

MODELO DE CARTA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA COMERCIAL:

(usar papel timbrado da empresa)

.....(.....), de.....de 2016.

À
Fundação COPPETEC
Ref.: Pregão Eletrônico Nº 02/2016

Prezados Senhores,

Vimos, pela presente, apresentar a V.Sas. nossa proposta de preço para a refeição de almoço, no sistema “self-service”, por quilograma, para efeito de participação no processo licitatório, pertinente ao Pregão Eletrônico nº02/2016, de acordo com as cláusulas e condições do Edital Nº 02/2016 e seus anexos, referente à cessão de uso, a título oneroso de área que compreende o prédio localizado na quadra 01 do Parque Tecnológico da UFRJ com área total cedida de 1.421,47m² (mil quatrocentos e vinte um metros quadrados e quarenta e sete centésimos), mediante contrato para exploração do serviço de restaurante e lanchonete, por empresa que forneça os serviços de gastronomia e alimentação. Para prestação desses serviços, a empresa CESSIONÁRIA deve operar, de forma concomitante, a lanchonete e o restaurante, e deverá fornecer ao público refeições balanceadas, e em condições higiênico-sanitárias adequadas, para almoço, lanche e café da manhã, de funcionários do Parque e das empresas nele instaladas, assim como de alunos, professores, servidores e público da Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ.

Nesse sentido, informamos que o preço ofertado será de R\$ _____,00 (_____ reais) por quilograma para a refeição de almoço no sistema “self-service”, considerando nossa proposta de cardápio em anexo.

O prazo de validade da nossa proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de abertura da licitação.

(Nome do Representante Legal)
(assinatura e carimbo)

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ACEITAÇÃO:

À
Fundação Coppetec
Ref: PE N° 02/2016

Prezados Senhores,

Em atenção ao Pregão sob referência, declaramos que:

1. Concordamos integralmente com as disposições do Edital N° 02/2016 e seus anexos;
2. Comprometemo-nos a garantir o prazo de validade dos preços e condições constantes da presente proposta por 60 (sessenta) dias corridos a partir da data da sua apresentação;
3. Teremos os equipamentos e/ou materiais e/ou pessoal disponíveis, em perfeitas condições para iniciar os serviços objeto desta licitação a partir de 60 (sessenta) dias contados da data da assinatura do Contrato de cessão;
4. Acataremos integralmente as Normas de Proteção ao Meio-Ambiente, Saúde Ocupacional e Segurança, bem como as Normas e Regulamentos sobre prestação de serviços de alimentação, princípios gerais de higiene, e política nacional de resíduos sólidos, vigentes no país, e que declaramos conhecer;
5. Asseguramos ter pleno conhecimento das condições gerais e locais onde serão realizados os serviços, bem como da legislação pertinente à contratação em pauta, condições de transporte, vias de acesso, mão-de-obra local, e demais condições previstas na minuta do Contrato de cessão;
6. Autorizamos a Comissão de Pregão a abrir o envelope contendo o Demonstrativo de Formação de Preços, caso a mesma julgar necessário para a perfeita análise de nossa proposta, desde que o referido documento seja tratado como sigiloso;
7. Na hipótese de nossa empresa ser proclamada vencedora da licitação em referência, o(s) representante(s) legal(is) para a assinatura do Contrato de cessão será(ão):

Nome: _____ Função: _____

Nome: _____ Função: _____

Local e Data:....., de de 2016.

Nome da Empresa

Assinatura e Carimbo

ANEXO V

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE
FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO DA HABILITAÇÃO:**

(usar papel timbrado da empresa)

DECLARAÇÃO

A empresa, abaixo identificada, inscrita no CNPJ/MF, sob o nº _____, neste ato representada por seu representante legal, o Sr. _____, (nacionalidade), (profissão), portador da Carteira de Identidade nº _____, emitida pelo _____, em ___/___/___, inscrito no CPF/MF sob o nº _____, **DECLARA**, para efeito de participação no processo licitatório pertinente ao Pregão Eletrônico nº 02/2016 da Fundação Coppetec, que inexistem fatos supervenientes impeditivos da habilitação nesta licitação, na forma do § 2º, artigo 32 da Lei nº8.666/93, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

A presente declaração é feita sob as penas da Lei.

EMPRESA:
ENDEREÇO:
CNPJ/MF:

(Caso a empresa possua Certificado de Registro Cadastral - CRC, inserir os dados do órgão expedidor, o número e a validade)

_____, ____ de _____ de 2016.

Representante Legal da Empresa
(assinatura e carimbo)

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE A EMPRESA NÃO EMPREGA MÃO DE OBRA INFANTIL:

(usar papel timbrado da empresa)

DECLARAÇÃO

_____, inscrita no CNPJ/MF nº _____, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr. (a) _____, (*nacionalidade*), (*profissão*), portador (a) da Carteira de Identidade nº _____, emitida pelo _____, em ____/____/____, inscrito no CPF/MF sob o nº _____ **DECLARA**, para efeito de participação no processo licitatório pertinente ao Pregão Eletrônico nº 02/2016 da Fundação Coppetec, bem assim para fins do disposto no inciso V, do artigo 27, da Lei nº 8.666/93, acrescido pela Lei nº 9.854/99, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz: () sim / () não.

Obs: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

(Local e data)

(Representante Legal)

ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE A EMPRESA NÃO EMPREGA CÔNJUGE OU PARENTE DE SERVIDOR DA UFRJ E DE OCUPANTES DE CARGOS DE DIREÇÃO DA FUNDAÇÃO COPPETEC:

(usar papel timbrado da empresa)

DECLARAÇÃO

_____, inscrita no CNPJ/MF nº _____, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr. (a) _____, (*nacionalidade*), (*profissão*), portador (a) da Carteira de Identidade nº _____, emitida pelo _____, em ____/____/____, inscrito no CPF/MF sob o nº _____ **DECLARA**, para efeito de participação no processo licitatório pertinente ao Pregão Eletrônico nº 02/2016 da Fundação Coppeltec, bem assim para fins do disposto no inciso I, do parágrafo 2º, do artigo 3º, da Lei nº 8.958/94 que não emprega cônjuge, companheiro ou parente, em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau, de servidor da UFRJ que atue na direção da Fundação COPPETEC; e de ocupantes de cargos de direção superior da UFRJ.

(Local e data)

(Representante Legal)

**ANEXO VIII
MINUTA DO CONTRATO**

**MINUTA DO CONTRATO GECOM Nº. XXX/2016 QUE ENTRE SI
CELEBRAM FUNDAÇÃO COORDENAÇÃO DE PROJETOS,
PESQUISAS E ESTUDOS TECNOLÓGICOS - COPPETEC E A
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.**

FUNDAÇÃO COORDENAÇÃO DE PROJETOS, PESQUISAS E ESTUDOS TECNOLÓGICOS, fundação privada sem fins lucrativos, instituída em 12/03/93 conforme escritura registrada sob o nº. de ordem 125.161 do livro "A" nº. 33 do Registro Civil das Pessoas Jurídicas em 24/03/93, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas sob o nº. 72.060.999/0001-75, Inscrição Municipal nº. 01.119.923, com sede no Centro de Gestão Tecnológica – CGTEC – CT2, Rua Moniz Aragão, s/n – CEP. 21941-972 – Rio de Janeiro – RJ – Cidade Universitária da Universidade Federal do Rio de Janeiro, doravante denominada **CEDENTE**, neste ato representado por seu Diretor Executivo Fernando Peregrino, e a **XXXXXXXXXXXX**, neste ato representado por **XXXXXXXXXXXX** inscrita no CNPJ sob o nº **XXXXXXXXXXXX**, com sede na Rua **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX** – Rio de Janeiro – RJ – CEP **XXXXXXXXXXXX**, doravante denominada **CESSIONÁRIA**, têm entre si ajustada a realização do presente contrato mediante as cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA: OBJETO

1.1-O presente contrato tem como objeto a **Cessão de Uso**, a título oneroso, de área que compreende o prédio localizado na Quadra 01 do Parque Tecnológico da UFRJ com área total cedida de 1.421,47m² (mil quatrocentos e vinte um metros quadrados e quarenta e sete centésimos), mediante contrato para exploração do serviço de restaurante e lanchonete, por empresa cessionária que forneça os serviços de gastronomia e alimentação, nos moldes definidos neste Contrato.

1.2-Para prestação desses serviços supracitados, a empresa **CESSIONÁRIA** deve operar, de forma concomitante, a lanchonete e o restaurante, e deverá fornecer ao público refeições balanceadas, e em condições higiênico-sanitárias adequadas, para almoço, lanche e café da manhã, de funcionários do Parque e das empresas nele instaladas, assim como de alunos, professores, servidores e público da Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ”, conforme edital PE 02/2016 que segue anexa e passa parte integrante e inseparável deste contrato.

CLAUSULA SEGUNDA: DA VIGÊNCIA DO CONTRATO CONTRATUAL

2.1- O presente contrato entra em vigor na data de sua assinatura e compreende um período de 24 (vinte e quatro) meses, podendo ser prorrogado por iguais períodos através de termo aditivo, limitados à vigência total de 60 (sessenta) meses.

2.2- O início da exploração do serviço de restaurante e lanchonete mencionado na Cláusula Primeira, Item 1.1, deverá ocorrer em **no máximo 60 (sessenta) dias corridos**, contados a partir da data da assinatura do Contrato de Cessão.

CLÁUSULA TERCEIRA: OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

3.1. Compete à **CESSIONÁRIA**, dentre outras, o cumprimento das seguintes obrigações:

3.2 Iniciar a exploração do serviço de restaurante e lanchonete, com o funcionamento da cozinha e do refeitório, na área cedida, no prazo de até 60 (sessenta) dias da data da assinatura deste Contrato de Cessão, devendo a forma de execução ser previamente autorizada pela **CEDENTE** com a submissão à sua apreciação quando da entrega das obras, caso seja necessário, sem prejuízo da contínua fiscalização da execução dos serviços.

3.2.1. Caso seja necessário à viabilização da preparação, distribuição, armazenamento e consumo dos alimentos, produtos, e serviços, a empresa **CESSIONÁRIA** poderá realizar, às suas expensas, as obras civis de adequação da área cedida, bem como instalar todo e qualquer maquinário, equipamentos e mobiliários necessários, com o fim de otimizar as condições de funcionamento da cozinha e refeitório.

3.2.2. Todas as benfeitorias de que trata o item 3.2.1, inclusive as adaptações e correções necessárias ao funcionamento do Restaurante/Lanchonete na área cedida, deverão ser executadas pela **CESSIONÁRIA** dentro do prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data da assinatura do Contrato de Cessão, e sua forma de execução previamente autorizada pela **CEDENTE** na forma do item 3.2.

3.2.2.1. A implantação de toda e qualquer adequação, benfeitoria ou infraestrutura nos espaços cedidos à **CESSIONÁRIA**, serão feitas às expensas desta, desde que autorizadas pela **CEDENTE** ou pela Direção do Parque Tecnológico da UFRJ, devendo, na execução das obras respeitar as normas regulamentares e ambientais.

3.2.2.2. As benfeitorias introduzidas serão automaticamente incorporadas ao imóvel, caso não possam ser levantadas, sem que assista a **CESSIONÁRIA** o direito de retenção ou indenização a qualquer título, tampouco, o exercício de retenção por aquelas benfeitorias.

3.2.3. Qualquer atraso no prazo estipulado no item 3.2.2 deverá ser informado, mediante aviso à **CEDENTE**, devidamente justificado, devendo a **CESSIONÁRIA** funcionar sob o regime de pré-operação, ou seja, utilizando o espaço cujas benfeitorias já foram finalizadas de modo a atender o público existente.

3.3. Manter quaisquer itens do Cardápio Básico, conforme o disposto no item 8, do Termo de Referência, constante no ANEXO I, do presente Edital, bem como pessoal suficiente para o atendimento adequado dos usuários do refeitório, evitando a falta desses durante o horário de atendimento.

3.3.1 Prestar eficiente padrão de serviços aos usuários e se aparelhar adequadamente ao exercício de sua atividade.

3.3.2 Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões quanto a critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.

3.3.3 Conservar em temperaturas de que não possam resultar riscos para saúde as matérias-primas, os ingredientes e os produtos intermédios e acabados susceptíveis de permitir o crescimento de microorganismos patogênicos ou a formação de toxinas.

3.3.4 Não Utilizar utensílios de madeira na preparação dos alimentos, tais como: colheres, tábuas, etc.

3.3.5 Não Servir alimento contaminado ou deteriorado.

3.3.6 Manter a boa qualidade dos balcões térmicos e dos distribuidores ou estufas de alimentos.

3.3.7 Manter os preços dos itens da bombonier (chocolates, balas, chicletes, docinhos, iogurtes etc.) e outros itens que não estejam especificados na proposta, em consonância com os preços praticados pelo mercado.

3.3.8 Não Cobrar preços maiores do que os fixados por ocasião da licitação ou reajuste contratual, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos estabelecidos.

3.3.9 Não Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços.

3.3.10 Não Suspender ou Interromper o funcionamento dos pontos de atendimento sem autorização prévia da **CEDENTE**.

3.3.11 Apresentar à **CEDENTE**, quando solicitado, informações sobre a quantidade média diária e/ou mensal de refeições/lanches vendidos.

3.3.12 Manter as instalações e equipamentos, até o final do último dia de prazo de vigência deste Contrato de Cessão, em perfeitas condições de conservação e uso.

3.3.13 Não Utilizar as dependências da **CEDENTE** para fins diversos dos previstos neste termo.

3.3.14 Manter a cozinha e o refeitório em funcionamento no horário comercial de 8:00hs às 18:00hs de segunda-feira à sexta-feira, nos dias úteis, obrigando-se a cumprir o horário de 11:00hs às 15:00hs, para o almoço, bem como os horários de 8:00hs às 10:30hs, para o café da manhã e de 16:00hs às 18:00hs, para o lanche, podendo, a CEDENTE, a qualquer tempo, desde que autorizada pela Direção do Parque Tecnológico da UFRJ, e mediante aviso prévio de 48hs, alterar os respectivos horários.

3.4 Quanto às relações trabalhistas:

3.4.1 Manter os seus empregados usando uniformes completos em bom estado (calças e camisas) e, quando necessário, os respectivos Equipamentos de Proteção Individual – EPI's, bem assim identificados durante o horário de trabalho, mediante uso permanente de crachás, com fotografia recente e nome visível.

3.4.1.1 Não permitir a presença de empregado sem uniforme, mal apresentado ou descalço.

3.4.2 Manter quadro de pessoal suficiente para atendimento dos serviços nos dias úteis, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissão de emprego e outros análogos.

3.4.3 Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança necessários e responsabilizar-se por todas as despesas referentes a encargos e obrigações sociais, fiscais, trabalhistas e previdenciários, bem como por quaisquer ônus relacionados à atividade.

3.4.4 Fornecer tão logo sejam iniciadas as atividades, relação da equipe técnica que ficará diretamente envolvida na execução dos serviços propostos, inclusive do Nutricionista Responsável Técnico vinculado à **CESSIONÁRIA**, que dará respaldo técnico aos cardápios servidos e ao preparo dos alimentos.

3.4.5 A relação nominal dos empregados, a ser submetida à fiscalização do Contrato, em atividade nas dependências do local de apresentação de serviços, deverá mencionar endereços, funções e horários de trabalho, comunicando regularmente qualquer alteração.

3.4.6 No decorrer do contrato, caso o Nutricionista Responsável Técnico seja substituído, a **CESSIONÁRIA** deverá apresentar nova Certidão de Registro e Quitação junto ao CRN, no prazo máximo de 05 (cinco) dias.

3.4.7 Indicar à **CEDENTE**, quando da assinatura do contrato, o nome de seu representante, preposto ou funcionário com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las à fiscalização do Contrato.

3.4.8 Sempre que houver substituição de funcionário, deverá informar, por escrito, à fiscalização do Contrato, os dados do funcionário substituído e de seu substituto.

3.4.9 Sempre que ocorrer desligamento de funcionário, durante a execução do Contrato, a **CESSIONÁRIA** deverá efetuar a prova de quitação das verbas rescisórias, da baixa na CTPS, do recolhimento devido de INSS e FGTS, bem como qualquer outra que se faça necessária à comprovação da regularidade da rescisão do contrato de trabalho.

3.4.10 Responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como impostos, taxas, transporte, salário, alimentação, diárias, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações cíveis e quaisquer outras que forem devidas aos empregados da empresa **CESSIONÁRIA** no desempenho das suas atividades, ficando, ainda, a **CEDENTE** isenta de qualquer vínculo com os mesmos.

3.4.11 Entregar, mensalmente, à **CEDENTE** cópia dos comprovantes de recolhimento do INSS e do FGTS, entrega dos vales-transportes, bem como dos contracheques de seus empregados, de modo a resguardar os direitos trabalhistas destes e a possível responsabilização subsidiária da **CEDENTE**, na forma do que determina o Egrégio Tribunal Superior do Trabalho.

3.4.12 Efetuar o controle de saúde de seus funcionários, viabilizando exames periódicos exigidos pela legislação específica, a fim de que não manipulem alimentos as pessoas portadoras de doenças infecciosas ou parasitárias.

3.4.13 Não permitir a presença de empregado com exames de avaliação de saúde realizados há mais de 12 (doze) meses.

3.4.14 Realizar o pagamento de seus empregados até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, nos termos dos artigos 459 e 465, ambos da CLT, ou legislação posterior.

3.4.15 Fornecer em até 10 (dez) dias após cada período aquisitivo, a escala de férias dos seus empregados.

3.4.16 Efetuar o pagamento da remuneração de férias dos empregados até 02 (dois) dias antes do gozo desta, nos termos da legislação vigente.

3.5 Quanto ao exercício da fiscalização:

3.5.1 Permitir, sempre que solicitado, à fiscalização do Contrato ou de funcionários credenciados da **CEDENTE** às instalações onde são preparadas as refeições, bem como, se for o caso, aos trabalhos de transporte dos alimentos, para que possam ser aferidas a qualidade e higiene das refeições servidas.

3.5.2 Facilitar a fiscalização por parte dos órgãos públicos competentes, cientificando a **CEDENTE** do resultado das inspeções.

3.5.3 Encerrar imediatamente qualquer atividade que venha a ser proibida por órgão público competente.

3.5.4 Responsabilizar-se pelo pagamento de taxas ou multas advindas do funcionamento da cozinha e do refeitório.

3.5.5 Permitir que a Seção de Segurança da **CEDENTE** intervenha em situações especiais de utilização de espaço reservado à área cedida.

3.5.6 Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva das instalações, a fim de que as mesmas permaneçam em perfeito estado de conservação e funcionamento, arcando, inclusive, com as despesas de substituições de lâmpadas e todos os dispositivos das instalações elétricas e hidráulicas.

3.5.7 Substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios ao consumo.

3.5.8 Providenciar a imediata correção de eventuais imperfeições na execução dos serviços, quando apontadas pelo Fiscal do Contrato.

3.5.9 Solicitar à fiscalização do Contrato a autorização para retirada, das dependências do refeitório, de qualquer móvel, equipamento ou utensílio de propriedade da **CEDENTE**.

3.5.10 Comunicar, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços, e prestar esclarecimentos julgados necessários junto à fiscalização do Contrato.

3.5.11 Não se opor às análises técnicas das instalações elétricas e hidráulicas, a serem efetuadas por funcionários ou pessoal técnico credenciado da **CEDENTE**.

3.6 Quanto à limpeza e higienização da área cedida:

3.6.1 Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos.

3.6.2 Arcar com as despesas de lavagem das mesas e cadeiras do refeitório, quando constatada a necessidade pela fiscalização do Contrato.

3.6.3 Providenciar, em intervalos de 3 (três) meses, a dedetização e desratização das áreas dos serviços, de acordo com as normas fixadas pelo órgão local competente, por meio de profissional(is) ou empresa(s) qualificada(s), encaminhando, de forma imediata, comprovante de realização dos serviços ao fiscal do contrato.

3.6.4 Caso a necessidade de dedetização e desratização surja em período inferior ao fixado no item acima, a **CESSIONÁRIA** fica obrigada a realizá-la, sempre em acordo com as normas que regulam este tipo de higienização.

3.6.5 A verificação, pela **CEDENTE**, da existência de ratos, baratas ou quaisquer outros vetores e/ou pragas que comprometam a qualidade dos alimentos fornecidos pela **CESSIONÁRIA**, a sujeitará às penalidades previstas no instrumento contratual.

3.6.6 Arcar com os custos de análises microbiológicas em amostras coletadas pela fiscalização do Contrato, na cozinha/refeitório, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto fornecido.

3.6.7 Utilizar produtos adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida, para se obter higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos.

3.6.8 Retirar qualquer tipo de entulho/lixo produzido em decorrência de suas atividades, das dependências da cozinha e do refeitório ou seu entorno, entre 07:00hs as 11:00hs, devendo os casos excepcionais serem levados para a análise da Administração do Parque Tecnológico da UFRJ.

3.6.9 Manter, durante toda a vigência do Contrato, as instalações da área cedida em perfeitas condições de higiene, por meio, dentre outros, do cumprimento dos seguintes requisitos:

- (a) Limpeza e desinfecção adequadas;
- (b) Prevenção da acumulação de sujeira;
- (c) Impedimento de contato de gêneros alimentícios com materiais tóxicos, ainda que no armazenamento ou preparo;
- (d) Evitar a queda de partículas nos alimentos, bem assim a ocorrência de condensação e formação de bolores indesejáveis na superfície;
- (e) Prevenção da contaminação cruzada durante as diversas operações de manuseio dos gêneros alimentícios, dos materiais, dos equipamentos, dos ingredientes e matérias-primas, da água, dos sistemas de ventilação, do pessoal e de fontes externas de contaminação;
- (f) Atentar para que o processamento e armazenagem dos produtos ocorram em condições de temperatura adequadas;
- (g) Cuidar para que as superfícies em contato com os gêneros alimentícios (sejam para simples preparo ou para corte), incluindo as dos equipamentos, sejam construídas em materiais lisos, laváveis e não tóxicos;
- (h) Manter o pavimento, paredes e portas em boas condições de higiene, os quais devem ser frequentemente lavados ou, sempre que necessário, para assegurar a segurança e salubridade dos gêneros alimentícios, desinfetados.

3.7 Quanto à responsabilidade por danos causados:

3.7.1 Arcar com todos os custos necessários à reparação dos danos causados, quando constatada sua responsabilidade.

3.7.2 Reparar ou indenizar, a juízo e dentro do prazo estipulado pela **CEDENTE**, todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens da **CEDENTE**, pelo pessoal encarregado da execução dos serviços, culposa ou dolosamente, na área cedida.

3.7.3 Responsabilizar-se por quaisquer ônus que recaírem ou vierem a recair sobre a área e os serviços nela explorados, inclusive tributos e contribuições federais, estaduais e municipais, bem como encargos sociais e trabalhistas de seus empregados.

3.7.4 Afastar, de imediato, qualquer pessoa que lhe seja vinculada, por haver praticado ato inadequado, bem como que tenha descumprido normas e instruções determinadas pela **CEDENTE**.

3.7.5 Responder por quaisquer acidentes de que venham a ser vítimas os seus empregados, ou por acidentes causados por eles a terceiros, no horário de trabalho, bem como por danos provocados por seus prepostos aos bens da **CEDENTE** ou de terceiros durante as atividades.

3.7.6 Assumir, plenamente, todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionadas à prestação dos serviços, originariamente, ou vinculada por prevenção, conexão ou continência.

3.8 Quanto à execução das cláusulas e condições do Contrato:

3.8.1 Cumprir fielmente os termos deste Contrato de Cessão, de forma que os serviços sejam realizados com o esmero e perfeição, executando-os sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.

3.8.2 Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no presente Edital e seus anexos, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas.

3.8.3 Cumprir a legislação sanitária em vigor, restando certo que a paralisação das atividades ou a interdição das instalações em decorrência de Auto de Infração poderá constituir motivo suficiente para a rescisão do Contrato de cessão, devendo ser observado, em especial, as seguintes normas:

(a) Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, altera a Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998 e dá outras providências;

(b) Decreto nº 7.404, de 23 de dezembro de 2010, que regulamenta a Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, cria o Comitê Interministerial da Política Nacional de Resíduos Sólidos e o Comitê Orientador para a Implantação dos Sistemas de Logística Reversa, e dá outras providências;

(c) Resolução ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

(d) Resolução nº 33 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), de 9 de novembro de 1977, que estabelece os princípios gerais de higiene a serem observados na obtenção, manipulação, armazenagem, transporte e distribuição de alimento, sem prejuízo de normas específicas de higiene a serem estabelecidas para cada espécie de alimento.

3.8.4 Executar diretamente o objeto, sem transferência de responsabilidades ou subcontratações não autorizadas pela **CEDENTE**.

3.8.5 Cumprir as normas internas da **CEDENTE**, bem como o Regulamento Geral do Parque Tecnológico da UFRJ, disponível no sítio: <<http://www.parque.ufrj.br/>> especialmente quanto à carga e descarga de material, devendo informar à fiscalização do Contrato sobre situações excepcionais, bem como colaborar para a manutenção da segurança e do perfeito funcionamento do edifício-sede.

3.8.6 Identificar todos os equipamentos e utensílios de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da **CEDENTE**.

3.8.7 Comunicar imediatamente qualquer alteração em seu contrato social, estatuto social ou domicílio comercial.

3.8.8 Não transferir, no todo nem em parte, a exploração da área cedida.

3.8.9 Apresentar, sem qualquer ônus para a **CEDENTE**, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados a partir do início da execução dos serviços, o Alvará de Licença de Localização e Funcionamento, e Licença Sanitária para Funcionamento, sem prejuízo da apresentação de outras licenças exigidas por lei.

3.8.10 Não se opor à realização de eventos no espaço do refeitório, quando forem apoiados ou realizados pela **CEDENTE**, situação em que haverá comunicação prévia, e sem interrupção da prestação dos serviços de alimentação pela **CESSIONÁRIA**.

3.8.11 Assumir, com exclusividade, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto do contrato a ser firmado.

3.8.12 Requerer à **CEDENTE** autorização para realizar quaisquer benfeitorias e/ou alteração no imóvel, nos moldes da Cláusula 3.2.2 deste Contrato.

3.8.13 Não assumir, de maneira alguma, a exploração de qualquer outra atividade, estranha ao objeto do Contrato, embora a ele similar, nas instalações da **CEDENTE**.

3.8.14 Prestar manutenção, sempre mediante prévia comunicação, aos equipamentos pertencentes à **CEDENTE**, ou substituição, caso sejam de propriedade da **CESSIONÁRIA**, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contada da detecção do defeito, e comunicar ao Fiscal do Contrato as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, para conjuntamente serem encaminhadas as providências necessárias.

3.8.15 Manter documentação legal de funcionamento atualizada.

3.8.16 Cumprir horário de funcionamento previsto no subitem 3.3.14, deste documento.

3.8.17 Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição dos setores de gestão e de fiscalização do Contrato.

3.8.18 É vedado à **CESSIONÁRIA** disponibilizar na área cedida qualquer forma de publicidade, salvo se vinculada aos produtos permitidos de serem comercializados no refeitório, bem assim com a anuência da **CEDENTE**.

3.8.19 Desocupar, de imediato, a área cedida, restituindo-a em perfeitas condições de uso, quando findo o prazo da cessão ou quando revogado o Contrato.

CLÁUSULA QUARTA: EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

4.1 Os alimentos a serem fornecidos nas refeições para almoço, lanche e/ou café da manhã deverão ser preparados nas dependências da **CESSIONÁRIA**.

4.1.1. Os alimentos deverão ser acondicionados e expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições a agentes contaminadores e infecciosos, em caixas hermeticamente fechadas que mantenham a temperatura e que não comprometam as características nutricionais dos alimentos.

4.1.2. O Fiscal do Contrato fará vistorias periódicas às instalações e dependências da cozinha e do refeitório ou, em sendo o caso e quando necessário, às instalações da **CESSIONÁRIA**;

4.2. O preparo dos alimentos deverá obedecer às normas rigorosas de higiene, conservação e produção determinadas para a sua produção, especialmente as da ANVISA, sem prejuízo de normas que regulem as atividades de prestação de serviços de gastronomia e alimentação.

4.3. A **CESSIONÁRIA** deverá servir as refeições em pratos de louça e talheres em aço inoxidável, devidamente higienizados, ensacados ou guardados em local limpo e fechado, e também deverá ter disponíveis, além dos utensílios já citados, pratos, copos e talheres descartáveis a serem utilizados nos serviços de lanchonete e para viagem.

4.4. As opções do cardápio para almoço deverão ser servidas em forma de rodízio diário, de maneira que todas as opções existentes no cardápio básico, previsto no item 8, sejam oferecidas ao longo de um período de, no máximo, 30 (trinta) dias.

4.5. Os alimentos deverão permanecer cobertos todo o tempo, evitando a sua contaminação pelo ar. As refeições somente poderão permanecer sem as tampas metálicas das mesas de servir (balcões térmicos de distribuição de alimentos) do sistema "self-service", nos momentos em que o número de pessoas no restaurante inviabilize tal procedimento.

4.6. Os balcões térmicos de cocção e distribuição de alimentos deverão ser apropriados à manutenção das características dos alimentos, tais como temperatura, valor nutricional, sabor, etc. Durante o período de almoço, a **CESSIONÁRIA** deverá promover a constante limpeza dos balcões térmicos de distribuição dos alimentos.

4.7. Os serviços de gastronomia e alimentação serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação à **CEDENTE**.

4.8. Para fins de cobrança e controle dos serviços prestados, a **CESSIONÁRIA** deverá entregar ao usuário, na entrada do refeitório, uma comanda eletrônica, para registro da pesagem da refeição e dos produtos por ele consumidos, que serão pagos diretamente no caixa à saída do estabelecimento.

4.8.1. A empresa **CESSIONÁRIA** poderá utilizar outra forma de cobrança e controle dos serviços prestados, desde que o faça com a anuência prévia da **CEDENTE**, devendo, em qualquer hipótese, se remitido o respectivo cupom fiscal na forma da lei.

4.9. A **CEDENTE** poderá fazer vistorias periódicas às instalações e dependências da área objeto da presente licitação ou, em sendo o caso e quando necessário, às instalações da empresa **CESSIONÁRIA**.

CLÁUSULA QUINTA: OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

5.1 Compete à **CEDENTE**:

5.2 Observar para que durante a vigência contratual sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para contratação, bem como sua compatibilidade com as obrigações assumidas.

5.2.1 Através da fiscalização do Contrato, supervisionar e solicitar, quando necessário, técnicos especializados para fornecer pareceres sobre as condições de manipulação, higiene, qualidade do material e dos gêneros alimentícios utilizados nas refeições e lanches fornecidos pela **CESSIONÁRIA**.

5.2.2 Acompanhar e fiscalizar a perfeita execução do Contrato.

5.2.3 Permitir o livre acesso dos empregados da **CESSIONÁRIA** ao local dos serviços, respeitadas as normas internas de segurança e conduta da **CEDENTE**.

5.2.4 Alterar, a qualquer tempo, mediante aviso prévio à **CESSIONÁRIA**, desde que autorizada pela **Direção do Parque Tecnológico da UFRJ**, o horário de funcionamento do refeitório.

5.2.5 Aplicar as sanções cabíveis, em caso de descumprimento, pela **CESSIONÁRIA**, das cláusulas e condições contratuais, observado o disposto no item 23, bem como a tabela de multas, constante no ANEXO XII do presente Edital.

5.2.6 Exigir, mensalmente, que a **CESSIONÁRIA** comprove através de cópias das guias de depósito a regularidade de situação para com o recolhimento do INSS e FGTS, bem assim dos comprovantes de entrega dos vales-transportes e dos contracheques de seus empregados; apresentando, ainda, anualmente, cópia de exames de saúde e da CTPS dos funcionários da empresa **CESSIONÁRIA**.

5.2.7 Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto do Contrato, que venham a ser solicitados pelo preposto da **CESSIONÁRIA**.

5.2.8 Solicitar alterações no cardápio proposto visando melhorar a prestação dos serviços, de acordo com o controle de qualidade e a pesquisa de satisfação, previstos nos itens 13 e 14, do Termo de Referência, constante no ANEXO I do presente Edital.

CLÁUSULA SEXTA: DAS RESPONSABILIDADES DA CESSIONÁRIA

6.1 A **CESSIONÁRIA** assume todas as responsabilidades sobre seus funcionários e prepostos, eximindo a **CEDENTE** de todas e quaisquer responsabilidades civil, trabalhista e previdenciária.

6.2 Caso a especificidade do serviço exija profissional externo ao quadro funcional da **CESSIONÁRIA**, esta deverá providenciar documento jurídico próprio que regule a relação de trabalho entre a **CESSIONÁRIA** e o referido profissional, eximindo a **CEDENTE** de todas e quaisquer responsabilidades.

6.3 Caso haja manifestação processual na justiça por parte de trabalhador (es) lotado na **CESSIONÁRIA**, cabe a esta assumir todas as despesas processuais e indenizatória se for o caso, eximindo a **CEDENTE** de toda a responsabilidade.

CLÁUSULA SÉTIMA: REMUNERAÇÃO MENSAL PELO USO DA ÁREA CEDIDA

7.1. Pela Cessão de Uso, a título oneroso, de área que compreende o prédio localizado na Quadra 01 do Parque Tecnológico da UFRJ com área total cedida de 1.421,47m² (mil quatrocentos e vinte um metros quadrados e quarenta e sete centésimos), a **CESSIONÁRIA** pagará à **CEDENTE** o valor de R\$ 23.909,12 (vinte e três mil novecentos e nove reais e doze centavos), mensais e pela Taxa de Serviços será pago no valor de R\$ 5.964,50 (cinco mil novecentos e sessenta e quatro reais e cinquenta centavos) mensais, totalizando um valor total mensal de R\$ 29.873,62 (vinte e nove mil oitocentos e setenta e três reais e sessenta e dois centavos).

7.2. Caso o vencedor do certame seja uma empresa de Micro, Pequeno ou Médio Porte (com faturamento inferior a 90 milhões de reais) haverá um desconto de 20% no valor cobrado pela Taxa de Serviços, permanecendo inalterado o valor cobrado pela Cessão de Uso do prédio.

7.3. Para os fins desse Edital, entende-se como Taxa de Serviços o valor correspondente ao rateio das despesas administrativas do Parque Tecnológico, no exercício da sua função primordial de fomento à pesquisa e desenvolvimento tecnológicos, e cooperação entre as empresas e a UFRJ, sendo destinada aos gastos com pessoal, comunicações, materiais e consumos diversos, e demais serviços administrativos oriundos dessa atividade.

7.4. O valor da Taxa de Serviços será revisto, anualmente, no mês de janeiro, pelo índice IGP-M da Fundação Getúlio Vargas ou a qualquer tempo, por determinação do Conselho Diretor do Parque, com base em estimativa orçamentária. Em caso de aumento do valor da Taxa de Serviço, determinado pelo Conselho Diretor, o mesmo deverá ser precedido de aviso às empresas instaladas, com antecedência mínima de 45 (quarenta e cinco) dias, a ser feito pela Direção do Parque Tecnológico.

7.5 O valor referente à Cessão de Uso será reajustado anualmente pelo índice IGP- M da Fundação Getúlio Vargas, podendo o mesmo ser revisto a cada 03 (três) anos, com base em avaliação imobiliária realizada por uma empresa especializada.

7.6. Em caso de atraso, fica desde já convencionada a multa correspondente a 2% (dois por cento), ao mês, sobre o respectivo valor em atraso, calculado *pro rata* de juros no percentual de 1% ao mês e correção monetária.

7.7. O inadimplemento do pagamento da retribuição pelo uso da área cedida, por um prazo superior a 90 (noventa) dias, ensejará a configuração da Rescisão do presente do Contrato da Cessão, desde que notificada a **CESSIONÁRIA**, na forma da Cláusula Décima Quinta, ressalvado à **CEDENTE** o direito de negociar o parcelamento dos débitos.

CLÁUSULA OITAVA: DESPESAS PELO USO DA ÁREA CEDIDA

8.1. Além do pagamento do valor mencionado no subitem 7.1, a **CESSIONÁRIA** arcará integralmente com as despesas decorrentes do consumo de gás de cozinha (GLP), energia elétrica, água e esgoto, telefone, coleta de lixo, limpeza da caixa de gordura, manutenção dos equipamentos de prevenção e combate a incêndio, bem como a manutenção de dutos de ar condicionado e aparelhos, além de quaisquer tributos Federais, Estaduais ou Municipais, e os aumentos destes que recaírem sobre o imóvel, seja qual for a forma de sua arrecadação, referentes às atividades desenvolvidas pela **CESSIONÁRIA** na área cedida.

8.2. Os impostos, taxas e demais tributos, exceto contribuições de melhoria que vierem a incidir sobre o imóvel, serão pagos pela **CESSIONÁRIA**.

8.3. O custo com a manutenção dos equipamentos de prevenção e combate a incêndio deverá ser assumido diretamente pela **CESSIONÁRIA**, que ficará obrigada a mantê-los em perfeito estado de conservação e funcionamento, de acordo com a legislação vigente.

8.4. O custo com a limpeza e manutenção da caixa de gordura e do coletor de resíduos sólidos deverá ser assumido diretamente pela **CESSIONÁRIA**, que ficará obrigada a mantê-los em perfeito estado de conservação e funcionamento.

8.4.1. Caso ocorra entupimento da caixa de gordura, localizada na área externa do edifício, em razão da obstrução, ocasionada pelo fluxo intercorrente da caixa de gordura da cozinha, a **CESSIONÁRIA** deverá arcar com os custos da manutenção, incluindo a limpeza da área externa em que ocorreu o transbordamento.

8.5. O custo com a coleta de lixo e resíduos sólidos produzidos na área cedida deverá ser assumido diretamente pela **CESSIONÁRIA**.

8.6. A **CESSIONÁRIA** deverá manter caçambas com tampas na área externa do edifício para acondicionar os sacos de lixo e de resíduos sólidos, orgânicos e inorgânicos, produzidos na área cedida, sendo de sua responsabilidade a contratação de empresa especializada na coleta diária destes.

8.7. O valor máximo do peso, em quilograma, para a refeição de almoço, no sistema "self-service", é de R\$ 80 (oitenta) reais, fixado de acordo com o Cardápio Básico para almoço, previsto no item 8.4 do ANEXO I do Edital 02/2016.

CLÁUSULA NONA: PREÇO DAS REFEIÇÕES, PRODUTOS E ALIMENTOS; PAGAMENTO E REAJUSTE

9.1. Os preços praticados na cobrança das refeições para lanches e/ou café da manhã, bem como para os demais alimentos comercializados durante o almoço, não incluídos no sistema “self-service”, deverão ser mantidos em local visível na entrada do refeitório, observado os valores praticados no mercado.

9.2. O preço do peso em quilograma na refeição de almoço, servido em sistema “self-service”, é o ofertado na proposta apresentada pela **CESSIONÁRIA**, respeitado o disposto no item 8, do presente Termo de Referência e o limite valorativo estabelecido no Item 8.7 da Cláusula Oitava deste Termo.

9.3. Os valores correspondentes aos gêneros alimentícios servidos nas refeições de lanche e/ou café da manhã, bem como aos demais alimentos comercializados durante o almoço, não incluídos no sistema “self-service”, são os constantes do cardápio apresentado na proposta da **CESSIONÁRIA**, respeitado o disposto no item 8 do Termo de Referência.

9.4. O pagamento das refeições e lanches será de inteira responsabilidade dos usuários do refeitório, que poderão efetuar-lo por meio de dinheiro, cartão de crédito ou débito, vales refeição/alimentação, ou outras formas legalmente reconhecidas.

9.5. Os preços apresentados na proposta da **CESSIONÁRIA** poderão ser reajustados para mais ou para menos, de acordo com a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), Grupo Alimentação e Bebidas, Item Alimentação fora do Domicílio no Brasil, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia Estatística (IBGE), ou o índice que venha a substituí-lo, e com base na seguinte fórmula, prevista no art. 5º, do Decreto nº 1.054, de 07.02.94, alterado pelo Decreto nº 1.110, de 13.04.94, sendo:

$$R = V \cdot \frac{I - I_0}{I_0}$$

Onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual do preço do quilograma a ser reajustado;

I = índice relativo à data do reajuste.

I₀ = índice inicial - refere-se ao índice de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta da licitação.

9.6. O reajustamento dos preços de que trata o subitem 9.5, cuja periodicidade será de 01 (um) ano, contado a partir da data de apresentação da proposta de preços, somente será efetuado mediante solicitação expressa da **CESSIONÁRIA**, e na forma do disposto no subitem 15.7 do Termo de Referência, constante do ANEXO I do Edital 02/16.

9.7. Nos períodos subsequentes ao do primeiro reajuste, o interregno mínimo de 12 (doze) meses será contado a partir dos efeitos financeiros da última atualização.

CLÁUSULA DÉCIMA: REPACTUAÇÃO DE PREÇOS DAS REFEIÇÕES

10.1. A cada 12 (doze) meses, será admitida a repactuação dos preços das refeições, alimentos e demais produtos a que se refere a cláusula nona, em conformidade com regras e condições a seguir delineadas:

10.1.1. O interregno mínimo de 12 (doze) meses para a primeira repactuação será contado a partir da data limite para a apresentação da proposta ou da data do orçamento a que a proposta se referir, conforme o caso.

10.1.2. No momento da apresentação do primeiro pedido de repactuação deverá ser computada pela **CESSIONÁRIA** a variação dos custos dos alimentos, materiais e equipamentos necessários à execução do serviço, se houver, devendo, neste caso, ser considerada, como data base para os cálculos, a data limite para a apresentação da proposta comercial.

10.1.3. Os efeitos financeiros da repactuação serão aplicados a partir da aprovação e cientificação da **CESSIONÁRIA**, pela **CEDENTE**.

10.1.4. Nas repactuações subsequentes, a anualidade será contada a partir da data dos efeitos financeiros da última repactuação.

10.1.5. As repactuações serão precedidas de solicitação da **CESSIONÁRIA**, acompanhada de demonstração analítica da alteração dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços ou do novo acordo, convenção e/ou dissídio coletivo que fundamentar a repactuação e, se for o caso, dos documentos indispensáveis à comprovação da alteração dos preços de mercado em cada um dos itens da planilha a serem alterados.

10.1.6. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo coletivo ou convenção coletiva.

10.1.7. As repactuações, como espécie de reajuste, serão formalizadas por meio de apostilamento, e não poderão alterar o equilíbrio econômico e financeiro do Contrato de Cessão, exceto quando coincidir em com a prorrogação contratual, em que deverão ser formalizadas por aditamento.

10.1.8. As repactuações a que a **CESSIONÁRIA** fizer jus e não forem solicitadas durante a vigência do Contrato de Cessão, ou durante a anualidade a que se refere o subitem 10.1.1, serão objeto de preclusão com a assinatura da prorrogação contratual, com o termo da anualidade ou com o encerramento do contrato, conforme o caso.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: PESQUISA DE SATISFAÇÃO

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

11.2 A Pesquisa de Satisfação será realizada, ao menos 1 (uma) vez por ano pela **CEDENTE**, com os usuários do refeitório, escolhidos de forma aleatória, os quais serão submetidos ao preenchimento do questionário, conforme Modelo de Formulário, constante no ANEXO XI, do Edital N° 02/2016.

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

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

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

GRAU DE SATISFAÇÃO	PONTUAÇÃO
Ótimo	5 (cinco)
Bom	4 (quatro)
Regular	3 (três)
Ruim	2 (dois)
Muito Ruim	1 (um)

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

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

11.7 Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, a Administração deverá:

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

11.8 Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado satisfatório, a **CESSIONÁRIA** continuará com a cessão até a realização de uma nova pesquisa ou o fim da vigência do contrato.

11.9 Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório:

- (a) em até 02 (dois) itens, será encaminhada comunicação formal a fim de obter a imediata resolução dos problemas apresentados;
- (b) de 03 (três) a 05 (cinco) itens, a **CEDENTE** enviará aviso de advertência à **CESSIONÁRIA**, sem prejuízo da aplicação de multa de GRAU 2, conforme a Tabela de conversão das multas em percentual sobre a retribuição mensal, constante do ANEXO XII do Edital nº 02/2016;
- (c) de 06 (seis) a 07 (sete) itens, a **CEDENTE** poderá aplicar multa de GRAU 3, conforme a Tabela de conversão das multas em percentual sobre a retribuição mensal, constante do ANEXO XII do Edital nº 02/2016;
- (d) de 08 (oito) a 10 (dez) itens, a **CEDENTE** poderá aplicar multa de GRAU 5, conforme a Tabela de conversão das multas em percentual sobre a retribuição mensal, constante do ANEXO XII do Edital nº 02/2016, ou rescindir o Contrato de cessão.

11.10 Caso haja reincidência do resultado de insatisfatório na pesquisa de satisfação, em período inferior a 12 (doze) meses, a **CEDENTE** poderá aplicar multa de grau superior ou rescindir o Contrato de Cessão, seguindo o disposto na Tabela de Multas que constitui o ANEXO XII do Edital nº 02/2015.

11.11 Os valores das multas serão convertidos na forma da contrapartida mensal, observado o procedimento consignado no item 7.1 deste contrato.

11.12 O Modelo do Formulário de Pesquisa de Satisfação é objeto do ANEXO XI do Edital nº 02/2016.

CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA: GARANTIA

12.1 Para assegurar o integral cumprimento de todas as obrigações contratuais assumidas, inclusive indenização a terceiros e multas eventualmente aplicadas à **CESSIONÁRIA** apresentará garantia anual de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, em uma das modalidades estabelecidas no artigo 56, da Lei nº. 8.666/1993, no prazo de até 15 (quinze) dias úteis após a data da assinatura do Contrato de Cessão.

12.1.1 Para efeito da incidência do percentual de 5% (cinco por cento) referido no item acima, será considerado o valor anual da contratação, que corresponde à retribuição mensal paga pelo uso da área cedida multiplicado por 12 (doze).

12.2 A garantia deverá vigorar durante todo o período de vigência contratual, mantendo-se válida até 03 (três) meses após o término do Contrato de Cessão.

12.3 Havendo opção pela modalidade caução em dinheiro, o valor deverá ser depositado em conta caução no Banco do Brasil S.A.

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

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

12.6 Havendo repactuação de preços, acréscimo ou supressão de serviços, a garantia será acrescida ou devolvida, guardada a proporção de 5% (cinco por cento) sobre o valor resultante da alteração, e quando em dinheiro, atualizada monetariamente, conforme o artigo 56, § 4º, da Lei 8.666/1993.

12.7 Se o valor da garantia for utilizado em pagamento de qualquer obrigação, inclusive indenização a terceiros, a **CESSIONÁRIA** obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo de 05 (cinco) dias, contados da data em que for notificada, pela **CEDENTE**.

CLAUSULA DÉCIMA TERCEIRA: GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

13.1 Não obstante ser a **CESSIONÁRIA** a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços na área cedida, a **CEDENTE** reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização, diretamente, pelo funcionário designado para este fim, como o "*Fiscal do Contrato*", para averiguar o fiel e correto cumprimento da execução contratual.

13.2 Cabe ao Fiscal do Contrato, entre outras, as seguintes providências:

13.2.1 Observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme o proposto;

13.2.2 Aprovar as alterações dos cardápios;

13.2.3 Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;

13.2.4 Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente Termo de Referência;

13.2.5 Exigir limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços;

13.2.6 Verificar os hábitos de higiene e conservação da área cedida, exigindo que a **CESSIONÁRIA** mantenha o ambiente limpo e organizado, impedindo a presença de animais domésticos;

13.2.7 Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações e da conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos disponibilizadas pela **CEDENTE**;

13.2.8 Verificar se os equipamentos estão sendo utilizados unicamente para os fins do contrato;

13.2.9 Realizar vistorias periódicas no local de preparo dos alimentos, inclusive quando os alimentos forem preparados fora das dependências da cozinha da área cedida, assim como no refeitório onde são servidas as refeições para almoço e lanche, a fim de fiscalizar, rigorosamente, a higiene e conservação dos alimentos;

13.2.10 Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades de fiscalização sanitária;

13.2.11 Anotar as queixas para serem examinadas;

13.2.12 Verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da **CESSIONÁRIA**;

13.2.13 Propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela saúde pública;

13.2.14 Propor a aplicação de penalidades;

13.2.15 Verificar se o atendimento está sendo realizado com uso de cortesia, boa educação e urbanidade;

13.2.16 Expedir aviso prévio com antecedência mínima de 30 (trinta) dias para o término da vigência do contrato;

13.2.17 Efetuar o recebimento do imóvel e dos equipamentos que estiverem em poder da **CESSIONÁRIA**, por ocasião do fim da vigência contratual, verificando o estado em que se encontram, indicando, inclusive, correções e reparos, quando necessário;

13.2.18 Primar para que seja mantida lista, sempre atualizada, de todos os funcionários da **CESSIONÁRIA** que trabalham nas dependências da área cedida.

13.3 A existência de fiscalização e gestão do contrato pela Administração, de modo algum, diminui ou altera a responsabilidade da **CESSIONÁRIA** perante o Conselho Regional de Nutricionistas e os órgãos governamentais de saúde pública, na prestação dos serviços a serem executados.

13.4 A **CEDENTE** poderá exigir, comprovada a necessidade, a substituição de qualquer empregado ou preposto da **CESSIONÁRIA** que, por justas razões, venha a desmerecer a confiança, causar embaraço à fiscalização, ou que adote procedimentos incompatíveis ou inconvenientes com o exercício das funções que lhe forem atribuídas, sem que isto represente qualquer ônus para a **CEDENTE**.

13.5 A **CEDENTE** poderá solicitar à **CESSIONÁRIA** a substituição de qualquer produto cujo uso considere prejudicial à boa conservação de seus pertences, equipamentos ou instalações, ou, ainda, que não atendam às necessidades dos usuários.

13.6 Ao Fiscal do Contrato caberá verificar a tabela de preços praticadas no refeitório, que não aqueles fixados por ocasião da licitação, de forma a coibir a prática de preços abusivos e não condizentes com os de mercado.

13.7 Quando julgar necessário, o Fiscal do Contrato poderá disponibilizar caixa de sugestões aos usuários do refeitório de modo a efetuar verificação de necessidade de alguma alteração e/ou melhoria dos serviços prestados pela **CESSIONÁRIA**.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: SANÇÕES

14.1 Ocorrendo inadimplemento na execução total ou parcial das obrigações assumidas perante o Edital N° 02/2016 e seus anexos, bem como as cláusulas e condições estabelecidas no Contrato de Cessão, a empresa adjudicatária/**CESSIONÁRIA** ficará sujeita às seguintes sanções, assegurado o contraditório e o direito de ampla defesa em procedimento regularmente constituído pela **CEDENTE**, salvo quando aceitas justificativas expressas, a saber:

(a) Advertência;

(b) Multa, em virtude de inexecução total ou parcial, que não a relacionada à prestação de serviços elencada no Anexo XII - Tabelas de Multas e de Conversão de Multas em Percentual sobre a Retribuição Mensal, na razão de 2% (dois por cento) sobre o valor total da remuneração mensal, descrito no Item 7.1 deste Contrato.

(c) Impedimento de contratar com a Fundação Coppetec pelo prazo de até 2 (dois) anos;

(d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a **CEDENTE**, enquanto durarem os motivos determinantes da sanção, ou até que seja corrigida a infração cometida pela **CESSIONÁRIA**, ou, ainda, ressarcido os prejuízos resultantes, e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada.

14.2 A recusa injustificada da empresa licitante vencedora em assinar o Termo de Contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente dentro do prazo estabelecido pela Administração, qual seja 5 (cinco) dias úteis após a publicização do resultado final, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a às penalidades correspondentes na forma do Item 14.3.

14.3 O descumprimento do prazo para assinatura do contrato ou a recusa em aceitá-la, na forma do Item 14.2, implicará na cobrança de multa correspondente a 1% (um por cento) ao dia, calculada sobre o valor da retribuição mensal pelo uso da área cedida, até o limite de 20% (vinte por cento), e no impedimento para contratar com a **CEDENTE** por período de até 2 (dois) anos.

14.4 A mora da **CESSIONÁRIA**, quanto ao pagamento da retribuição mensal, implicará na aplicação de multa na razão de 2% (dois por cento), ao mês, sobre o respectivo valor em atraso, calculado *pro rata die*, juros no percentual de 1% ao mês e correção monetária, conforme previsto no subitem 11.6 do Termo de Referência Editalício e na Cláusula Sétima deste Contrato.

14.5 Por descumprimento das cláusulas e condições previstas no Termo de Referência e neste Contrato concernentes à prestação do serviço de alimentação à coletividade, após negativa de correção das imperfeições apontadas pela **CEDENTE**, a **CESSIONÁRIA** ficará sujeita ao pagamento de multa, de acordo com o disposto nas Tabelas constantes nos ANEXOS I e XII do Edital N° 02/2016.

14.6 Na dosimetria da aplicação das sanções estabelecidas nas Tabelas mencionados no Item 14.5 (ANEXOS I e XII), são assim consideradas as possíveis faltas cometidas pela **CESSIONÁRIA**:

14.6.1 **FALTAS LEVES:** puníveis com a aplicação das penalidades de advertência e multa, caracterizando-se pelo inadimplemento parcial de obrigações de pequena monta, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos relevantes aos serviços contratados e a despeito das quais a sua regular prestação não reste inviabilizada.

14.6.2 **FALTAS MEDIAS:** puníveis com a aplicação das penalidades de advertência e multa, caracterizando-se pela inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos aos serviços contratados, inviabilizando total ou parcialmente a execução do contrato, notadamente em decorrência de conduta culposa da **CESSIONÁRIA**.

14.6.3 **FALTAS GRAVES:** puníveis com a aplicação de multa e impedimento de licitar e contratar com a **CEDENTE**, pelo prazo de até 02 (dois) anos, caracterizando-se por inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos relevantes aos serviços contratados, inviabilizando a execução do contrato, em decorrência de conduta culposa ou dolosa da **CESSIONÁRIA**.

14.7 Ao longo do período contratual de 12 (doze) meses, o acúmulo de condutas faltosas cometidas de forma reiterada, de mesma classificação ou não, bem como as reincidências, ensejará a aplicação de multa, pela **CEDENTE**, de penalidades relacionadas às faltas de maior gravidade.

14.8 O Rol exemplificativo das condutas omissivas e comissivas prescritas no Item 14.5, bem como as respectivas multas encontra-se elencado na Tabela de Multas, constante no Anexo XII do Edital nº 02/2016.

14.9 As multas enumeradas na Tabela, constante no Anexo XII do Edital nº 02/2016 serão punidas mediante a aplicação dos percentuais 0,08% (oito décimos por cento), 0,42% (quarenta e dois décimos por cento), 0,83% (oitenta e três décimos por cento) e 1,65% (um inteiro e sessenta e cinco décimos por cento) sobre o valor anual da retribuição a ser paga pelo uso da área cedida.

14.10 As multas deverão ser acrescidas aos pagamentos devidos à **CEDENTE**, podendo ser cobrada diretamente à empresa licitante vencedora, amigável ou judicialmente, e ser aplicada cumulativamente com as demais sanções cabíveis, assegurado o contraditório e a ampla defesa, devendo serem pagas no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data de recebimento da comunicação.

14.11 As sanções previstas no presente Termo de Referência são independentes entre si, podendo ser aplicadas isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

14.12 Serão considerados injustificados os atrasos no adimplemento das obrigações não comunicadas tempestivamente ou insuficientemente fundamentadas, ficando sua aceitação a critério da **CEDENTE**.

14.13 Em qualquer hipótese será assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa.

14.14 Os prazos de adimplemento das obrigações contratadas admitem prorrogação, devendo a solicitação dilatória ser feita, sempre por escrito, fundamentada e instruída com os documentos necessários à comprovação das alegações, serem recebida contemporaneamente ao fato que ensejá-la, sendo considerados injustificados os atrasos não precedidos da competente prorrogação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESCISÃO DO CONTRATO DE CESSÃO

15.1 A inexecução total ou parcial do Contrato de Cessão ensejará sua rescisão unilateral pela **CEDENTE**, na ocorrência de quaisquer das hipóteses previstas nos incisos I a XII e XVIII, do artigo 78, e na forma do disposto no artigo 79, ambos da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sem prejuízo das sanções previstas na Cláusula **DÉCIMA QUARTA**, deste termo, do Edital nº 02/2015 e seus anexos e na legislação pertinente.

15.2 Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados pela **CEDENTE**, mediante a instauração de um procedimento para a investigação dos fatos, devendo comunicar à **CESSIONÁRIA**, sendo-lhe assegurado o contraditório e a ampla defesa.

15.3 Considerar-se-á rescindido o Contrato, independente de ato especial, retornando a área cedida à posse da **CEDENTE**, sem direito à **CESSIONÁRIA** de reclamar qualquer indenização, inclusive por benfeitorias realizadas, nos seguintes casos:

- (a) Utilização da área cedida, no todo ou em parte, de maneira diversa daquela estabelecida no Contrato.
- (b) Inadimplemento de qualquer cláusula contratual.
- (c) Renúncia da **CESSIONÁRIA** à Cessão ou abandono das atividades específicas.
- (d) Extinção, liquidação ou falência da **CESSIONÁRIA**.
- (e) Houver iniciativa de quaisquer das partes.
- (f) Vencer o prazo estabelecido neste Contrato de Cessão e não houver manifestação formal, escrita, das partes para a renovação do mesmo.

15.4 Na hipótese de iniciativa da **CESSIONÁRIA**, precederá à rescisão deste contrato a comunicação prévia devidamente motivada à **CEDENTE**, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias, e a consequente quitação de todos os débitos existentes relativos às atividades realizadas até o momento da rescisão.

15.4.1 A **CEDENTE** poderá rescindir a Cessão de Uso, a qualquer tempo, em razão de interesse público que assim a justifique.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: FORO

16.1 As partes elegem, de comum acordo, o foro da Cidade do Rio de Janeiro para dirimir dúvidas ou pendências oriundas deste contrato, renunciando desde já a qualquer outro, por mais privilegiado que possa ser.

E, por estarem assim justas e acordadas, as partes assinam o presente contrato em 03 (três) vias de igual teor e forma, para um mesmo e único fim, na presença das testemunhas abaixo assinadas.

Rio de Janeiro, xx de xxxxxxx de 2016.

Pela CONTRATANTE:

Fernando Peregrino
Diretor Executivo

Pela CONTRATADA:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Testemunha Contratante:

Nome: Prof. José Carlos Pinto
CPF:

Testemunha Contratada:

Nome:
CPF:

ANEXO IX

TERMO DE VISTORIA DAS INSTALAÇÕES:

Aos _____ dias do mês de xxxxxxxxxxxx de 2016, declaro que o(a) Sr(a). _____, portador(a) da Cédula de Identidade nº _____, emitida pelo _____, em ___/___/___, inscrito(a) no CPF/MF sob o nº _____, na qualidade de _____, da empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, devidamente identificada como licitante, compareceu ao no Parque Tecnológico da UFRJ e tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações relativas ao objeto do processo licitatório, pertinente ao Pregão Eletrônico nº 02/2016, através de vistoria no prédio com 1.421,47 m² (mil quatrocentos e vinte um metros quadrados e quarenta e sete centésimos), objeto do edital nº 02/2016, localizado na rua Paulo Emídio Barbosa 485, quadra 01, Cidade Universitária, Ilha do Fundão, Rio de Janeiro-RJ, onde serão prestados os serviços de gastronomia e alimentação, mediante inspeção e coleta de informações de todos os dados e elementos que possam vir a influir no valor da proposta a ser oferecida na execução dos trabalhos pertinentes, de acordo com o disposto no Termo de Referência, constante do ANEXO I, do Edital Nº 02/2016, c/c o inciso III, do artigo 30, da Lei nº 8.666/93.

Rio de Janeiro, ____ de xxxxxxxxxxx de 2016

(Nome e assinatura do Representante do Parque)

ANEXO X

MODELO DE TERMO DE RECEBIMENTO/ENTREGA DAS INSTALAÇÕES:

Aos _____ dias do mês de xxxxxxxxxxxx de 2016, declaro que o(a) Sr(a). _____, portador(a) da Cédula de Identidade nº _____, emitida pelo _____, em ___/___/___, inscrito(a) no CPF/MF sob o nº _____, na qualidade de _____, da empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, devidamente identificada como licitante, compareceu no Parque Tecnológico da UFRJ, e recebeu o prédio com 1.421,47 m² (mil quatrocentos e vinte um metros quadrados e quarenta e sete centésimos), objeto do edital nº 02/2016, localizado na rua Paulo Emídio Barbosa 485, quadra 01, Cidade Universitária, Ilha do Fundão, Rio de Janeiro-RJ, recebendo a edificação no estado em que se encontram, para o cumprimento das obrigações relativas ao contrato de cessão de uso nº 02/2016.

(Anexar descrição do estado do imóvel, juntamente com um relatório fotográfico, se for o caso)

Rio de Janeiro, ____ de xxxxxxxxxxxx de 2016

(Nome e assinatura do Representante do Parque)

ANEXO XI

MODELO DE FORMULÁRIO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO:

Pesquisa de satisfação realizada pelo Parque Tecnológico da UFRJ

(Nome da empresa CESSIONÁRIA)

Contrato de cessão nº 02/2016

PERÍODO DE: (período da pesquisa)

Julgue os seguintes aspectos dos serviços para almoço e lanche de acordo com sua satisfação:

Marque com um X o número correspondente, sendo: (1) Muito Ruim; (2) Ruim; (3) Regular; (4) Bom; (5) Ótimo; (NSA) Não se aplica, ou não posso julgar por nunca ter observado/experimentado.

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

Sugestões, críticas e elogios:

ANEXO XII

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

Tabela de Multas:

GRAU	IRREGULARIDADE	PONTOS	
Leve	Preços cobrados em desacordo com o Contrato	1	
	Descumprimento dos horários de abertura e fechamento	1	
	Descumprimento do cardápio apresentado e autorizado	1	
	Ineficiência na reposição das preparações durante o horário de funcionamento	1	
	Ausência de manutenção adequada em equipamentos de propriedade da CEDENTE	1	
	Ausência ou inadequação dos prismas de identificação das preparações	1	
	Recusa em receber qualquer meio de pagamento dentre os enumerados no Contrato.	1	
	Falta de troco nas transações pagas em espécie	1	
Média	Falha em emitir cupom fiscal para as transações efetuadas, independentemente de solicitação do usuário	2	
	Empregados trajando uniformes sujos ou inadequados à função	2	
	Desorganização e/ou higienização inadequada de áreas de estoque à temperatura ambiente ou sob refrigeração	2	
	Inadequação no armazenamento de gêneros alimentícios <i>in natura</i> , semi-preparados ou preparados (refrigerados e à temperatura ambiente), assim como de produtos descartáveis e de limpeza, em qualquer local da área cedida	2	
	Desorganização e/ou higienização inadequada de banheiros e vestiários	2	
	Desorganização e/ou higienização inadequada de áreas e equipamentos na cozinha e refeitório	2	
	Falha em recolher o lixo e/ou acondicioná-lo de maneira adequada	2	
	Falha em limpar sujeira causada pelo movimento normal do atendimento (embalagens de talheres, guardanapos, copos descartáveis, cascas de frutas, restos de alimentos, bebidas entornadas etc.) na área cedida	2	
	Permitir a formação de filas superiores a 10 (dez) usuários no ponto de pesagem ou no caixa	2	
	Empregados trabalhando sem carteira ou atestado de saúde válidos	3	
Grave	Presença de insetos vivos ou mortos nas áreas da cozinha e refeitório	3	
	Presença de alimentos com prazo de validade vencido em qualquer área do refeitório	3	
	Exposição de preparações nos balcões de distribuição em temperatura inadequada	3	
	Prática de preços abusivos	3	
	Deixar de manter profissional nutricionista nas dependências da cozinha e refeitório durante o horário de almoço	5	
	Reduzir ou interromper os serviços do restaurante por insuficiência de pessoal	5	
	Higiene pessoal dos empregados inadequada	5	
	Ocorrência de casos de intoxicação alimentar	5	
	Falhar na coleta e acondicionamento adequado dos resíduos sólidos	5	
	Deixar de utilizar ou utilizar de forma inadequada produtos próprios para higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos	5	

TABELA DE CONVERSÃO DE MULTAS EM PERCENTUAIS SOBRE A RETRIBUIÇÃO MENSAL:

Para efeito de aplicação de multas são atribuídos percentuais aos graus, conforme a seguinte tabela, que serão aplicados sobre o valor atualizado da Retribuição Mensal a ser paga pela CESSIONÁRIA

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