

SELEÇÃO PÚBLICA DE FORNECEDORES

SELEÇÃO PÚBLICA ELETRÔNICA	DATA	HORÁRIO
08/2026	23/07/2026	10:00hs
OBJETO	Cessão de uso, a título oneroso, de espaço destinado à instalação e operação de restaurante, localizado no 1º pavimento do prédio situado na Rua Leopoldo de Meis, nº 301, Cidade Universitária, Rio de Janeiro (RJ) – Brasil, CEP: 21941-855, observadas as condições estabelecidas neste documento, no instrumento convocatório e anexos.	
FORMA DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS	MENOR PREÇO POR QUILOGRAMA	
ENDEREÇO ELETRÔNICO PARA PARTICIPAR DA SELEÇÃO	www.licitacoes-e.com.br n.º [1096137]	

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 n.º. de ordem 125.161 do livro “A” n.º. 33 do Registro Civil das Pessoas Jurídicas em 24/03/93, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º. 72.060.999/0001-75, Inscrição Municipal n.º 01.119.923, Inscrição Estadual n.º 10.012.040, com sede na Cidade Universitária da Universidade Federal do Rio de Janeiro, Prédio do CGTEC-CT2, Rua Moniz Aragão, n.º 360 - Bloco 01, Rio de Janeiro – RJ – CEP: 21941-594, torna público, para conhecimento dos interessados, que fará realizar **SELEÇÃO PÚBLICA DE FORNECEDORES**, em modo de disputa aberto para “**Cessão de uso, a título oneroso, de espaço destinado à instalação e operação de restaurante, localizado no 1º pavimento do prédio situado na Rua Leopoldo de Meis, nº 301, Cidade Universitária, Rio de Janeiro (RJ) – Brasil, CEP: 21941-855, observadas as condições estabelecidas neste documento, no instrumento convocatório e anexos.**”, conforme termo de referência, através da comissão de seleção, designada pelo Memorando nº 02/2023-COPPETEC, de 29 de abril de 2023.

A Seleção será processada exclusivamente por meio eletrônico, sendo necessário que os proponentes 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 Seleção Pública Eletrônica.

Na hipótese de não haver expediente no dia de realização da Seleção Pública, a seleção será realizada no primeiro dia útil subsequente, através de aviso do comprador, pelo sistema, mantendo-se inalterado o horário de Brasília-DF.

1- OBJETO

- 1.1- A presente Seleção Pública tem como objeto a Cessão de uso, a título oneroso, de espaço destinado à instalação e operação de restaurante, localizado no 1º pavimento do prédio situado na Rua Leopoldo de Meis, nº 301, Cidade Universitária, Rio de Janeiro (RJ) – Brasil, CEP: 21941-855, observadas as condições estabelecidas neste documento, no instrumento convocatório e anexos.

1.2- A presente Seleção Pública ocorrerá no modelo de **MENOR PREÇO POR QUILOGRAMA**, conforme pesquisa de preços realizados no mercado.

1.3- A presente SELEÇÃO será regida pelo Decreto 8.241 de 21 de março de 2014 e Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e alterações.

1.4- A presente seleção pública tem o seu valor máximo estimado em **R\$ 82,90 (Oitenta e dois reais e noventa centavos)** por quilogramas.

2 - CONDIÇÕES PARA PARTICIPAR DA SELEÇÃO

Poderão participar da SELEÇÃO:

2.1 - Empresas não penalizadas na forma do Art. 28 do Decreto nº 5.450/2005 e Art. 7º da Lei nº 10.520/2002.

2.2 - Empresas não declaradas inidôneas por quaisquer órgãos/entidades públicas federal, estadual ou municipal.

2.3 - Empresas isoladamente, não reunidas em consórcio.

3 - PARTICIPAÇÃO NA SELEÇÃO

3.1 - O Sistema do Seleção Pública Eletrônica estará disponível para digitação dos dados da proposta, a partir da publicação do Aviso de SELEÇÃO no site da Fundação Coppetec.

3.2 - O proponente deverá informar no Sistema, em campo próprio, que tem pleno conhecimento e atende às exigências de habilitação previstas neste instrumento convocatório.

3.3 - O presente instrumento convocatório encontra-se disponibilizado na Internet no endereço eletrônico www.licitacoes-e.com.br para consulta e poderá ser impresso de acordo com as instruções contidas no referido endereço eletrônico.

3.4 - As empresas interessadas em adquirir o instrumento convocatório, diretamente na Fundação COPPETEC, podem verificar no site www.coppetec.coppe.ufrj.br ou deverão encaminhar solicitação via e-mail para o endereço licitacoes@coppetec.ufrj.br.

4 – CREDENCIAMENTO

4.1 - Os proponentes credenciados receberão a chave de identificação e a senha, que será pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, art. 3º, § 1º, do Decreto 5.450/2005, no site: www.licitacoes-e.com.br.

4.2 - O credenciamento junto ao provedor do Sistema implica na responsabilidade legal do proponente ou de seu representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Processo de Seleção,

4.3 - O uso da senha de acesso pelo proponente é de sua exclusiva responsabilidade, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a Fundação COPPETEC, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5 – SOLICITAÇÃO DE ESCLARECIMENTO

5.1 - Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo de Seleção Pública deverão ser enviados ao Comprador, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço www.licitacoes-e.com.br ou e-mail: fclicitacoes@coppetec.ufrr.br.

5.3 - Este instrumento convocatório deverá ser lido e interpretado na íntegra, nos seguintes sites: www.licitacoes-e.com.br, www.coppetec.coppe.ufrr.br e podendo ser solicitado pelo e-mail: fclicitacoes@coppetec.ufrr.br. Após apresentação da proposta e da documentação não serão aceitas alegações de desconhecimento ou discordância de seus termos.

6 - DO ENVIO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

6.1 O proponente é responsável formal pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras sua proposta e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a Fundação COPPETEC qualquer responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

6.2 O proponente deverá acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo de Seleção Pública, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6.3 Após a divulgação do Instrumento convocatório no site www.licitacoes-e.com.br o proponente deverá encaminhar sua proposta de preços em conformidade com o Termo de Referência até a data e hora marcadas para abertura da sessão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas.

a) Até a abertura da sessão, o proponente poderá retirar ou substituir sua proposta anteriormente apresentada.

6.4 A participação nesta seleção dar-se-á pela utilização de senha privativa do proponente.

6.5 A proposta de preço do proponente vencedor contendo as especificações detalhadas dos serviços a serem ofertados durante a cessão de uso deverá ser formulada e enviada por meio eletrônico, após o encerramento da etapa de lances, no prazo de até 01 (um) dia útil, atualizada e em conformidade com o último lance ofertado.

a) O proponente 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 **desclassificado**.

b) Examinada a proposta classificada em primeiro lugar, quanto ao objeto e valor, a comissão de seleção decidirá motivadamente a respeito da sua aceitabilidade.

6.6 A proposta de preço deverá ser elaborada em moeda corrente nacional (R\$), expressa em algarismos e por extenso, conforme especificações e condições constantes deste Instrumento Convocatório e seus anexos, devendo observar:

- a) Especificação clara e completa do objeto, sem conter alternativas de preços, ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.
- b) Preço unitário e global, fixo e irrevogável, tanto em algarismos como por extenso, prevalecendo este valor sobre aquele em caso de divergência.
- c) Prazo de validade mínima de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
- d) **Declaração expressa de estarem incluídos no preço proposto todos os impostos e encargos devidos, bem como, quaisquer outras despesas, diretas e indiretas, incidentes no objeto deste Instrumento convocatório.**
- e) A razão social, o CNPJ, colocando o número deste Instrumento Convocatório, dia e hora de abertura, endereço completo, o número do telefone, e e-mail, bem como, o número de sua conta corrente, o nome do banco e a respectiva agência onde deseja receber seus créditos.
- f) A qualificação do preposto autorizado a firmar o contrato, contendo nome completo, endereço, CPF, Carteira de Identidade, estado civil, nacionalidade e profissão, informando qual o instrumento que lhe outorga poderes para firmar o referido contrato (Contrato Social ou Procuração).
- g) Apresentar quaisquer outras informações afins que julgar necessárias ou convenientes, não sendo desclassificada a proposta da proponente que não as apresentar.

7- DA ABERTURA DAS PROPOSTAS

7.1 - A partir do horário previsto neste Instrumento Convocatório, terá início a sessão pública, com a divulgação das propostas de preços recebidas em perfeita consonância com as especificações e condições detalhadas pelo Instrumento Convocatório.

7.1.1 – No dia **23/07/2026, a partir de 10:00 horas**, horário de Brasília-DF, data prevista para início da sessão pública da **Seleção Pública Eletrônica N.º 08/2026**, sendo imediatamente informados sobre o recebimento de cada lance, horário de registro e valor.

8 - DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

8.1 – Os proponentes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário para o término do recebimento do lance, que será informado pelo www.licitacoes-e.com.br, na própria sessão da Seleção Pública, através do Chat.

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

8.3 – Os proponentes poderão oferecer lance inferior ao seu último lance ofertado, mesmo que este seja superior ao menor lance global.

8.4 - Durante o transcurso da sessão pública os proponentes serão informados, em tempo real, pelo sistema, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelos demais proponentes, vedada a identidade do detentor do lance consoante art. 24, em virtude do disposto no art. 10, inciso I, da Lei Complementar nº 95/1998, ressalva essa extensiva a toda minuta.

8.5 - No caso de desconexão com o Comprador, no decorrer da etapa competitiva da seleção pública, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos proponentes para a recepção dos lances.

8.5.1 - O Comprador, quando possível, dará continuidade à sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

8.5.2 - Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão da seleção pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação por meio do Licitações-e.

8.5.3 – A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Comprador.

8.6 – O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até trinta minutos, aleatoriamente, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

8.7 - Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o Comprador poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao proponente que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no instrumento convocatório.

8.8 - A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais proponentes.

8.9 - Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, estando fora das especificações solicitadas, ou se o proponente desatender as exigências habilitatórias, o Comprador examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda a este Instrumento Convocatório.

8.10 - Proferida a decisão, o resultado constará da ata eletrônica e será publicada no endereço eletrônico www.licitacoes-e.com.br e www.coppetec.coppe.ufrj.br.

8.11 - O Comprador anunciará o proponente vencedor imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Comprador acerca da aceitação do lance de menor valor global.

8.12 - Encerrada a etapa de lances da sessão pública, o proponente detentor da melhor oferta deverá comprovar de imediato sua regularidade na forma do item 11 deste instrumento convocatório. No prazo de até **01 (um) dia útil**, após o encerramento, da fase de lance, os documentos referentes à habilitação deverão ser enviados por e-mail licitacoes@coppetec.ufrj.br.

8.13 - A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública da seleção pública constarão de ata divulgada no sistema eletrônico, sem prejuízo das demais formas de publicidade.

8.14 - Constatado o atendimento das exigências fixadas neste instrumento convocatório, o proponente será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto que compõem este certame.

9. DO CRITÉRIO DE DESEMPATE

9.1 – Em igualdade de condições, como critério de desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços:

- a) produzidos no País;
- b) produzidos ou prestados por empresas brasileiras;
- c) produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e em desenvolvimento de tecnologia no País.

9.2 – A comprovação a que se referem os itens 9.1.1 e 9.1.2 far-se-á mediante análise da Portaria emitida pelo Ministério da Ciência e Tecnologia, disponível no site do Diário Oficial da União.

10 - NA PERSISTÊNCIA DO DESEMPATE

10.1 - Persistindo o desempate, por analogia, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

I - Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

II - Empresas brasileiras;

III - empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

11 - CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE

11.1 - Para efeito de julgamento desta Seleção Pública, será considerada vencedora a proposta que apresentar: **MENOR PREÇO POR QUILOGRAMA.**

11.1.1 - Conformidade das especificações constantes na proposta (**Anexo II**) do instrumento convocatório, com as previstas no **Anexo I** (Termo de Referência).

11.2 – Conformidade do preço proposto com o preço consignado na pesquisa de preços, que reflete valores decorrentes de consulta ao mercado e ao sistema informatizado do Governo Federal.

12 – DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

12.1 – Encerrada a etapa de negociação, o comprador examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste instrumento convocatório e seus anexos.

12.2 - Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste instrumento convocatório e seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019. 10.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 - TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível, exceto quando o critério de valor for ESTIMADO.

12.3 - Considera-se inexequível a proposta que não venha a ser demonstrada sua viabilidade, através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto.

12.4 - Apresentar os documentos elencados a seguir, digitalizados e enviados para o e-mail: fclicitacoes@coppetec.ufrj.br no prazo máximo de 01 (um) dia útil, após a realização do certame, sob pena de decair do direito a habilitação

13 - DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO – ENVELOPE N.º 02

13.1. Os documentos de habilitação deverão obedecer às disposições a seguir.

13.1.1. Os documentos de habilitação exigidos para participar da seleção, relacionados a seguir, deverão ser digitalizados das versões originais ou das versões autenticadas.

13.2 - HABILITAÇÃO JURÍDICA:

Os documentos de habilitação deverão ser apresentados Envelope N.º 02, devendo constar obrigatoriamente os seguintes documentos:

a) No caso de Sociedade Comercial, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente autenticado em cartório competente e registrado na Junta Comercial onde estiver sediada OU com a chancela digital que permita a consulta do contrato social on-line.

a.1). No caso de Sociedade por Ações, exige-se também a ata da eleição da diretoria em exercício, publicada em órgão oficial.

b) No caso de Sociedade Civil, ato constitutivo em vigor, devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas ou no Cartório de Títulos e Documentos de onde estiver sediada, acompanhado de prova de diretoria em exercício.

c) Documentos de identidade dos diretores ou sócios gerentes/Administradores..

13.2.1- Os proponentes que utilizarem as prerrogativas da Lei Complementar 123/06 deverão apresentar, para fins de habilitação, ainda:

- a) Cópia autenticada do enquadramento de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, **devidamente registrado no Registro de Empresas Mercantis ou no Registro Civil de Pessoas Jurídicas.**

13.2.2 - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ e no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da Proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual (fazenda.gov.br);

b) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, Estadual (CND E PGE se for o caso) ou Municipal do domicílio ou sede da Proponente, se for o caso. As datas dos comprovantes deverão ser de no máximo 90 (noventa) dias anteriores à data da Seleção quando não indicado o prazo no documento solicitado;

c) Prova de regularidade com a Fazenda Federal - Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (fazenda.gov.br);

c.1) a prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Federal será feita mediante apresentação de Certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

d) Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) - Consulta Regularidade do Empregador (caixa.gov.br);

e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (tst.jus.br);

f) Certidão Negativa de Proponentes Inidôneos - Emitir certidão negativa (tcu.gov.br).

g) Certidão Negativa Correcional emitida pela Controladoria Geral da União (CGU) e acessível por meio do endereço eletrônico: (<https://certidoes.cgu.gov.br/>).

13.2.3 - Em nenhuma hipótese será permitida a apresentação de protocolos em substituição aos documentos exigidos.

13.2.4 - Os documentos deverão estar dentro do prazo de validade neles consignados, salvo quanto aos documentos de qualificação técnica (atestados), que são havidos por permanentes.

13.2.5 - Não havendo referência quanto ao prazo de validade dos documentos, serão eles considerados válidos por 60 (sessenta) dias, contados na forma do Código Civil.

13.2.5.1 - Se a Proponente for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se a Proponente for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

13.3 - Todos os documentos acima deverão ser apresentados atualizados, com todas as certidões válidas, para fins de comprovação quanto à situação regular da empresa.

13.3.1 - As Microempresa e Empresa de Pequeno Porte deverão apresentar os documentos, acima mencionados, mesmo que estes apresentem alguma restrição (Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e alterações).

13.3.2 - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por mais 05 (cinco) dias úteis a critério da Administração para regularização da documentação;

- a) A não-regularização da documentação, no prazo previsto no § 1º do Artigo 43 da Lei Complementar 123/06 e alterações, implicará decadência do direito à contratação, sendo facultado à Administração convocar os proponentes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do Contrato, ou revogar a seleção.

13.4 - Caso a proponente não apresente alguma certidão que permita a consulta online, caberá a comissão de seleção consultar a regularidade da certidão conforme os itens 13.2.2 c), 13.2.2 d), 13.2.2 e), 13.2.2 f) e 13.2.2 g).

14 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) 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. A comprovação de vínculo profissional se fará com a apresentação de cópia da carteira de trabalho (CTPS) em que conste a proponente como contratante, do contrato social de proponente 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 da Declaração de anuência do profissional.

b) Declaração ou atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a operação de serviços de alimentação com fornecimento mínimo de 100 (cem) refeições por dia, por período não inferior a 12 (doze) meses, ou declaração da empresa informando que explora os serviços de restaurante de forma autônoma atendendo ao número de refeições e período antes mencionados, ficando sujeita à vistoria para confirmação pela CONTRATADA.

b.1) Considera-se compatível o atestado que comprovar a prestação de serviço de fornecimento igual ou superior a 50 % (cinquenta por cento) do quantitativo de cada item previsto neste Seleção Pública.

b.2) Para fins de comprovação dos quantitativos acima será permitida o somatório de quantitativos previstos nos atestados.

b.3) O(s) atestado(s) deve(m) conter o nome, endereço e o telefone de contato do(s) atestador(es), ou qualquer outro meio com o qual a Fundação COPPETEC possa valer-se para manter contato com a(s) pessoa(s) declarante(s).

15- QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA- FINANCEIRA

- a) Apresentar o 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 03 (três) meses da data de apresentação da proposta;

- b) O balanço patrimonial deverá estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;
- c) O Balanço e as Demonstrações contábeis entregues deverão ser cópias fiéis dos constantes no correspondente Livro Diário, cujos Termos de Abertura e de Encerramento, deverão ser igualmente entregues registrados pela junta comercial (quando forem enquadradas) ou outro órgão correspondente, autenticadas em cartório competente.

c.1) Serão aceitas cópias autenticadas eletronicamente pelo **SPED** (Sistema Público de Escrituração Digital) registrado pela junta comercial (quando forem enquadradas) ou outro órgão correspondente, em todas as suas páginas.

- d) As sociedades comerciais por ações (S/A) entregarão estes documentos segundo o exigido em legislação própria.
- e) 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;

15.1 - A boa situação financeira do proponente será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), maiores que 01 (um), resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, com os valores extraídos de seu balanço patrimonial ou apurados:

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

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

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

- a) A proponente que apresentar índices econômicos iguais ou inferiores a 01 (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.
- b) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do proponente, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão ou, na omissão deste, emitida, no máximo, há 180 (cento e oitenta) dias da data de abertura da sessão pública;

15.4 – DECLARAÇÕES

- a) Apresentar declaração que não emprega menor, Declaração que não está inscrita em cadastros nacionais de empresas punidas pela Administração Pública e declaração de conhecimento (Anexo III);
- b) Formulário de conformidade e ética (ANEXO VII)

15.3 - Todos os documentos exigidos para a habilitação poderão ser objetos de diligência pela Comissão de Seleção.

16 - RECURSO

16.1 - Declarado o vencedor, qualquer proponente 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 03 (três) dias corridos para apresentar as razões de recurso, ficando os demais proponentes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões 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.

16.2 - A falta de manifestação imediata e motivada do proponente quanto à intenção de recorrer, nos termos do caput, importará na decadência desse direito, ficando o comprador autorizado a adjudicar o objeto ao proponente declarado vencedor.

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

16.4 - A decisão relativa ao recurso será motivada pelo Comprador e submetida à apreciação da autoridade Competente. O recurso não terá efeito suspensivo.

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

17 - DO CONTRATO

17.1 - Previamente à emissão dos Termos de Contrato, a **FUNDAÇÃO COPPETEC** realizará consulta aos sítios dos órgãos ou poderá solicitar a empresa adjudicatária, para aferir possível proibição de a empresa adjudicatária contratar com o Poder Público.

17.2 - Em havendo documentação vencida, a **COPPETEC** realizará consulta à Internet, para expedição das certidões. Na hipótese de as certidões emitidas pela Internet estarem também vencidas, a **COPPETEC** notificará a(s) empresa(s) adjudicatária(s), 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.

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

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

17.5 – O proponente que vier a ser contratado ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários de até 25% (vinte e cinco) por cento do valor inicial atualizado do contrato.

17.6 – O contrato (Anexo VIII) constituirá entre a **COPPETEC** e a empresa adjudicada, em conformidade com as disposições contidas neste instrumento convocatório e na proposta recebida na Seleção pública.

17.7 - A assinatura do contrato ficará condicionada a aferição da regularidade da futura contratada, através do cadastro da Fundação COPPETEC.

18 – SANÇÕES

18.1 - No caso de atraso injustificado na entrega ou execução do objeto em relação ao prazo estabelecido, a contratada estará sujeita as penalidades previstas na cláusula nona da minuta do contrato em anexo.

19 - REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO DA SELEÇÃO

19.1 - A autoridade competente para determinar a contratação poderá revogar a SELEÇÃO em face de razões de interesse público, derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

19.2 - A anulação do procedimento licitatório induz à do contrato.

19.3 - No caso de revogação ou anulação da presente SELEÇÃO, fica assegurada o contraditório e a ampla defesa.

20 – PAGAMENTO

20.1. A CESSIONÁRIA pagará mensalmente à CEDENTE pela Cessão de Uso da área, nos moldes do Termo de Referência.

20.1.1 O pagamento será iniciado, conforme ofertado na seleção, que começará a correr a partir da assinatura do Contrato.

20.1.2 Não haverá cobrança de taxas de serviços.

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

20.3 O valor referente à Cessão de Uso será reajustado anualmente pelo IPCA, podendo o mesmo ser revisto a cada 03 (três) anos, com base em avaliação imobiliária realizada pelo Escritório Técnico da Universidade (ETU), impactando os encargos financeiros.

20.4. Em caso de atraso, fica desde já convencionada a multa correspondente a 2% (dois por cento), ao mês, sobre o respectivo valor em atraso, bem como juros de 1% (um por cento) calculado pro rata die, sem prejuízo da devida correção monetária pelo IPCA do período.

20.5 O inadimplemento dos encargos contratuais relacionados ao uso da área cedida, por um prazo superior a 90 (noventa) dias, poderá ensejar a configuração da Rescisão do presente Contrato da Cessão e aplicação dos encargos moratórios e sancionatórios correlatos, desde que notificada a CESSIONÁRIA, ressalvado à CEDENTE o direito de negociar o parcelamento dos débitos.

20.6. A CESSIONÁRIA participará do rateio das despesas comuns no percentual de até 10% (dez por cento) do valor mensal da cessão, além de arcar integralmente com os custos de energia, água, internet, telefonia, gás, entre outros relacionados a sua atividade.

20.7. Para assegurar o integral cumprimento de todas as obrigações contratuais assumidas, inclusive

indenização a terceiros e multas eventualmente aplicadas a CESSIONÁRIA apresentará garantia anual de 5% (cinco) por cento do valor anual do contrato, em uma das modalidades estabelecidas no artigo 96 da Lei nº 14.133/2021, no prazo de até 15 (quinze) dias úteis após a data da assinatura do instrumento contratual, e em conformidade com o disposto no item 16 do Termo de Referência, constante no ANEXO I do presente Instrumento convocatório.

23 – DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1 - No julgamento da habilitação e das propostas, o comprador 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.

23.2. As normas que disciplinam esta Seleção pública serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as interessadas, atendidos o interesse público, sem comprometimento da segurança da contratação.

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

23.4 - É facultado ao Comprador ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da SELEÇÃO, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

23.5 - A homologação do processo não garante a contratação, gerando apenas expectativa de direito, e não obrigação da contratação.

23.6. No caso de alteração deste Instrumento convocatório, no curso do prazo estabelecido para a realização do Seleção pública, este prazo será reaberto, no sistema, pelo comprador, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

24 – ANEXOS

TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO I)
MODELO DE FORMULÁRIO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO (ANEXO II)
PROPOSTA (ANEXO III)
DECLARAÇÕES (ANEXO IV)
DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO (ANEXO V)
DECLARAÇÃO DE OPÇÃO POR NÃO REALIZAR A VISTORIA TÉCNICA (ANEXO VI)
CERTIFICADO DE VISTORIA TÉCNICA (ANEXO VII)
FORMULÁRIO DE ÉTICA E CONFORMIDADE (ANEXO VIII)
MINUTA DE CONTRATO (ANEXO IX)



Rio de Janeiro, 01 de julho de 2026.

Amanda Fernandes Xavier Pedrosa
Diretora Superintendente

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

Cessão de uso, a título oneroso, de espaço destinado à instalação e operação de restaurante, localizado no 1º pavimento do prédio situado na Rua Leopoldo de Meis, nº 301, Cidade Universitária, Rio de Janeiro (RJ) – Brasil, CEP: 21941-855

APRESENTAÇÃO

Este Termo de Referência tem por objeto a cessão de uso de área destinada à exploração de serviços de restaurante voltados aos usuários do Parque Tecnológico da UFRJ. A contratação será realizada por meio Seleção Pública Eletrônica, adotando-se como critério de julgamento o MENOR PREÇO por quilograma da refeição de almoço, no sistema self-service, observados os critérios técnicos e as exigências estabelecidas no Instrumento Convocatório e em seus Anexos. Será classificada em primeiro lugar a proposta que atender integralmente às especificações do objeto e apresentar o menor preço.

1. DO OBJETO

- 1.1. Cessão de uso, a título oneroso, de espaço destinado à instalação e operação de restaurante, localizado no 1º pavimento do prédio situado na Rua Leopoldo de Meis, nº 301, Cidade Universitária, Rio de Janeiro (RJ) – Brasil, CEP: 21941-855, observadas as condições estabelecidas neste documento, no instrumento convocatório e anexos.
- 1.2. A área a ser explorada compreende ao todo a dimensão de 613,26 (seiscentos e treze metros e vinte e seis centímetros quadrados), conforme desenho e layout apresentados em planta disponível no anexo I deste termo de referência.
- 1.3. Para fins de referência, o valor mensal a ser pago à COPPETEC a título de contraprestação pela utilização e exploração da área cessionária é de **R\$ 8.518,18 (oito mil, quinhentos e dezoito reais e dezoito centavos) mensais**, conforme avaliação imobiliária obtida a partir da média apurada para outras áreas similares.
- 1.4. Para a exploração do espaço mencionado no item 1.2, a **CESSIONÁRIA** deverá operar o restaurante, fornecendo ao público refeições balanceadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Será obrigatória a oferta de almoço, no sistema de self-service, destinado aos funcionários do Parque e das empresas nele instaladas, bem como aos alunos, professores, servidores e demais públicos da Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ. A oferta dos serviços de café da manhã e lanche será facultativa, ficando a critério da CESSIONÁRIA a decisão quanto à sua disponibilização.
- 1.5. A área objeto da presente seleção pública destina-se exclusivamente à exploração de restaurante, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros para quaisquer outras finalidades.
- 1.6. Critério para julgamento das propostas:

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

1.6.2 Durante a fase de lances, não será admitido valor simbólico, nem preço que ultrapasse a quantia de **R\$ 82,90 (oitenta e dois reais e noventa centavos)**, 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 na cláusula nona deste termo de referência.

1.6.2.1 Para fins de equilíbrio econômico-financeiro, o valor estipulado pela subcláusula 1.6.2 poderá sofrer reajuste, desde que seja observado o interregno mínimo de um ano, a variação de preços no mercado concorrente e que a cessionária solicite formalmente à cedente com a devida antecedência.

1.6.3. Será desclassificada do certame, a proposta que não atender as exigências e condições deste Termo de Referência, bem como do Edital.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A abertura do presente procedimento de seleção pública se faz em razão da necessidade de suprir a região do Parque Tecnológico com mais uma opção de serviço de restaurante e de conveniências, conforme exposto a seguir.

2.2. De acordo com a International Association of Science Parks and Areas of Innovation (IASP), Parque Tecnológico é: "Organização administrada por profissionais especializados, cujo principal objetivo é aumentar a riqueza da comunidade através da promoção da cultura da inovação e da competitividade das empresas e das instituições baseadas em conhecimento a elas associadas".

2.3 Esta definição aponta para a demanda de que um Parque Tecnológico em seu ambiente físico seja capaz de prover áreas de convivência atrativas para toda a Comunidade que compõem o seu ecossistema e, essencialmente, atraia as pessoas para que interajam de modo a gerar o que se convencionou chamar de "fertilização cruzada", ou seja, indivíduos de diferentes formações que, com diversidade de saberes e experiências, podem construir juntos inovações com muito maior efetividade.

2.4. Embora o Parque Tecnológico da UFRJ entenda que esta interação não esteja limitada a uma dimensão física e, por isso, venha investindo em desenvolver ambientes virtuais de interação, a dimensão física continua sendo muito relevante.

2.5. Então, condições de habitabilidade adequadas na área do Parque Tecnológico passa a ser um fator importante para a consecução de seus objetivos. Dentre tais condições de habitabilidade, a existência de uma oferta diversificada de serviços, farta e conveniente, dentre eles o de alimentação, impacta diretamente na atratividade da área do Parque para as empresas residentes, uma vez que tem inegável impacto no bem-estar de seus empregados.

2.6. O antigo edifício da Siemens Energy, objeto de acordo amigável de rescisão contratual, encontra-se atualmente sob a administração do Parque Tecnológico, com apoio da Fundação COPPETEC. O imóvel foi requalificado e passou a denominar-se **ParqueHub+**, tendo sido modernizado para abrigar empresas de grande, médio e pequeno porte, em modelo compartilhado. O ParqueHub+ foi inaugurado em novembro de 2025 e apresenta, no momento, **elevado índice de ocupação**, encontrando-se próximo à sua capacidade máxima. Esse cenário consolida a vocação do edifício como ambiente de inovação e empreendedorismo e **justifica a abertura do presente processo de seleção pública** para a implantação e operação de serviço de restaurante, destinado a atender às empresas, colaboradores, visitantes e demais usuários do complexo.

2.7. Em razão do exposto, considerou-se que há grande fluxo de funcionários, colaboradores, empresas residentes na ilha além de visitantes eventuais, que demandam maior diversidade de opções de alimentação, incluindo alternativas mais acessíveis economicamente. Tal cenário justifica a cessão de espaços disponíveis, a serem explorados por empresas especializadas no ramo de atividades específicas, especializadas e acessórias, com a cobrança pelos serviços sendo realizada diretamente aos frequentadores, que permanecem grande parte do dia no campus, seja trabalhando ou estudando.

2.8. Deste modo, incentivando a concorrência entre os participantes, na qual será considerada mais vantajosa a proposta que apresentar o menor preço por quilograma da refeição de almoço, o licitante deverá ponderar os custos envolvidos na operação, de forma a garantir a viabilidade econômica da exploração do serviço no imóvel ofertado, em conformidade com as condições estabelecidas para a cessão de uso.

2.9. Por fim, destaca-se que o art. 8º do Decreto nº 9.283 de 2018, que regula a Lei de Inovação, consigna que, no caso de cessão do uso de imóvel público, a gestora poderá destinar a terceiros área para o exercício de atividades e serviços de apoio necessárias ou convenientes ao funcionamento do ambiente de inovação (facilidades), tais como postos bancários, unidades de serviços de saúde, restaurantes, livrarias, creches, entre outros.

3. DO LOCAL E HORÁRIOS PARA OFERTA DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

3.1. A cessão de uso para exploração dos serviços de restaurante ocorrerá em área específica localizada nas dependências do prédio PARQUE HUB+, localizado no 1º pavimento do prédio situado na Rua Leopoldo de Meis, nº 301, Cidade Universitária, Rio de Janeiro (RJ) – Brasil, CEP: 21941-855, conforme planta indicativa de áreas do anexo I, em todos os meses do ano, durante todo o período de vigência da cessão.

3.2. A **CESSIONÁRIA** deverá manter o funcionamento do estabelecimento no intervalo compreendido entre 8h e 17h de segunda-feira à sexta-feira, sendo obrigatória a operação no horário de almoço, das 11h às 15h. Eventuais ajustes no horário de funcionamento poderão ser realizados mediante justificativa formal e prévia comunicação à Diretoria Executiva do Parque.

3.3. A **CEDENTE** poderá, a qualquer tempo da vigência contratual, desde que apresente pedido motivado e com antecedência de 48h (quarenta e oito horas) à **CESSIONÁRIA**, alterar os horários supracitados.

3.4. Caso a **CESSIONÁRIA** deseje alterar o horário em que os serviços serão fornecidos ou as condições do mesmo, desde que dentro dos limites legais e contratuais, deve apresentar pedido motivado à **CEDENTE**, ao que se seguirá a elaboração de Termo Aditivo assinado por ambas as partes.

3.5. O horário para carga e descarga de fornecedores será das 05:00h às 11:00h e das 14:00h às 17:00h diariamente. Casos excepcionais deverão ser acordados com a **CEDENTE**.

4. DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

4.1. A **CESSIONÁRIA** se obriga a colocar o estabelecimento em funcionamento no prazo máximo de 3 (três) meses, contados da assinatura do contrato, sob pena de rescisão contratual.

4.1.1. A desistência em assinar o termo contratual, no prazo concedido, sujeitará a **CESSIONÁRIA** a perda do direito de celebração do contrato decorrente do respectivo processo seletivo.

Gerência de Compras • 3622-3461/3462/3557 • gecom@coppetec.ufri.br • www.coppetec.ufri.br

Rua Moniz Aragão Nº 360, Bloco 1 | Ilha do Fundão - Cidade Universitária | Cep: 21941-594

4.2. Para a adequada execução dos serviços de alimentação, a **CESSIONÁRIA** poderá, a seu exclusivo critério, utilizar as instalações, equipamentos e mobiliários existentes na área cedida, conforme descritos no ANEXO II – Inventário de Equipamentos, que integra o presente instrumento para todos os fins.

4.2.1. Na hipótese de a **CESSIONÁRIA** optar por não utilizar, total ou parcialmente, os bens relacionados no referido Anexo, deverá comunicar esse fato à CEDENTE que poderá providenciar sua retirada da área cedida, sem que isso gere qualquer direito à indenização ou compensação.

4.2.2. Caso opte pela utilização, os equipamentos deverão ser devolvidos ao término da cessão em pleno funcionamento e em condições adequadas de uso, ressalvado o desgaste natural decorrente da utilização regular.

4.3. A **CESSIONÁRIA** deverá realizar a manutenção preventiva e corretiva de todas as instalações do espaço cedido.

4.3.1. Todos os custos de manutenção e reparo correrão por conta da **CESSIONÁRIA**, inclusive aqueles referentes ao início da operação, devendo qualquer intervenção ser previamente comunicada e autorizada pela CEDENTE, e executada por empresas especializadas, quando aplicável.

4.4. No ato de entrega do espaço, será elaborado o Termo de Vistoria de Entrega da Área, no qual constarão as condições do imóvel, dos equipamentos e a relação das instalações existentes.

4.5. As instalações e bens existentes deverão ser inventariados em conjunto pela CEDENTE e pela **CESSIONÁRIA** no início e ao término da vigência contratual, com a descrição detalhada de seu estado de conservação.

4.5.1. Ao término do contrato, a **CESSIONÁRIA** deverá restituir o espaço e as instalações nas mesmas condições de uso e funcionamento registradas no inventário inicial, ressalvado o desgaste natural, ficando obrigada a realizar eventuais reparos ou reposições necessárias.

4.6. Ao final da vigência contratual, a **CESSIONÁRIA** poderá retirar seus equipamentos, mobiliários e utensílios próprios, ou, mediante interesse da CEDENTE, cedê-los, nos termos de instrumento específico a ser firmado entre as partes.

4.7. Serão instalados medidores individuais com a finalidade de registrar o consumo de energia elétrica, água e esgoto, permitindo o reembolso do consumo por meio de rateio e compensação à **CESSIONÁRIA**, conforme critérios a serem definidos em instrumento próprio.

4.7.1. A aquisição, instalação e manutenção de botijões de gás, bem como de quaisquer equipamentos e sistemas a eles relacionados, serão de responsabilidade exclusiva da **CESSIONÁRIA**, devendo observar as normas de segurança e regulamentações vigentes.

4.8. A **CESSIONÁRIA** deverá cumprir todas as exigências dos órgãos reguladores e fiscalizadores, mantendo em local visível os alvarás e licenças de funcionamento exigíveis.

4.9. Os interessados em participar do certame poderão realizar visita prévia à área pretendida, a fim de verificar o estado de conservação do espaço, as instalações e as condições do imóvel.

4.9.1. As visitas deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, no horário das 9h às 15h, mediante agendamento prévio pelo e-mail articulacoes@parque.ufrj.br.

4.9.2. O prazo para realização da visita técnica iniciar-se-á no dia útil seguinte à publicação do instrumento convocatório e se encerrará no dia útil anterior à data da sessão pública.

4.9.3. O exame prévio das condições do espaço é de responsabilidade exclusiva do interessado, não sendo admitidas alegações posteriores de desconhecimento para fins de solicitação de alterações contratuais ou indenizações.

4.10. Todo o suporte logístico e qualquer outro inerente à exploração comercial da 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, 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, as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, e demais legislações pertinentes.

4.11. Responsabilizar-se por danos causados ao imóvel relacionado ao contrato por seus colaboradores e prepostos;

4.12. Responder, judicialmente ou extrajudicialmente, por quaisquer reivindicações, que venham a ser efetuadas por terceiros, concernentes ao objeto deste contrato, inclusive com relação às obrigações trabalhistas e tributárias, bem como no que se refere às benfeitorias existentes; e

4.13. Responsabilizar-se pelo pagamento de impostos, tributos, taxas ou encargos sobre a área edificada ou decorrentes de suas atividades, conforme definidos pelo Poder Público federal, estadual ou municipal.

5. DAS BENFEITORIAS

5.1. Todas as benfeitorias, adaptações e intervenções necessárias à operação do espaço, incluindo obras civis, instalações e adequações para preparo, armazenamento, distribuição e consumo de alimentos, serão de responsabilidade da **CESSIONÁRIA**, correndo integralmente às suas expensas.

5.2. A realização de quaisquer benfeitorias, obras ou intervenções dependerá de prévia e expressa autorização da **CEDENTE**, inclusive aquelas que impactem a estrutura, fachada, instalações elétricas, hidráulicas ou demais sistemas do imóvel.

5.3. A **CESSIONÁRIA** deverá apresentar o projeto de adequação do espaço à Gerência de Arquitetura e Urbanismo do PTEC-UFRJ no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da assinatura do contrato, para análise e aprovação.

5.3.1. Caso as intervenções envolvam alterações de fachada ou áreas externas ao espaço cedido, deverá ser apresentado memorial descritivo justificativo.

Gerência de Compras • 3622-3461/3462/3557 • gecom@coppetec.ufrj.br • www.coppetec.ufrj.br

Rua Moniz Aragão Nº 360, Bloco 1 | Ilha do Fundão - Cidade Universitária | Cep: 21941-594

5.4. As benfeitorias deverão ser executadas no prazo máximo de 3 (três) meses, contados da assinatura do contrato de cessão.

5.4.1. Eventual necessidade de prorrogação do prazo deverá ser formalmente comunicada à **CEDENTE**, acompanhada de justificativa.

5.4.2. Durante a execução das benfeitorias, a **CESSIONÁRIA** poderá operar em regime de pré-operação, utilizando as áreas já finalizadas, desde que assegurado o atendimento ao público.

5.5. A **CESSIONÁRIA** será integralmente responsável pela aquisição, instalação e manutenção de todos os equipamentos, mobiliários e sistemas necessários ao pleno funcionamento do espaço.

5.6. Todas as benfeitorias realizadas serão incorporadas ao imóvel, não assistindo à **CESSIONÁRIA** direito de retenção ou indenização, a qualquer título, ainda que não autorizadas.

5.7. As obras e benfeitorias deverão observar integralmente as normas técnicas, de segurança e regulamentações aplicáveis.

5.8. Ao término da cessão de uso, a **CEDENTE** poderá exigir a retirada das benfeitorias ou modificações realizadas, às expensas da **CESSIONÁRIA**, bem como a recomposição do espaço ao seu estado original.

6. DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

6.1. A **CESSIONÁRIA** deverá fornecer, instalar e manter, às suas expensas, todos os equipamentos, mobiliários e utensílios necessários à adequada exploração dos serviços de gastronomia e alimentação na área cedida, em conformidade com a legislação vigente e normas aplicáveis.

6.1.1. Incluem-se, de forma exemplificativa e não exaustiva: bancadas e mesas em aço inoxidável; fogões industriais; freezers e refrigeradores; chapas; estufas; balcões térmicos e refrigerados; cafeteiras; balanças eletrônicas; utensílios e panelas; bem como louças, talheres, recipientes e demais itens de apoio ao serviço.

6.1.2. Caberá à **CESSIONÁRIA** assegurar que todos os itens estejam em adequado estado de conservação, higiene e funcionamento, devendo providenciar, sempre que necessário, sua substituição ou manutenção, de modo a garantir a qualidade e a continuidade dos serviços.

6.2. 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 ou o funcionamento da atividade de conveniência.

6.3. 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, bem como outros itens relacionados às especificidades do empreendimento.

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

6.4.1. 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 ABNT - NBR 12962:2016 (ou versão vigente), devendo o teste hidrostático ser realizado pela empresa contratada para executar o serviço.

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

6.6. Deverão ser instalados aparelhos de refrigeração e resfriamento, inclusive quando armazenados e vendidos produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis.

6.7. Deverá ser instalado exaustor, se for verificada a existência de cheiro e odor que possam gerar risco ou desconforto aos usuários do local e nas imediações da área cedida.

6.8. A limpeza das coifas de exaustão deverá ser realizada pelo menos a cada 3 (três) meses, ou de acordo com a necessidade do serviço, por empresa ou profissionais tecnicamente capacitados, de acordo com a legislação vigente.

7. DA LIMPEZA, HIGIENIZAÇÃO E CONSERVAÇÃO DA ÁREA CEDIDA

7.1. A **CESSIONÁRIA** deverá primar pela higiene nas áreas de preparação e manipulação dos alimentos, bem como pela manutenção das áreas cedidas, 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.

7.2. 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 **CESSIONÁRIA** deverá utilizar produtos biodegradáveis, não podendo ser utilizados produtos químicos nocivos ao ser humano.

7.2.1. Os espaços que não operarem, nas condições previstas no item 6.2, deverão ser mantidos conforme as especificidades da atividade.

7.3. A limpeza completa da área cedida para o restaurante 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 em etapas:

7.3.1. 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.

7.3.2. 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 etc., com desinfecção.

7.3.3. A limpeza das demais áreas cedidas deverão observar as especificidades da atividade.

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

7.4.1. A desinsetização e desratização deverá ser realizada com frequência trimestral ou de acordo com a necessidade local, por empresa tecnicamente autorizada e registrada em órgão competente, mediante prévia comunicação e autorização da **CEDENTE**.

7.4.2. A **CESSIONÁRIA** deverá exigir das empresas responsáveis: (a) apresentação de alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária; (b) informações sobre os inseticidas utilizados, especialmente quanto à toxicidade; e (c) uso de uniformes e EPIs pelos responsáveis pela aplicação.

7.4.3. Sempre que for realizada a desinsetização e desratização, a **CESSIONÁRIA** afixará em local próprio o seu certificado, e fornecerá cópia à **CEDENTE**, independente de pedido.

7.5. A **CESSIONÁRIA** deverá responsabilizar-se integralmente pela gestão, limpeza e destinação adequada dos resíduos provenientes das fossas e das caixas de gordura da área cedida, incluindo aqueles oriundos da cozinha e do refeitório.

7.5.1. A limpeza das caixas de gordura e das fossas deverá ser realizada periodicamente, em intervalo não superior a 2 (dois) meses, ou em prazo inferior, quando necessário, mediante a utilização de equipamento adequado, como caminhão do tipo sewer jet.

7.5.2. A **CESSIONÁRIA** deverá realizar inspeções regulares para verificação do estado de conservação dos sistemas, garantindo seu adequado funcionamento.

7.5.3. Com o objetivo de minimizar impactos ambientais, a **CESSIONÁRIA** deverá implantar e manter programa de coleta e destinação de óleo comestível para reciclagem, em conformidade com as normas vigentes do Instituto Estadual do Ambiente (INEA).

7.6. A **CESSIONÁRIA** deverá responsabilizar-se pelo acondicionamento, armazenamento e destinação adequada dos resíduos sólidos decorrentes de suas atividades, em conformidade com a legislação e normas técnicas aplicáveis.

7.6.1. Os resíduos sólidos deverão ser acondicionados diariamente em sacos plásticos resistentes, devidamente fechados, e armazenados em local segregado da cozinha e da despensa. Posteriormente, deverão ser destinados à câmara frigorífica exclusiva para resíduos, localizada no térreo, onde permanecerão até o momento da coleta, a fim de evitar a proliferação de vetores e a propagação de odores.

7.6.2. A **CESSIONÁRIA** deverá providenciar a coleta e destinação final dos resíduos, observando as disposições normativas vigentes, incluindo, no que couber, o Decreto nº 10.936/2022.

7.6.3. A **CESSIONÁRIA** deverá observar a política de sustentabilidade do Parque Tecnológico da UFRJ bem como aderir suas iniciativas institucionais no tema.

7.7. Qualquer profissional contratado pela **CESSIONÁRIA** que tenha contraído ou seja suspeito de ter contraído doença potencialmente transmissível, ou que apresente feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia, deverá ser dispensado até o devido restabelecimento de sua saúde.

8. DA EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS

8.1. Os serviços de gastronomia e alimentação deverão ser ofertados ao público em conformidade com as especificações do cardápio básico, conforme disposto no item 8, que servirá como referência para os alimentos a serem disponibilizados.

8.1.1. A oferta de refeições para almoço, no sistema self-service por quilograma, será obrigatória.

8.1.2. A oferta de café da manhã e de lanches terá caráter facultativo, podendo ser disponibilizada a critério da **CESSIONÁRIA**, de acordo com a demanda e a viabilidade operacional.

8.2. O serviço de almoço deverá contemplar pista com balcões térmicos para cocção e distribuição de alimentos, incluindo, no mínimo:

- (a) saladas;
- (b) pratos proteicos;
- (c) guarnições;
- (d) preparações grelhadas (carnes, aves e peixes);
- (e) frutas e sobremesas.

8.2.1. As preparações deverão observar variedade e equilíbrio nutricional, incluindo a oferta regular de aves e peixes, bem como frutas sazonais.

8.3. A **CESSIONÁRIA** poderá oferecer itens e serviços complementares, tais como cafeteria, lanchonete e pontos temáticos (ex.: massas, culinária japonesa, sobremesas e bebidas), com preços compatíveis aos praticados no mercado.

8.4. Os alimentos deverão atender a padrões adequados de qualidade, sabor, apresentação e valor nutricional, observando as normas técnicas e sanitárias vigentes, bem como as boas práticas de manipulação e preparo.

8.5. Todas as preparações deverão ser devidamente identificadas, inclusive quanto à presença de ingredientes potencialmente alergênicos, conforme a legislação aplicável.

8.5.1. Deverão ser disponibilizados molhos e condimentos, incluindo azeite de oliva, molho de soja, molho inglês, limão, vinagre, sal, farinha e molho de pimenta, preferencialmente sob a forma de sachês individuais.

8.6. Os alimentos preparados e não consumidos deverão ser retirados ao final de cada expediente, com destinação adequada, nos termos da legislação sanitária.

8.7. A **CESSIONÁRIA** deverá, quando solicitada pela **CEDENTE**, apresentar relatórios contendo o quantitativo de refeições servidas e o número de usuários atendidos.

8.8. O pagamento pelos produtos será realizado diretamente pelos usuários à **CESSIONÁRIA**, por meios de pagamento usuais, devendo, obrigatoriamente, ser aceitos vales-refeição e/ou vales-alimentação, além de dinheiro, cartões de débito e crédito e outros meios eletrônicos amplamente utilizados.

8.9. Os preços deverão ser afixados em local visível e compatíveis com os praticados no mercado local.

8.10. É vedado:

(a) o uso de aditivos químicos com a finalidade de alterar as características naturais dos alimentos, incluindo glutamato monossódico;

(b) a comercialização de bebidas alcoólicas, cigarros ou quaisquer substâncias ilícitas;

(c) fumar ou permitir a presença de animais no interior do estabelecimento;

(d) veicular publicidade sem autorização prévia da **CEDENTE**.

8.11. Os serviços deverão priorizar a oferta de alimentação saudável e diversificada, em consonância com diretrizes nutricionais reconhecidas.

8.12. Os serviços de conveniência deverão observar, no que couber, as disposições deste Termo, complementando os serviços de alimentação e contribuindo para o bem-estar dos usuários.

9. DO CARDÁPIO BÁSICO PARA REFERÊNCIA

9.1. A **CESSIONÁRIA** deve oferecer diversidades de pratos, que sejam balanceados, conforme as melhores orientações nutricionais, observando inclusive práticas alimentares (por exemplo, o veganismo), de modo a atender adequadamente os usuários do Parque Tecnológico.

9.1.1. Os cardápios serão elaborados de preferência mensalmente, considerando-se a promoção de alimentação saudável preconizada pela Organização Mundial da Saúde, a composição nutricional, a cultura alimentar, a qualidade higiênico-sanitária e a atenção aos aspectos socioambientais, valorizados no Guia Alimentar para a População Brasileira (2014).

9.2. O cardápio será de responsabilidade de profissional de nível superior, nutricionista, qualificado para o desempenho das atividades pertinentes ao objeto. O cardápio deverá ser assinado pelo Nutricionista e ficará exposto para consulta dos usuários, em local visível, no refeitório da área cedida.

9.3. O cardápio deverá ser baseado nas políticas públicas de alimentação e no guia alimentar da população brasileira.

9.4. O cardápio das refeições para almoço, no sistema “self-service”, por quilograma, deverá ser oferecido diariamente contendo, no mínimo, um ponto de saladas e um ponto de pratos quentes.

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

9.5. No cardápio diário das refeições para almoço, 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.

9.6. 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.

10. DA EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS NOS ESPAÇOS CEDIDOS

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

10.1.1. 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.

10.1.2. O Fiscal do Contrato fará vistorias periódicas às instalações e dependências dos espaços cedidos, como forma de avaliar as condições dos serviços explorados pela **CESSIONÁRIA**.

10.2. 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 serviços de gastronomia e alimentação.

10.3. 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.

10.4. 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.

10.5. 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.

10.6. 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.

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

10.8. 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**.

11. DA DISPOSIÇÕES ACERCA DO PESSOAL

11.1. Todos os funcionários da **CESSIONÁRIA**, envolvidos na exploração da 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.

11.2. Os profissionais que manipulam diretamente os alimentos devem estar devidos 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.

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

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

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

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

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

11.2.6. Os calçados deverão ser do tipo fechado.

11.3. Compete à **CESSIONÁRIA**, nos serviços de gastronomia e alimentação, constituir equipe mínima de profissionais, a seguir relacionados:

11.3.1. 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.

11.3.1.1. 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.

11.3.1.2. 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.

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

11.3.1.4. 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 contrafluxos 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.

11.3.1.5. 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.

11.3.2. 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.

11.3.3. Manter profissionais capazes de atender às necessidades dos serviços a serem explorados 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.

11.3.4. Fornece, antes da assinatura do respectivo Contrato de cessão, relação nominal, com a respectiva função, da equipe dos profissionais responsáveis pelos serviços a serem explorados na área cedida, para fins de cadastro no sistema de controle de acesso do prédio.

11.3.4.1. 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.

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

11.3.5.1. 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.

Gerência de Compras • 3622-3461/3462/3557 • gecom@coppetec.ufrj.br • www.coppetec.ufrj.br

Rua Moniz Aragão Nº 360, Bloco 1 | Ilha do Fundão - Cidade Universitária | Cep: 21941-594

11.3.5.2. A **CESSIONÁRIA** se obriga a informar à **CEDENTE** qualquer alteração em sua representação em até 15 (quinze) dias úteis da sua formalização, configurando-se em obrigação contratual.

11.3.6. Compete ao preposto da **CESSIONÁRIA**:

11.3.6.1. Exercer a representação legal da **CESSIONÁRIA**;

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

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

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

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

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

11.3.7. 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.

11.4. 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.

11.4.1. Os profissionais deverão estar identificados por crachá.

11.5. A **CESSIONÁRIA** deverá promover, de forma permanente, o treinamento e a capacitação de sua mão de obra, de modo a garantir a adequada exploração dos serviços de alimentação na área objeto da presente seleção pública.

11.6. O ingresso nas áreas de preparação e fornecimento de refeições será permitido somente aos empregados devidamente uniformizados e autorizados pela **CESSIONÁRIA**.

12. DOS VALORES E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

12.1. Pela Cessão de Uso da área, a título de encargos contratuais, a **CESSIONÁRIA** pagará à **CEDENTE** o valor mensal ofertado para outorga de **R\$ 8.518,18 (oito mil, quinhentos e dezoito reais e dezoito centavos)**, conforme laudo de avaliação de valor de mercado, de 23 de março de 2026, emitido pelo Escritório Técnico (ETU).

12.2. A **CESSIONÁRIA** participará do rateio das despesas comuns no percentual de até 10% (dez por cento) do valor mensal da cessão, além de arcar integralmente com os custos de energia, água, internet, telefonia e gás.

12.3. O valor referente à Cessão de Uso será reajustado anualmente pelo IPCA, podendo o mesmo ser revisto a cada 03 (três) anos, com base em avaliação imobiliária realizada por uma empresa especializada, impactando os encargos financeiros, se esta relação contratual estiver vigente através da correlata prorrogação e por meio de Termo Aditivo específico.

12.4. Em caso de atraso, fica desde já convencionada a multa correspondente a 2% (dois por cento) ao mês, sobre o respectivo valor em atraso, bem como juros de 1% (um por cento) ao mês, calculados pro rata die, sem prejuízo da devida correção monetária pelo IPCA do período.

12.5. O inadimplemento dos encargos contratuais relacionados ao uso da área cedida, por um prazo superior a 90 (noventa) dias, poderá ensejar a configuração da Rescisão do Contrato da Cessão e aplicação dos encargos

moratórios e sancionatórios correlatos, desde que notificada a **CESSIONÁRIA**, na forma do Contrato, ressalvado à **CEDENTE** o direito de negociar o parcelamento dos débitos.

13. DAS DESPESAS PELO USO DA ÁREA CEDIDA

13.1. Além do pagamento do valor mencionado nos subitens 12.1 e 12.2, a **CESSIONÁRIA** arcará integralmente com as despesas decorrentes do consumo de gás de cozinha (GLP), energia elétrica, água e esgoto, telefone, coleta de lixo, 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, instituídos ou majorados, que incidam sobre o imóvel ou sobre as atividades desenvolvidas na área cedida.

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

13.3. O custo com a manutenção dos equipamentos de prevenção e combate a incêndio, localizados na área cedida, 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.

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

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

13.6. 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.

14. CONTROLE DE QUALIDADE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gerência de Compras • 3622-3461/3462/3557 • gecom@coppetec.ufrj.br • www.coppetec.ufrj.br

Rua Moniz Aragão Nº 360, Bloco 1 | Ilha do Fundão - Cidade Universitária | Cep: 21941-594

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

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

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

14.1.12. 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.

15. PESQUISA DE SATISFAÇÃO

15.1. 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, em relação às condições de atendimento e a qualidade dos serviços explorados pela **CESSIONÁRIA**, sendo certo que o resultado apurado deverá influenciar diretamente a operacionalização da **CESSIONÁRIA**.

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

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

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

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

GRAU DE SATISFAÇÃO PONTUAÇÃO

- Ótimo 5 (cinco)
- Bom 4 (quatro)

Gerência de Compras • 3622-3461/3462/3557 • gecom@coppetec.ufrj.br • www.coppetec.ufrj.br

Rua Moniz Aragão Nº 360, Bloco 1 | Ilha do Fundão - Cidade Universitária | Cep: 21941-594

- Regular 3 (três)
- Ruim 2 (dois)
- Muito Ruim 1 (um)

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

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

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

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

15.8. Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado satisfatório, a **CESSIONÁRIA** continuará com a cessão válida até a realização de uma nova pesquisa com resultado diverso ou o fim da vigência contratual.

15.9. Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório, a **CEDENTE** observará o disposto no Item 19 (Da Inexecução do Objeto) para tomar as medidas cabíveis.

16. DO PREÇO DAS REFEIÇÕES, PRODUTOS E ALIMENTOS; PAGAMENTO E REAJUSTE

16.1. Os preços praticados deverão ser mantidos em local visível do espaço cedido, observados os valores praticados no mercado.

16.2. O preço do peso em quilograma na refeição de almoço, servido em sistema “self-service”, deverá ser estipulado pela **CESSIONÁRIA**, respeitando os valores praticados no mercado.

16.3. O pagamento do consumo será de inteira responsabilidade dos usuários do espaço cedido, que poderão efetuar-lo por meio de dinheiro, cartão de crédito ou débito, vales refeição/alimentação, ou outras formas legalmente reconhecidas.

16.4. O valor do quilograma da refeição de almoço servida no sistema “self-service” poderá ser reajustado anualmente, observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses contado da data de início da operação ou da data do último reajuste concedido.

16.5. O reajuste será calculado com base na variação acumulada do Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M), divulgado pela Fundação Getúlio Vargas (FGV), ou por outro índice oficial que venha a substituí-lo.

16.6. A **CESSIONÁRIA** deverá comunicar formalmente à **CEDENTE** a aplicação do reajuste com antecedência mínima de 30 (trinta) dias da sua entrada em vigor, apresentando memória de cálculo contendo o índice aplicado e o respectivo percentual de reajuste.

17. DA 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 seguro-garantia ou fiança bancária de 5% (cinco por cento), 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 da área cedida multiplicado por 12 (doze).

17.2. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, 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. Se a opção de garantia for em seguro-garantia ou fiança bancária deverá conter expressamente cláusula de atualização financeira, de imprescritibilidade, de inalienabilidade e de irrevogabilidade.

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

17.5. Havendo repactuação de preços, acréscimo ou supressão de espaço físico, a garantia será acrescida ou devolvida, guardada a proporção de 5% (cinco por cento) sobre o valor resultante da alteração.

17.6. Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente, pela **CEDENTE**, para compensação de prejuízo causado no decorrer da execução contratual por conduta da **CESSIONÁRIA**, incluídas indenizações a terceiros, esta deverá proceder à respectiva reposição no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data em que tiver sido notificada.

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

18. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

18.1. Não obstante ser a **CESSIONÁRIA** a única e exclusiva responsável pela exploração 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. Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;

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

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

18.2.5. 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;

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

18.2.7. 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;

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

18.2.9. Anotar as queixas para serem examinadas;

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

18.2.11. Propor a aplicação de penalidades;

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

18.2.13. 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;

18.2.14. 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 exploração dos serviços de gastronomia e alimentação 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. 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 explorados pela **CESSIONÁRIA**.

19. DA INEXECUÇÃO DO OBJETO

19.1. No caso de atraso no atendimento das determinações da fiscalização ou ocorrendo inexecução total ou parcial das obrigações vinculadas ao Edital e seus anexos, bem como as cláusulas e condições estabelecidas no Contrato de Cessão e neste Termo de Referência, a **CESSIONÁRIA** ficará sujeita às seguintes medidas, assegurado o contraditório e o direito de ampla defesa em procedimento regularmente constituído pela **CEDENTE**, salvo quando aceitas justificativas expressas, a saber:

(a) Notificação para saneamento de ineficiências; e

(c) Rescisão unilateral do contrato pela **CEDENTE**, observado o Item 21.

19.2. A mora da **CESSIONÁRIA**, quanto ao pagamento da retribuição mensal total, implicará na aplicação de multa na forma como prevista no subitem 12.4 deste Termo de Referência e nas cláusulas contratuais competentes, sem prejuízo da aplicação cumulativa de outras medidas.

19.3. Nos casos de inexecução parcial ou total do objeto, as medidas estabelecidas no presente Termo de Referência levarão em conta as situações verificadas pelo **CEDENTE**, a saber:

19.3.1. Serão passíveis de notificação as situações verificadas na exploração do espaço cedido e caracterizadas pelo inadimplemento parcial de obrigações de pequena monta, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos relevantes à exploração do serviço no espaço cedido.

19.3.2. Serão passíveis a rescisão contratual a inexecução parcial ou total que acarretem prejuízos à exploração dos serviços no espaço cedido, inviabilizando a execução do contrato, notadamente em decorrência de conduta culposa da **CESSIONÁRIA**.

19.4. 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, poderá ensejar a rescisão unilateral do contrato pela **CEDENTE**.

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

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

19.7. Os prazos de adimplemento das obrigações contratadas admitem prorrogação, devendo a dilação 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.

20. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

20.1. O prazo de vigência do contrato a ser firmado será de 60 (sessenta) 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**.

20.2. O prazo de início da operação será de, no máximo, 03 (três) meses, contados a partir da data de assinatura do Contrato de Cessão, ressalvando que a vigência terá início com a data de assinatura, inclusive para incidência dos encargos financeiros previstos no contrato.

21. DA RESCISÃO DO CONTRATO DE CESSÃO

21.1. A inexecução total ou parcial do Contrato de Cessão ensejará sua rescisão unilateral pela **CEDENTE**, observando-se o item 19 do presente Termo de Referência.

21.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados pela **CEDENTE**, mediante a instauração de um procedimento para a apuração 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 a responsabilização civil por perdas e danos ocorridos.

21.5. No caso de rescisão contratual, a **CESSIONÁRIA** se responsabiliza em entregar o espaço com todas as obrigações perante as concessionárias de serviços públicos quitadas, observando, ainda, todas as disposições deste termo que se referem à entrega do espaço.

22. DAS EXIGÊNCIAS PARA SELEÇÃO

22.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da seleção pública, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnica que comprove(m) a operação de serviços de alimentação com fornecimento mínimo de 100 (cem) refeições por dia, por período não inferior a 12 (doze) meses, ou declaração da empresa informando que explora os serviços de restaurante de forma autônoma atendendo ao número de refeições e período antes mencionados, ficando sujeita à vistoria para confirmação pela CONTRATADA.

22.1.1. Caso a proponente vencedora não tenha explorado os serviços de restaurantes em espaços de 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 para explorar os serviços objeto do presente Termo de Referência.

22.2. A proponente deverá agendar com a **CEDENTE**, visita técnica ao local da área a ser cedida, oportunidade em que receberá “Termo de Vistoria”, documento necessário à habilitação ao certame da seleção pública, na forma que se segue:

22.2.1. Declaração de vistoria das instalações, emitida pela CEDENTE, cujas instalações deverão ser vistoriadas pelos interessados até 72 (setenta e duas) horas anterior à data da licitação, podendo a vistoria a ser agendada por meio do e-mail articulacoes@parque.ufrj.br, sendo de inteira responsabilidade da empresa interessada em participar da seleção pública 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.

22.3 A Fundação COPPETEC, a seu exclusivo critério, poderá a qualquer momento promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do Edital, inclusive solicitando a exibição dos respectivos originais para conferência com as cópias entregues. Para tal, fixará o prazo improrrogável de até 72 (setenta e duas) horas.

23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1. Os casos omissos relativos ao procedimento serão resolvidos pela Fundação COPPETEC, observados os princípios previstos no § 2º do art. 1º deste Decreto 8.241/2014 e, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

23.2. A recusa da proponente vencedora em assinar o termo de contrato, facultará à **CEDENTE** convocar as empresas remanescentes, na ordem de classificação, para executar a atividade nas mesmas condições.

23.3. A abstenção, por parte da **CEDENTE**, de quaisquer direitos e/ou faculdades que lhe assistem em razão deste contrato e/ou lei não importará renúncia a estes, não gerando, pois, precedente invocável.

23.4. Fica estabelecido que as prescrições deste instrumento convocatório, relacionadas aos serviços de gastronomia e alimentação, serão aplicadas no que tecnicamente couber aos serviços de conveniência.

23.5. A CESSIONÁRIA não poderá subceder, emprestar ou transferir, no todo ou em parte, a área cedida, nem outorgar os direitos e obrigações previstos no presente Contrato a terceiros.

23.6 A transferência no todo da área cedida somente será permitida nos casos de reorganização societária, como fusão, cisão ou incorporação, com a anuência da Direção Executiva do Parque Tecnológico da UFRJ.

24. ANEXO I - PLANTA INDICATIVA DE ÁREAS

Segue abaixo o link com a planta indicativa de áreas:

<https://box.coppetec.ufrj.br/s/c9x4GgDIw9QI0M8>

25. ANEXO II – INVENTÁRIO EQUIPAMENTOS

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO	FOTO
1	AQUECEDOR TIPO BANHO MARIA 1 CUBA MCA BUZON	
	BALANÇA DE PISO TOLEDO	
1	BALANCA TIPO PLATAFORMA CAP 190 KG MCA MICHELETTI	

1	BALCAO DE APOIO PARA BUFEE EM MADEIRA TAMPO EM GRANITO MED 960x130x85		
1	BALCAO DE APOIO PARA BUFEE EM MADEIRA TAMPO EM GRANITO MED 960x130x85		
1	BALCAO EXPOSITOR EM MADEIRA TAMPO EM GRANITO MED 200x130x85		

1	BALCAO EXPOSITOR EM MADEIRA TAMPO EM GRANITO MED 200x250x100		
1	BALCAO EXPOSITOR REFRIGERADO ILHA PARA RESFRIADOS TAMPO EM GRANITO 2 MODULOS MED 496x85x90		
1	BANCADA EM ACO INOC COM 2 CUBAS MCA BUZON 190x70		

1	BANCADA EM ACO INOC COM 1 CUBA MCA BUZON 200x70		
1	BANCADA EM ACO INOX COM 1 CUBA MCA BUZON 130x60		
1	BANCADA EM ACO INOX COM 1 CUBA MCA BUZON 200x70		
1	BANCADA EM ACO INOX COM 1 CUBA MCA BUZON 131x70		

1	BANCADA EM ACO INOX COM 1 CUBA MCA BUZON 138x70		
1	ARMÁRIO DE CRESCIMENTO PARA PÃES		
1	CAFETEIRA INDUSTRIAL ELÉTRICA		
1	BATEDEIRA PLANETÁRIA PROFISSIONAL		

1	BANCADA SECA EM AÇO INOX 200x80x90		
1	CÂMARA FRIGORÍFICA MATERIL REVESTIMENTO TÉRMICO MCA SÃO RAFAEL MED 5.29 M2		
1	CHAPA ELÉTRICA		
1	COIFA EXAUSTORA EM AÇO INOX MCA MELTING MED 215x100x50		

1	COIFA EXAUSTORA EM ACO INOX MCA MELTING MED180X120X50		
1	ESTEIRA EM ACO INOX EXPOSITORA DE BANDEIJAS MED: 600x55x90		
1	FATIADEIRA DE FRIOS MCA TOLEDO PRIX MOD 9300 G COM		
1	FOGAO INDUSTRIAL 6 BOCAS MCA BUZON		

1	FREEZER HORIZONTAL CAP 411 LTS MCA GELOPAR MOD 80597.04.2		
1	LAVADORA DE LOUCAS MCA HOBART MOD GL282HBTHZS		
1	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL CAP 8 LTS MCA SKYMSSEN MOD L8-06MB-N		
1	BANCADA EM ACO INOC COM 2 CUBAS MCA BUZON 290x70		

1	ESTANTE EM ACO INOX 1 MODULO 4 PRATELEIRAS MCA BUZON MED 95x40x150		
5	ESTANTE EM ACO INOX 1 MODULO 4 PRATELEIRAS MED 95x50x150		
1	CAMARA FRIA		

1	BANCADA EM INOX COM 2 CUBAS 170x70		
1	BASE SUPORTE P FORNO COMBINADO COM RODÍZIOS EM AÇO INOX COM BANDEJAS 120x90		
1	CARRINHO COM RODÍZIO PARA RESÍDUOS EM AÇO INOX 60x60		
1	MESA BASE SUPORTE PARA CAFETEIRA INDUSTRIAL EM AÇO INOX 80x60		

1	COIFA EXAUSTORA EM ACO INOX MCA MELTING MED		
2	CALDEIRA EM INOX PARA COZINHA CAP 200 LTS		
2	CHAPA ELETRICA MCA BUZON		
2	PRATELEIRA EM INOX MCA BUZON MED 270x40		

2	PRATELEIRA EM INOX MCA BUZON MED 270x40		
2	FRITADEIRA		
8	DIVISORIA 160x110		

26. ANEXO II - MODELO DE FORMULÁRIO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO

Pesquisa de satisfação realizada pelo Parque Tecnológico da UFRJ

(Nome da empresa **CESSIONÁRIA**)

Contrato de cessão nº XX/2026

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 III – MODELO DE PROPOSTA

FUNDAÇÃO COPPETEC
SELEÇÃO PÚBLICA Nº 08/2026
DATA DA SELEÇÃO: 23/07/2026 HORA DA SELEÇÃO: 10:00 HORAS
PROPONENTE:
TELEFONE: FAX.:
E-mail:
ENDEREÇO:
BAIRRO: CIDADE: UF: CEP:
CNPJ: INSCRIÇÃO ESTADUAL:
BANCO: AGÊNCIA: CONTA BANCÁRIA:
INSCRIÇÃO NO SIMPLES: () SIM () NÃO:

Objeto: Contratação de empresa especializada para Cessão de uso, a título oneroso, de espaço destinado à instalação e operação de restaurante, localizado no 1º pavimento do prédio situado na Rua Leopoldo de Meis, nº 301, Cidade Universitária, Rio de Janeiro (RJ) – Brasil, CEP: 21941-855, observadas as condições estabelecidas neste documento, no edital e anexos, conforme especificações do anexo I – Termo de referência

- **Detalhamento do serviço que será prestado, de modo que a Administração possa avaliar a sua adequação.**
- **INCLUIR DECLARAÇÃO, INFORMANDO QUE TODOS OS TRIBUTOS, conforme o item 6.6 d) do IC.**

VALIDADE DA PROPOSTA: Não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias.

PRAZO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS: 60 (sessenta) meses, a contar da data da assinatura do contrato. (Anexo IX).

PREÇO MENSAL

PREÇO TOTAL: R\$ _____ (_____)

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

ANEXO IV
DECLARAÇÕES
SELEÇÃO PÚBLICA ELETRÔNICA N.º 08/2026

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DE TODAS AS INFORMAÇÕES E DAS CONDIÇÕES LOCAIS

Declaro, sob as penalidades da lei, que tenho pleno conhecimento de todas as informações e das condições locais e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos para o cumprimento das obrigações objeto da **seleção pública eletrônica 08/2026**, assumindo total responsabilidade por este fato e informando que não as utilizarei para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com esta Fundação.

Rio de Janeiro, XX de XXXXXXXXXXXX de 202x.

Representante Legal

----- inscrito no CNPJ N.º -----, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr.(a) -----, portador da Carteira de Identidade n.º ----- e do CPF n.º -----, DECLARA, que não emprega menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou e insalubre e não emprega menores de 16 anos.

Ressalva: emprega menores, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ()

Representante Legal

----- inscrita no CNPJ N.º -----, declaro que não estou inscrita em cadastros nacionais de empresas punidas pela administração pública.

Rio de Janeiro, de de 202x.

Representante Legal

OBSERVAÇÃO:

Encerrada a etapa de lances da sessão pública, o proponente deverá no prazo de até 01 (um) dia útil encaminhar os documentos referentes a habilitação por e-mail.

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DE TODAS AS INFORMAÇÕES E DAS CONDIÇÕES LOCAIS

Declaro, sob as penalidades da lei, que tenho pleno conhecimento de todas as informações e das condições locais e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos para o cumprimento das obrigações objeto da seleção pública 08/2026, assumindo total responsabilidade por este fato e informando que não as utilizarei para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com esta Fundação.

Rio de Janeiro, XX de XXXXXXXXXXXX de 2026.

Representante Legal

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE OPÇÃO POR NÃO REALIZAR A VISTORIA TÉCNICA (elaborado pelo proponente)

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, portador do RG nº XXXXXXXXXXXXXXXXXe do CPF nº XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, na condição de representante legal de (nome empresarial), interessado em participar da Seleção Pública nº 08/2026, DECLARO que o proponente não realizou a vistoria técnica prevista no instrumento convocatório e que, mesmo ciente da possibilidade de fazê-la e dos riscos e consequências envolvidos, optou por formular a proposta sem realizar a visita técnica que lhe havia sido facultada.

O proponente está ciente desde já que, em conformidade com o estabelecido no instrumento convocatório, não poderá pleitear em nenhuma hipótese modificações nos preços, prazos ou condições ajustadas, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou informações sobre os locais em que serão executados os serviços.

(Local e data)

(nome completo, assinatura e qualificação do proposto da proponente)

ANEXO VII

CERTIFICADO DE REALIZAÇÃO DE VISITA TÉCNICA (emitido pela Unidade Contratante)

ATESTO que o representante legal do PROPONENTE _____
nº RG _____ e nº CPF _____, interessado em
participar da Seleção Pública nº 08/2026, realizou nesta data visita técnica nas instalações do
_____, recebendo assim todas as informações e subsídios necessários para a elaboração
da sua proposta.

O proponente está ciente desde já que, em conformidade com o estabelecido no instrumento convocatório, não poderá pleitear em nenhuma hipótese modificações nos preços, prazos ou condições ajustadas, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou informações sobre os locais em que serão executados os serviços.

(Local e data)

(Nome completo, assinatura e qualificação do representante da proponente)

(Nome completo, assinatura e cargo do responsável pelo projeto para acompanhar a vistoria técnica)

ANEXO VIII

FORMULÁRIO DE ÉTICA E CONFORMIDADE

1. DADOS PESSOAIS

- a) Nome / Razão Social:
- b) CNPJ / CPF:
- c) Natureza Pessoa Jurídica:
- d) Endereço:
- e) Representante legal:
- f) CPF do Representante Legal:
- f) E-mail / telefone:
- g) Tipo de relação: () Colaborador () Fornecedor () Prestador de Serviços () Outro:

2. QUESTIONÁRIO

- a) Existe alguma investigação ou processo judicial em curso contra você ou sua empresa?
() Sim () Não. Caso afirmativo, favor relatar seu objeto e fase que se encontra ou decisão.
- b) Possui condenação judicial ou administrativa em matéria de fraude, corrupção ou improbidade? () Sim () Não
- c) Possui vínculo pessoal ou profissional atual ou recente com gestores, dirigentes ou colaboradores da Fundação Coppetec? () Sim () Não. Caso afirmativo, detalhar.
- d) Já teve vínculo com agentes públicos nos últimos 5 anos? () Sim () Não. Caso afirmativo, detalhar.
- e) Já teve inscrição em cadastros de inidoneidade ou em listas de sanções (CEIS, CEPIM, CNEP, TCU, CGU e/ou Serasa)? () Sim () Não. Caso afirmativo, detalhar.
- f) Atua ou atuou em contratos com órgãos ou entidades públicas? () Sim () Não
- g) Se PJ, possui uma política formal de ética e conformidade? () Sim () Não
- h) Se PJ, possui política de prevenção à corrupção? () Sim () Não
- i) Se PJ, possui código de conduta e/ou canal de denúncias? () Sim () Não
- j) Está de acordo com os princípios éticos da Política de Integridade da Fundação Coppetec?

() Sim () Não

k) Autoriza a verificação de seus dados em bases públicas e/ou privadas? () Sim () Não

Declaro, sob as penas da lei, que as informações acima são verdadeiras e completas.

Assinatura do representante legal:

Data:

Arcabouço Normativo: Lei nº 8.958/94, Lei nº. 10.973/2004, Política de Integridade e Transparência da Fundação Coordenação de Projetos, Pesquisas e Estudos Tecnológicos – COPPETEC, Estatuto art. 25, inciso V; Regimento Interno artigo 2º, inciso IV, letra “e.ix”, Decreto nº 8.241/2014 e Lei nº 14.133/2021.

ANEXO IX - MINUTA DO CONTRATO

MINUTA DO CONTRATO GECOM Nº. XXX/2026 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, Inscrição Estadual 10.012.040, com sede na Rua Moniz Aragão, nº 360 - Bloco 01 - Centro de Tecnologia 2, CGTEC - Ilha do Fundão - na Cidade Universitária da UFRJ - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21941-594 - Brasil, neste ato representada por seu Diretora Superintendente Amanda Fernandes Xavier Pedrosa e seu Diretor Executivo Glaydston Mattos Ribeiro, doravante denominada **CEDENTE**, e a XXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ sob o n. XXXXXXXXXXXXXXXX, com sede na XXXXXXXXXXXX - XXXX - XXXXX - XXXXX - xxx - xx - CEP XXXXXXXXXXXXXXXX, neste ato, representada por XXXXXXXXXXXX, CPF: XXXXXXXXXXXXXXXX, 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 espaço destinado à instalação e operação de restaurante, localizado no 1º pavimento do prédio situado na Rua Leopoldo de Meis, nº 301, Cidade Universitária, Rio de Janeiro (RJ) – Brasil, CEP: 21941-855, observadas as condições estabelecidas neste documento, no edital e anexos, conforme especificações do anexo I – Termo de referência, conforme **instrumento convocatório SPFe n.º 08/2026 e Proposta xxx**, que passam a fazer partes integrantes e inseparáveis deste contrato.

1.2- A vigência do contrato terá o prazo de vigência de **60 (sessenta) meses**, contados a partir da data de assinatura do presente termo contratual.

CLÁUSULA SEGUNDA: FORMA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

2.1- A cessão de uso de área ocorrerá sob a orientação e supervisão do Coordenador Romildo Dias Toledo Filho, de acordo com os procedimentos internos e operacionais do PARQUE/UFRJ.

2.2- O imóvel objeto de cessão de uso está localizado no seguinte endereço: Rua Leopoldo Meis, 301, Prédio HUB+, Cidade Universitária, Rio de Janeiro - RJ - Brasil, CEP 21941-855

CLÁUSULA TERCEIRA: OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

3.1- Na execução do objeto do presente contrato, obriga-se a **CESSIONÁRIA** a manter todo empenho e dedicação, necessários ao fiel e adequado cumprimento dos encargos que lhe foram confiados, obrigando-se ainda a:

a) Confiar os serviços a profissionais idôneos, habilitados e treinados;

b) Manter seu pessoal informado sobre o teor deste contrato;

c) Observar os requisitos e as normas técnicas e práticas de segurança e medicina do trabalho;

d) Responsabilizar-se por quaisquer questões trabalhistas, inclusive acidentes de trabalho, ou previdenciárias movidas por integrante do seu quadro funcional ou contratados externos, originadas neste contrato;

e) Responsabilizar-se pelas imperfeições decorrentes das atividades causadoras de danos ou prejuízos nos serviços, por ação ou omissão;

a) Manter disciplina nos locais de serviços, responsabilizando-se, no prazo de 24 horas após notificação escrita, a tomar as medidas cabíveis, com relação a qualquer trabalhador com conduta considerada inconveniente pela Coordenador Romildo Dias Toledo Filho do PARQUE/UFRJ;

g) A **CESSIONÁRIA** deverá manter, durante toda a vigência do contrato, a regularidade fiscal perante a Receita Federal e Previdência Social, a **CEDENTE** poderá rescindir o contrato mediante aviso à **CESSIONÁRIA**;

- h) Responder, judicialmente ou extrajudicialmente, por quaisquer reivindicações, que venham a ser efetuadas por terceiros, concernentes ao objeto deste contrato, inclusive com relação às obrigações trabalhistas e tributárias, bem como no que se refere às benfeitorias existentes;
- i) Responsabilizar-se pelo pagamento de impostos, tributos, taxas ou encargos sobre o terreno, área edificada ou decorrentes de suas atividades, conforme definidos pelo Poder Público federal, estadual ou municipal;
- k) A CESSIONÁRIA não poderá subceder, emprestar ou transferir, no todo ou em parte, a área cedida, nem outorgar os direitos e obrigações previstos no presente Contrato a terceiros; e
- i) Cumprir as demais obrigações estabelecidas neste contrato.

CLÁUSULA QUARTA: OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

4.1- Constituem obrigações da CEDENTE:

- a) Permitir o acesso da equipe da CESSIONÁRIA aos locais da execução dos serviços objeto do presente contrato;
- b) Cumprir as demais obrigações estabelecidas neste contrato.

CLÁUSULA QUINTA: DAS RESPONSABILIDADES

5.1- Só poderão trabalhar no referido contrato os funcionários/sócios da CESSIONÁRIA.

5.2- A CESSIONÁRIA assume todas as responsabilidades sobre seus funcionários, eximindo a CEDENTE de todas e quaisquer responsabilidades civil, trabalhista e previdenciária. 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 responsabilidade.

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

CLÁUSULA SEXTA: VALORES E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1- A CESSIONÁRIA pagará mensalmente à CEDENTE, a título de Cessão de Uso da área, o valor de **R\$ X.XXX,XX (XXXXXXX)**, a contar da assinatura deste contrato.

6.2 Não haverá cobrança de taxas de serviços.

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

6.4 O valor referente à Cessão de Uso será reajustado anualmente pelo IPCA, podendo o mesmo ser revisto a cada 03 (três) anos, com base em avaliação imobiliária realizada pelo Escritório Técnico da Universidade (ETU).

6.5 Em caso de atraso, fica desde já convencionada a multa correspondente a 2% (dois por cento), ao mês, sobre o respectivo valor em atraso, bem como juros de 1% (um por cento) calculado pro rata die, sem prejuízo da devida correção monetária pelo IPCA do período.

6.6 O inadimplemento dos encargos contratuais relacionados ao uso da área cedida, por um prazo superior a 90 (noventa) dias, poderá ensejar a configuração da Rescisão do presente Contrato da Cessão e aplicação dos encargos moratórios e sancionatórios correlatos, desde que notificada a CESSIONÁRIA, ressalvado à CEDENTE o direito de negociar o parcelamento dos débitos.

6.7 O pagamento mensal a cessão de uso não inclui as despesas decorrentes do consumo de gás de cozinha (GLP), energia elétrica, água e esgoto, telefone, coleta de lixo, manutenção dos equipamentos de prevenção e combate a incêndio, bem como dos serviços de agentes de portaria e de segurança, além de quaisquer tributos Federais, Estaduais ou Municipais, e os aumentos

ou incidências 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 Termo de Referência, constante do ANEXO I do presente Instrumento convocatório.

6.8. Para assegurar o integral cumprimento de todas as obrigações contratuais assumidas, inclusive indenização a terceiros e multas eventualmente aplicadas a CESSIONÁRIA apresentará garantia anual de 5% (cinco) por cento do valor anual do contrato, em uma das modalidades estabelecidas no artigo 96 da Lei nº 14.133/2021, no prazo de até 15 (quinze) dias úteis após a data da assinatura do instrumento contratual.

CLÁUSULA SÉTIMA: VIGÊNCIA

7.1- O prazo de vigência do presente contrato é de 60 (sessenta) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, por meio de termo aditivo, por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, a critério da CEDENTE desde que devidamente justificado e com concordância do coordenador do projeto.

CLÁUSULA OITAVA: INADIMPLEMENTO E RESCISÃO

8.1- Qualquer das partes poderá considerar rescindido o presente contrato, garantido o direito de defesa prévia, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, sem que à outra parte caiba qualquer direito ou indenização, no caso de:

8.1.1- Inadimplemento de qualquer das obrigações contratuais que persista por prazo superior a 10 (dez) dias, garantido o direito de defesa prévia.

8.1.2- Cessão ou sub-rogação de qualquer parte ou direito deste contrato por quaisquer das partes, hipótese em que a parte prejudicada poderá também pleitear perdas e danos, na proporção de seus prejuízos, garantido o direito de defesa prévia.

8.2- A tolerância de uma das partes no que diz respeito ao cumprimento das obrigações assumidas pela outra não constituirá novação ao presente contrato nem poderá ser invocada como precedente para a repetição do fato tolerado, garantido o direito de defesa prévia.

8.3- Não obstante o prazo ajustado na cláusula sétimo retro, quaisquer das partes poderá denunciar e obter a rescisão do presente contrato mediante notificação escrita à outra parte, com pelo menos 30 (trinta) dias de antecedência, garantido o direito de defesa prévia.

CLÁUSULA NONA: FISCALIZAÇÃO

9.1- A CESSIONÁRIA obriga-se a fornecer à CEDENTE toda e qualquer informação que seja solicitada sobre o objeto do contrato, bem como facilitar a fiscalização da execução do contrato.

9.2- Cabe ao Coordenador Prof. Romildo Dias Toledo Filho do PARQUE/UFRJ, verificar e exigir da CESSIONÁRIA o cumprimento perfeito do contrato e o atendimento das especificações e demais requisitos técnicos a eles inerentes.

9.3- Cabe à CEDENTE, e a seu exclusivo critério, exercer ampla, irrestrita e permanente fiscalização de todas as fases da execução deste contrato, e do comportamento do pessoal da CESSIONÁRIA, sem prejuízo a obrigação desta de fiscalizar seus associados.

9.4- A fiscalização é exercida no interesse da CEDENTE e não exclui a responsabilidade da CESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, não implicando corresponsabilidade do CEDENTE ou de seus agentes e prepostos.

9.5- A fiscalização da CEDENTE deverá enviar relatórios para a CESSIONÁRIA sempre que desaprove as atividades exercidas pela CESSIONÁRIA, nos termos do Termo de Referência, e especificando aqueles que estiverem em desacordo com os requisitos técnicos exigidos.

9.6- A fiscalização da CEDENTE não diminui ou substitui as responsabilidades da CESSIONÁRIA decorrentes das obrigações assumidas no presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA: PENALIDADES

10.1- Caso a **CESSIONÁRIA** se recuse a executar O objeto deste instrumento ou assinar o presente termo contratual, garantida a prévia defesa, será considerada inadimplente e estará sujeita às seguintes cominações:

- a) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado;
- b) Responder por perdas e danos ocasionados a **CEDENTE**, os quais serão apurados em competente processo, levando-se em conta as circunstâncias que tenham contribuído para a ocorrência do fato, até o limite do valor contratado;
- c) Suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com a **CEDENTE**, pelo prazo de até 02 (dois) anos.

10.2- Ocorrendo atraso na execução do contrato, sem justificativa aceita pela **CEDENTE**, a **CESSIONÁRIA**, garantido o direito de defesa prévia, ficará sujeita às seguintes multas:

- a) Multa de 1% (um por cento) ao mês, pro rata die, até o trigésimo dia de atraso, aplicada sobre o valor anual do contrato
- b) O atraso superior a 30 (trinta) dias, será considerado como recusa de execução do contrato, ensejando a rescisão e cancelamento do instrumento contratual, por justa causa, e aplicação da multa de 10% (dez por cento) sobre o valor anual do contrato, com a consequente suspensão do direito de licitar ou contratar com a **CEDENTE**. Será aplicada a presente sanção, independentemente da sanção prevista na alínea "a" da Cláusula 10.2, do presente contrato.

10.3- O pedido de prorrogação de prazo de vigência contratual, só será conhecido pela **CEDENTE**, caso o mesmo seja devidamente fundamentado e entregue a **CEDENTE**, antes de expirar o prazo contratual inicialmente estabelecido.

10.4- O valor da devolução pertinente às multas aplicadas, face ao provimento de recurso, será atualizado financeiramente, tendo como base a Taxa Referencial pro rata tempore.

10.5- Constituem descumprimento, pelo contratado, da Cláusula Contratual Padrão:

- a) Falsidade nas informações prestadas;
- b) Descumprimento de determinações do Código de Conduta;
- c) Participação em atos ilícitos, tais como de corrupção, lavagem de dinheiro, assédio e outros previstos em lei;
- d) Conduta incompatível com os valores institucionais da Fundação Coppetec; e
- e) Recusa em responder e assinar o Formulário de Ética e Conformidade, quando requerido pela Fundação Coppetec ou inobservância das suas normas de conduta e de integridade.

10.6- No descumprimento da Cláusula Contratual Padrão, o contratado estará sujeito às seguintes sanções, a serem aplicadas por decisão da Diretoria da Fundação Coppetec, proporcionalmente a sua gravidade e recorrência:

- a) Advertência formal;
- b) Suspensão temporária do contrato, na forma prevista da Lei nº 14.133/2021;
- c) Rescisão contratual por justa causa;
- d) Denúncia do contrato;
- e) Inclusão em lista interna de restrições; e
- f) Comunicação aos órgãos externos competentes, tais como Ministério Público, Receita Federal e órgãos reguladores e de controle, conforme o caso.

§1º O direito à defesa será assegurado, mediante:

- I. Garantia de contraditório e de ampla defesa;
- II. Prazo para apresentação de esclarecimentos e de defesa; e
- III. Apreciação conclusiva pela Comissão de Integridade e Ética.

§2º A apuração de descumprimento, as manifestações de defesas, a apreciação conclusiva e a eventual decisão de sanção deverão ser objeto de registro e arquivamento

10.7- No caso de isenção da obrigação financeira e/ou da penalidade contratual assumida pela parte, será necessária a autorização formal do Coordenador do Projeto, bem como, anuência do respectivo Coordenador do Programa ou do Diretor da Unidade

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: POLÍTICA DE INTEGRIDADE E TRANSPARÊNCIA

11.1 - A CONTRATADA:

11.1.1 - Declara que possui ciência e se responsabiliza pelo cumprimento das condições integrantes na Política de Integridade e Transparência da **CEDENTE**, que a qualquer tempo ou lugar poderá ser verificado através do link: https://www.coppetec.org.br/site/documentos/politica_integridade_2017.pdf

11.1.2- Declara ainda que informou e/ou informará a seus administradores, prepostos, representantes, empregados e terceiros a seu serviço, bem como aos de suas controladas, controladoras e sociedades sob controle comum, de seu compromisso em relação ao disposto nesta cláusula, bem como tomaram medidas para que os mesmos se comprometam a não praticar condutas ou omissões que possam resultar em responsabilidade para a **CEDENTE**.

11.1.3- Responsabiliza-se pelos atos praticados em descumprimento ao disposto nesta cláusula, por si e suas controladas, controladoras e sociedades sob controle comum, seus respectivos administradores, prepostos, empregados, representantes e terceiros a seu serviço, no que se refere às operações e atividades previstas neste Contrato.

11.1.4 - Se compromete também caso venha tomar conhecimento sobre qualquer atividade em desacordo com a Política de Integridade e Transparência mencionada acima, que irá comunicar imediatamente à **CEDENTE**, através dos seguintes canais de comunicação: comissaodeetica@coppetec.ufri.br.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: FORO

12.1- 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 02 (duas) vias de igual teor e forma, para um mesmo e único fim, na presença das testemunhas abaixo assinadas.

Nos termos do art. 10, § 2º, da Medida Provisória nº 2.200-2/2001 c/c artigos 107, 107 e 441 do Código Civil, as Partes expressamente concordam em utilizar e reconhecem como válida qualquer forma de comprovação de anuência aos termos do presente instrumento em formato eletrônico, ainda que não utilizem de certificado digital emitido no padrão ICP-Brasil, incluindo as assinaturas eletrônicas nas plataformas de assinatura Docusign, Clicksign, D4sign, OriginalMy, Certisign, dentre outras. A formalização do presente instrumento na forma acordada retro será suficiente para a validade jurídica e integral vinculação das Partes ao seu inteiro teor.

Rio de Janeiro, XX de XXXXX de 2026.

Pela **CONTRATANTE**:

Amanda Fernandes Xavier Pedrosa
Diretora Superintendente

Glaydston Mattos Ribeiro
Diretor Executivo

Fundação COPPETEC

Pela **CONTRATADA**:

XXXXXXXXXX
CPF: XXXXXXXXXXXX
XX

Testemunhas:

Nome: Romildo Dias Toledo Filho
CPF:

Nome: XXXXXXXXXXXX
CPF: