

UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

HOSPITAL UNIVERSITÁRIO PEDRO ERNESTO

DIVISÃO DE NUTRIÇÃO

**TERMO DE REFERÊNCIA PARA PERMISSÃO DE USO
DE ESPAÇO FÍSICO PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL**

CANTINA

HUPE/UERJ

**Rio de Janeiro
2019**

ÍNDICE

	Pág.
1 –Do Objeto.....	03
2 – Da Justificativa e Objetivo da Contratação.....	03
3 – Da Classificação dos Serviços.....	03
4 – Do Início da Permissão de Uso.....	04
5 – Dos Alimentos Comercializados na Cantinae/ou Lanchonete e Composições.....	04
6 – Do Serviço e Especificações	04
7 – Da Destinação do Serviço, Atendimento à Necessidades Especiais e Cardápio.....	05
8 – Do Preparo dos Produtos.....	07
9 – Da Distribuição dos Produtos.....	08
10 – Do Controle de Qualidade da Cantina.....	08
11 – Dos Gêneros Alimentícios, Material de Consumo e Outros Insumos	09
12 - Do Controle Higiênico-Sanitário.....	09
13 – Das Benfeitorias Necessárias a Serem Realizadas pela Permissionária.....	10
14 – Do Pessoal Técnico-Operacional.....	11
15 – Da Fiscalização e Vedações.....	12
16 – Das Normas de Funcionamento da Cantina.....	14
17 – Das Obrigações da CONTRATANTE.....	15
18 – Das Obrigações da Permissionária.....	15
19 – Da Visita	17
20 – Da Qualificação Técnica.....	17
21 – Da Forma de Pagamento.....	18
22 – Créditos.....	18
23 – Do Fiscal de Contrato.....	18
24 – Anexos.....	19
Anexo 1 – Atestado de Visita.....	19
Anexo 2 – Planta Baixa da Cantina.....	20
Anexo 3 – Laudo de Avaliação do Valor de Locação da Cantina.....	22

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

OBJETO	Outorga de Permissão onerosa de uso de espaço físico a pessoa jurídica/empresa especializada na execução de serviços destinados à instalação de uma CANTINA E/OU LANCHONETE designada única e exclusivamente à exploração comercial relacionada a essa atividade no HOSPITAL UNIVERSITÁRIO PEDRO ERNESTO, pelo período de 5 anos.
ÁREA DISPONÍVEL	104,5m²
PRAZO DE PERMISSÃO DE USO	5 (cinco) anos.
CRITÉRIO DE JULGAMENTO	MAIOR PROPOSTA
CONTRAPRESTAÇÃO MENSAL MÍNIMA / ESPAÇO	R\$ 5.392,20
SITUAÇÃO	HOSPITAL UNIVERSITÁRIO PEDRO ERNESTO (HUPE), situado à Avenida Vinte e Oito de Setembro número 87, Vila Isabel, Rio de Janeiro.
VISITA TÉCNICA	O espaço destinado a CANTINA E/OU LANCHONETE poderá ser visitado de 9:00 às 16:00 horas, acompanhado de um servidor, mediante prévio agendamento junto à Divisão de Nutrição do HUPE, pelo telefone (21) 2868-8571.

2. DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Permissão de uso objetiva atender os servidores públicos, empregados públicos, terceirizados, docentes, discentes e usuários dos serviços prestados por este hospital, a alternativa de realizarem seus lanches sem sedeslocarem e em lugar seguro.

2.2. Considerando que a existência da cantina proporciona aos usuários maior comodidade e economia de tempo.

2.3. Considerando que o oferecimento deste tipo de serviço pela própria instituição é inviável, uma vez que esta não é a atividade-fim do hospital.

2.4. Faz-se necessário a realização de procedimento licitatório.

3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. A natureza do objeto da presente contratação é definida como comum nos termos do parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520, de 07 de julho de 2002.

3.2. A contratação de pessoa jurídica para execução dos serviços objeto deste Termo encontra amparo legal na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei nº 10.520, de 07 de julho de 2002, no Decreto nº 3.555 de 8 de agosto de 2000.

3.3. Indica-se que o procedimento licitatório seja na modalidade **de Concorrência**, que é a modalidade de **licitação** entre quaisquer interessados que, na fase inicial de habilitação preliminar, comprovem possuir os requisitos mínimos de qualificação exigidos no edital para execução de seu objeto (art. 22, § 1º, Lei 8.666/93). Orienta-se que o critério de julgamento seja o **maior lance**. Tal procedimento é entendido na doutrina como **pregão negativo** e encontra entendimento de legalidade no Acórdão 478/2016 – TCU Plenário.

4. DO INÍCIO DA PERMISSÃO DE USO

4.1. Implantar a cantina de acordo com as condições estabelecidas e conforme especificações deste Instrumento, a contar da data de assinatura do Contrato de Permissão de Uso.

4.2. APERMISSIONÁRIA deverá informar ao CONTRATANTE, em tempo hábil, sobre qualquer motivo que impossibilite assunção dos serviços objeto deste Instrumento.

4.3. Após serem realizadas as benfeitorias necessárias para melhor adequação da cantina, a PERMISSIONÁRIA efetuará o pagamento à UERJ em forma de remuneração mensal, de acordo com o valor apresentado na proposta, acrescido do valor referente ao consumo de energia elétrica e de água.

5. DOS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS NA CANTINA E/OU LANCHONETE E COMPOSIÇÕES

5.1. Deve-se seguir as recomendações para a participação dos macronutrientes (carboidratos, proteínas e gorduras) no valor energético total (VET), de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira:

- Carboidratos totais: 55% a 75% do valor energético total (VET), dando preferência aos carboidratos complexos e fibras e restringindo a oferta de açúcares simples (açúcar refinado, refrigerantes, sucos artificiais e guloseimas em geral).
- Gorduras: 15% a 30% do valor energético total (VET), limitando a oferta de gorduras saturadas, gorduras *trans* e frituras. Preparações fritassão proibidas.
- Proteínas: 10% a 15% do valor energético total (VET).

6. DO SERVIÇO E ESPECIFICAÇÕES

6.1. Quadro resumo

Item	Unidade	Área (m ²)	Contra Prestação	Horário de funcionamento
01	CANTINA e/ou LANCHONETE NO ANDAR TÉRREODO HUPE	104,5 m ²	R\$ 5.392,20	DE SEGUNDA A DOMINGO 7h às 22hs

6.2. Os serviços a serem prestados deverão ser executados nos dias e horários constantes do calendário descritos no item 6.1, e oferecerá lanches no HUPE.

6.3. Entende-se por CANTINA E/OU LANCHONETE o local destinado à produção e venda dos produtos alimentícios.

6.4. A CANTINA E/OU LANCHONETE disporá de um espaço compartilhado com o hospital, onde a PERMISSONÁRIA deverá trazer todo o mobiliário, mesas e cadeiras, previamente acordada com a CONTRATANTE.

6.5. Os horários de funcionamento deverão ser rigorosamente respeitados, facultando-se, desde que acordados pelas partes, o funcionamento em dias e horários diferentes (plantão noturno). Em caso de realização de eventos extraordinários, serão comunicados à PERMISSONÁRIA, com antecedência de até 07 (sete) dias.

6.6. A PERMISSONÁRIA deverá primar por um tratamento laico, amigável, interativo e isento de qualquer preconceito com a clientela, que se caracteriza, eminentemente, pela pluralidade.

7. DA DESTINAÇÃO DO SERVIÇO, ATENDIMENTO ÀS NECESSIDADES ESPECIAIS E CARDÁPIO

7.1. Desenvolvimento de atividades de elaboração, preparação e fornecimento de **cafeteria artesanal**, serviços de lanches rápidos e outros pertinentes ao ramo de alimentação sendo **imprescindível a variação** dos gêneros alimentícios (selecionados e de qualidade) a serem oferecidos, objetivando melhor atender a comunidade e usuários daquela unidade hospitalar.

7.2. Os lanches planejados deverão atender às necessidades alimentares e/ou nutricionais especiais apresentadas pelos usuários (alergia alimentar, diabetes e outros).

7.3. Não será permitida a utilização de alimentos industrializados ultraprocessados, por exemplo, produtos cárneos como: quibe, frango empanado, hambúrguer e similares; temperos como condimentos preparados para caldos e realçadores de sabor.

7.4. CARDÁPIO SUGERIDO:

A) CAFÉS

- Cafés especiais (bebidas artesanais): expresso tradicional, expresso com chantilly, café filtrado, café expresso suavizado, café expresso com leite vaporizado e espuma de leite, café expresso com baunilha e leite vaporizado, calda de chocolate, leite vaporizado e chantilly.

B) CAPUCCINOS

- Capuccino tradicional e especial

C) BEBIDAS FERMENTADAS GELADAS ARTESANAIS NÃO ALCOÓLICAS

- Sabores variados como baunilha, coco com ou sem leite.

D) CHÁS, CHOCOLATES, FRAPPÉS A BASE DE CAFÉS E CREMES

- Sabores variados com leite, quente ou gelado

E) CHOCOLATES, FRAPPÉS A BASE DE CAFÉS E CREMES

- Clássico ou branco

F) FRAPPÉS A BASE DE CAFÉ OU DE CREME

- Sabores variados com leite, quente ou gelado

G) SANDUICHES VARIADOS COM PÃES INTEGRAIS OU NÃO

- Sanduiches com pão bagel, toasts especiais, focaccia, pão pita e croissants
- Recheios variados:
 - ✓ com queijos diversos;
 - ✓ frios como: blanquet, presunto de parma, salame entre outros;
 - ✓ complementos com: folhas verdes frescas, tomates frescos ou secos entre outros
 - ✓ pastas diversas

H) COOKIES ARTESANAIS

- Sabores variados

I) MUFFINS SALGADOS E DOCES

- Sabores variados como queijo parmesão; muçarela, tomate seco e rúcula; chocolate; blueberry, etc.

J) PÃES VARIADOS SALGADOS E DOCES

- Sabores variados como de queijo parmesão; azeitona com ervas; éclair; mil folhas, croissant de chocolate, strudel de maçã, etc.

K) DOCES VARIADOS

- Bolos simples e recheados, tortas, waffles, brownies de diferentes sabores, donuts, etc.

L) SORVETES CREMOSOS, PICOLÉS E IOGURTES

- Sabores variados

M) SUCOS DE FRUTAS NATURAIS, AÇAÍ E ÁGUA DE CÔCO

7.5. APERMISSIONÁRIA obriga-se a não instalar no espaço permitido, qualquer equipamento sem o consentimento da CONTRATANTE capaz de por em risco o imóvel, a integridade física das pessoas, nem produzir interferência nos equipamentos já instalados na unidade hospitalar ou em áreas externas.

7.6. Equipamentos a serem utilizados e potência máxima:

- máquina de café elétrica e/ou expresso – Potência máxima: 0,5 cv,
- forno de microondas - Potência máxima: 700 W,
- forno elétrico - Potência máxima: 1400 W,
- refrigerador/expositor (2 uds) - Potência máxima: 350 W cada – Total: 700 W
- freezer - Potência máxima: 350 W,
- liquidificador - Potência máxima: 800 W,
- extratores de suco - Potência máxima: 35 W,

- h) fatiadores de frios - Potência máxima: 240 W ,
- i) caixa registradora - Potência máxima: 35 W
- j) chapasandueira elétrica - Potência máxima: 2500 W,
- k) fogão com instalação de botijão externa,
- l) estufa quente de bancada(2 uds) - Potência máxima: 150 W cada – Total: 300 W
- m) estufa fria de bancada com gelox,
- n) depurador de ar - Potência máxima: 150 W
- o) purificador de água gelada - Potência máxima: 140 W

➤ **POTÊNCIA MÁXIMA TOTAL = MÉDIA DE 7500 W**

7.7. **Poderão ser comercializados:** água mineral (em copo ou garrafa plástica), refrigerantes em lata, sucos em embalagens tetrapak (longa vida), balas, chicletes, ficando **terminantemente proibida** a venda de bebidas alcoólicas de qualquer espécie, além de tabacos (cigarros, charutos, etc.).

7.8. É **proibida** a confecção de frituras.

8. DO PREPARO DOS PRODUTOS

8.1. A PERMISSIONÁRIA deverá observar os critérios de boas práticas no manuseio dos produtos durante o preparo, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com produtos próprios para uso em alimentos, de acordo com as normas vigentes, afixando no local o fluxograma de sanitização de alimentos consumidos crus.

8.2. A PERMISSIONÁRIA deverá higienizar os gêneros alimentícios antes do início da etapa do preparo conforme as suas características e as normas de boas práticas. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos a serem consumidos crus devem ser aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

8.3. A PERMISSIONÁRIA deverá dispor de ponto de água filtrada para o preparo de sucos. A temperatura da água deverá se adequar ao tipo de preparação.

8.4. A PERMISSIONÁRIA deverá utilizar somente o leite líquido, embalagem UHT, uma vez que o leite em pó precisa de acompanhamento da diluição.

8.5. A PERMISSIONÁRIA deverá realizar a troca dos elementos filtrantes periodicamente e manter o registro do procedimento e etiqueta no filtro com a data da troca efetuada e da próxima troca. Deverá ser apresentado o laudo de potabilidade da água semestralmente.

8.6. Os produtos deverão ser preparados próximo ao horário de distribuição, devendo ser mantidos em recipientes tampados e em temperaturas adequadas.

8.7. Os produtos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65°C (sessenta e cinco graus Celsius), para as preparações quentes, ou inferiores a 10°C (dez graus Celsius), para as preparações frias (de acordo com as características de cada preparação), até serem consumidos. Para os doces a temperatura deverá ser inferior a 7°C.

8.8. A PERMISSIONÁRIA deverá manter o controle rígido de temperatura a que são submetidos os alimentos e/ou preparações em geladeiras e freezers, mantendo os registros diários de aferição de temperaturas atualizados. Os alimentos e/ou preparações armazenados deverão ser identificados (tipo do produto, data e hora de preparo e data de validade) protegidos de contaminação, conforme legislação sanitária vigente.

8.9. Todos os produtos poderão ser submetidos aos fiscais para degustação, sem ônus para a mesma, devendo a PERMISSONÁRIA realizar a imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo, segundo legislações sanitárias vigentes e normatizações técnicas.

8.10. A PERMISSONÁRIA deverá substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os produtos fornecidos, em que se verificar condições insatisfatórias para o consumo.

8.11. O preparo dos produtos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando-se as técnicas recomendadas e as normas sanitárias vigentes.

8.12. Só poderá ser utilizado gelo para adição em bebidas fabricado com água filtrada, devendo apresentar-se com uma abertura central (cilindro ou cubo).

9. DA DISTRIBUIÇÃO DOS PRODUTOS

9.1. A PERMISSONÁRIA deverá acondicionar os produtos preparados em utensílios adequados, em boas condições de uso.

9.2. A PERMISSONÁRIA deverá manter até o final da distribuição, as preparações em temperatura de segurança, visando a preservação de sua qualidade sanitária e sensorial.

9.3. As preparações líquidas quentes ou geladas deverão ser acondicionadas em recipientes térmicos apropriados.

9.4. A PERMISSONÁRIA poderá fazer entregas de lanches/sucos do cardápio apresentado dentro da área do HUPE, garantindo o binômio tempo/temperatura adequados ao tipo de preparação fornecida.

9.5. Os horários de funcionamento da CANTINA e/ou LANCHONETE deverão seguir as determinações da CONTRATANTE, podendo ser alterados por necessidades da mesma, de acordo com o previsto no item 6.5.

9.6. A PERMISSONÁRIA não poderá, em hipótese alguma, reaproveitar os produtos já preparados para o consumo e deverá desprezar, após o término de funcionamento, quando houver, na CANTINA e/ou LANCHONETE.

10. DO CONTROLE DE QUALIDADE DA CANTINA

10.1. A PERMISSONÁRIA deverá utilizar gêneros alimentícios de primeira qualidade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações das características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade.

10.2. A PERMISSONÁRIA deverá apresentar a Lista de Especificações dos Gêneros Alimentícios que serão utilizados na confecção dos produtos para avaliação e aprovação pela CONTRATANTE.

10.3. A PERMISSONÁRIA realizará os controles dos gêneros alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, características sensoriais, acondicionamento, condições de higiene e prazo de validade.

10.4. A PERMISSÃO deverá realizar o controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, pelo método A.P.P.C.C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle).

10.5. Durante a execução da PERMISSÃO, poderão ser feitas inclusões, alterações e exclusões de marcas ou de gêneros, mediante determinação da CONTRATANTE ou solicitação da PERMISSÃO.

10.6. A PERMISSÃO deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Produção de Refeições, conforme Portaria GM/MS nº 1428/93, Portaria SVS/MS nº 326/97, Resolução RDC ANVISA nº275/02, Resolução RDC ANVISA nº175/03, Resolução RDC ANVISA nº216/04 e demais legislações vigentes, à CONTRATANTE, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias após a implantação do serviço.

10.7. A PERMISSÃO responsabilizar-se-á pela qualidade dos produtos 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, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.

11. DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAL DE CONSUMO E OUTROS INSUMOS

11.1. A PERMISSÃO será responsável pelo armazenamento adequado dos gêneros alimentícios.

11.2. A PERMISSÃO deverá manter os locais de estocagem de alimentos (despensa, refrigerador e congelador) em condições adequadas de uso, obedecendo as normas vigentes.

11.3. O armazenamento dos gêneros alimentícios não pode ser misturado com produtos de limpeza, descartáveis e similares, para garantir condições ideais de consumo.

11.4. A PERMISSÃO só poderá utilizar produtos de limpeza e sanitização registrados no Ministério da Saúde para a higienização dos alimentos, utensílios, equipamentos, mobiliário, área física e de higiene pessoal, contendo rótulo com a designação do produto, composição, fabricante, prazo de validade e forma de utilização.

12. DO CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO

12.1. A PERMISSÃO deverá realizar e manter a higienização completa das dependências da CANTINA e/ou LANCHONETE (cozinha, despensa), equipamentos, mobiliário e utensílios utilizados na PERMISSÃO, usando produtos de higienização e desinfecção com registro no Ministério da Saúde. Esses produtos devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

12.2. Os acessórios e produtos de higienização da CANTINA e/ou LANCHONETE (sabão líquido neutro glicerinado, pano multiuso e toalha de papel de boa qualidade) deverão ser adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter a ampla higienização das mãos dos funcionários que manipulam os alimentos.

12.3. A PERMISSÃO deverá dispor de recipientes em número suficiente para acondicionar resíduos alimentares e lixos produzidos. Os coletores utilizados deverão ser

dotados de tampas acionadas por pedal, com saco plástico apropriado, seguindo as normas técnicas vigentes.

12.4.O lixo acondicionado em recipiente fechado, deverá ser removido para local pré-estabelecido pela CONTRATANTE, observando-se a legislação ambiental, em recipientes apropriados tipo container aguardando destino final, conforme legislação. A remoção do lixo, proveniente da produção de alimentos, será diária e de responsabilidade da PERMISSONÁRIA.

12.5. A PERMISSONÁRIA deverá dispor papeleiras, saboneteiras, álcool gel e produtos de limpeza para os usuários da cantina.

13. DAS BENFEITORIAS NECESSÁRIAS A SEREM REALIZADAS PELA PERMISSONÁRIA

13.1. Deverão ser realizadas benfeitorias, até 30 dias após o vencimento da Concorrência, necessárias para uma melhor adequação da cantina, de forma a propiciar funcionalidade, gerando conforto, asseio e higiene aos funcionários e usuários, adaptando ao “*lay-out*” existente, balcões, bancadas, equipamentos eletroeletrônicos, lixeiras, containers para lixo na área externa, papeleiras, saboneteiras, vasos com plantas ornamentais no prisma e mobiliários em geral (mesas e cadeiras), mediante anteprojeto de arquitetura e de instalações, com todas as obras indispensáveis à transformação do espaço atual em aparência/decoração condizentes com o perfil de uma cantina, a ser previamente aprovado pela Divisão de Nutrição e pelo SEPAC (Serviço de Elaboração de Projetos e Acompanhamento de Contratos) do HUPE. **A área do prisma será compartilhada com o Hospital.**

13.2. Sempre que necessário, deverá ser realizada nova pintura no interior do espaço físico destinado para a exploração comercial.

13.3. A PERMISSONÁRIA deverá utilizar as dependências vinculadas à execução da PERMISSÃO, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.

13.4. A PERMISSONÁRIA obriga-se a instalar vasos sanitários para PNE (Portadores de Necessidades Especiais).

13.5. É permitida a instalação de equipamentos de segurança, tais como alarme e portas de enrolar, desde que não interfiram na arquitetura existente e nem causem transtornos.

13.6. A cozinha da cantina, deverá ser equipada com sistema de exaustão que permita a adaptação de coifa, de forma a possibilitar o preparo de sanduíches quentes e salgados, sendo que esta adaptação é de responsabilidade da CONTRATANTE.

13.7. DAS INSTALAÇÕES

HIDRÁULICA – no local já existe ponto para abastecimento de água, cabendo ao PERMISSONÁRIO realizar, às suas expensas, toda a interligação interna aos seus equipamentos, além da instalação, junto à CEDAE, de hidrômetro individual para registro do consumo de água.

ESGOTO – no local já existe ponto para esgotamento da pia de cozinha e área de atendimento.

ELÉTRICA – Apesar da existência de rede de energia elétrica no local, a mesma poderá ser utilizada pelo PERMISSONÁRIO vencedor, sendo obrigatória a execução, às suas expensas, de nova rede com eletrodutos rígidos e proteção adequada a carga instalada, bem como ultimar junto à concessionária de energia elétrica (LIGHT S/A) a instalação de medidor individual com entrada exclusiva para o local.

CUSTOS – Todos os custos envolvidos nos itens 13.1.a 13.7. correrão **por conta do PERMISSONÁRIO vencedor**, não cabendo nenhum tipo de ressarcimento por parte da CONTRATANTE, quer durante a Permissão de Uso, quer pela não renovação da mesma.

13.8. Poderão ser consultadas no Termo de Referência, **planta baixa** do local objeto da Permissão de Uso.

13.9. A PERMISSONÁRIA deverá manter, em perfeitas condições de uso, as dependências, equipamentos e utensílios vinculados à execução da PERMISSÃO, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras, podendo retirá-los ao término do contrato.

13.10. A PERMISSONÁRIA deverá efetuar, às suas expensas, adaptações que se façam necessárias nas dependências da cantina, mediante prévia e expressa autorização da CONTRATANTE. Estas benfeitorias não terão caráter indenizatório.

13.11. A PERMISSONÁRIA executará a manutenção corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade dos serviços.

13.12. A PERMISSONÁRIA deverá entregar as instalações, ao término da PERMISSÃO, em condições de conservação e uso.

13.13. A PERMISSONÁRIA responsabilizar-se-á pela manutenção, bem como das instalações hidráulicas e elétricas, vinculadas ao serviço, tais como:

- (a) Revestimento de chão: pisos, rodapés, rejuntamentos e arremates;
- (b) Revestimento de parede: azulejos, fórmicas, pinturas, cantoneiras de proteção e rejuntamentos;
- (c) Tetos: forros em geral e pinturas;
- (d) Esquadrias: portas com vedação contra vetores, caixilhos, alizares, ferragens, janelas, vidros, e quadros com telas milimétricas;
- (e) Aparelhos: bancadas, cubas, tanques e louças sanitárias;
- (f) Metais: torneiras, sifões, válvulas, registros e válvulas de descarga;
- (g) Elétricas: luminárias, lâmpadas, calhas protetoras para luminárias, reatores, tomadas, espelhos de tomada, interruptores, quadros elétricos, disjuntores;
- (h) Esgoto: ralos com tampa móvel giratória, grelhas, tubulações aparentes, caixas de inspeção e caixas de gordura; com ênfase na limpeza periódica;
- (i) Exaustão: coifa, filtros, grelhas, dutos motor, controles elétricos, com ênfase na limpeza periódica daqueles utilizados na execução do objeto da licitação;
- (j) Extintores de Incêndio: segundo normas de segurança com manutenção dentro dos prazos estabelecidos;
- (k) Ar condicionado de parede, ventilador: aparelhos instalados em áreas sob responsabilidade da empresa, limpeza periódica registrada e manutenção da temperatura adequada ao local de uso, de acordo com a norma vigente.

13.14. A PERMISSONÁRIA responsabilizar-se-á pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à PERMISSÃO, realizando reparos imediatos, às suas expensas

13.15. Não será permitido o uso de pratos, talheres e demais utensílios quando quebrados, lascados, gretados, amassados ou defeituosos.

14. DO PESSOAL TÉCNICO-OPERACIONAL

14.1. Disponibilizar e manter quadro de pessoal técnico-operacional, em quantidade suficiente e necessária ao cumprimento das obrigações assumidas.

14.2. A PERMISSONÁRIA deverá providenciar de imediato, a substituição do empregado em caso férias, faltas, licenças, folgas e demissões, para que não cause prejuízo ao serviço.

14.3. A PERMISSONÁRIA deverá manter o pessoal técnico-operacional em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes.

14.4. A PERMISSONÁRIA deverá manter a qualidade e uniformidade no padrão, dos serviços e dos lanches, independentemente da escala de serviço adotada.

14.5. Durante a execução da PERMISSÃO, os funcionários da PERMISSONÁRIA deverão observar rigorosamente as normas de conduta estabelecida pela CONTRATANTE.

14.6. A PERMISSONÁRIA deverá manter os funcionários dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções e crachá de identificação.

14.7. A PERMISSONÁRIA deverá promover, periodicamente ou sempre que se fizer necessário, treinamentos específicos, teóricos e práticos de todo o pessoal técnico-operacional. O programa de treinamento deverá abordar aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.

14.8. A CONTRATADA tem o direito de determinar à PERMISSONÁRIA a substituição de qualquer empregado, por seus exclusivos critérios.

14.9. Os funcionários deverão fazer uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) específicos para o desempenho de suas funções observando os requisitos legais e as normas regulamentadoras de proteção e segurança do trabalho.

14.10. Os funcionários da PERMISSONÁRIA, durante o período de trabalho, deverão usar uniforme padrão adequado à função exercida (ex: calça, camisa, avental de pano, napa ou PVC, botas de PVC, sapatos, gorro, touca, boné, luvas, máscara e similares), em boas condições de higiene e conservação, com troca diária, tendo o seu uso restrito às dependências internas da unidade e crachá com identificação da (o) funcionária (o).

14.11. A PERMISSONÁRIA se compromete a cooperar com qualquer projeto/programa de pesquisa/extensão desenvolvido no campo da educação alimentar/nutrição na UERJ/HUPE, desde que não comprometa a PERMISSÃO.

15. DA FISCALIZAÇÃO E VEDAÇÕES

É VEDADA A VENDA E CONSUMO DE BEBIDA ALCOÓLICA, CIGARROS DE QUALQUER ESPÉCIE E DE TODO OU QUALQUER TIPO DE MEDICAMENTO OU PRODUTO QUIMICOFARMACÊUTICO.

15.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do Contrato de Permissão de Uso consiste na verificação da conformidade da atuação da PERMISSONÁRIA, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da CONTRATANTE, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos no Contrato de Permissão de Uso. O representante da CONTRATANTE deverá:

- Acompanhar, fiscalizar e avaliar o cumprimento do objeto desta Permissão de Uso, solicitando à PERMISSONÁRIA todas as providências necessárias para o bomandamento do ajuste.
- Notificar à PERMISSONÁRIA, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da Permissão, fixando prazo para a sua correção.
- Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATANTE.
- Inspeccionar periodicamente as instalações internas da cantina de forma a verificar as condições de execução dos serviços objeto deste Termo de Referência.

- Promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas do instrumento obrigacional, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

OBS.: O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela PERMISSONÁRIA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no Contrato de Permissão de Uso e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.2. A CONTRATANTE reserva-se o direito de manter fiscalização permanente sobre as atividades desenvolvidas na CANTINA e/ou LANCHONETE. A fiscalização se exercerá especialmente quanto aos preços praticados que deverão ser submetidos previamente à aprovação, à forma de atendimento e a qualidade dos gêneros empregados na preparação dos lanches.

15.3. Os fiscais da DINUTRI terão, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências vinculadas à execução da PERMISSÃO, podendo solicitar a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias às preparações/consumo.

15.4. Fica assegurado à CONTRATANTE e aos fiscais designados verificar as condições de higiene e de conservação dos alimentos, das dependências da CANTINA e/ ou LANCHONETE onde estão sendo executadas as atividades para fornecimento dos produtos ou àquelas utilizadas pela empresa para armazenamento geral de gêneros, equipamentos e utensílios.

15.5. É expressamente vedado a todos os que exercerem atividade na cantina o uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga, entre outras proibições das normas sanitárias.

15.6. Qualquer substância alimentícia não poderá ser exposta à venda a não ser que devidamente protegida contra poeira, insetos e outras formas de deterioração.

15.7. No acondicionamento ou embalagem não poderá haver contato direto dos alimentos com jornais, papéis coloridos ou filmes plásticos usados ou qualquer invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes.

15.8. Não será permitido fumar nas dependências da CONTRATANTE.

15.9. É proibido varrer a seco no interior da cantina.

15.10. Não poderá ter, em depósito, substâncias nocivas à saúde ou que possam alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos (saneantes, desinfetantes e produtos similares).

15.11. É vedada a venda de qualquer produto que não seja destinado à alimentação e à bebida (tais como chaveiros, canetas, roupas, bijuterias, cosméticos e produtos similares).

15.12. Não é permitida a colocação de mesas e cadeiras na área externa à cantina, fora do prisma compartilhado.

15.13. É vedada a utilização da cantina para qualquer outro fim que não o previsto neste Termo de Referência, sendo vedado, ainda, a PERMISSONÁRIA, transferir a Permissão, locar, sublocar, ceder ou emprestar o imóvel, ainda que parcialmente.

15.14. A PERMISSONÁRIA, deverá apresentar à fiscalização, obrigatoriamente, antes do início de suas atividades os seguintes documentos:

- Cópia do registro de tratamento de vetores e pragas nas dependências da CANTINA e/ou LANCHONETE (mensalmente, com reforço quinzenal);

- Relação do quadro de empregados, cargo, data de admissão, registro de contrato de trabalho na Carteira Profissional, seus respectivos horários e, sempre que houver a movimentação de demissões e novas contratações;
- Registro no Conselho Regional de Nutrição competente, nos termos da lei.
- Registro do controle de fornecimento de uniformes, quando couber, comprovante de entrega de equipamentos de proteção individual (renovável a cada 6 meses ou de acordo com a necessidade);
- Relação de todos os produtos saneantes utilizados, conforme Resolução RDC 216/04, especificando a diluição e função dos produtos;
- Cópia dos certificados de calibração dos termômetros dos equipamentos refrigerados e térmicos (renovável a cada 6 meses ou de acordo com a necessidade);
- A não apresentação de qualquer dos documentos exigidos, em sua época própria, dará causa as penalidades contratuais.
- A PERMISSIONÁRIA deverá providenciar a instalação de medidores (energia elétrica e água), antes do início das atividades da PERMISSÃO de uso.

16. DAS NORMAS DE FUNCIONAMENTO DA CANTINA

16.1. HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: De domingo a segunda-feira de **7h às 22hs**

16.2. O horário poderá ser alterado em caso de necessidade, após acordo entre a CONTRATANTE e a PERMISSIONÁRIA.

16.3. Em eventos científicos promovidos pelo hospital, o espaço será restrito e fechado aos participantes do mesmo.

16.4. O espaço poderá atender a coffee breaks solicitados pela CONTRATANTE em caso de eventos científicos ou de outras comemorações do hospital.

16.5. A cantina não poderá vender refeições para pacientes internados (aqueles com pulseira de identificação).

16.6. Deverão existir aparelhos de refrigeração e/ou resfriamento quando são armazenados e vendidos produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis.

16.7. Todos os recipientes para coleta de resíduos, em número razoável, deverão ser adequados, de fácil limpeza e providos de tampo de acionamento não manual.

16.8. Deverá ser mantido rigoroso asseio dos utensílios, das instalações e do local da cantina.

16.9. Deverá ser fixado, em local visível para os consumidores, um quadro contendo endereço e telefone do centro de saúde responsável pela fiscalização sanitária da cantina, bem como o telefone da Agência de Proteção e Defesa do Consumidor (PROCON) do município Rio de Janeiro, e os devidos alvarás e licenças de funcionamento.

16.10. Os alimentos industrializados servidos só poderão ser aqueles registrados nos órgãos públicos competentes.

16.11. Não existe espaço específico destinado para depósito de mercadorias e nem há possibilidade de existir.

16.12. O recebimento de insumos será realizado pela entrada lateral de carga e descarga do hospital.

16.13. É permitida a fixação de expositores no interior da cantina.

16.14. Todas as pessoas que trabalham na cantina deverão apresentar caderneta devacinação em dia, devendo as mesmas serem apresentadas anualmente à fiscalização do contrato para necessária revisão.

16.15. Todas as pessoas que manipulam os alimentos, do preparo ao serviço, deverão utilizar toucas para o cabelo e luvas.

16.16. Nenhum vínculo de natureza empregatícia terá a PERMISSIONÁRIA e seus empregados com a CONTRATANTE, ficando, ainda, por conta da PERMISSIONÁRIA as despesas com taxas, tributos e demais despesas decorrentes da utilização do espaço ou da atividade.

17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

17.1. Fiscalizar a execução do contrato, por intermédio de fiscal, especialmente designado para esse fim, que deverá anotar em registro próprio todas as eventuais ocorrências relacionadas com a execução do objeto do contrato.

17.2. Disponibilizar água e luz para o funcionamento da cantina.

17.3. Disponibilizar à PERMISSIONÁRIA toda estrutura para instalação de medidor de energia elétrica e de água necessários para o funcionamento da PERMISSÃO.

17.4. Manter o pessoal em número suficiente para que sejam garantidas a ordem e a segurança dos usuários e dos equipamentos da PERMISSIONÁRIA.

17.5. Não ceder a outros o direito de explorar a atividade de comercializar lanches e refeições em suas dependências durante a vigência do Contrato de Permissão de Uso.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA PERMISSIONÁRIA

Dentre outras, inerentes à fiel execução do Termo de Referência, caberá a PERMISSIONÁRIA o cumprimento das seguintes obrigações:

18.1. Respeitar as especificações e/ou condições constantes neste Termo de Referência, na sua proposta, bem como no Edital e seus Anexos.

18.2. Executar diretamente o objeto, sem transferência de responsabilidades ou subcontratações não autorizadas pela PERMISSIONÁRIA.

18.3. Ao iniciar suas atividades, a PERMISSIONÁRIA deverá apresentar uma relação com todos os aparelhos, equipamentos e móveis de sua propriedade que serão utilizados na cantina. Toda e qualquer alteração de inclusão ou exclusão/troca de novos equipamentos deverá ser comunicada à equipe de fiscalização e somente itens descritos poderão ser retirados.

18.4. Todas as benfeitorias realizadas no local, tais como bancadas, mesas de alvenaria e outros, reverterão automaticamente ao patrimônio do HUPE/UERJ, sem que caiba à licitante qualquer indenização.

18.5. A PERMISSIONÁRIA compromete-se a:

- Providenciar as licenças e seguros obrigatórios por lei.
- Assegurar o acesso à cantina para verificação do cumprimento das cláusulas do presente Termo de Referência, devidamente identificados e dos órgãos responsáveis pela fiscalização das atividades desenvolvidas.
- Não deixar, no local, caixas ou embalagens de modo ostensivo que comprometam a boa aparência.
- Deverá manter a qualidade dos gêneros comercializados, de acordo com as normas nutricionais e condições sadias de fornecimento.

- Deverá fornecer amostras dos gêneros comercializados, para controle de qualidade, sempre que solicitado.
- Manter o seu pessoal devidamente uniformizado (calças e camisas) e, quando necessário, com os respectivos Equipamentos de Proteção Individual (EPI), com vestuário adequado à natureza do serviço e identificado por crachá (com fotografia recente e nome visível), zelando para que os mesmos se mantenham sempre com boa apresentação, limpos e asseados, devendo substituir imediatamente qualquer de seus empregados ou prepostos que sejam considerados inconvenientes à boa ordem e às normas disciplinares da CONTRATANTE ou que deixem de observar as regras de cortesia no trato com os usuários da cantina.
- Fornecer e manter atualizado relação de todos os seus funcionários alocados na cantina, objeto deste Termo de Referência, devendo constar os nomes, identificação, função, horários de trabalho (início e final da jornada diária), horários de intervalos (almoço).
- Comparecer, sempre que convocada, às reuniões solicitadas pela CONTRATANTE, assumindo ônus por sua ausência.
- Indicar formalmente, quando da assinatura do Contrato, Preposto que tenha capacidade legal e gerencial para tratar de todos os assuntos previstos neste Termo de Referência e no Contrato de Permissão de Uso, sem implicar em ônus para o CONTRATANTE constando o nome completo do preposto, número do CPF, número do documento de identidade, números dos telefones e e-mails para contato, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional.
- Assinar, por meio de seu Preposto, todos os documentos entregues a PERMISSONÁRIA.
- Assumir todas as responsabilidades na ocorrência de acidentes de trabalho, quando forem vítimas os seus empregados ou por eles causados a terceiros no desempenho de suas atividades e nos horários da prestação dos serviços, em conformidade com a legislação trabalhista específica, garantindo a devida e imediata assistência.
- Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas internas disciplinares e de segurança da CONTRATANTE.
- Responsabilizar-se integralmente pelo objeto contratado, vindo a responder pelos danos causados diretamente a CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, nos termos da legislação vigente, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pelo órgão interessado, conforme determina o Art. 70 da Lei nº 8.666/1993.
- Assumir total e exclusivamente a responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com os seus empregados, na exploração mediante Permissão de Uso, sejam eles decorrentes da Legislação Trabalhista, Social e Previdenciária, incluídas as indenizações por eventuais acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e/ou ocupacional, conforme Art. 71 da Lei nº 8.666/1993.
- Atender prontamente todas as solicitações da CONTRATANTE previstas no Edital, neste Termo de Referência e outras estabelecidas no Contrato de Permissão de Uso.
- Comunicar por escrito qualquer anormalidade de caráter urgente, tão logo verificada, e prestar os esclarecimentos julgados necessários junto à fiscalização do Contrato de Permissão de Uso.
- Não empregar menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como não empregar menores de 16 anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.
- Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, conforme inciso XIII, art. 55, da Lei nº 8.666/1993.
- Manter sempre atualizados os seus dados cadastrais, alteração da constituição social ou do estatuto, conforme o caso, principalmente em caso de modificação de telefone, endereço eletrônico ou endereço físico.
- Realizar diariamente a limpeza física do local (cantina, distribuição e preparo) e demais dependências, incluindo exaustores, equipamentos e utensílios utilizados.

- Realizar, mensal ou quinzenalmente ou sempre que necessário, a desinsetização das dependências da cantina e comprovar através da fixação, no local, de selo de execução do serviço pela empresa desinsetizadora.
- Atender a todas as exigências e manter em local visível comprovante vigente de inspeção da Vigilância Sanitária.
- Realizar a entrada de mercadorias sempre pela manhã, em horário devidamente autorizado pelo CONTRATANTE.
- Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital, neste Termo de Referência e outras previstas no Contrato de Permissão de Uso.
- A restituição do espaço se dará no mesmo estado em que foi concedido ou com melhorias aprovadas pela Administração.
- Manter o funcionamento diário da cantina nos horários estabelecidos, de forma ininterrupta e em casos fortuitos de impossibilidade de funcionamento, comunicar previamente a CONTRATANTE.
- Não será permitido o manuseio simultâneo de alimento e dinheiro, devendo a PERMISSIONÁRIA prover diariamente mão de obra suficiente para a execução do serviço.

19. DA VISITA TÉCNICA

19.1. Caso o licitante opte pela não realização da visita técnica, em conformidade com a Súmula 01/2018 TCE-RJ, o atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração formal de que o licitante tem pleno conhecimento das condições e aspectos físicos, inclusive ocupação, inerentes ao imóvel.

19.2. O espaço destinado a CANTINA E/OU LANCHONETE deverá ser visitado de 9:00 às 16:00 horas, acompanhado de um servidor, mediante prévio agendamento junto à Divisão de Nutrição do HUPE, pelo telefone (21) 2868-8571.

19.3. A vistoria poderá ser realizada quantas vezes o licitante julgar necessário para a elaboração de sua proposta.

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

19.5. Os licitantes deverão apresentar Atestado de Vistoria Técnica realizada nas dependências do hospital, a ser emitido pela Divisão de Nutrição do HUPE, tomando conhecimento dos locais, dimensões, complexidade e dificuldade pertinentes à realização do objeto desta contratação.

19.6. Na vistoria o licitante poderá efetuar medições para subsidiar a elaboração de suas propostas e eliminar possíveis omissões, falhas ou incompatibilidade.

19.7. O ato de apresentação de proposta, pelos licitantes, implicará a tácita admissão de que a documentação técnica e os esclarecimentos prestados foram julgados suficientes para que os serviços sejam executados nas condições estipuladas pelo Edital e seus anexos.

19.8. A planta baixa relativa à área da cantina encontra-se Anexa ao Termo de Referência.

20. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

20.1. Indica-se que o procedimento licitatório siga os termos do art. 27º da Lei 8666/93:

- I - habilitação jurídica;
- II - qualificação técnica;
- III - qualificação econômico-financeira;
- IV - regularidade fiscal e trabalhista; (Redação dada pela Lei nº 12.440, de 2011) (Vigência)

V - cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7o da Constituição Federal. (Incluído pela Lei nº 9.854, de 1999)

20.2. Os licitantes deverão apresentar a seguinte documentação na Habilitação:

- Contrato Social e os cadastros nas Receitas Estadual e Municipal.
- Declaração formal de que o licitante se obriga expressa e imediatamente a acusar a superveniência de quaisquer fatos que sejam ou possam vir a ser impeditivos da habilitação.
- Declaração formal de que o licitante conhece e aceita todas as condições previstas no presente Termo de Referência e Edital.
- Declaração formal que não utiliza mão de obra direta ou indireta de menores de 18(dezoito) anos para realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres.

21 - DA FORMA DE PAGAMENTO

21.1. A PERMISSIONÁRIA efetuará o pagamento à UERJ em forma de remuneração mensal através de boleto bancário emitido pela PREFEITURA/DESEG/DIPOC BANCO Nº (237) BRADESCO-AGÊNCIA Nº 6897-7 CONTA Nº 9-4.

21.2. De acordo com o valor apresentado na proposta, sendo o valor mínimo o indicado neste Projeto Básico, acrescido do valor referente ao consumo de energia elétrica e de água. A energia elétrica e a água serão calculadas de acordo com o consumo estipulado pelas concessionárias de serviços públicos local.

21.3. Em caso de paralisações atípicas por mais de 30 dias, como greve de apenas um seguimento, o desconto será dado da seguinte forma;

Servidores Técnicos Administrativos – desconto de 20%. Servidores Docentes – desconto de 10%.

21.4. Estes descontos não se aplicam ao valor do consumo de energia elétrica e da água.

22 - CRÉDITOS

COORDENADORAS DO TERMO DE REFERÊNCIA:

Nutricionista Katia Fuhro de Oliveira – Chefe de Execução e Avaliação da Divisão de Nutrição do HUPE

Nutricionista Silvana Ferraro - Chefe da Divisão de Nutrição do HUPE

REVISORA DO TERMO DE REFERÊNCIA:

Nutricionista Samyra Kede – Nutricionista da Alimentação Coletiva do HUPE

23 - DO FISCAL DE CONTRATO

Deverá ser designado para fiscalização do Contrato da Cantina a Nutricionista Samyra Kede matrícula: 36552-8

24 - ANEXOS

ANEXO 1

ATESTADO DE VISITA

A Divisão de Nutrição Do Hospital Universitário Pedro Ernesto, para fins do disposto no Termo de Referência em epígrafe, vem por meio deste Atestado de Visita declarar que a Empresa _____, CNPJ nº _____, enviou o/a Sr./Sra. _____, representante credenciado/a a este Hospital, a fim de inspecionar os locais e coletar informações de todos os dados e elementos que possam vir a ter influência no valor da proposta a ser apresentada e no desenvolvimento dos trabalhos a serem adjudicados à Empresa vencedora da referida Licitação.

Rio de Janeiro, _____ de _____ de 2019.

Representante da DINUTRI/HUPE

Representante da Empresa

OBS.: A visita deverá ser feita em dias úteis, das 7:00 às 16:00 horas, até 24 horas antes da abertura da Licitação, devendo ser agendada previamente com um Nutricionista da DINUTRI/HUPE.

ANEXO 2

PLANTA BAIXA DA CANTINA

ANEXO 3

LAUDO DE AVALIAÇÃO DO VALOR DE LOCAÇÃO DA CANTINA