



PROJETO BÁSICO LANCHONETE / GINÁSIO

1 - DO OBJETIVO

1.1 - O presente Projeto Básico tem por objetivo definir o conjunto de elementos que nortearão o procedimento para a contratação de empresa especializada na execução de serviços na área de LANCHONETE / GINÁSIO, pelo período de até 5 (cinco) anos.

2 - DO OBJETO

2.1 - A PERMISSÃO será para atividade econômica de pré-preparo, preparo e comercialização de Lanches para o corpo docente, administrativo, discente e visitantes do GINÁSIO da UERJ. Seu funcionamento deverá se adequar ao tempo de permanência da clientela na escola, tendo em vista suas características de ensino fundamental e médio, com horário integral. Este serviço deve fornecer gêneros alimentícios, materiais de consumo e permanente, mão-de-obra necessária ao perfeito atendimento mediante a operacionalização e execução de todas as atividades necessárias à produção e distribuição de lanches equilibrada e saudável, que atendam às condições higiênico-sanitárias, segundo as legislações e normatizações técnicas, os dispositivos legais vigentes e as demais condições previstas no edital e seus anexos.

3 - INTRODUÇÃO

3.1 - A PERMISSÃO será executada seguindo as especificações técnicas definidas neste Projeto Básico, de acordo com seu calendário próprio. Em caso de alguma suspensão da atividade, não prevista em calendário, a PERMISSÃO será comunicada com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, por escrito, pela UERJ.

4 - DO SERVIÇO E ESPECIFICAÇÕES

4.1 - Quadro resumo

Item	Unidade	Área (m ²)	Contra Prestação	Horário
01	LANCHONETE/GINÁSIO	20,90		De seg. a sex. - 7h às 17h Sáb. - 7h às 12h

4.2 - Os serviços a serem prestados constituirão em fornecimento de serviços de cantina, que deverão ser operados nos dias e horários descritos no item 4.1, constando de uma CANTINA / GINÁSIO que oferecerão Lanches, respectivamente.

4.3 - Entende-se por LANCHONETE o espaço destinado à produção, **COMERCIALIZAÇÃO E VENDA DE LANCHES**.

4.4 - Os horários de funcionamento deverão ser rigorosamente respeitados, facultando-se, desde que acordados pelas partes, o funcionamento em dias e horários diferentes, como no caso de eventos, que serão comunicados à PERMISSÃO com antecedência mínima de 05 (cinco) dias.



PROJETO BÁSICO LANCHONETE / GINÁSIO

5 - DOS LANCHES NA LANCHONETE

5.1 - Caberá à PERMISSIONÁRIA as adaptações necessárias nos cardápios e variedades dos lanches, prevista no item 6.

6 - ALIMENTOS COMERCIALIZADOS NA LANCHONETE

Preparações e alimentos salgados sugeridos:

- a) Pães variados, preferencialmente integrais ou a base de legumes e verduras (de abóbora, beterraba, cenoura);
- b) Salgados de forno (empada, croissant, pão de batata, pão de queijo e pizza)
- c) Tortas salgadas
- d) Sanduíches naturais de legumes (cenoura, berinjela, beterraba, brócolis, tomate, pimentão, pepino, cebola), verduras (alface, espinafre, alho poro, chicória, rúcula), carnes magras (frango ou peru sem pele, carne assada)
- e) Cachorro quente e hambúrguer comercializado em embalagem, todos os molhos e complementos industrializados deverão ser em sachês (ex: catchup, molho à base de mostarda, maionese, molhos prontos, molho inglês, queijos e batatas palhas) disponíveis para serem adicionados aos sanduíches.
- f) Bolos recheados industrializados;
- g) Biscoitos salgados e amanteigados.
- h) Balas, caramelos, gomas de mascar, pirulitos e similares;
- i) Picolés ao leite ou de frutas
- j) Sorvetes cremosos

Preparações e alimentos doces sugeridos:

- a) Frutas in natura.
- b) Frutas secas.
- c) Salada de frutas.
- d) Bolos de leite, de frutas e/ou de legumes (de cenoura, de laranja, de banana, de frutas variadas, de maracujá, de beterraba).
- e) Doces de frutas e de legumes (abóbora, banana, goiaba, maçã com maracujá).

Bebidas sugeridas:

- a) Sucos naturais de fruta.
- b) Sucos de Polpa de frutas pasteurizadas.
- c) Leite (de preferência semi-desnatado) e derivados (bebidas lácteas, iogurte).
- d) Leite com frutas (vitaminas).
- e) Água de Coco (copo ou garrafa).
- f) Achocolatados em embalagens (tetrapak).
- g) Água mineral.
- h) Refrigerantes diversos.

6.1 - É VEDADA A VENDA DE BEBIDA ALCÓOLICA E CIGARROS DE QUALQUER ESPECIE (de acordo com a Lei Federal nº 10.167 de 27/12/2000).



PROJETO BÁSICO LANCHONETE / GINÁSIO

7 - DO PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS LANCHES

7.1 - A PERMISSIONÁRIA deverá observar os critérios de boas práticas de fabricação dos lanches durante o pré-preparo e preparo e seus respectivos alimentos, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com produtos próprios para uso em alimentos, de acordo com as normas vigentes.

7.2 - A PERMISSIONÁRIA deverá higienizar os gêneros alimentícios antes do início da etapa de pré-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.

7.3 - A PERMISSIONÁRIA deverá dispor de ponto de água filtrada para o preparo de sucos e leite em pó. A temperatura da água deverá se adequar ao tipo de preparação.

7.4 - Os lanches deverão ser preparados próximo ao horário de distribuição, devendo ser mantidos em recipientes tampados e em temperaturas adequadas.

7.5 - Os lanches 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 ser consumido. Para as sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 7°C.

7.6 - A PERMISSIONÁRIA deverá manter o controle rígido de temperatura a que são submetidos os alimentos e/ou preparações em geladeiras e freezers. 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.

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

7.8 - A PERMISSIONÁRIA deverá reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os lanches fornecidos, em que se verificar condições insatisfatórias para o consumo.

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

8 - DA DISTRIBUIÇÃO DOS LANCHES

8.1 - A PERMISSIONÁRIA deverá acondicionar os lanches preparados em utensílios adequados, em boas condições de uso.

8.2 - A PERMISSIONÁRIA deverá manter até o final da distribuição as preparações em temperatura de segurança, visando a preservação de sua qualidade sanitária e sensorial, de acordo com o item 6.5.

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



PROJETO BÁSICO LANCHONETE / GINÁSIO

8.4. - A PERMISSIONÁRIA deverá distribuir os lanches em temperatura adequada ao tipo de preparação, de forma harmoniosa e atraente, com utensílios adequados e em boas condições de uso, cumprindo os horários estabelecidos pela UERJ.

8.5 - Os horários de funcionamento da LANCHONETE deverão seguir as determinações da UERJ, podendo ser alterados por necessidades da mesma.

8.6 - A PERMISSIONÁRIA não poderá, em hipótese alguma, aproveitar os lanches já preparados para o consumo e deverá desprezar, após o término de funcionamento, quando houver, na LANCHONETE.

9 - DO CONTROLE DE QUALIDADE DA LANCHONETE

9.1 - A PERMISSIONÁRIA 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.

9.2 - A PERMISSIONÁRIA deverá apresentar a Lista de Especificações dos Gêneros Alimentícios que serão utilizados na confecção dos lanches para avaliação e aprovação pela UERJ.

9.3 - A PERMISSIONÁRIA realizará o controle dos gêneros alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, características sensoriais, acondicionamento, condições de higiene e prazo de validade.

9.4 - A PERMISSIONÁRIA 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).

9.5 - Durante a execução da PERMISSÃO, serão permitidas inclusões, alterações e exclusões de marcas ou de gêneros, mediante solicitação da UERJ ou da PERMISSIONÁRIA.

9.6 - A PERMISSIONÁRIA 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.

9.7 - A PERMISSIONÁRIA responsabilizar-se-á pela qualidade dos lanches 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.

10- DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAL DE CONSUMO E OUTROS INSUMOS

10.1 - A PERMISSIONÁRIA será responsável pelo armazenamento adequado dos gêneros alimentícios.

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



PROJETO BÁSICO LANCHONETE / GINÁSIO

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

10.4 - A PERMISSONÁRIA 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.

11 - DO CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO

11.1 - A PERMISSONÁRIA deverá realizar e manter a higienização completa das dependências da 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.

11.2 - Os acessórios e produtos de higienização da 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.

11.3 - A PERMISSONÁRIA deverá dispor de recipientes em número suficiente para acondicionar resíduos alimentares e lixos da cozinha produzidos. Os coletores utilizados deverão ser dotados de tampas acionadas por pedal, com saco plástico apropriado, seguindo as normas técnicas vigentes.

11.4 - O lixo acondicionado em recipiente fechado, deverá ser removido para local pré-estabelecido pela UERJ, 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.

11.5 - O óleo comestível e a gordura hidrogenada a ser descartado após o uso no preparo de alimentos, deverão ser armazenados em recipiente próprio e encaminhados a uma das empresas cadastradas junto ao órgão Municipal competente, de acordo com o previsto no artigo 32 e parágrafos, da Lei Municipal 4969 de 3 de dezembro de 2008.

11.6 - A Permissionária deverá, mensalmente, apresentar à fiscalização do Contrato a comprovação da exigência.

12 - INSTALAÇÕES FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

12.1 - A PERMISSONÁRIA deverá fornecer os equipamentos e utensílios adequados para a execução da PERMISSÃO, às suas expensas, mediante prévia autorização da UERJ, podendo retirá-los ao término do contrato.

12.2 - 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.

12.3 - A PERMISSONÁRIA deverá efetuar, às suas expensas, adaptações que se façam necessárias nas dependências da cantina, mediante prévia e expressa autorização da UERJ.



PROJETO BÁSICO LANCHONETE / GINÁSIO

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

12.5 - A PERMISSONÁRIA deverá entregar os equipamentos, utensílios e mobiliário, pertencentes à UERJ, ao término da PERMISSÃO, em condições de conservação e uso.

12.6 - A PERMISSONÁRIA deverá providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos na presença de preposto designado pela UERJ, com antecedência mínima de 30 dias (trinta dias) do término da PERMISSÃO, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período.

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

- Revestimento de chão: pisos, rodapés, rejuntamentos e arremates;
- Revestimento de parede: azulejos, fórmicas, pinturas, cantoneiras de proteção e rejuntamentos;
- Tetos: forros em geral e pinturas;
- Esquadrias: portas com vedação contra vetores, caixilhos, alizares, ferragens, janelas, vidros, e quadros com telas milimétricas;
- Aparelhos: bancadas, cubas, tanques e louças sanitárias;
- Metais: torneiras, sifões, válvulas, registros e válvulas de descarga;
- Elétricas: luminárias, lâmpadas, calhas protetoras para luminárias, reatores, tomadas, espelhos de tomada, interruptores, quadros elétricos, disjuntores;
- Esgoto: ralos com tampa móvel giratória, grelhas, tubulações aparentes, caixas de inspeção e caixas de gordura; com ênfase na limpeza periódica;
- Exaustão: coifa, filtros, grelhas, dutos, motor, controles elétricos, com ênfase na limpeza periódica daqueles utilizados na execução do objeto da licitação;
- Extintores de Incêndio: segundo normas de segurança com manutenção dentro dos prazos estabelecidos
- 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.

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

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

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

13 - DO PESSOAL TÉCNICO-OPERACIONAL

13.1 - Do quadro de pessoal

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

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



PROJETO BÁSICO LANCHONETE / GINÁSIO

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

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

13.6 - Durante a execução da PERMISSÃO, os funcionários da PERMISSONÁRIA deverão observar rigorosamente as normas de conduta estabelecida pela UERJ.

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

13.8 - 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, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.

13.9 - A UERJ tem o direito de solicitar à PERMISSONÁRIA a substituição de qualquer empregado por motivo previamente justificado.

13.10 - Equipamentos de proteção individual

13.11 - 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.

13.12 - 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).

13.13- Quadro técnico operacional

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

14. DA FISCALIZAÇÃO:

14.1 - É VEDADA A VENDA DE BEBIDA ALCOÓLICA E CIGARROS DE QUALQUER ESPÉCIE.

14.2 - A UERJ reserva-se o direito de manter fiscalização permanente sobre as atividades desenvolvidas na LANCHONETE. A fiscalização se exercerá especialmente quanto aos preços praticados, à forma de atendimento e a qualidade dos gêneros empregados na preparação dos lanches.

14.3 - Os fiscais da UERJ 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.



PROJETO BÁSICO LANCHONETE / GINÁSIO

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

14.5 - À PERMISSONÁRIA deverá apresentar à fiscalização, obrigatoriamente, antes do início das suas atividades, os seguintes documentos:

- 1 - Cópia do registro de tratamento de vetores e pragas nas dependências da CAFETERIA e/ou LANCHONETE. (Renovável à cada seis meses).
- 2 - 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.
- 3 - Registro do controle de fornecimento de uniformes e, quando couber, comprovante de entrega dos equipamentos de proteção individual. (Renovável a cada seis meses).
- 4 - Relação de todos os produtos saneantes utilizados, conforme Resolução RDC 216/04, especificando a diluição e a função dos produtos.
- 5 - Cópia dos certificados de calibração dos termômetros dos equipamentos refrigerados e térmicos. (Renovável a cada seis meses).
- 6 - A não apresentação de qualquer dos documentos exigidos, em sua época própria, dará causa à aplicação das penalidades contratuais.

15- SÃO OBRIGAÇÕES DA UERJ

15.1 - Em caso de situações emergenciais, ocorridas no dia, caberá à UERJ comunicar, imediatamente, à PERMISSINÁRIA a alteração necessária.

15.2 - Caberá ao órgão competente, indicado pelo Magnífico Reitor, elaborar as normas complementares necessárias à institucionalização referente à fiscalização e controle da LANCHONETE.

15.3 - Fornecer para a PERMISSONÁRIA os serviços de água, gás e energia elétrica, necessários ao funcionamento da PERMISSÃO.

15.4 - Manter o pessoal em número suficiente para que sejam garantidas a ordem e a segurança dos usuários e dos equipamentos da PERMISSOINÁRIA.

16 - DOS SERVIÇOS DE REFORMA E INSTALAÇÕES

16.1 - O espaço será entregue ao PERMISSONÁRIO no estado em que se encontra conforme planta baixo em anexo, ficando os serviços de reforma necessários, por conta do mesmo.

16.2 - PERMISSONÁRIA deverá apresentar um anteprojeto de arquitetura e instalações com todas as obras necessárias à transformação do espaço atual em LANCHONETE com suas instalações e equipamentos, preparos das áreas, bem como os espaços de acesso, limitados estes as áreas de circulação, visando aprovação da Prefeitura / Demop, com consulta

16.3 - A PERMISSONÁRIA deverá providenciar a instalação de medidores de energia elétrica no ato da assinatura da PERMISSÃO.



PROJETO BÁSICO LANCHONETE / GINÁSIO

17 - DAS VISITAS

17.01 - O espaço destinado a instalação de LANCHONETE deverá ser visitado no horário comercial, de 9:00 às 16:00 horas. As visitas poderão ser marcadas diretamente na PREFEITURA/DESEG/DIPOC - Tel: 2334-0371 ou 2334-0648.

17.2 - À PERMISSIONÁRIA deverá apresentar à fiscalização, obrigatoriamente, antes do início das suas atividades, os seguintes documentos:

- 1 - Cópia do registro de tratamento de vetores e pragas nas dependências da Lanchonete / Ginásio. (Renovável à cada seis meses).
- 2 - 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.
- 3 - Registro do controle de fornecimento de uniformes e, quando couber, comprovante de entrega dos equipamentos de proteção individual. (Renovável a cada seis meses).
- 4 - Relação de todos os produtos saneantes utilizados, conforme Resolução RDC 216/04, especificando a diluição e a função dos produtos.
- 5 - Cópia dos certificados de calibração dos termômetros dos equipamentos refrigerados e térmicos. (Renovável a cada seis meses).
- 6 - A não apresentação de qualquer dos documentos exigidos, em sua época própria, dará causa à aplicação das penalidades contratuais.

18 - DA FORMA DE PAGAMENTO

18.1 - 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.

18.2 - 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. Após a instalação estes valores serão calculados de acordo com o consumo e o valor do quilowatt estipulado pelas concessionárias de serviços públicos local. Conforme o item 16.3.

18.3 - O período de férias escolares, os alugueres pagos à UERJ terão desconto de 50% (cinquenta por cento) mensais, considerando para tanto o **CALENDÁRIO ACADÊMICO**.

18.4 - 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 30%.

18.5 - Quando ocorrer a paralização total das atividades universitárias, com greve dos dois segmentos (docentes/administrativo) por mais de 30 (trinta) dias consecutivos, conforme divulgação dos boletins das respectivas categorias, que implique na suspensão provisória das atividades do Permissionário com o fechamento do negócio, será suspenso temporariamente o pagamento mensal devido, até que seja restabelecida a normalidade das atividades universitárias, com a sua consequente reabertura.

18.6 - Estes descontos não se aplicam ao valor do consumo de energia elétrica.