



## PROJETO BÁSICO

### CANTINA/RESTAURANTE FFP - SÃO GONÇALO

#### 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 CANTINA e/ou RESTAURANTE NA FACULDADE DE FORMAÇÃO DE PROFESSORES - SÃO GONÇALO, pelo período de 5 anos.

#### 2 - DO OBJETO

2.1 - A PERMISSÃO será concedida para a atividade econômica de preparo e comercialização de alimentos a serem fornecidas ao público da FACULDADE DE FORMAÇÃO DE PROFESSORES. Seu funcionamento deverá se adequar ao tempo de permanência da clientela na UERJ CAMPUS de acordo que consta no item 4.1. 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 ao funcionamento de serviços de cantina e/ou restaurante 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 e Laudo de Avaliação, de acordo com seu calendário próprio. Em caso de alguma suspensão da atividade, não prevista em calendário, a PERMISIONÁRIA 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 <sup>2</sup> )	Contra Prestação	Horário de funcionamento
01	CANTINA e/ou RESTAURANTE FFP SÃO GONÇALO	90,30 (m <sup>2</sup> )		De seg. a sex. - 7h às 22hs Sáb. - 07h às 17hs



## PROJETO BÁSICO

### CANTINA/RESTAURANTE FFP - SÃO GONÇALO

4.2 - Os serviços a serem prestados deverão ser executados nos dias e horários constantes do calendário descritos no item 4.1, e oferecerá lanches e refeições na FACULDADE DE FORMAÇÃO DE PROFESSORES.

4.3 - Entende-se por CANTINA e/ou RESTAURANTE o local destinado à produção e venda dos produtos alimentícios.

4.4 - A CANTINA e/ou RESTAURANTE disporá de um espaço para mesas e cadeiras onde a PERMISSIONÁRIA deverá trazer toda mobília.

4.5 - 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 não previstos, que serão comunicados à PERMISSIONÁRIA, com antecedência mínima de 10 (dez) dias.

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

### **5 - DO FORNECIMENTO DOS PRODUTOS**

5.1 - Caberá à PERMISSIONÁRIA a escolha dos produtos a serem oferecidos à clientela, observado os cardápios previstos no item 6.

### **6 - ALIMENTOS COMERCIALIZADOS NA CANTINA e/ou RESTAURANTE E COMPOSIÇÕES**

6.1 - 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 fritas devem ser oferecidas no máximo 4 vezes por mês, em dias não consecutivos.
- Proteínas: 10% a 15% do valor energético total (VET).

### **7 - COMPOSIÇÕES BÁSICAS DAS REFEIÇÕES**



PROJETO BÁSICO

CANTINA/RESTAURANTE FFP - SÃO GONÇALO

Refeição	Gêneros Alimentícios	Número de opções a serem oferecidas por dia
Almoço	Cereal (arroz, macarrão, fubá, farofa) Leguminosa (feijão, lentilha, ervilha, grão de bico, soja) Carne (bovina, de ave, peixe, suína) ou Ovo Vegetal A, Vegetal B e Vegetal C Sobremesa (fruta) ou (doce) Bebida (água, suco natural ou industrializado) Sopa ou caldos	1 opção 1 opção 3 opções diferentes, sendo uma delas filé de frango grelhado 1 opções cruas e 2 opções cozidas 1 opção 1 opção 1 opção

7.1 - Frequência

Almoço	Frequência
Arroz	Mínimo 4 vezes/ semana
Arroz integral	Diariamente
Massas	Máximo 2 vezes/ semana
Fubá	4 vezes/mês
Farinha de mandioca	6 vezes/mês
Carne bovina	Mínimo 1 vez / semana
Carne suína	Máximo 2 vezes / mês
Carne de ave	Mínimo 1 vez / semana
Peixe	Mínimo 2 vezes / mês
Vísceras	Máximo 3 vezes / mês
Ovo	Máximo 2 vezes / mês
Leguminosas	Diariamente
Vegetal A	Diariamente
Vegetal B	Diariamente
Vegetal C	Máximo três vezes / semana
Sopa ou Caldos	Mínimo 1 vez na semana

Uso de ovo para opção diária p/quem não come carne

Sobremesas	Frequência
Frutas	Diariamente
Doces à base de	Máximo 2 vezes / mês



## PROJETO BÁSICO

### CANTINA/RESTAURANTE FFP - SÃO GONÇALO

frutas	
Outros doces	Máximo 2 vezes / mês

**7.2 - Óleo de Cocção:** óleo de soja, de milho, de arroz, de girassol ou azeite de oliva - cerca de 10 ml per capita.

**7.3 - Temperos:** adequados ao tipo de preparação.

Poderão ser utilizados: Alho, Cebola, Tomate, Vinagre ou suco de limão, Polpa de tomate, Pimentão, Ervas aromáticas: salsa, cebolinha, manjericão, orégano e outros, em quantidade suficiente; Azeite de oliva extra-virgem

O Cardápio deverá ser preparado com o máximo de 3g per capita de Sal refinado.

**7.4 -** A preparação das refeições deverá preservar as características sensoriais dos alimentos que irão compô-la e estar adequada às especificidades de cada usuário, em consonância ao item 3.

**7.5 -** Poderão ser oferecidas outras preparações, de acordo com o interesse da permissionária, desde que obedecendo os critérios de composição das refeições.

## 8 - ATENDIMENTO À NECESSIDADES ESPECIAIS

**8.1 -** As refeições planejadas deverão ser ajustadas para atender às necessidades alimentares e/ou nutricionais especiais apresentadas pelos comensais (alergia alimentar, diabetes e outros).

## 9 - ALIMENTOS COMERCIALIZADOS NA CANTINA e/ou RESTAURANTE

**Preparações e alimentos salgados sugeridos:**

- a. Pães variados, preferencialmente integrais ou a base de legumes e verduras (de abóbora, beterraba, cenoura);
- a. Salgados de forno (empada, croissant, pão de batata, pão de queijo e pizza)
- b. Apresuntado, mortadela, salame e patês
- c. Bacon, lingüiça e patê desses produtos
- d. Tortas salgadas
- e. Sanduíches naturais de legumes (cenoura, beterraba, brócolis, tomate, pimentão, pepino, cebola), verduras (alface, espinafre, alho poro, chicória, rúcula), carnes magras (frango ou peru sem pele, carne assada)



## PROJETO BÁSICO

### CANTINA/RESTAURANTE FFP - SÃO GONÇALO

---

- f. 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.
- g. Bolos recheados industrializados.
- h. Bomboniéres e similares.
- i. Biscoitos salgados e amanteigados.
- j. Balas, caramelos, gomas de mascar, pirulitos e similares.
- k. Picolés ao leite ou de frutas.
- l. 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. Café expresso e chás.
- d. Cappuccino e similares.
- e. Leite (de preferência semi-desnatado) e derivados (bebidas lácteas, iogurte).
- f. Leite com frutas (vitaminas).
- g. Água de Coco (copo ou garrafa plástica).
- h. Achocolatados em embalagens (tetrapak).
- i. Água mineral.
- j. Refrigerantes em lata.
- k. Refrescos.

## **10 - DO PREPARO DOS PRODUTOS**

10.1 - 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.



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA DOS CAMPI/DESEG/DIPOC

PROJETO BÁSICO

CANTINA/RESTAURANTE FFP - SÃO GONÇALO

10.2 - A PERMISSONÁRIA 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.

10.3 - A PERMISSONÁRIA 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.

10.4 - Os produtos deveram ser preparados próximo ao horário de distribuição, devendo ser mantidos em recipientes tampados e em temperaturas adequadas.

10.5 - 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 ser consumido. Para as sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 7°C.

10.6 - A PERMISSONÁRIA 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.

10.7 - Todos os produtos poderão ser submetidos à UERJ 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.

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

10.9 - 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.

**11 - DA DISTRIBUIÇÃO DOS PRODUTOS**

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



## PROJETO BÁSICO

### CANTINA/RESTAURANTE FFP - SÃO GONÇALO

---

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

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

11.4. - A PERMISSONÁRIA deverá distribuir os produtos 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.

11.5 - Os horários de funcionamento da CANTINA e/ou RESTAURANTE deverão seguir as determinações da UERJ, podendo ser alterados por necessidades da mesma, de acordo com o previsto no item 4.5.

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

## **12 - DO CONTROLE DE QUALIDADE DA CANTINA**

12.1 - 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.

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

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

12.4 - A PERMISSONÁRIA 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).

12.5 - Durante a execução da PERMISSÃO, poderão ser feitas inclusões, alterações e exclusões de marcas ou de gêneros, mediante determinação da UERJ ou solicitação da PERMISSONÁRIA.



## PROJETO BÁSICO

### CANTINA/RESTAURANTE FFP - SÃO GONÇALO

---

12.6 - A PERMISSONÁRIA 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.

12.7 - A PERMISSONÁRIA 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.

### **13- DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAL DE CONSUMO E OUTROS INSUMOS**

13.1 - A PERMISSONÁRIA será responsável pelo armazenamento adequado dos gêneros alimentícios.

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

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

13.4 - 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.

### **14 - DO CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO**

14.1 - A PERMISSONÁRIA deverá realizar e manter a higienização completa das dependências da CANTINA e/ou RESTAURANTE (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.



## PROJETO BÁSICO

### CANTINA/RESTAURANTE FFP - SÃO GONÇALO

14.2 - Os acessórios e produtos de higienização da CANTINA e/ou RESTAURANTE (sabão líquido neutro glice rinado, 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.

14.3 - A PERMISSIONÁRIA 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.

14.4 - 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 PERMISSIONÁRIA.

## **15 - INSTALAÇÕES FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

15.1 - A PERMISSIONÁRIA 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.

15.2 - A PERMISSIONÁRIA deverá manter, em perfeitas condições de uso, as dependências, equipamentos e utensílios vinculados à execução da PERMISSÃO, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.

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

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

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

15.6 - A PERMISSIONÁRIA deverá providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos na presença de preposto designado pela



## PROJETO BÁSICO

### CANTINA/RESTAURANTE FFP - SÃO GONÇALO

UERJ, com antecedência mínima de 30 dias (trinta dias) do término da PERMISSÃO, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período.

15.7 - A PERMISSIONÁRIA 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.

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

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

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

### **16 - DO PESSOAL TÉCNICO-OPERACIONAL**

16.1 - Do quadro de pessoal

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



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA DOS CAMPI/DESEG/DIPOC

PROJETO BÁSICO

CANTINA/RESTAURANTE FFP - SÃO GONÇALO

---

16.3 - 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.

16.4 - 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.

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

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

16.7 - 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.

16.8 - 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.

16.9 - A UERJ tem o direito de determinar à PERMISSONÁRIA a substituição de qualquer empregado, por seus exclusivos critérios.

16.10 - 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.

16.11 - 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).



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA DOS CAMPI/DESEG/DIPOC

PROJETO BÁSICO

CANTINA/RESTAURANTE FFP - SÃO GONÇALO

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

**17. DA FISCALIZAÇÃO:**

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

17.2 - A UERJ reserva-se o direito de manter fiscalização permanente sobre as atividades desenvolvidas na CANTINA e/ou RESTAURANTE. 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 e refeições.

17.3 - 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.

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

17.5 - 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 Cantina/ Restaurante. (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.



## PROJETO BÁSICO

### CANTINA/RESTAURANTE FFP - SÃO GONÇALO

---

#### **18- SÃO OBRIGAÇÕES DA UERJ**

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

18.2 - Caberá ao órgão competente, indicado pelo Magnífico Reitor, elaborar as normas complementares necessárias à institucionalização referente à fiscalização e controle da CANTINA e/ou RESTAURANTE.

18.3 - Fornecer para a PERMISSONÁRIA toda estrutura para instalação de medidor de energia elétrica necessários para o funcionamento da PERMISSÃO.

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

#### **19 - DOS SERVIÇOS DE REFORMA E INSTALAÇÕES**

19.1 - O espaço será entregue a PERMISSONÁRIA no estado em que se encontra, ficando os possíveis serviços de reparos e/ou reformas nas instalações em geral, a cargo da PERMISSONÁRIA, com a aprovação prévia do DEPARTAMENTO DE ARQUITETURA E ENGENHARIA - DAENG da Prefeitura dos Campi. O valor dos eventuais reparos poderá ser descontado na remuneração mensal devida, mediante apresentação de relatório de custo devidamente acompanhado de notas fiscais das despesas da PERMISSONÁRIA com o "de acordo" dos gastos pelo DEPARTAMENTO DE ARQUITETURA E ENGENHARIA - DAENG.

19.2 - Caso necessário, a PERMISSONÁRIA deverá apresentar previamente ao DEPARTAMENTO DE ARQUITETURA E ENGENHARIA - DAENG da Prefeitura dos Campi para aprovação, um anteprojeto de arquitetura com todas as obras indispensáveis à transformação do espaço atual em aparência/decoração condizentes com o perfil de uma CANTINA/RESTAURANTE. Da mesma forma, o valor das eventuais obras poderá ser descontado na remuneração mensal devida, observadas as mesmas condições estipuladas no item anterior.

19.3 - A PERMISSONÁRIA deverá providenciar a instalação de medidor energia elétrica, no ato da assinatura da PERMISSÃO.

#### **20 - DAS VISITAS**



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA DOS CAMPI/DESEG/DIPOC

PROJETO BÁSICO

CANTINA/RESTAURANTE FFP - SÃO GONÇALO

20.01 - O espaço destinado a CANTINA e/ou RESTAURANTE 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.

**21 - DA FORMA DE PAGAMENTO**

21.1 - A PERMISSIONÁRIA efetuará o pagamento à UERJ em forma de remuneração mensal, incluindo despesa de Energia Elétrica, 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. A energia elétrica será calculada de acordo com o consumo do quilowatt estipulado pelas concessionárias de serviços públicos local. Conforme o item 18.3.

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

21.4 - 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%.

21.5 - 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 conseqüente reabertura.

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