



PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1 Outorga de permissão de uso, a título oneroso, de espaço interno predeterminado localizado no prédio do antigo Convento do Carmo, sito à na Praça Quinze de Novembro, nº 101, Centro, Rio de Janeiro-RJ, CEP 20.011-900, para fins de instalação, implantação e exploração comercial de atividade econômica de um bistrô, por pessoa jurídica especializada no ramo, ligada à comercialização de lanches, bebidas e refeições ligeiras.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1 O edifício onde outrora funcionou o Convento do Carmo é um bem cultural tombado em nível federal pelo IPHAN e que está passando por obras de reparo e restauração para abrigar setores desta Procuradoria, como o Centro de Estudos Jurídicos e as bibliotecas, atualmente situados na sede da Procuradoria Geral do Estado do Rio de Janeiro. Assim, espera-se que o local, em função das bibliotecas, com acesso franqueado ao público em geral, e às salas de aula, tenha um grande fluxo de pessoas.

2.2 Diante disto, a presente permissão de uso visa dotar a futura unidade da PGE com um bistrô, trazendo comodidade aos frequentadores do local, servidores, procuradores, residentes e demais frequentadores, que poderão fazer um lanche rápido em ambiente seguro, asseado e com boa qualidade no atendimento e nos produtos oferecidos.

3. DA CLASSIFICAÇÃO DO SERVIÇO

3.1 Os serviços contemplados neste Termo de Referência são classificados como comuns e se enquadram na definição do artigo 1º, parágrafo único da Lei Federal nº. 10.520/2002, pois possuem padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais no mercado.

4. DO LOCAL E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

4.1 O espaço interno de outorga, com área útil de **165,72 m²**, situa-se no prédio do antigo Convento do Carmo, sito na Praça XV de Novembro, 101. – Centro – Rio de Janeiro – RJ. A planta com a descrição do local encontra-se no **Anexo I**.



PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

4.2 Os serviços funcionarão, inicialmente, de segunda a sexta-feira, das 9h às 19h, podendo sofrer ajustes, em casos excepcionais, desde que haja autorização, prévia e expressa, da PROCURADORIA GERAL DO ESTADO, para que os serviços sejam desempenhados em horário diverso ao estipulado.

4.3 A PERMISSIONÁRIA disporá de **15 (quinze) minutos de tolerância para abertura do bistrô**, e de **60 (sessenta) minutos após o horário de encerramento dos serviços para a limpeza e o fechamento do caixa**, não sendo permitida a permanência de empregados da PERMISSIONÁRIA nas dependências da PERMITENTE após o horário.

4.4 A PERMISSIONÁRIA disporá de **até 60 (sessenta) dias corridos, a partir da assinatura da permissão ou data nela acordada, para o início pleno de suas atividades**, providenciando, neste mesmo prazo, as autorizações e licenças que sejam necessárias à execução dos serviços objeto da Permissão de Uso e apresentando-as à Fiscalização da PGE-RJ.

4.4.1 As despesas para obtenção de autorizações e licenças para o exercício pleno das atividades ficarão a cargo da PERMISSIONÁRIA.

5. DA DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

5.1 As condições gerais da exploração dos serviços do bistrô, a cargo e responsabilidade da PERMISSIONÁRIA, serão reguladas conforme as seguintes partes essenciais:

5.1.1 Para fins de **Organização Diária das Atividades**, a PERMISSIONÁRIA deverá:

- i. Apresentar os empregados no local todos os dias com o uniforme da empresa.
- ii. Realizar a carga e descarga de materiais e suprimentos mediante autorização prévia da Fiscalização do Contrato.
- iii. Evitar a falta de itens constantes no cardápio de cada dia, suprimindo o Bistrô com os insumos necessários para tanto, bem como com o pessoal suficiente para o atendimento.

5.1.2 Quanto ao **Cardápio**, caberá à PERMISSIONÁRIA:

- i. Oferecer ao público menu com suficientes opções para os mais variados paladares, com oferta de lanches leves e refeições ligeiras, assim como cafés e variações, que poderão continuamente sofrer alterações considerando-se o comportamento dos



PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

usuários no dia a dia em relação à lista de iguarias. O menu deverá contemplar, por exemplo, uma boa variedade de quiches, saladas e frios, lanches (produtos de padaria como croissants, brioques entre outros), além de bebidas variadas, sempre utilizando ingredientes de qualidade no preparo dos mesmos.

- ii.** Responsabilizar-se pela qualidade dos produtos, e pela manutenção do atendimento à demanda pelos produtos ofertados, e pelas condições de higiene e segurança inerentes aos serviços prestados.
- iii.** Apresentar a política de venda, cujos preços unitários dos produtos ofertados deverão manter parâmetro com os praticados no comércio local da área do Centro da cidade do Rio de Janeiro, bem como manter afixado, em local visível ao público, os itens e produtos com seus respectivos preços.
- iv.** Receber diretamente no caixa do estabelecimento o pagamento pelos serviços/venda.
- v.** Servir as refeições e lanches em pratos e xícaras de louça, copos de vidro e talheres em aço inoxidável de qualidade, devidamente higienizados, ensacados ou guardados em local limpo e fechado, ou, se solicitado pelo usuário, em similares descartáveis.
- vi.** Disponibilizar aos usuários açúcar (branco e mascavo), adoçante (líquido e pó), ketchup, mostarda, maionese, palito, canudo etc., acondicionados em sachês ou embalados individualmente, bem como porta-guardanapos e demais peças necessárias à boa prática dos serviços.
- vii.** Dentre as formas de pagamento das refeições, aceitar o vale refeição fornecido pela PGE-RJ aos seus servidores.

5.1.3 Quanto à Manipulação de Alimentos, a Permissionária deverá:

- i.** Indicar um responsável técnico com capacitação específica em cursos tais como: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas no ramo alimentício.
- ii.** Dispor e utilizar as boas práticas do Manual de Boas Práticas e a da Cartilha sobre as Boas Práticas para Serviços de Alimentação (Resolução-RDC nº 216/2004), da Agência



PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

Nacional de Vigilância Sanitária.

- iii. Prover treinamento dos funcionários em relação à higiene e às técnicas corretas de manipulação de alimentos.
- iv. Manter o controle de saúde dos funcionários mediante a realização do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO).
- v. Observar o controle de saúde clínico exigido pela Vigilância Sanitária, verificando se o trabalhador é portador de doenças infecciosas ou parasitárias, por meio dos exames de hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL
- vi. Observar as normas e disposições que versam sobre manipulação de alimentos, destacando-se os seguintes procedimentos:
 - **Higiene pessoal:** cabelos/barba protegidos, unhas limpas, asseadas.
 - **Uniformes:** completos, conservados, limpos e trocados diariamente, toucas ou redinhas para o cabelo; não utilizar panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme. O uniforme deverá ser vestido nas dependências da Permissionária (vestiários);
 - **Higiene das mãos – Frequência:** o empregado deve lavar as mãos com sabão neutro e secar com papel toalha descartável, sempre antes de iniciar o manuseio de alimentos e sempre depois de contato com qualquer objeto não higienizado;
 - **Higiene operacional (hábitos):** durante a manipulação de alimentos não é permitido manusear quaisquer objetos não higienizados.

5.1.4 Quanto ao **Preparo e a Conservação dos Alimentos**, a Permissionária deverá:

- i. Abastecer o bistrô com alimentos em condições sadias, preparados com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, variedade e diversificação nos produtos, utilizando para isto, pessoal competente e capacitado, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias, cuidando para que não falte, durante o horário de atendimento, qualquer um dos itens da tabela de produtos.
- ii. Primar, em todo produto a ser comercializado, por sua melhor qualidade e maior validade, sendo indispensável uma renovação periódica e respeitando a recomendação dos respectivos fabricantes, fornecedores e pela legislação competente.



PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

- iii. Preservar os alimentos a fim de evitar qualquer contaminação, utilizando-se de materiais, produtos de limpeza e/ou armazenagem condizentes com as normas de saúde pública vigentes.
- iv. Preparar e processar os salgados, refeições ligeiras, produtos frios ou quentes para comercialização, *sem a utilização dos métodos de cocção e de fritura de alimentos por meio de equipamento que empregue gás liquefeito de petróleo – GLP*, devendo ser utilizados **somente equipamentos elétricos como cafeteiras, expositores, sanduicheiras, refrigeradores, congeladores e fornos de micro-ondas e elétricos**, respeitando a carga elétrica existente, conforme planta do bistrô no Anexo I, sendo vedado o uso de filtro de linha, adaptadores e afins.
- v. É vedada a preparação de alimentos em óleos quentes (frituras).
- vi. Afastar da preparação de alimentos empregados que apresentem lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde.

5.1.5 Quanto à Limpeza, Manutenção e Conservação do Espaço do Bistrô, a Permissionária deverá:

- i. Responsabilizar-se pela implantação, organização e continuidade dos serviços, da limpeza, manutenção e conservação do espaço, assim como do material, equipamentos, móveis e utensílios necessários ao desenvolvimento dos serviços indicados, inclusive seguindo controle integrado de praga.
- ii. **Periodicidade de limpeza:** a) diária: varrição e posterior limpeza com pano úmido da área do bistrô; b) semanal: lavagem geral de toda a área, envolvendo todo o piso, limpeza dos equipamentos com desinfecção e d) mensal: luminárias, interruptores, tomadas.
- iii. **Limpeza dos toiettes:** recolher o lixo do banheiro diariamente, acondicionado em sacos plásticos, mantendo os cestos e lixeiras isentos de detritos. As lixeiras deverão ser esvaziadas ao atingir 2/3 de sua capacidade, ou no mínimo duas vezes ao dia. Importante também lavar as lixeiras e respectivas tampas sempre que necessário; efetuar permanentemente a reposição de papel higiênico, sabonete líquido e papel toalha nos respectivos sanitários, bem como protetor de vaso sanitário quando



PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

necessário; lavar diariamente piso, assentos, pias e metais dos sanitários, bem como, limpar espelhos, pisos e azulejos dos sanitários com pano úmido e uso de saneante domissanitário desinfetante, realizando a remoção de sujidades e outros contaminantes, mantendo os banheiros em adequadas condições de higienização durante todo o horário previsto do uso.

- iv. Acondicionar os detritos ou resíduos provenientes da comercialização dos produtos e das atividades ali implantadas e desenvolvidas em sacos plásticos e retirar do espaço, observados os regulamentos internos estabelecidos pela PERMITENTE.
- v. Responsabilizar-se pela segurança do espaço e de quaisquer bens nele contidos.
- vi. Manter as instalações e equipamentos, até o final do último dia de prazo da permissão de uso, em perfeitas condições de conservação e uso.
- vii. A PERMISSIONÁRIA não poderá colocar nenhum cartaz, toldo, letreiro, faixa, bandeira, estandarte ou elemento promocional no Bistrô ou no passeio, salvo com estrita autorização da PERMITENTE. É vedada a colocação de mobiliários e equipamentos fora da área estabelecida na planta descritiva para exploração da atividade do Bistrô.

5.1.6 Quanto às **Benfeitorias feitas ao espaço do Bistrô**, caberá à Permissionária:

- i. Ser responsável pelos custos decorrentes da instalação, implantação e funcionamento da atividade, bem como fazer, por sua conta e sem qualquer ônus ou ressarcimento por parte da PERMITENTE, a manutenção preventiva e corretiva e a conservação de todos os aparelhos, equipamentos e material móvel, inclusive a reposição de peças e componentes necessárias.
- ii. A realização de quaisquer intervenções ou benfeitorias no espaço dependerá sempre de prévia autorização da PERMITENTE e do IPHAN, a qual se incorporará ao imóvel sem que caiba qualquer indenização, compensação ou retenção à PERMISSIONÁRIA.
- iii. Estar ciente que: os aparelhos, equipamentos e material móvel, não imobilizados, instalados ou fixados e destinados ao uso no espaço, permanecerão de propriedade da PERMISSIONÁRIA que indicará, especificadamente, quais são esses bens móveis de seu uso, em relação a ser apresentada a PERMITENTE. Somente os bens



PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

assim relacionados poderão ser removidos do espaço, pela PERMISSIONÁRIA, mediante prévia e expressa autorização da PERMITENTE. Os bens móveis imobilizados e as benfeitorias assim constituídas pelo resultado de possíveis trabalhos de adaptação do espaço reverterão, automaticamente, ao patrimônio da PERMITENTE sem que caiba à PERMISSIONÁRIA qualquer indenização ou direito de retenção, podendo a PERMITENTE exigir da PERMISSIONÁRIA reposição do espaço, na situação em que se encontrava quando do início da Permissão.

5.1.7 Quanto à Devolução do Espaço após o fim da Permissão de Uso, a Permissionária deverá restituir a área em perfeitas condições de uso e conservação ao findar, a qualquer tempo, a Permissão de Uso, ficando ressalvado que qualquer dano porventura ocorrido deverá ser indenizado à PERMITENTE.

6. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

6.1 O prazo de vigência da Permissão de Uso será de **60 (sessenta) meses**, a contar da data indicada no Memorando de Início de Serviços expedido pela Fiscalização da PERMITENTE, o qual poderá ser emitido em até 6 (seis) meses após assinatura do contrato.

7. DA VISTORIA

7.1 As empresas interessadas poderão, com a finalidade de balizar a previsão de seus cálculos e formular sua proposta, visitar as instalações do prédio do antigo Convento do Carmo, sito à Praça Quinze de Novembro, nº 101, Centro, Rio de Janeiro-RJ, agendando previamente data e hora diretamente com a Assessoria de Serviços através dos telefones (21) **2332-7272 / 2332-7285** ou do e-mail **administracao@pge.rj.gov.br**

7.2 O não exercício deste direito por parte da empresa interessada, por qualquer motivo, não permitirá a mesma, no futuro, alegar qualquer desconhecimento que implique no descumprimento de qualquer cláusula do contrato.

7.3 O não exercício da faculdade acima mencionada não impede que as empresas interessadas participem do processo licitatório.

8. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA



PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

8.1 Apresentação de Atestado(s) de qualificação técnica anterior satisfatório, em atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com os serviços ora licitados, fornecidos por entidade de direito público ou privado para a qual o licitante tenha realizado ou esteja realizando serviço compatível com o presente objeto, emitidos em papel timbrado da entidade e o CNPJ da mesma.

8.1.1 Alternativamente ao Atestado previsto no subitem 8.1, poderá ser apresentada Declaração assinada pelo representante legal da licitante no sentido de que é/foi titular de experiência na atividade empresarial do ramo de bistrô/restaurante, contendo o(s) endereço(s) onde foram desenvolvidas as atividades; as cópias dos respectivos alvarás de localização e funcionamento expedidos pela Municipalidade; as datas de início e de término de funcionamento em cada local, além de outros documentos idôneos que comprovem a execução satisfatória dos serviços.

8.1.2 No caso de apresentação da Declaração prevista no subitem 8.1.1, poderão ser realizadas diligências para confirmação das informações constantes da Declaração e verificação da veracidade dos demais documentos apresentados

9. DAS OBRIGAÇÕES DA PERMITENTE

9.1 Fiscalizar como lhe aprouver e no seu exclusivo interesse, o exato cumprimento das cláusulas e condições estabelecidas no Contrato.

9.2 Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato por um ou mais representantes especialmente designados, nos termos do art. 67 da lei nº 8.666/93.

9.3 Disponibilizar o local e os meios adequados para execução dos serviços.

9.4 Garantir o fornecimento de água e energia elétrica.

9.5 A PERMITENTE disponibilizará infraestrutura física que permita instalação de linha telefônica e acesso à internet, cabendo a PERMISSONÁRIA arcar com todos os custos da contratação e despesas mensais dos serviços.

9.6 Prestar as informações e esclarecimentos necessários ao desenvolvimento dos serviços.

9.7 Documentar e notificar, por meio de comunicação impressa ou eletrônica, à PERMISSONÁRIA, ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção ou regularização.

9.8 Assegurar o acesso dos empregados da PERMISSONÁRIA, quando devidamente identificados, aos locais em que devam executar os serviços.

9.9 Cumprir e fazer cumprir o disposto nas Cláusulas do Contrato de Permissão de uso.



PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

10. DAS OBRIGAÇÕES DA PERMISSIONÁRIA

10.1 Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente, cumprindo disposições legais que interfiram em sua execução, direta e indiretamente aplicáveis ao objeto da Permissão de Uso, e, especialmente, em relação aos regulamentos técnicos sobre normas e padrões de alimentos da Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos que integram o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

10.2 A PERMISSIONÁRIA deverá submeter à PERMITENTE para aprovação do IPHAN, no prazo de 20 (vinte) dias consecutivos após a emissão do Memorando de Início de Serviços, os projetos arquitetônicos e de ambiência para implantação dos equipamentos, mobiliários e decoração do bistrô, e uma planta baixa do local com a disposição dos equipamentos e demais mobiliários, os quais deverão adequar-se ao padrão estético das dependências do prédio do Convento do Carmo.

10.3 Designar, por meio de declaração impressa ou eletrônica no ato do recebimento da autorização de execução dos serviços, **preposto(s)** para representar administrativamente sempre que for necessário e habilitado a responder pela PERMISSIONÁRIA a qualquer indagação sobre a parte operacional e de qualidade dos serviços executados, bem como solucionar qualquer problema relacionado com a sua execução, qualidade e quantidade dos alimentos e materiais, dentre outros, indicando: nome, qualificação, endereço jurídico e eletrônico, e número de telefone.

10.4 A PERMISSIONÁRIA será responsável pelas despesas com aquisição e manutenção dos móveis, equipamentos, maquinários, utensílios e materiais necessários à exploração do ramo de comércio no espaço outorgado.

10.5 Apresentar à Fiscalização da PERMITENTE, no início dos serviços e sempre que houver alteração ou solicitação, a relação nominal dos empregados com respectivos endereços residenciais e número de telefone.

10.6 Acatar as exigências da Fiscalização da PERMITENTE quanto à execução dos serviços, horários, qualidade e quantidade dos alimentos e materiais e, ainda, a imediata correção de deficiências alinhadas quanto à execução dos serviços contratados.

10.7 Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade de seus empregados, mantendo quadro de pessoal suficiente para a prestação dos serviços.



PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

10.8 Responder, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes dos serviços, a época própria, tais como: salários; treinamento; exames médicos periódicos; uniformes; seguros de acidentes;

10.9 Responsabilizar-se por todos e quaisquer encargos de ordem comercial, fiscal, trabalhista e previdenciário, ciente de que sua inadimplência não transfere responsabilidade por seu pagamento à PERMITENTE, nem pode onerar o objeto da contratação.

10.10 Atender todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, inclusive o transporte, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os empregados durante a execução dos serviços, ainda que acontecido em dependência da PERMITENTE.

10.11 Responder por qualquer dano causado por seus empregados ao patrimônio da PERMITENTE, ou de terceiros, ainda que decorrente de omissão involuntária, devendo ser adotadas as providências necessárias ao ressarcimento.

10.12 Responsabilizar-se, inteira e exclusivamente, pelas eventuais perdas e extravios de seus materiais, equipamentos e utensílios no decorrer da execução dos serviços.

10.13 Atender às observações da Fiscalização da PERMITENTE, concernentes à execução dos serviços, em até 48 (quarenta e oito) horas do recebimento do comunicado impresso ou eletrônico.

10.14 Realizar os pagamentos devidos a título de contraprestação pela permissão de uso do espaço.

10.15 Responsabilizar-se pela instalação, bem como a operação de máquina(s) registradora(s) ou terminal(is) de computação, aferidos pelo órgão competente.

10.16 Operar, no exercício de suas atividades nas dependências da PERMITENTE, com máquina(s) registradora(s) ou terminal(is) de computação, aprovados pelo órgão competente do Rio de Janeiro, entregando Cupom Fiscal a todos os usuários, independentemente de solicitação, observada a legislação pertinente.

10.17 Respeitar a carga elétrica total do espaço de 5200W, distribuída pelas tomadas elétricas descritas na planta baixa do Bistrô (vide Anexo II).

10.18 A PERMITENTE poderá fazer uso do espaço cedido para celebrações e eventos esporádicos mediante prévia comunicação à PERMISSIONÁRIA.

10.19 Com fundamento no Decreto Estadual nº 43.629/2012, que dispõe sobre critérios de sustentabilidade ambiental, a PERMISSIONÁRIA deverá elaborar e manter um programa



PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de água, de energia elétrica, e de redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

10.20 Visando fazer o uso consciente de energia elétrica, deve-se usar, preferencialmente, equipamentos elétricos com Selo Procel, que indicam altos índices de eficiência energética, gastando menos energia e preservando recursos naturais.

10.21 A empresa vencedora deverá utilizar equipamentos novos, com baixo nível de ruído, a fim de o barulho não prejudique os frequentadores da Biblioteca e alunos e professores nas salas de aula.

10.22 Responsabilizar-se por contratação do seguro relativo aos seus equipamentos e mobiliário, haja vista que o SEGURO TOTAL contratado pela PERMITENTE abrange tão somente a edificação e o conteúdo de propriedade da mesma.

11. DA GARANTIA:

11.1 A PERMISSONÁRIA deverá prestar, no prazo máximo de 10 (dez) dias consecutivos, contados da data constante da Autorização de Início de Serviços, uma garantia, a ser prestada em qualquer modalidade prevista no § 1º, art. 56 da Lei n.º 8.666/93, da ordem de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, a ser restituída após sua execução satisfatória.

11.2 A garantia, qualquer que seja a modalidade apresentada pelo vencedor do certame, deverá contemplar a cobertura para os seguintes eventos:

- a) Prejuízos advindos do não cumprimento do contrato;
- b) Multas punitivas aplicadas pela fiscalização à contratada;
- c) Prejuízos diretos causados à PERMITENTE decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

11.3 A garantia prestada não poderá se vincular a outras contratações, salvo após sua liberação.

11.4 Caso o valor do contrato seja alterado, de acordo com o art. 65 da Lei Federal n.º 8.666/93, a garantia deverá ser complementada, no prazo de 72 (setenta e duas) horas para que seja mantido o percentual de 5% (cinco inteiros por cento) do valor do Contrato.

11.5 Nos casos em que valores de multa venham a ser descontados da garantia, seu valor original será recomposto no prazo de 72 (setenta e duas) horas, sob pena de rescisão administrativa do contrato.

11.6 O levantamento da garantia contratual por parte da PERMISSONÁRIA, respeitadas as



PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

disposições legais, dependerá de requerimento da interessada, acompanhado do documento de recibo correspondente

12. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

12.1 A título de contraprestação pela permissão de uso, o PERMISSIONÁRIO pagará, mensalmente, a importância constante da proposta vencedora, a qual deverá ser recolhida na conta e agência bancária indicada pela PERMITENTE.

12.2 O PERMISSIONÁRIO deverá comprovar, sempre que solicitado, por meio de cópia da guia de pagamento, junto à Gerência Financeira da PERMITENTE o recolhimento feito, assim como apresentar as certidões de regularidade do INSS e do FGTS.

12.3 O pagamento a que se refere este item deverá ser efetivado até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao de cada mês de uso do imóvel.

12.4 O não pagamento do valor estipulado no dia aprazado sujeitará o PERMISSIONÁRIO à multa de mora no valor de 2% (dois por cento) do valor da prestação, além da incidência de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês e da atualização monetária do valor original pelo Índice Geral de Preços de Mercado (IGP-M), sem prejuízo da rescisão unilateral do Termo pela PERMITENTE.

12.5 O pagamento relativo ao primeiro mês de exploração da área será devido a contar da data indicada no memorando de início, proporcionalmente, observado o mês comercial de 30 (trinta) dias para efeito do cálculo.

12.6 Decorrido o prazo de 12 (doze) meses da data inicial da vigência do Termo de Permissão de Uso, o valor da contraprestação pela Permissão de Uso do imóvel será reajustado pelo Índice Geral de Preços de Mercado (IGP-M).

12.6.1 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado em substituição o que vier a ser determinado pela legislação em vigor, à época.

13. DA FISCALIZAÇÃO

13.1 Por FISCALIZAÇÃO entende-se a atividade exercida de modo sistemático pela PERMITENTE e seus prepostos, precipuamente pela Fiscalização da PGE-RJ, objetivando a



PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

verificação do cumprimento das disposições contratuais, técnicas e administrativas, em todos os seus aspectos.

13.2 A PERMISSIONÁRIA deverá facilitar, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação da FISCALIZAÇÃO, permitindo o acesso aos serviços em execução, bem como atendendo prontamente às solicitações que lhe forem efetuadas.

13.3 A atuação ou a eventual omissão da FISCALIZAÇÃO durante a realização dos trabalhos não poderá ser invocada para eximir a PERMISSIONÁRIA da responsabilidade pela execução dos serviços.

13.4 Cabe à FISCALIZAÇÃO:

- a) Solicitar a substituição de equipamentos, materiais e utensílios que sejam considerados defeituosos, inadequados ou inaplicáveis aos serviços;
- b) Notificar, por meio de comunicação escrita ou eletrônica, eventuais irregularidades, imperfeições ou falhas verificadas na execução dos serviços, determinando prazo para sua correção;
- c) Solicitar a substituição de qualquer empregado da PERMISSIONÁRIA que embarace ou dificulte a ação da FISCALIZAÇÃO, ou cuja presença no local dos serviços seja considerada prejudicial ou inadequada ao andamento dos serviços;
- d) Realizar pesquisa de opinião junto aos usuários, a fim de avaliar o grau de satisfação pelo serviço, aprovando ou reprovando a qualidade do serviço executado e indicando, quando pertinente, alterações que visem à sua melhoria.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

14.1 A CONTRATADA inadimplente estará sujeita às penalidades previstas no art. 87 da Lei Federal nº 8.666/93.

14.2 A inexecução do objeto, total ou parcial, execução imperfeita, mora na execução ou qualquer inadimplemento ou infração contratual, sujeita a CONTRATADA, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, assegurado o contraditório e a prévia e ampla defesa, a multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato, aplicada de acordo com a gravidade da infração, sem prejuízo da aplicação das demais infrações previstas no artigo 87 da Lei 8.666/93. Nas reincidências específicas, a multa corresponderá ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta, observando-se sempre o limite de 20% (vinte por cento), conforme preceitua o artigo 87 do Decreto nº 3.149/80.



PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

14.3 O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará a CONTRATADA à multa de mora de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor do contrato, da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite do art. 412 do Código Civil, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pelo CONTRATANTE ou da aplicação das sanções administrativas.

15. DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS

15.1 Não será admitida a participação de pessoas jurídicas em regime de CONSÓRCIO, qualquer que seja sua forma de constituição, por não se tratar de execução contratual de dimensão de alta complexidade.

16. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

16.1 Os recursos necessários à realização do objeto constante deste Termo de Referência correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

Programa de Trabalho	09.610.1.03.122.0002.2016 (Manutenção de Atividades Operacionais/Administrativas)
Natureza de Despesa	1310021101 (Concessão Permissão Autorização Cessão Direitos de Uso Bens Imóv Púb – Principal)
Fonte	230

17. DA SUBCONTRATAÇÃO

17.1 É vedada a subcontratação total ou parcial de terceiros para a execução do objeto do contrato.



PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

18. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

18.1 O presente pregão presencial reger-se-á pelo tipo **MAIOR OFERTA**.

18.1.1 A contraprestação mensal **MÍNIMA** para esta licitação é de **R\$ 5.550,00 (cinco mil, quinhentos e cinquenta reais)**, já inclusos os encargos relativos ao consumo de energia elétrica, água e esgoto e a remuneração pela ocupação da área

19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1 A PERMISSIONÁRIA pagará a PERMITENTE, mensalmente, a contraprestação ofertada em sua proposta, a qual considerará o valor mínimo estimado pela PERMITENTE para a utilização do espaço, com consumo de água e energia elétrica inclusos no valor da taxa.

19.2 A PERMISSIONÁRIA deverá manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação

19.3 O espaço será destinado, contínua e ininterruptamente, ao desenvolvimento por parte da PERMISSIONÁRIA, das atividades previstas neste Termo de Referência e seus Anexos, sendo vedada a transferência a terceiros, o empréstimo ou a locação do espaço, no todo ou em parte, a subcontratação para o desenvolvimento das atividades, ou, ainda, qualquer outro meio que possibilite o uso do espaço, por terceiros, ainda que seja para a mesma finalidade constante do instrumento da Permissão de Uso.

19.4 O risco de variação da demanda projetada, em quantitativo de pessoas potenciais ou efetivas consumidoras dos produtos oferecidos pelo PERMISSIONÁRIO, ou de variação do faturamento projetado, é alocado exclusivamente ao PERMISSIONÁRIO, que não poderá requerer reequilíbrio econômico-financeiro do contrato com fundamento na não verificação das referidas projeções.

19.5 A PERMISSIONÁRIA deverá atender às exigências do serviço sanitário, sendo que falhas na manutenção da mais rigorosa higiene operacional ensejarão motivo para rescisão do contrato, sem nenhum tipo de indenização para a PERMISSIONÁRIA.

19.6 A PERMITENTE não será responsável por quaisquer compromissos ou obrigações assumidas pelo PERMISSIONÁRIO com terceiros, ainda que vinculados ou decorrentes do uso do espaço objeto deste Termo. Da mesma forma, a PERMITENTE não será responsável, seja a que título for, por quaisquer danos ou indenizações a terceiros, em decorrência de atos do



PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

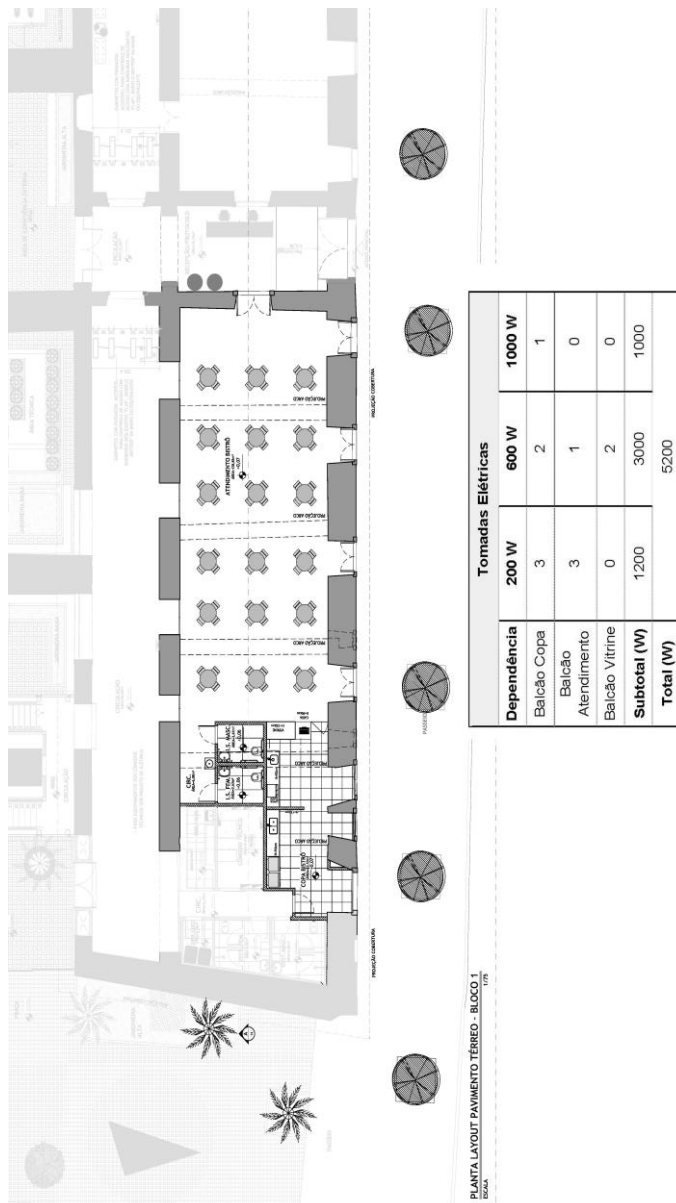
PERMISSIONÁRIO ou de seus empregados, visitantes, subordinados, prepostos ou contratantes.

19.7 O PERMISSIONÁRIO não terá direito a qualquer indenização por parte da PERMITENTE, no caso de denegação de licenciamento total ou parcial da atividade que se propõe a realizar no espaço objeto deste Termo.



PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

ANEXO I – PLANTA BAIXA DO BISTRÔ



Elaboração:

Cristina Braga Moreira – **ID 5013043-9**

Viviane Rosa Ferreira – **ID 5025557-6**