

HOSPITAL GERAL DE BELEM

Termo de Referência 22/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
22/2026	160166-HOSPITAL GERAL DE BELEM	MONIQUE ALLANA CHAGAS GARCIA	14/07/2026 11:07 (v 0.16)
Status			
DISPONIBILIZADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos		64575.009686/2025-39

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 64575.009686/2025-39)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Cessão de Uso para o Exercício de Atividade de Apoio, a título precário e oneroso, de bem imóvel da União localizado na R. Cônego Jerônimo Pimentel, SN - 850 - Umarizal, Belém - PA, 66050-450 (Hospital Geral de Belém – H Ge Belém), com a finalidade de instalação de uma cantina, durante o período de 01 (um) ano, para atendimento dos militares e civis do efetivo do H Ge Belém, assim como os usuários da referida OM, conforme condições e exigências estabelecidas neste Termo.

1.2 Devidamente identificada no Laudo de Avaliação de Imóveis nº 002/2026 – CRO/8 (Anexo A ao presente Termo), a área objeto da cessão, pertencente ao Tombo PA 08005B0042, possui 20 m² de área construída e está localizada no Hospital Geral de Belém, situado à R. Cônego Jerônimo Pimentel, SN - 850 - Umarizal, Belém - PA, 66050-450.

1.3 A área objeto da Cessão de Uso oneroso destina-se exclusivamente à venda de bebidas não alcoólicas, refeições, lanches e afins, tornando-se nula e de pleno direito esta cessão de uso em caso de destinação diversa da estabelecida pela Cedente.

1.4 A licitação se processará de acordo com a seguinte divisão:

1.4.1 O valor da contraprestação pecuniária mensal pela cessão de uso oneroso de bem imóvel da União sob a jurisdição do Comando do Exército, de parte do H Ge Belém (Hospital Geral de Belém) (Tombo PA 08005B0042), perfazendo uma área de 20 m², para o funcionamento de uma cantina, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento e no Edital, será de R\$ 2.776,68/mês (dois mil, setecentos e setenta e seis reais e sessenta e oito centavos), totalizando, em 12 (doze) meses, o valor de R\$ 33.320,16 (trinta e três mil, trezentos e vinte reais e dezesseis centavos). O valor foi apurado mediante Parecer Técnico da Secretaria de Patrimônio Imobiliário e Meio Ambiente (SPIMA), referente ao Laudo de Avaliação nº 002 /2026, expedido pela Comissão Regional de Obras/8.

1.4.2 A licitação será realizada sob a modelagem de Grupo Único, compreendendo 30 (trinta) itens preestabelecidos. O critério de julgamento será o de menor preço global do grupo, sagrando-se vencedora a licitante que apresentar o menor valor total para o conjunto dos itens.

1.4.3 A tabela 01 estabelece a composição obrigatória do cardápio. Itens extras poderão ser acrescentados diariamente para enriquecimento das refeições; contudo, a ausência de qualquer item obrigatório listado poderá acarretar desconformidade contratual.

Utilização da Área:

1.5.1 A Cessionária utilizará a área licitada exclusivamente para a exploração da atividade citada no subitem 1.1 deste Termo.

1.5.2 A Cedente vedará, a seu critério, a prestação de serviços, venda ou exposição de produtos considerados inadequados ou não condizentes com o objeto da licitação.

1.5.3 Será permitida à licitante vencedora a verticalização do portfólio de produtos, desde que este não se sobreponha ou conflite com o objeto principal da Cessão de Uso e com ele possua relação.

1.5.4 A área objeto da cessão de uso será entregue à Cessionária nas condições em que se encontra. Eventuais adequações necessárias à exploração do ramo de atividade deverão ser previamente submetidas à aprovação da Cedente, mediante apresentação de projeto acompanhado dos respectivos arquivos digitais, correndo todas as despesas por conta da Cessionária.

Tabela 01:

Item	Descrição do produto	Unidade	Quantidade mínima semanal do item	Valor (mediana)	Valor total
01	Pão francês, peso aproximado de 50 g , servido com manteiga de primeira qualidade (mín. 10 g)	Und	50	R\$ 4,50	R\$ 225,00
02	Pão francês, peso aproximado de 50 g , servido com manteiga (mín. 10 g) e 01 ovo frito (peso mín. 50 g)	Und	50	R\$ 7,00	R\$ 350,00
03	Sanduiche de queijo quente, preparado com pão de forma (02 fatias, mín. 25 g cada – total 50 g) e queijo mussarela (02 fatias, mín. 30 g cada – total 60 g)	Und	50	R\$ 8,90	R\$445,00
04	Sanduiche misto quente, preparado com pão de forma (02 fatias, mín. 25 g cada – total 50 g) , queijo mussarela (02 fatias, mín. 30 g cada – total 60 g) e presunto cozido (mín. 40 g)	Und	50	R\$ 12,00	R\$ 600,00
05	Pão de queijo, unidade individual, peso mínimo de 50 g , padrão de qualidade superior	Und	30	R\$5,50	R\$165,00
06	Cachorro-quente, composto por pão de massa fina (mín. 115 g) , 01 salsicha (mín. 80 g) , queijo mussarela (02 fatias de 30 g cada – total 60 g) , batata palha (mín. 20 g) , ervilha, milho, tomate e alface	Und	30	R\$12,81	R\$384,30
07	Tapioquinha preparada com goma de tapioca hidratada , fresca e de primeira qualidade, peso mínimo da massa crua de 80 g , preparada em chapa aquecida, recheada com manteiga de primeira qualidade (mín. 10 g) , servida quente	Und	50	R\$6,50	R\$325,00
08	Macarrão instantâneo pré-cozido, acondicionado em embalagem individual tipo copo , próprio para consumo imediato após adição de água quente, com tempero e ingredientes desidratados. Peso líquido mínimo de 65 g , sabores variados. Marca de referência: Cup Noodles (ou similar)	Und	30	R\$11,13	R\$333,90

09	Bebida láctea achocolatada, pronta para consumo, tratada pelo processo UHT , acondicionada em embalagem tetra pack , lacrada, volume mínimo de 200 ml . Marca de referência: Nescau (ou similar)	Und	50	R\$5,50	R\$275,00
10	Salada de frutas, contendo no mínimo 04 frutas diferentes , porção mínima de 350 ml , acondicionada em embalagem descartável apropriada	Und	30	R\$12,00	R\$360,00
11	Suco natural de frutas, sabores diversos (laranja; acerola/goiaba; cupuaçu), preparado com fruta in natura, servido em copo de 200 ml	Und	50	R\$5,00	R\$250,00
12	Suco industrializado tipo néctar, sabores diversos, embalagem tetra pack de 200 ml , primeira qualidade	Und	50	R\$5,00	R\$250,00
13	Refrigerante, sabores cola, guaraná, laranja, uva e /ou limão, garrafa PET de 600 ml , primeira qualidade	Und	30	R\$ 9,50	R\$285,00
14	Refrigerante, sabores cola ou guaraná, lata de alumínio de 350 ml , primeira qualidade	Und	30	R\$ 7,00	R\$210,00
15	Refrigerante, garrafa PET de 2 litros , disponível no mínimo em dois sabores para cada tipo (normal, diet e light), primeira qualidade	Und	30	R\$ 14,00	R\$ 420,00
16	Café simples, preparado com café torrado e moído, servido em copo descartável ou xícara, volume mínimo de 200 ml	Und	60	R\$ 5,50	R\$330,00
17	Café com leite, preparado com café torrado e moído e leite integral ou desnatado, servido em copo descartável ou xícara, volume mínimo de 200 ml	Und	60	R\$ 6,00	R\$ 360,00
18	Vitamina de frutas, preparada com frutas in natura, opcionalmente com leite desnatado, volume mínimo de 300 ml	Und	30	R\$14,00	R\$420,00
19	Água mineral sem gás, garrafa de 500 ml , lacrada, dentro do prazo de validade	Garrafa	30	R\$5,50	R\$165,00
20	Água mineral com gás, garrafa de 500 ml , lacrada, dentro do prazo de validade	Garrafa	60	R\$6,50	R\$390,00
21	Bebida láctea, sabores diversos, embalagem tetra pack de 200 ml , qualidade superior	Und	30	R\$ 5,50	R\$165,00
22	Água de coco, acondicionada em recipiente descartável, volume mínimo de 300 ml	Und	60	R\$ 8,50	R\$510,00

23	Biscoito recheado, sabores diversos, embalagem individual de 125 g , primeira qualidade	Und	30	R\$ 5,50	R\$165,00
24	Bebida energética com taurina, lata de alumínio , volume aproximado de 250 ml , marcas de referência Red Bull, Monster ou similares	Und	30	R\$ 17,00	R\$510,00
25	Bombom de chocolate, unidades sortidas, peso aproximado de 20 g por unidade	Und	60	R\$ 2,80	R\$168,00
26	Amendoim japonês, embalagem individual de aproximadamente 100 g	Und	60	R\$ 11,00	R\$660,00
27	Chocolate em barra, tipo Bis Extra ou similar , embalagem de 100 g	Und	60	R\$ 17,00	R\$1.020,00
28	Chiclete em tablete, tipo Trident ou similar , embalagem com mín. 8 g	Und	60	R\$4,50	R\$270,00
29	Bala ou bombom refrescante, tipo Halls ou Ice Kiss , embalagem individual com mín. 8 g	Und	60	R\$ 4,50	R\$ 270,00
30	Hambúrguer preparado com pão tipo hambúrguer fresco e de primeira qualidade, peso mínimo de 70 g , recheado com hambúrguer bovino grelhado , peso mínimo de 90 g , elaborado com carne bovina. Poderá conter queijo mussarela ou prato (mín. 30 g) , alface e tomate higienizados, e molhos em porções individuais (opcional). Produto preparado no momento do consumo, servido quente, atendendo às normas sanitárias vigentes da ANVISA .	Und	60	R\$ 17,50	R\$1.050,00
-	TOTAL				R\$11.331,20

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1 A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2 O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual.

2.3 A Cessão de Uso para atividade de apoio de bem imóvel da União de que trata o presente Termo justifica-se pela possibilidade de o H Ge Belém conceder a particular o direito de utilização exclusiva de bem público, mediante sua exploração na forma especificada no Termo de Cessão de Uso, transferindo ao particular a responsabilidade pela guarda, manutenção e conservação da área a ser cedida, desonerando, assim, a Administração dos custos correspondentes durante o período de vigência da cessão.

2.4 Ademais, mostra-se pertinente a instalação de uma cantina no H Ge Belém, proporcionando maior comodidade aos servidores civis e militares, bem como aos demais usuários da Organização Militar, permitindo a realização de desjejum e lanches rápidos sem a necessidade de deslocamento para fora das dependências da Instituição.

2.5 Por se tratar de atividade específica e distinta da atividade finalística do Órgão, não se mostra adequado o dispêndio de esforços administrativos para a gestão direta de serviços de alimentação, de modo que a terceirização se apresenta como a alternativa mais eficiente para garantir o fornecimento de refeições em condições adequadas de higiene e segurança sanitária.

2.6 Ressalte-se, ainda, que o desenvolvimento das atividades no estabelecimento comercial não gera vínculo empregatício entre os empregados da Cessionária e a Cedente, sendo vedada qualquer relação que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1 A descrição da solução como um todo, considerado o ciclo de vida do objeto, compreende:

3.1.1 A descrição detalhada da solução encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3.1.2 A solução consiste na cessão de uso de espaço físico nas dependências do Hospital Geral de Belém, destinado à exploração de serviços de cantina, para atendimento a servidores, pacientes, acompanhantes e visitantes da unidade.

3.1.3 A operação compreenderá o funcionamento regular em horários compatíveis com as atividades do hospital, assegurando a oferta contínua de alimentos e bebidas, tais como lanches, refeições leves e produtos correlatos, observando padrões adequados de qualidade, higiene e segurança alimentar.

3.1.4 A Cessionária será responsável pela disponibilização de todos os equipamentos, utensílios, insumos e mão de obra necessários à execução dos serviços, bem como pela limpeza, conservação do espaço e manutenção dos equipamentos utilizados, atendendo integralmente às normas sanitárias e demais regulamentações vigentes.

3.1.5 O ciclo de vida da solução contempla as seguintes etapas:

- a) implantação, com a adequação e organização do espaço físico;
- b) execução, com a prestação contínua dos serviços de cantina;
- c) manutenção, com a conservação das instalações e equipamentos; e
- d) encerramento contratual, com a devolução do espaço em perfeitas condições de uso, conforme estabelecido em contrato.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Sustentabilidade

4.1.1 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, deverão ser atendidos os requisitos estabelecidos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

4.1.2 A Cessionária, além de atender a todas as obrigações previstas neste Termo de Referência, no Edital e em seus anexos, deverá adotar, no que couber, práticas de sustentabilidade ambiental que contribuam para a promoção do desenvolvimento sustentável, em especial:

4.1.3 Implementar ações de conscientização ambiental por meio de treinamento de seus funcionários e demais envolvidos na prestação dos serviços, bem como cumprir ações concretas que promovam a responsabilidade ambiental e socioambiental.

4.1.4 Otimizar a utilização de recursos materiais, visando à redução de desperdícios e da geração de resíduos sólidos.

4.1.5 Adotar práticas voltadas à redução do consumo de energia elétrica e de água no desempenho das atividades.

4.1.6 Colaborar com a Cedente no fornecimento de informações e na implementação de ações relacionadas ao uso racional de recursos que impactem o meio ambiente.

4.1.7 Promover o adequado tratamento e a destinação final dos resíduos produzidos durante a execução das atividades.

4.1.8 Instruir seus funcionários e orientar os usuários da cantina quanto à correta utilização da coleta seletiva, em conformidade com o Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos adotado pela Cedente.

4.1.9 Reforça-se à CESSIONÁRIA a obrigação intransferível de manter a área em permanentes condições de higiene e limpeza, devendo executar o controle sanitário rigoroso e a coleta regular de resíduos. Adverte-se que todo o descarte de materiais e rejeitos deve ser realizado de forma ambientalmente adequada, em estrita observância à legislação ambiental vigente e aos termos das normas sanitárias aplicáveis, sob pena de aplicação das sanções contratuais cabíveis.

4.2 Indicação de marcas ou modelos

4.2.1 Será admitida a indicação de marcas como referência de qualidade, tais como Coca-Cola, Guaraná, Nestlé, Lacta, Garoto ou equivalentes, desde que atendam às especificações técnicas e às normas sanitárias vigentes.

4.3 Vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço

4.3.1 Não será aceita a oferta ou comercialização de produtos de qualidade inferior às referências indicadas, devendo todos os itens atender aos padrões mínimos de qualidade, validade e segurança alimentar estabelecidos neste Edital.

4.4 Exigência de carta de solidariedade

4.4.1 No caso de fornecedor, revendedor ou distribuidor, poderá ser exigida do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, nos termos do Edital, carta de solidariedade emitida pelo fabricante, assegurando a execução do contrato.

4.5 Subcontratação

4.5.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, devendo a Cessionária executar integralmente todas as obrigações assumidas.

4.6 Garantia da contratação

4.6.1 Não será exigida garantia da contratação, conforme disposto nos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, conforme justificativa constante no Estudo Técnico Preliminar.

4.7 Vistoria

4.7.1 A vistoria técnica da área a ser cedida é facultativa. Para o correto dimensionamento e elaboração da proposta, a licitante poderá realizar vistoria nas instalações, acompanhada por servidor designado.

4.7.2 Em razão da facultatividade da vistoria, não serão aceitas alegações futuras de desconhecimento das condições e do grau de dificuldade existentes como justificativa para descumprimento das obrigações contratuais.

4.7.3 Caso opte por realizar a vistoria, o interessado deverá efetuar agendamento prévio por meio dos telefones (91) 98250-5713 (2º Ten Monique Chagas) ou (91) 98123-1988 (2º Ten Larine).

4.7.4 O prazo para realização da vistoria iniciar-se-á no primeiro dia útil subsequente à publicação do Edital, estendendo-se até o terceiro dia útil anterior à data prevista para abertura da sessão pública.

4.7.5 O licitante ou seu representante deverá estar devidamente identificado no momento da vistoria, que ocorrerá no horário das 07h00 às 11h00, mediante agendamento prévio.

4.7.6 Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá apresentar declaração formal assinada por seu responsável técnico, atestando pleno conhecimento das condições e peculiaridades da contratação.

4.7.7 A não realização da vistoria não poderá fundamentar alegações posteriores de desconhecimento das instalações ou omissões de quaisquer detalhes, devendo a Cessionária assumir integralmente os ônus decorrentes.

4.8 Instalação de escritório

4.8.1 Não será exigida a instalação de escritório ou estrutura física na localidade de execução do contrato, em razão da natureza do objeto.

4.9 Margem de preferência

4.9.1 Não será aplicada margem de preferência para o presente certame.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 Condições de execução

5.1.1 A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.2 O início das atividades dar-se-á no prazo de até 20 (vinte) dias corridos, contados da assinatura do contrato.

5.1.3 O prazo previsto poderá ser prorrogado por até 10 (dez) dias corridos, mediante solicitação da Cessionária, devidamente justificada e aceita pela Administração.

5.1.4 O descumprimento dos prazos estabelecidos caracterizará inexecução total do contrato, sujeitando a Cessionária às sanções previstas no Edital e no instrumento contratual.

5.2 Local e horário de funcionamento

5.2.1 Os serviços serão prestados nas dependências do Hospital Geral de Belém.

5.2.2 O funcionamento da cantina observará os seguintes horários:

- a) segunda a quinta-feira: das 07h00 às 15h00;
- b) sexta-feira: das 07h00 às 12h00;
- c) não haverá funcionamento em feriados.

5.2.3 A Administração poderá, mediante justificativa, alterar os horários de funcionamento para atender necessidades institucionais ou eventos específicos.

5.2.4 Os horários de entrada e saída dos funcionários da Cessionária poderão ocorrer entre 06h00 e 17h30, exclusivamente para atividades operacionais.

5.3 Forma de prestação dos serviços

5.3.1 A Cessionária deverá garantir atendimento adequado ao público, evitando filas, atrasos e desabastecimento.

5.3.2 Em situações de aumento de demanda, a Cessionária deverá reforçar sua operação.

5.3.3 Os alimentos deverão ser preparados, manipulados e armazenados em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente a RDC nº 216/ANVISA.

5.3.4 Os produtos deverão possuir identificação de origem, composição, data de fabricação e prazo de validade.

5.3.5 A tabela de preços deverá ser afixada em local visível ao público, previamente aprovada pela Fiscalização.

5.4 Dos produtos comercializados

5.4.1 A Cessionária deverá ofertar produtos que atendam aos padrões de qualidade nutricional e segurança alimentar.

5.4.2 É vedada a comercialização de:

- a) bebidas alcoólicas (inclusive cerveja sem álcool);
- b) produtos derivados do tabaco;
- c) medicamentos ou produtos farmacêuticos;
- d) produtos sem identificação de origem ou validade;
- e) produtos considerados prejudiciais à saúde, conforme critérios da Administração.

5.4.3 É obrigatória a disponibilização diária de frutas in natura.

5.4.4 Os produtos deverão ser preparados com qualidade e, preferencialmente, comercializados no mesmo dia.

5.4.5 Os produtos não comercializados deverão ser descartados de forma adequada.

5.4.6 A inclusão de novos produtos dependerá de autorização prévia da Fiscalização.

5.5 Higiene e controle sanitário

5.5.1 A Cessionária será responsável pela limpeza, higienização e conservação da área cedida.

5.5.2 Deverá manter rigoroso padrão de higiene, incluindo:

- a) limpeza diária;
- b) destinação adequada de resíduos;
- c) higienização de equipamentos;
- d) controle de pragas.

5.5.3 Deverá realizar desinsetização e desratização periódica, no intervalo máximo de 6 (seis) meses.

5.5.4 Todos os procedimentos deverão atender às normas sanitárias vigentes.

5.6 Equipamentos, mobiliários e utensílios

5.6.1 A Cessionária será responsável pela disponibilização de todos os equipamentos necessários à execução dos serviços.

5.6.2 Incluem-se, entre outros:

- a) balcões e expositores;
- b) geladeiras e freezers;
- c) fogões;
- d) utensílios em geral.

5.6.3 A Administração não fornecerá equipamentos.

5.7 Materiais de consumo

5.7.1 A Cessionária deverá fornecer todos os insumos necessários à execução dos serviços, incluindo:

- a) alimentos;
- b) materiais de limpeza;
- c) materiais descartáveis.

5.8 Cardápio mínimo obrigatório

5.8.1 A Cessionária deverá disponibilizar, de forma contínua, todos os itens do cardápio mínimo estabelecido.

5.8.2 É vedada a redução de qualidade ou substituição por itens inferiores.

5.8.3 A ausência injustificada de itens caracteriza falha na execução contratual.

5.8.4 Os preços deverão respeitar os valores máximos definidos pela Administração.

5.8.5 Poderão ser ofertados produtos adicionais, mediante autorização prévia da Fiscalização.

5.8.6 A empresa vencedora do certame deverá praticar os preços dos produtos conforme o mercado de cantinas e lanchonetes dentro da área metropolitana de Belém. Os registros de valores dos itens a serem comercializados deverão ser atualizados de acordo com os índices oficiais.

5.8.7 Relação mínima obrigatória de itens:

- a) pão francês com manteiga;
- b) pão francês com manteiga e ovo;
- c) sanduíche de queijo quente;
- d) sanduíche misto quente;
- e) pão de queijo;
- f) cachorro-quente;
- g) tapioca;
- h) macarrão instantâneo;
- i) achocolatado;
- j) salada de frutas;
- k) suco natural;
- l) suco industrializado;
- m) refrigerante 600 ml;
- n) refrigerante lata;
- o) refrigerante 2 L;

- p) café;
- q) café com leite;
- r) vitamina de frutas;
- s) água sem gás;
- t) água com gás;
- u) bebida láctea;
- v) água de coco;
- w) biscoito recheado;
- x) energético;
- y) bombom;
- z) amendoim japonês;
- aa) chocolate;
- ab) chiclete;
- ac) bala;
- ad) hambúrguer.

5.9 Disposições gerais

5.9.1 A Cessionária deverá cumprir integralmente a legislação aplicável.

5.9.2 A exploração da atividade ocorrerá por conta e risco da Cessionária.

5.9.3 Não há garantia de faturamento por parte da Administração.

5.9.4 A fiscalização poderá ocorrer a qualquer tempo durante a execução contratual.

5.9.5 Ao término do contrato, a Cessionária deverá desocupar o espaço nas condições estabelecidas, promovendo a devolução do bem em adequado estado de conservação.

5.9.6 A Concessionária assume a responsabilidade total e exclusiva pela regularização sanitária imediata do espaço perante os órgãos competentes e pela manutenção de um rigoroso controle de qualidade dos alimentos, observando estritamente as normas da ANVISA (RDC 216). Isso inclui o controle rigoroso de temperatura, prevenção de contaminação cruzada, sanitização de hortifrutis, plano controle de pragas e exigência de asseio pessoal, uniforme completo e lavagem frequente das mãos por parte dos manipuladores. Os preços praticados devem ser estritamente justos e compatíveis com a média do mercado local, sendo terminantemente proibida qualquer cobrança abusiva ou reajuste sem prévia aprovação documental da Administração. Toda a área interna da cantina deve ser mantida em perfeitas condições de higiene diária, com manejo correto e seletivo de resíduos e destinação ecológica do óleo de cozinha usado. A Concessionária responderá integralmente pela conservação estrutural e das redes elétrica e hidráulica do espaço, cuja entrega e posterior devolução serão estritamente balizadas e comprovadas por Laudos de Vistoria Inicial e Final. O descumprimento de qualquer uma dessas obrigações configurará infração grave, sujeitando a empresa a multas diárias, suspensão das atividades ou rescisão contratual imediata por sua culpa exclusiva, sem direito a retenções ou indenizações.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6. EXECUÇÃO DO CONTRATO E FISCALIZAÇÃO

6.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as disposições da Lei nº 14.133/2021, respondendo cada parte pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o prazo de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, mediante registro por apostilamento.

6.3 As comunicações entre o Contratante e a Cessionária deverão ser realizadas por escrito, admitindo-se o uso de meio eletrônico.

6.4 O Contratante poderá convocar o preposto da Cessionária para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5 Após a assinatura do contrato, o Contratante poderá promover reunião inicial com o representante da Cessionária, para alinhamento das condições de execução, funcionamento da cantina e regras de fiscalização.

6.6 Preposto

6.6.1 A Cessionária deverá designar formalmente um preposto, antes do início das atividades, com poderes para representá-la na execução do contrato.

6.6.2 O preposto deverá estar disponível durante o horário de funcionamento da cantina.

6.6.3 O Contratante poderá recusar, mediante justificativa, a indicação do preposto, devendo a Cessionária indicar substituto.

6.7 Fiscalização do Contrato

6.7.1 A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por representante designado pela Administração.

6.7.2 A fiscalização tem por objetivo assegurar o cumprimento das obrigações contratuais e a adequada exploração do espaço público.

6.8 Fiscalização Técnica

6.8.1 O fiscal do contrato acompanhará a execução dos serviços, verificando o cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência.

6.8.2 O fiscal registrará todas as ocorrências relevantes, determinando as medidas necessárias à correção de falhas ou irregularidades.

6.8.3 Identificada qualquer irregularidade, a Cessionária será notificada para correção no prazo fixado pela Administração.

6.8.4 O fiscal comunicará ao gestor do contrato situações que demandem providências superiores à sua competência.

6.9 Rotinas de fiscalização da cantina

6.9.1 A fiscalização abrangerá, no mínimo:

- I – condições de higiene, limpeza e conservação;
- II – qualidade, validade e acondicionamento dos alimentos;
- III – cumprimento das normas sanitárias;
- IV – atendimento ao público em ambiente hospitalar;
- V – cumprimento dos horários de funcionamento;
- VI – uso adequado do espaço público;
- VII – cumprimento dos preços dos itens obrigatórios constantes da proposta vencedora;
- VIII – compatibilidade dos preços praticados com os valores de mercado.

6.10 Controle de preços

6.10.1 Os preços dos itens obrigatórios apresentados na proposta vencedora deverão ser rigorosamente observados durante toda a execução do contrato.

6.10.2 A Cessionária poderá comercializar outros produtos além dos itens obrigatórios, desde que previamente autorizados pela Administração.

6.10.3 A Administração poderá, a qualquer tempo, realizar pesquisa de mercado para verificar a compatibilidade dos preços praticados, podendo determinar a adequação dos valores que se mostrarem excessivos.

6.10.4 A Administração poderá estabelecer limites de preços para produtos não obrigatórios, com base em pesquisa de mercado, visando resguardar o interesse público e a modicidade dos preços.

6.10.5 O descumprimento dos preços ofertados ou a prática de valores abusivos poderá ensejar a aplicação de sanções contratuais.

6.11 Poder de fiscalização

6.11.1 A Administração poderá realizar inspeções a qualquer tempo, independentemente de aviso prévio, não podendo a Cessionária se opor.

6.11.2 A fiscalização poderá determinar a retirada de produtos impróprios ao consumo ou incompatíveis com o ambiente hospitalar.

6.12 Responsabilidade da Cessionária

6.12.1 A fiscalização exercida pela Administração não exclui nem reduz a responsabilidade da Cessionária, inclusive perante terceiros.

6.12.2 A Cessionária é responsável por todos os encargos decorrentes da execução do contrato, inclusive trabalhistas, fiscais e comerciais.

6.12.3 A inadimplência da Cessionária não transfere à Administração a responsabilidade por seu pagamento.

6.13 Gestor do contrato

6.13.1 Caberá ao gestor do contrato:

- I – coordenar a fiscalização;
- II – acompanhar a execução contratual;
- III – adotar providências para correção de irregularidades;
- IV – instruir processos de aplicação de sanções, quando necessário;
- V – atestar a execução do contrato;
- VI – elaborar relatório final.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO, RECEBIMENTO E PAGAMENTO

7.1 Disposições gerais

7.1.1 A execução do objeto será acompanhada e fiscalizada pela Administração, com base em critérios de qualidade, higiene, regularidade do funcionamento e atendimento aos usuários.

7.1.2 Considerando tratar-se de cessão de uso de espaço público para exploração de cantina, não haverá pagamento por parte da Administração à Cessionária.

7.1.3 A Cessionária deverá efetuar o pagamento mensal à Administração, a título de contraprestação pelo uso do espaço, conforme valor ofertado na proposta vencedora.

7.1.4 O pagamento deverá ser realizado até o dia 10 (dez) de cada mês, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU) ou outro meio definido pela Administração.

7.1.5 O não pagamento no prazo estipulado sujeitará a Cessionária à aplicação das penalidades previstas no Edital e no contrato.

7.1.6 A área possui infraestrutura para instalação de medidor de energia e hidrômetro, ficando a CESSIONÁRIA responsável por providenciar, às suas expensas, as ligações individuais e o desligamento das unidades junto às concessionárias locais (Equatorial Energia Pará e Águas do Pará), bem como pelo custeio integral do consumo de energia, água, esgoto, telefone e internet, devendo prever a instalação futura de caixa d'água se necessário, e apresentar a quitação total dos débitos ao final do contrato.

7.2 Critérios de avaliação da execução

7.2.1 A avaliação da execução contratual considerará, no mínimo:

- I – condições higiênico-sanitárias;
- II – qualidade dos produtos ofertados;
- III – regularidade no funcionamento;
- IV – atendimento ao público;
- V – cumprimento das normas sanitárias e legais.

7.2.2 O descumprimento dos critérios poderá ensejar advertência, multa ou rescisão contratual, conforme previsto neste Termo de Referência e no contrato.

7.3 Recebimento

7.3.1 Os serviços serão recebidos provisoriamente pelos fiscais técnico e administrativo, mediante verificação do regular funcionamento da cantina e do cumprimento das exigências contratuais.

7.3.2 O recebimento provisório será formalizado após a verificação da prestação regular dos serviços no período avaliado.

7.3.3 O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

7.3.4 O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

7.3.5 O fiscal setorial do contrato, quando houver, participará do recebimento provisório sob os aspectos técnico e administrativo.

7.3.6 Para fins de acompanhamento contratual, será considerado como período de avaliação o intervalo mensal de funcionamento da cantina.

7.3.7 Ao final de cada período, o fiscal do contrato avaliará a execução dos serviços, conforme os critérios estabelecidos no subitem 7.2.1.

7.3.8 Será considerado regular o funcionamento da cantina quando atendidas as exigências contratuais e legais aplicáveis.

7.3.9 A Administração poderá rejeitar, total ou parcialmente, a execução dos serviços que estiverem em desacordo com as especificações estabelecidas.

7.3.10 A Cessionária deverá corrigir, às suas expensas, quaisquer irregularidades identificadas pela fiscalização.

7.3.11 A avaliação da execução contratual será contínua, não se aplicando, para este objeto, a sistemática de recebimento definitivo típica de contratos por escopo.

7.4 Liquidação e pagamento

7.4.1 Não se aplica à presente contratação a sistemática de liquidação e pagamento de despesa, tendo em vista tratar-se de cessão de uso de espaço público.

7.4.2 A Cessionária deverá comprovar mensalmente o pagamento da contraprestação junto à fiscalização do contrato.

7.4.3 O atraso no pagamento sujeitará a Cessionária à aplicação das penalidades previstas no Edital e no contrato.

7.4.4 O não pagamento poderá ensejar a rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

7.5 Regularidade contratual e sanções

7.5.1 A Administração poderá, a qualquer tempo, verificar a manutenção das condições de habilitação da Cessionária.

7.5.2 Constatada irregularidade, a Cessionária será notificada para regularização no prazo estabelecido pela Administração.

7.5.3 O prazo para regularização poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante justificativa aceita pela Administração.

7.5.4 O não atendimento à notificação poderá ensejar a aplicação de penalidades.

7.5.5 A persistência das irregularidades poderá acarretar a rescisão contratual, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

7.5.6 A aplicação de penalidades não exime a Cessionária da obrigação de sanar as irregularidades apontadas.

7.6 Fiscalização complementar

7.6.1 A Administração poderá realizar inspeções periódicas nas instalações da cantina.

7.6.2 A Cessionária deverá garantir livre acesso da fiscalização às dependências, bem como fornecer todas as informações e documentos solicitados.

7.6.3 Irregularidades identificadas deverão ser corrigidas imediatamente ou no prazo fixado pela fiscalização.

7.6.4 O descumprimento reiterado das obrigações poderá ensejar sanções mais gravosas, inclusive rescisão contratual.

7.6.5 A fiscalização exercida pela Administração não exclui nem reduz a responsabilidade da Cessionária pela execução do objeto.

7.6.6 A Cessionária é responsável por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução do contrato.

7.6.7 A inadimplência da Cessionária quanto a tais encargos não transfere à Administração a responsabilidade por seu pagamento.

7.7 DA DEVOLUÇÃO E DA RESTITUIÇÃO DO IMÓVEL

7.7.1 Ao término da vigência da cessão — seja por encerramento contratual, rescisão ou qualquer outra forma de extinção do ajuste —, a cessionária deverá devolver à área objeto da outorga em perfeitas condições de uso e conservação, observadas as condições constatadas na vistoria inicial, ressalvado o desgaste natural decorrente do uso regular.

7.7.2 O imóvel deverá ser entregue totalmente desocupado, limpo, higienizado, pintada a sua estrutura física, e com todas as instalações elétricas, hidráulicas e demais benfeitorias em pleno funcionamento. Eventuais danos, alterações não autorizadas ou deteriorações atribuíveis à utilização do espaço pela cessionária deverão ser reparados exclusivamente às suas expensas antes da restituição do bem.

7.7.3 Por fim, a Administração realizará vistoria técnica final para verificar o estado do imóvel, restando facultado exigir a execução de reparos e adequações necessários antes da emissão do Termo de Recebimento Definitivo da Área.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, a Cessionária que:

I – der causa à inexecução parcial do contrato;

II – der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços ou ao interesse coletivo;

III – der causa à inexecução total do contrato;

IV – ensejar o retardamento da execução do objeto sem motivo justificado;

V – apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

VI – praticar ato fraudulento na execução do contrato;

VII – comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

VIII – praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013;

IX – deixar de efetuar o pagamento da contraprestação mensal no prazo estabelecido;

- X – descumprir normas sanitárias, de higiene e segurança alimentar;
- XI – interromper o funcionamento da cantina sem autorização da Administração.

8.2 Sanções administrativas

8.2.1 Serão aplicadas à Cessionária que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

8.2.1.1 Advertência, quando houver inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

8.2.1.2 Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos II, III e IV do item 8.1, sempre que não se justificar penalidade mais grave.

8.2.1.3 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos V, VI, VII e VIII do item 8.1, bem como nos incisos II, III e IV, quando justificarem penalidade mais grave.

8.2.1.4 Multa:

- a) moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da contraprestação mensal, até o limite de 30 (trinta) dias;
- b) compensatória, para as infrações previstas nos incisos V a VIII do item 8.1, de 1% (um por cento) a 30% (trinta por cento) do valor anual estimado da cessão;
- c) compensatória, para a inexecução total do contrato (inciso III), de 1% (um por cento) a 30% (trinta por cento) do valor anual estimado da cessão;
- d) compensatória, para a infração prevista no inciso II, de 1% (um por cento) a 30% (trinta por cento) do valor anual estimado da cessão;
- e) compensatória, em substituição à multa moratória, para a infração prevista no inciso IV, de 1% (um por cento) a 30% (trinta por cento) do valor anual estimado da cessão;
- f) compensatória, para a infração prevista no inciso I, de 1% (um por cento) a 30% (trinta por cento) do valor anual estimado da cessão.

8.3 A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração.

8.4 As sanções poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, quando cabível.

8.5 Antes da aplicação de qualquer penalidade, será assegurado à Cessionária o direito ao contraditório e à ampla defesa, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

8.6 As multas aplicadas deverão ser recolhidas no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contado da comunicação oficial.

8.7 O não pagamento das multas poderá ensejar a inscrição em dívida ativa e a adoção das medidas legais cabíveis para cobrança.

8.8 Processo administrativo sancionador

8.8.1 A aplicação das sanções será realizada em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa, observando-se o disposto no art. 158 da Lei nº 14.133/2021.

8.8.2 As notificações poderão ser realizadas por meio eletrônico, utilizando-se os endereços informados pela Cessionária.

8.9 Na aplicação das sanções serão considerados:

- I – a natureza e a gravidade da infração cometida;
- II – as peculiaridades do caso concreto;
- III – as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV – os danos causados à Administração;
- V – a eventual adoção de medidas corretivas pela Cessionária.

8.10 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/2021 que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846/2013 serão apurados e julgados conjuntamente.

8.11 A personalidade jurídica da Cessionária poderá ser desconsiderada, nos termos da legislação vigente, sempre que utilizada com abuso de direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática de atos ilícitos.

8.12 O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da aplicação da sanção, registrar e manter atualizados os dados relativos às penalidades aplicadas, para fins de publicidade nos cadastros oficiais.

8.12.1 As penalidades aplicadas serão registradas no SICAF, no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP).

8.13 As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade são passíveis de reabilitação, na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

8.14 Os débitos da Cessionária decorrentes de multas administrativas ou indenizações poderão ser cobrados administrativa ou judicialmente.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

9.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1.1 O fornecedor será selecionado por meio de procedimento licitatório, na modalidade **Pregão**, sob a forma **eletrônica**, com adoção do critério de julgamento pelo **menor preço global**.

9.1.2 O julgamento das propostas será realizado com base nos valores ofertados para os itens constantes no cardápio, sendo considerada vencedora a proposta que apresentar o menor valor global, desde que atendidas as exigências do Edital e garantida a exequibilidade dos preços.

9.1.3 Os preços ofertados deverão estar compatíveis com os praticados no mercado, respeitando os valores máximos estabelecidos pela Administração, quando aplicável.

9.2 Regime de execução

9.2.1 O regime de execução será o de cessão de uso de espaço público, a título oneroso, para exploração de atividade comercial de cantina.

9.2.2 A execução ocorrerá de forma contínua, cabendo à Cessionária a responsabilidade pela organização e operacionalização do serviço, incluindo:

- a) aquisição de insumos;
- b) preparo e comercialização dos alimentos;
- c) atendimento aos usuários;
- d) limpeza e conservação do espaço;
- e) cumprimento das normas sanitárias e de funcionamento.

9.2.3 A Cessionária deverá garantir o regular funcionamento da cantina durante o período estabelecido, conforme horários definidos pela Administração.

9.2.4 A execução dos serviços deverá observar integralmente as condições estabelecidas neste Termo de Referência, assegurando qualidade, regularidade e segurança alimentar.

9.3 Critérios de aceitabilidade de preços

9.3.1 Os preços dos itens do cardápio deverão ser compatíveis com os praticados no mercado local, conforme pesquisa realizada pela Administração.

9.3.2 Serão desclassificadas as propostas que apresentarem preços manifestamente inexequíveis ou superiores aos valores de referência.

9.3.3 A Administração poderá solicitar, a qualquer tempo, comprovação da exequibilidade dos preços ofertados.

9.4 Exigências de habilitação

9.4.1 Para fins de habilitação, o interessado deverá comprovar os seguintes requisitos:

9.4.2 Habilitação jurídica

- a) pessoa física: documento de identidade válido em todo o território nacional;
- b) empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis;
- c) MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI);
- d) sociedades empresárias (LTDA, SLU, EIRELI): ato constitutivo registrado na Junta Comercial, com comprovação de administradores;
- e) sociedade estrangeira: autorização de funcionamento no Brasil;
- f) sociedade simples: registro no Cartório de Pessoas Jurídicas;
- g) filial/sucursal: registro correspondente;
- h) cooperativa: estatuto e atas devidamente registradas;
- i) consórcio: contrato ou compromisso de constituição, com indicação da empresa líder.

9.4.2.1 Deverá ser apresentado alvará sanitário ou licença de funcionamento expedida pela autoridade competente.

9.4.2.2 Os documentos deverão estar acompanhados de suas alterações ou consolidação.

9.4.3 Habilitação fiscal, social e trabalhista

- a) inscrição no CPF ou CNPJ;
- b) regularidade com a Receita Federal e Dívida Ativa da União;

- c) regularidade com o FGTS;
- d) certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT);
- e) inscrição municipal compatível com a atividade;
- f) regularidade com a Fazenda Municipal.

9.4.3.1 Caso haja isenção tributária, deverá ser comprovada.

9.4.3.2 O MEI poderá ser dispensado de inscrições estaduais e municipais, nos termos da legislação.

9.4.4 Qualificação Econômico-Financeira

9.4.4.1 Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.4.4.2 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.4.4.3 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis *último exercício social*, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando a boa situação financeira da empresa.

9.4.4.4 A boa situação financeira será baseada na obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) iguais ou superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas :

LG =

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =

Ativo Total

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =

Ativo Circulante

Passivo Circulante

9.4.4.5 Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, **patrimônio líquido mínimo na forma da legislação vigente**

9.4.4.6 Caso a licitante apresente resultado inferior a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), poderá ser exigida a comprovação de patrimônio líquido suficiente para garantir a execução do objeto, nos termos da legislação vigente.

9.4.4.7 Os documentos referidos deverão se limitar ao último exercício social, exceto no caso de empresas constituídas há menos de 1 (um) ano, que poderão apresentar balanço de abertura.

9.4.4.8 Para as empresas enquadradas como Microempreendedor Individual (MEI), Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), poderá ser admitida a apresentação de documentação simplificada, na forma da legislação vigente.

9.4.4.9 A comprovação da boa situação financeira poderá ser feita mediante declaração assinada por profissional contábil habilitado, quando couber.

9.4.4.10 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

9.4.5 Qualificação Técnica

9.4.5.1 Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação.

9.4.5.2 Essa declaração poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

9.4.5.3 Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente no conselho regional de nutrição, em plena validade;

9.4.5.4 Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato ou do aceite de instrumento equivalente, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

9.4.5.5 Declaração de que o licitante possui condições de executar as atividades de preparo e comercialização de alimentos, atendendo às normas sanitárias vigentes.

9.4.6 Qualificação Técnico - Operacional

9.4.6.1 Comprovação de aptidão para desempenho de atividade compatível com o objeto, por meio da apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.

9.4.6.2 Os atestados deverão comprovar experiência na comercialização ou fornecimento de alimentos e/ou serviços de cantina, lanchonete ou similares.

9.4.6.3. Contratos que comprovem a experiência mínima de 3 (três) anos do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes

9.4.6.4 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.4.6.5 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

9.4.6.6 Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

9.4.6.7 Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

9.4.6.8 A apresentação, pelo fornecedor, de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitida, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

9.4.7 Disposições gerais sobre habilitação

9.4.7.1 Quando permitida a participação na licitação/contratação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.4.7.2 Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.4.7.3 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.4.7.4 Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.4.7.5 Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.5 Obrigações da contratada

9.5.1 Executar o objeto contratual conforme as condições estabelecidas neste Termo de Referência e na proposta apresentada.

9.5.2 Manter o funcionamento regular da cantina, nos horários definidos pela Administração, sem interrupções injustificadas.

9.5.3 Efetuar, pontualmente, o pagamento da contraprestação mensal pelo uso do espaço público.

9.5.4 Manter, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

9.5.5 Cumprir integralmente a legislação sanitária vigente, especialmente as normas da vigilância sanitária aplicáveis à manipulação e comercialização de alimentos.

9.5.6 Garantir que todos os alimentos sejam preparados, armazenados e comercializados em condições adequadas de higiene e segurança alimentar.

9.5.7 Utilizar uniformes adequados e equipamentos de proteção individual (EPIs), mantendo padrão de higiene e apresentação compatível com o

- ambiente hospitalar.
- 9.5.8 Manter as instalações físicas da cantina limpas, organizadas e em perfeitas condições de uso.
- 9.5.9 Responsabilizar-se pela limpeza interna do espaço utilizado, incluindo equipamentos, utensílios e área de atendimento.
- 9.5.10 Não comercializar produtos proibidos por normas legais ou pela Administração, especialmente bebidas alcoólicas, cigarros ou produtos inadequados ao ambiente hospitalar.
- 9.5.11 Garantir atendimento adequado, respeitoso e compatível com o ambiente hospitalar a todos os usuários.
- 9.5.12 Disponibilizar produtos de qualidade, dentro do prazo de validade e em condições adequadas para consumo.
- 9.5.13 Responsabilizar-se integralmente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução do contrato.
- 9.5.14 Providenciar, às suas expensas, todos os insumos, equipamentos e mão de obra necessários à execução do objeto.
- 9.5.15 Permitir o livre acesso da fiscalização da Administração às dependências da cantina, sempre que solicitado.
- 9.5.16 Atender prontamente às determinações da fiscalização, promovendo as correções necessárias no prazo estabelecido.
- 9.5.17 Não ceder, transferir ou subcontratar, total ou parcialmente, o objeto do contrato sem autorização expressa da Administração.
- 9.5.18 Responsabilizar-se por danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes de sua atuação.
- 9.5.19 Manter visível ao público tabela de preços dos produtos comercializados.
- 9.5.20 Observar práticas sustentáveis, incluindo o correto descarte de resíduos e, quando possível, a redução do uso de materiais descartáveis.
- 9.5.21 Comunicar imediatamente à Administração qualquer situação que possa comprometer o funcionamento da cantina.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 10.1** Considerando tratar-se de cessão de uso de espaço público para exploração de atividade comercial (cantina), a presente contratação não gera despesa direta para a Administração Pública.
- 10.2** O valor da cessão de uso foi estabelecido com base em laudo de avaliação do imóvel, observando as características do espaço e sua finalidade.
- 10.3** Para fins referenciais, os preços dos itens obrigatórios do cardápio foram definidos com base em pesquisa de mercado, realizada junto a, no mínimo, três estabelecimentos do mesmo ramo, garantindo compatibilidade com os valores praticados na região.
- 10.4** Ressalta-se que a estimativa de faturamento possui caráter variável, podendo sofrer alterações conforme o fluxo de usuários e o consumo efetivo, não sendo estabelecido valor fixo para a presente contratação.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 11.1** A presente contratação não acarretará despesas para a Administração, tendo em vista tratar-se de cessão de uso de espaço público para exploração comercial.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

- 12.1** As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas, exceto o custo estimado da contratação, que possui caráter sigiloso até o julgamento das propostas.

Belém, 10 de abril de 2026.

Monique Allana Chagas Garcia- Membro da comissão

Larine Laís Brito Lopes - Membro da comissão

Danielle Vieira Pina de Carvalho - Membro da comissão

Jessyca da Silva Fonseca dos Santos - Membro da comissão

13. ANEXO I

Não se aplica para esse modelo de contratação

14. ANEXO II

Não se aplica para esse modelo de contratação

15. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

MONIQUE ALLANA CHAGAS GARCIA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 14/07/2026 às 11:07:16.

LARINE LAIS BRITO LOPES

Membro da comissão de contratação

DANIELLE VIEIRA PINA DE CARVALHO

Membro da comissão de contratação

JESSYCA DA SILVA FONSECA DOS SANTOS

Membro da comissão de contratação

ALLAN FILIPE DE ALMEIDA ANDRADE

Membro da comissão de contratação

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - ETP - 2026.pdf (1.39 MB)
- Anexo II - Pesquisa de preco.pdf (5.33 MB)