



RIO GRANDE DO NORTE
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DE ESTADO
DA CULTURA - SECULT

SECRETARIA DE ESTADO DA CULTURA
R. Cel. Flaminio, 1, - Bairro Santos Reis, Natal/RN, CEP 59037-155
Telefone: e Fax: @fax_unidade@

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo nº 06510001.003963/2025-11

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO: FGHFGHFGHFG

1.1. Contratação por meio de concessão onerosa para exploração comercial de áreas dos espaços predeterminados no Complexo Cultural Rampa, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

1.2. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Estadual nº 32.449, de 2023.

Nº ITEM	ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	PRAZO DE VIGÊNCIA
1	Restaurante bistrô e café.	Restaurante bistrô e café, o qual terá disponível para sua ocupação uma área física de 291,68m² (Duzentos e noventa e um metros quadrados e sessenta e oito décimos quadrados) , no Complexo Cultural Rampa. Todavia, o espaço correspondente disponibilizado só poderá ser utilizado mediante condicionantes expostas no item 9.1.	Anos.	O valor global da contratação foi estimado com base na previsão de 3.650 dias ou 120 meses, equivalente a 10 anos de contratação.
2	Máquinas de autoatendimento	Máquinas de autoatendimento, as quais terão disponível para sua ocupação uma área física de até 17,10m² (dezessete metros quadrados e dez décimos quadrados) , espaços localizados no Complexo Cultural Rampa. A instalação de até 5 (unidades) unidades com 3,42m² (três e quarenta e dois metros quadrados) cada .	Anos.	O valor global da contratação foi estimado baseando-se na previsão de 1.095 dias ou 36 meses, equivalente a 3 anos de contratação.

A **Taxa de Retribuição Mensal** é o valor pago pela CONCESSIONÁRIA como contraprestação pelo uso da área física do Espaço Contratado, acrescido de 5% (cinco por cento) da receita bruta das vendas e serviços proveniente da atividade comercial explorada.

Referida taxa corresponderá a uma porcentagem do valor pago mensalmente pelo Estado à União a título de retribuição pelo uso do imóvel, a qual é recolhida pelo ente diretamente à União em parcelas mensais e sucessivas, nos moldes do CONTRATO Nº 22/2022/NUDEP.

Registra-se que, atualmente, o valor total anual estimado da cessão onerosa de uso do Complexo Cultural da Rampa corresponde a R\$79.472,84 (setenta e nove mil, quatrocentos e setenta e dois reais e oitenta e quatro centavos), podendo chegar a R\$ 147.595,10 (cento e quarenta e sete mil, quinhentos e noventa e cinco reais e dez centavos).

A contraprestação pelo uso da área física foi calculada com base na mesma metodologia adotada no CONTRATO Nº 22/2022/NUDEP, utilizando como referência o valor do metro quadrado definido na Nota Técnica nº 46114 (Id. 18983299), constante do Processo SEI nº 04916.000891/2008-06. A parcela devida pela CONCESSIONÁRIA corresponderá à proporção da área ocupada pelo lote em relação à área total considerada no referido contrato, aplicando-se, assim, os mesmos critérios técnicos utilizados pela União para a apuração da retribuição pelo uso do imóvel.

O valor pago como contraprestação pelo uso da área física deverá ser reajustado 01 (uma) vez ao ano, contado da data do orçamento estimado, de acordo com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, divulgado pela Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, ou índice que vier a substituí-lo, a ser estabelecido no contrato de concessão, permanecendo fixo o percentual de 5% sobre a receita bruta das vendas e serviços proveniente da atividade comercial explorada.

1.4. No âmbito do Complexo da Rampa, informa-se que também funcionam pontos de venda destinados a Empreendimentos da Economia Solidária do Rio Grande do Norte (CADSOL/RN), em decorrência de Acordo de Cooperação Técnica celebrado com o objetivo de estabelecer a cooperação recíproca entre a SECULT e a SETHAS. Ressalta-se que os gêneros alimentícios a serem comercializados pelos empreendimentos da economia solidária possuem natureza complementar à atividade do Restaurante bistrô e café, sendo voltados predominantemente à oferta de lanches rápidos e de baixo valor agregado, não configurando concorrência direta com o objeto da presente licitação.

1.5. Ademais, nos termos do Decreto Estadual nº 33.985/2024, o Complexo Cultural Rampa poderá sediar eventos de curta duração, de natureza recreativa, esportiva, cultural, religiosa ou educacional, os quais poderão ocorrer concomitantemente ao funcionamento do Restaurante bistrô e café, possuindo também natureza complementar à atividade, devendo a futura concessionária estar ciente dessa dinâmica operacional e adequar-se à convivência regular com tais atividades.

2. VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência da contratação é estimado em: 10 (dez) anos para o Restaurante bistrô e café, e 03 (três) anos para as máquinas de autosserviço, contados a partir do primeiro dia útil seguinte ao da divulgação do contrato no Portal Nacional de Compras Públicas, na forma do artigo 183 da Lei nº 14.133, de 2021, com possibilidade de prorrogação por igual período, com base nos artigos 107 e 110, inciso II, da Lei 14.133/2021.

2.2. O contrato oferecerá maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

3. FUNDAMENTOS E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. Natal ganhou, em seu aniversário de 219 anos, um novo atrativo turístico para seus moradores e milhares de turistas que visitam a capital potiguar a cada ano. Trata-se do Complexo Cultural Rampa. Este complexo cultural contempla desde paisagismo, concepção visual e acústica, assim como, questões relacionadas ao patrimônio histórico, museologia com restauração de base de hidroaviões de Natal.

3.2. Esse complexo cultural surge como instrumento fundamental para atrair novos visitantes ao Rio Grande do Norte. Desde sua entrega, o Poder Executivo do Estado do Rio Grande do Norte tem explorado diretamente o espaço, contudo, diante das limitações legais e recursos escassos de mão de obra, vislumbrou-se como alternativa a disponibilização para o mercado, que tem mais vocação para o capital.

3.3. Diante da necessidade de exploração dos locais retro citados e cientes da possibilidade de formação de concessão, o Poder Executivo Estadual, representado pela Secretaria de Estado da Cultura do RN (SECULT RN), decidiu conceder áreas do Complexo Cultural Rampa para exploração pela iniciativa privada.

3.4. Essa iniciativa partiu da necessidade de melhor atender ao público sem, no entanto, onerar em demasia o orçamento estatal.

3.5. Assim, o presente documento manifesta a necessidade de execução de Chamada Pública para Licitação de Uso e Exploração de Espaço Público, para concessão de uso de dois lotes de espaço público dentro do Complexo Cultural Rampa para exploração comercial.

3.6. Trata-se de um estudo que visa verificar a viabilidade da concessão onerosa de uso de espaço físico para exploração comercial dos serviços de:

I - alimentação, relativos a Restaurante bistrô e café;

II - instalação de máquinas de autoatendimento;

3.7. A solicitação tem como base o interesse em promover o uso adequado e legal dos referidos espaços, seguindo os princípios da eficiência, transparência e da promoção do desenvolvimento econômico local. A destinação para o empreendimento prevê lucratividade, sendo assim a concessão deverá ser onerosa. Nesta categoria de objeto, é previsto licitar na modalidade pregão eletrônico.

3.8. A utilização do espaço existente por terceiros, de forma onerosa, possibilita o uso dos ambientes sem onerar os cofres públicos, concomitantemente à oferta de que agentes públicos em atuação nesta instituição, turistas, alunos de escolas das redes pública e privada, público externo possam:

I - se alimentar com produtos de qualidade, de boa procedência, uma alimentação nutritiva, balanceada, em local seguro, higiênico, e dentro das normas da ANVISA - Resolução-RDC nº 216/04, que estabelece as regras mínimas de manipulação e conservação de alimentos;

II - a possibilidade de haver um Restaurante bistrô e café, dentro do Complexo Cultural Rampa, agrega valor ao espaço e gera mais um atrativo para turistas e público externo;

III - comprar produtos de primeira necessidade, ou de higiene pessoal, ou industrializados;

3.9. Assevera-se que os espaços físicos especificamente destinados ao Restaurante bistrô e café, e máquinas com autoatendimento, permanecem vazios, demonstrando assim o desaproveitamento de parte das dependências do complexo cultural e a inexistência de alternativas desses serviços próximas ao prédio.

3.10. Destaca-se que a área destinada ao Restaurante bistrô e café já foi sede do "Restaurante da Rampa" nos anos 70, tendo grande apelo afetivo com o imaginário da população da capital.

3.11. Lembrando que a Secretaria de Estado da Cultura do RN, assim como o Complexo Cultural e Museu da Rampa, recebem frequentemente visitantes em suas instalações, quer seja decorrente de eventos (festivals, mostras, seminários, reuniões, palestras etc.) ou visitas do público em geral, portanto a disponibilização de espaço para comercialização de alimentação e máquinas com autoatendimento (produtos industrializados), em suas acomodações, é indispensável para proporcionar maior conforto e segurança a esse público-alvo.

3.12. Os serviços supramencionados são justificados pela responsabilidade de preservação e manutenção do local público em bom estado de utilização, assim como a obrigatoriedade desta Secretaria em realizar manutenção corretiva e preventiva desses locais, o que requer verba mensal para realização de tais necessidades. Havendo a concessão, o bem público passa a gerir parte destes serviços, sem a oneração em demasia aos cofres públicos.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO.

4.1. A Concessão Onerosa é a modalidade mais adequada para atender às necessidades do Complexo Cultural Rampa neste caso, pois permite flexibilidade e agilidade na exploração de atividades dos espaços físicos oferecidos. Este tipo de contratação permite um controle mais direto sobre as atividades da empresa CONCESSIONÁRIA, garantindo o cumprimento de normas e regulamentos, sem prejudicar as atividades finalísticas do Complexo.

4.2. ESPECIFICAÇÃO PARA O ITEM I - RESTAURANTE BISTRÔ E CAFÉ

4.2.1. Para a presente contratação, definiu-se a concessão onerosa do espaço físico para empresa com capacidade de explorar atividades de Restaurante bistrô e café, a fim de garantir a qualidade das refeições oferecidas para o público que deseje visitar o Complexo Cultural Rampa, em um ambiente belíssimo, onde é possível desfrutar de um pôr do sol ímpar.

4.2.2. O objeto da concessão do ITEM I compreende a exploração comercial de Restaurante bistrô e café com integração obrigatória à identidade histórica e cultural do Museu da Rampa, devendo o empreendimento contribuir para a valorização da memória da aviação e da participação de Natal na Segunda Guerra Mundial.

4.3. PARA O ITEM II - MÁQUINAS COM AUTOATENDIMENTO

4.3.1. Para a presente contratação, definiu-se a Concessão Onerosa do espaço físico para empresa com capacidade de explorar atividades de Máquinas com Autoatendimento, para garantir a qualidade dos produtos oferecidos e preços competitivos para o público que deseje visitar o Complexo Cultural Rampa, em um ambiente agradável e limpo para o consumo desses produtos.

4.4. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

4.4.1. Serão utilizados os indicados no item 5.9 deste documento.

4.5. NATUREZA

4.5.1. A solução objeto da presente contratação, bem como seus itens, é considerada comum, nos termos do artigo 20 da Lei 14.133/2021 e do inciso II do art. 80 do Decreto 32.449/2023, uma vez que as especificações adotadas possuem padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos e usuais no mercado.

4.5.2. O objeto, portanto, não se enquadra na categoria de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 2021.

4.6. FORMA DE EXPLORAÇÃO DO BEM PÚBLICO

4.6.1. A exploração do bem público objeto desta licitação será realizada pela CONCESSIONÁRIA, por sua conta e risco, mediante concessão onerosa de uso, sendo a seleção da proposta vencedora realizada pelo critério de maior oferta pela outorga.

4.6.2. A administração irá fornecer obrigatoriamente todos os elementos e informações necessárias para que os licitantes possam elaborar suas propostas de preços com total e completo conhecimento do objeto da licitação.

4.7. DA SUBCONTRATAÇÃO

4.7.1. A CONCESSIONÁRIA não poderá subcontratar total ou parcialmente a utilização da área física para exploração das atividades previstas no objeto desta licitação. A CONCESSIONÁRIA será responsável por realizar todas as atividades inerentes à exploração da sua atividade de forma própria, sem recorrer a terceiros.

4.7.2. A proibição de subcontratação tem como objetivo garantir a integridade e a qualidade dos serviços prestados, bem como a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA pelo cumprimento de todas as suas obrigações contratuais. Além disso, a proibição de subcontratação assegura ao CONCEDENTE um único interlocutor responsável pelo cumprimento das obrigações contratuais, o que facilita a fiscalização e o acompanhamento dos serviços prestados.

4.7.3. Excepcionalmente, quanto ao **Lote I**, admite-se a subcontratação exclusiva para a execução das obras de acessibilidade, por se tratar de atividade típica de engenharia civil incompatível com a gestão de estabelecimento comercial de gêneros alimentícios. Nessa hipótese, a CONCESSIONÁRIA deverá obrigatoriamente subcontratar empresa especializada e tecnicamente habilitada para a execução dos serviços, permanecendo integralmente responsável perante o CONCEDENTE pela qualidade, regularidade, segurança das intervenções e pelo cumprimento de todas as obrigações contratuais.

4.8. DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

4.8.1. Não haverá exigência da garantia da contratação conforme artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

4.8.2. É conferida à autoridade competente a discricionariedade no que tange à exigência da prestação de garantia de execução nas contratações de obras, serviços e compras. A contratação em tela não traz complexidade à sua execução, de modo que não se faz necessária a exigência de garantia contratual da execução visando à economicidade, posto que não haverá a onerosidade imposta pela exigência de garantia, o que elevaria o valor das propostas dos licitantes.

4.8.3. A demais, frisa-se que a presente contratação não pode ser classificada como obra, serviço ou compra de grande vulto, nos termos do inciso XXII do art. 6º da Lei 14.133/21, pois não há expectativa em ultrapassar o valor de R\$ 200.000.000,00 (duzentos milhões de reais) com a contratação.

4.8.4. Cumpre destacar ainda que tais decisões baseiam-se em um processo de avaliação da realidade do mercado acerca do objeto a ser licitado, bem como a ponderação de riscos inerentes à atuação de uma pluralidade de associados para a execução do objeto visando ao atendimento ao interesse público.

5. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

5.1. O prazo de vigência da contratação para o Restaurante bistrô e café é estimado em 10 (dez) anos, contados a partir do primeiro dia útil seguinte ao da divulgação do contrato no Portal Nacional de Compras Públicas, na forma do artigo 183 da Lei nº 14.133, de 2021, com possibilidade de prorrogação por igual período, com base no artigo 110, inciso II, da Lei 14.133/2021.

5.2. O prazo de vigência da contratação para as Máquinas com autoatendimento é estimado em: 03 (três) anos, contados a partir do primeiro dia útil seguinte ao da divulgação do contrato no Portal Nacional de Compras Públicas, na forma do artigo 183 da Lei nº 14.133, de 2021, com possibilidade de prorrogação por igual período, com base nos artigos 107, da Lei 14.133/2021.

6. DA FORMA DE SELEÇÃO/ DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

6.1. Em geral, no que se refere às concessões, a modalidade a ser utilizada é a concorrência. Contudo, com base no princípio da eficiência, a jurisprudência tem se firmado no sentido de que, quando a concessão de bem público não envolver delegação de serviço público, tal qual ocorre na hipótese em cotejo, a melhor modalidade a ser empregada na licitação é o pregão, em consonância com entendimento jurisprudencial desta Corte de Contas da União.

6.2. A possibilidade da utilização do pregão no caso de concessão de uso de bem público foi examinada pelo Exmo. Ministro Walton Alencar no TC 011.355/2010-7, o qual considerou que nas concessões de uso de áreas comerciais não seria obrigatória a utilização da modalidade de concorrência pública. Tal obrigatoriedade, decorrente da Lei 8987/1995, ocorre apenas quando o objeto licitado consiste na delegação de serviço público, o que não ocorre nas concessões de uso de áreas comerciais.

6.3. Para a Administração Pública, em termos de proporção de maior eficiência, transparência e competitividade, utilizar a modalidade de pregão eletrônico conta como vantagem e concretizam-se os princípios básicos da administração pública, da eficiência, isonomia, impessoalidade, moralidade, dentre outros.

6.4. Na esteira do voto do Exmo. Ministro-Relator Walton Alencar, o Exmo. Ministro-Relator Benjamin Zymler proferiu declaração de voto na qual defendeu o pregão para as concessões de áreas de uso comercial, relatando que a disputa pela concessão do referido espaço pode ser realizada, de forma conveniente, por meio de propostas e lances em sessão pública. A única adaptação necessária e natural será a utilização do critério de julgamento pelo maior valor/maior oferta, ao invés do critério menor preço.

6.5. A licitação na modalidade pregão, com critério de julgamento na maior oferta, não constitui utilização de critério de julgamento não previsto por lei, mas, sim, a utilização do critério legalmente estabelecido e plenamente adequado ao objeto do certame, com a utilização do instrumento legal mais especialmente pertinente para os objetivos da Administração.

6.6. Portanto, a adoção do critério de julgamento pela maior oferta, correspondente ao maior valor, nada mais é do que a adequada aplicação da lei ao caso concreto, ajustando a natureza do objeto do certame, restando assegurada a escolha da proposta mais vantajosa à administração pública.

6.7. Assim, a forma de seleção será Pregão Eletrônico, e o critério de julgamento adotado será pela maior oferta, correspondente ao maior valor.

6.8. DO MODO DE DISPUTA

6.8.1. O modo de disputa entre as licitantes será o ABERTO.

6.8.2. Nesse sentido, considerando as características da solução, a divulgação do orçamento e o critério de julgamento adotado (maior oferta), o modo de disputa aberto buscará garantir à administração a melhor contratação.

7. DA DIVULGAÇÃO DO ORÇAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Considerando que se trata de critério de julgamento maior oferta, se faz necessário divulgar o valor mínimo da contratação, ou seja, o valor avaliado para a locação do espaço, para servir de base para os proponentes ofertarem suas propostas.

7.0.1. PROXIMIDADE COM SERVIDORES OU FUNCIONÁRIOS DO ESTADO

7.1. DA POSSIBILIDADE DE PARTICIPAÇÃO DE COOPERATIVAS

7.1.1. Será permitida a participação de cooperativas, desde que apresentem demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados e atendam ao art. 16 da Lei nº 14.133/21.

7.2. DA POSSIBILIDADE DE CONCESSÃO DE BENEFÍCIOS ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS

7.2.1. Considerando-se que se trata de uma concessão onerosa, com determinação apenas de valor mínimo, vencendo a licitação o proponente que ofertar o maior valor para a exploração do espaço, conceder benefício à Micro e Pequena Empresa, dentre eles a exclusividade de participação, ocasionaria prejuízo à Administração, sobretudo por limitar o valor a ser pago à Administração para a concessão e redução considerável da concorrência.

7.2.2. Deste modo, é temerária a tomada de decisão em favor da exclusividade e do tratamento diferenciado, não sendo, portanto, prudente restringir a competição. Caso concedesse a exclusividade e os benefícios, a Administração poderia produzir uma licitação ineficaz, com itens desertos e fracassados. O que culminaria em uma repetição do procedimento, fato este que aumentaria os custos da contratação, gerando prejuízos.

7.2.3. Dessa forma, o tratamento diferenciado e simplificado, na licitação em tela, não é vantajoso para a administração, além de representar prejuízo ao complexo objeto a ser contratado (art. 45, inciso II da LC 675/2020). De todo modo, é permitida a participação de Micro e Pequenas Empresas, apenas não gozarão dos benefícios explicitados no Estatuto das ME's/EPP's.

7.3. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-PROFISSIONAL E TÉCNICO-OPERACIONAL

7.3.1. Apresentar no mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado que comprove ter a licitante prestado e/ou fornecido objeto de natureza compatível com a concessão.

7.4. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA

7.4.1. Para fins de qualificação econômico-financeira, será exigido no Termo de Referência as condições de que trata o art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.4.2. Nesse cenário, ressalta-se que a demonstração de qualificação econômico-financeira se relaciona com a comprovação da boa situação econômica da licitante, de modo a atestar sua capacidade de assunção de compromissos financeiros. Assim, a Administração deve eleger os requisitos que, segundo as características e a complexidade do objeto, são considerados mínimos para demonstrar que a realidade financeira do licitante é estável.

Ademais, deve ser asseverado que, caso as empresas não alcancem o resultado exigido nos índices previstos no instrumento convocatório, existe a possibilidade de comprovação do capital social ou patrimônio líquido com base no valor da contratação, que encontra amparo no § 4º do art. 69, da Lei 14.133/2021, ampliando o universo de possíveis licitantes nos certames.

7.4.3. Portanto, a adoção de exigências e índices não viola o caráter competitivo do certame, uma vez que não se vinculam à rentabilidade ou lucratividade dos licitantes, prestando-se tão somente à aferição da equilibrada situação financeira, constituindo-se em segurança para a futura execução do contrato, compatíveis com a complexidade exigida no objeto. Desse modo, o atendimento aos requisitos exigidos busca demonstrar uma situação equilibrada dos licitantes.

7.4.4. Caso contrário, o desatendimento das exigências pode revelar uma eventual situação deficitária da empresa, colocando em risco a execução do contrato. Sendo assim, observa-se que as exigências no item qualificação econômico-financeira se mostram razoáveis e atendem aos critérios objetivos previstos no art. 37, XXI, da CF/88, haja vista que a contratação de empresa em situação equilibrada é o mínimo de segurança que a Administração Pública deve observar para se resguardar e assegurar o integral cumprimento do contrato.

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os seguintes requisitos devem ser atendidos pela Cessionária para que esta contratação seja efetivada:

8.1. Cumprir todas as obrigações constantes neste Estudo, seus anexos, bem como aqueles aos quais se vincule por meio da sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

8.2. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar, juntamente com a proposta comercial, Plano de Integração Cultural – PIC, conforme requisitos deste Termo de Referência.

8.2.1. Constitui obrigação essencial da concessionária manter a identidade temática aprovada no Plano de Integração Cultural – PIC

8.3. A CONCESSIONÁRIA tem prazo máximo de 10 dias corridos a contar do primeiro dia útil seguinte ao da divulgação do contrato no Portal Nacional de Compras Públicas para iniciar suas atividades.

- 8.3.1. Este prazo poderá ser prorrogado após solicitação da CONCESSIONÁRIA e anuência da CONCEDENTE.
- 8.4. A prestação do serviço não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONCESSIONÁRIA e a CONCEDENTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.
- 8.5. Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes da contratação de pessoal, salários de empregados, transporte dos mesmos e quaisquer outros encargos, inclusive acidentes de que possam vir a ser vítimas, quando em serviço, e por tudo quanto as leis da Previdência Social e trabalhistas lhes assegurem e, ainda, por quaisquer danos ou prejuízos porventura causados a terceiros;
- 8.6. Obedecer integralmente a legislação vigente para a prestação dos serviços;
- 8.7. Atender com presteza às reclamações, principalmente as que se referem à qualidade dos serviços executados, providenciando sua imediata correção, sem ônus para a CONCEDENTE;
- 8.8. Não divulgar, nem fornecer dados ou informações obtidas em razão do contrato e não utilizar o nome da CONCEDENTE para fins comerciais ou em campanhas e material de publicidade, salvo com autorização prévia e formal da CONCEDENTE;
- 8.9. Manter durante toda a execução do futuro contrato as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;
- 8.10. Responder por danos causados diretamente à CONCEDENTE ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo durante a prestação do serviço;
- 8.11. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, a prestação ou entrega do serviço sem prévia anuência da CONCEDENTE;
- 8.12. Prestar o serviço objeto desta contratação de forma plena e ininterrupta durante a duração do futuro contrato;
- 8.13. Cabe ao CONCESSIONÁRIO responsabilizar-se pelas instalações elétricas e hidráulicas na área reservada para sua exploração.
- 8.14. Cabe ao(à) concessionário(a) proceder à ligação de energia elétrica e água em seu nome, ficando a seu cargo o pagamento de taxas de ligação e tarifas mensais de consumo.
- 8.15. Responsabilizar-se pela manutenção e preservação das instalações e bens do patrimônio, inclusive efetuando diariamente a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, banheiros (durante horário de funcionamento do estabelecimento) e todas as dependências, por sua inteira responsabilidade.
- 8.16. Reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens da CONCEDENTE;
- 8.17. Arcar com todos os ônus resultantes da exploração da atividade, inclusive os custos com gás, material de limpeza, bem como a manutenção de equipamentos;
- 8.18. Realizar dedetização nas dependências, caso necessário;
- 8.19. Atender com presteza às reclamações, principalmente as que se referem à qualidade;
- 8.20. Cobertura obrigatória - a LICITANTE vencedora, durante toda a vigência do Contrato de Concessão, obriga-se a manter em vigor, às suas expensas, apólice(s) de seguro que cubra(m) os seguintes riscos, observando as condições mínimas estabelecidas neste Termo de Referência e na legislação aplicável:

8.20.1. Seguro de Bens (Patrimonial): Deverá ser contratado seguro que garanta a cobertura contra danos físicos ao imóvel objeto da concessão e a quaisquer benfeitorias ou instalações permanentes realizadas pela LICITANTE VENCEDORA, incluindo, mas não se limitando a incêndio, explosão, queda de raio, vendaval, enchentes, impacto de veículos, danos elétricos e quaisquer outros eventos que possam causar perdas ou danos materiais. O valor segurado deverá ser suficiente para a reconstrução ou reparação integral dos bens afetados, considerando seu valor de novo.

8.20.2. Seguro de Responsabilidade Civil Geral: Deverá ser contratado seguro de responsabilidade civil geral que cubra danos materiais e/ou corporais causados a terceiros em decorrência das atividades desenvolvidas pela LICITANTE VENCEDORA no espaço concedido. Esta cobertura deverá abranger, inclusive, danos causados por prepostos, visitantes, clientes e quaisquer outras pessoas que venham a sofrer prejuízos em função da exploração do espaço público. O valor mínimo da cobertura deverá ser de acordo com o valor do mercado por evento.

9. PARA O ITEM I - RESTAURANTE BISTRÔ E CAFÉ

9.1. O Restaurante bistrô e café terão, disponível para sua ocupação, uma **área física total de 291,68m² (Duzentos e noventa e um metros quadrados e sessenta e oito décimos quadrados)**, espaço situado no Complexo Cultural Rampa, cuja localização exata do espaço encontra-se no laudo de avaliação anexo ao edital.

9.2. Da Área Objeto da Concessão e Condicionantes Específicas: A área total objeto da presente concessão para exploração comercial corresponde a 291,68m² (Duzentos e noventa e um metros quadrados e sessenta e oito décimos quadrados), distribuídos conforme detalhamento constante no laudo de avaliação Restaurante bistrô e café (ID 36638570) anexo ao edital. Todavia:

9.2.1. Condições para Concessão da Área Total: A aprovação da utilização da área total concedida e explorada economicamente pelo Concessionário está intrinsecamente condicionada à realização de adequações de acessibilidade. Essas adequações são mandatórias e devem ser implementadas principalmente na área de 89,8 m² (oitenta e nove vírgula oito metros quadrados), localizada no segundo andar do prédio do Museu da Rampa.

9.2.2. As adaptações de acessibilidade mencionadas no parágrafo anterior incluem, obrigatoriamente, a instalação e pleno funcionamento de uma plataforma elevatória (elevador) que garanta o acesso irrestrito de pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida ao segundo pavimento, bem como a correção e adequação da escada de acesso existente, de modo a atender integralmente às normas de acessibilidade e segurança do trabalho.

9.2.3. O projeto, a execução e os custos de todas as adaptações de acessibilidade, incluindo a aquisição, instalação e manutenção da plataforma elevatória (elevador), serão de inteira responsabilidade do Concessionário, devendo observar integralmente as normas técnicas pertinentes (ABNT) e a legislação municipal, estadual e federal aplicável, notadamente aquelas relacionadas à acessibilidade.

9.2.4. O cronograma de execução das adaptações de acessibilidade, incluindo a instalação da plataforma elevatória (elevador), deverá ser apresentado pelo Concessionário no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos a contar da assinatura do Contrato de Concessão, e a conclusão das referidas adaptações não poderá exceder o prazo de 90 (noventa) dias, sob pena de aplicação das sanções contratuais cabíveis.

9.2.5. A efetiva exploração econômica da área de 291,68m² (Duzentos e noventa e um metros quadrados e sessenta e oito décimos quadrados), destinada a instalação do Restaurante bistrô e café fica condicionado à comprovação, perante aos órgãos responsáveis pela fiscalização e autorização de obras, da conclusão e adequação das adaptações de acessibilidade, incluindo o pleno funcionamento da plataforma elevatória (elevador), mediante apresentação de laudo técnico emitido por profissional habilitado.

9.2.6. A Taxa de Retribuição Mensal é o valor pago pela CONCESSIONÁRIA como contraprestação pelo uso da área física do Restaurante bistrô e café, a qual corresponderá a 5,28% do valor pago mensalmente pelo Estado à União a título de retribuição pelo uso do imóvel, nos moldes do

CONTRATO Nº 22/2022/NUDEP, acrescido de 5% (cinco por cento) da receita bruta das vendas e serviços proveniente da atividade comercial explorada.

9.2.7. O valor pago como contraprestação pelo uso da área física deverá ser reajustado no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado de acordo com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, divulgado pela Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, ou índice que vier a substituí-lo, a ser estabelecido no contrato de Concessão, permanecendo fixo o percentual de 5% sobre a receita bruta das vendas e serviços proveniente da atividade comercial explorada.

9.3. O valor dos produtos consumidos será pago diretamente pelo cliente à CONCESSIONÁRIA, em dinheiro, cartão, pix, vale-refeição, ou outro meio definido pela CONCESSIONÁRIA, não tendo o CONCEDENTE qualquer participação ou responsabilidade neste sentido.

9.4. A concessionária deverá dispor, diariamente, de quantidade suficiente de mão de obra especializada e treinada para o preparo e distribuição das refeições durante todo o horário de funcionamento;

9.5. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer todos os materiais, móveis, equipamentos e utensílios, incluindo acessórios e componentes, necessários à perfeita execução dos serviços, os quais deverão estar disponíveis na data prevista para o início do contrato. Todos deverão ser de primeira qualidade e sujeitos à aprovação do CONCEDENTE, o qual observará as especificações de qualidade e condições de uso;

9.6. Todos os utensílios necessários ao serviço, tais como pratos, xícaras, copos e talheres, deverão ser fornecidos pela CONCESSIONÁRIA, sendo permitido o uso de descartáveis somente quando solicitado pelo cliente. Não serão admitidos utensílios danificados.

9.7. A CONCESSIONÁRIA também deverá disponibilizar canudos em embalagens individuais. Todos os descartáveis deverão ser de material biodegradável;

9.8. Os alimentos deverão ser preparados no dia de sua distribuição, com ótima apresentação e com base nas melhores condições de higiene e técnicas culinárias, devendo ser utilizados gêneros alimentícios de primeira qualidade e de boa procedência;

9.9. Os produtos devem ser acondicionados em embalagens e temperatura adequadas, respeitando todas as normas de segurança e manipulação dos alimentos estipuladas pela vigilância sanitária.

9.10. Deverá ser fornecida aos clientes comanda para o registro dos produtos consumidos e cupom fiscal com a descrição dos produtos e valores pagos.

9.11. Todos os prestadores de serviço do Restaurante bistrô e café deverão usar uniforme.

9.12. A CONCESSIONÁRIA deverá receber e devolver as instalações do Restaurante bistrô e café em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo de vistoria próprio;

9.13. A CONCESSIONÁRIA somente poderá realizar as benfeitorias que julgar necessárias ao ambiente cedido, mediante autorização da CONCEDENTE;

9.14. A CONCESSIONÁRIA deve comunicar, por escrito, à CONCEDENTE sobre qualquer equipamento que será instalado nas dependências do Restaurante bistrô e café, informando suas respectivas capacidades (potência) a fim de promover uma avaliação comparativa com a rede elétrica que está sendo utilizada e para a segurança de ambas as partes;

9.15. A CONCEDENTE disponibilizará, no laudo de avaliação e no relatório, anexos ao edital. A relação de bens listados no Restaurante bistrô e café que ficarão sob a responsabilidade do CONCESSIONÁRIO, inclusive quanto ao dever de conservá-los e mantê-los;

9.16. A CONCESSIONÁRIA deverá complementar com materiais e equipamentos que julgue necessários ao devido funcionamento do Restaurante bistrô e café, devendo ser observada sua qualidade e quantidade.

9.17. A CONCESSIONÁRIA deverá declarar, expressamente em termo próprio, o recebimento das instalações e dos equipamentos de propriedade da CONCEDENTE, discriminados nos documentos já citados.

9.18. A CONCESSIONÁRIA deverá repor, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, ou em outro maior estipulado pelo CONCEDENTE, a contar da notificação encaminhada pelo CONCEDENTE, com qualidade idêntica ou semelhante, o bem patrimonial desaparecido ou com defeito insanável, decorrente do uso inadequado ou por falta de manutenção, que esteja sob sua guarda e responsabilidade.

9.19. A concessionária somente poderá retirar quaisquer bens móveis, equipamentos ou utensílios que estejam sob a sua guarda e responsabilidade, mediante autorização expressa do CONCEDENTE.

9.20. PLANO DE INTEGRAÇÃO CULTURAL (pic):

9.20.1. O Plano de Integração Cultural – PIC terá natureza de requisito de conformidade mínima, não sendo objeto de pontuação ou de classificação das propostas, mantendo-se o critério de julgamento pelo maior valor ofertado.

9.20.2. O Plano de Integração Cultural deverá conter, no mínimo:

I - Ambientação

a) Descrição da identidade visual

b) Elementos decorativos com referência ao contexto histórico

c) Estratégia de comunicação visual

II - Experiência Cultural

a) Estratégia de vinculação narrativa ao contexto histórico do Complexo Cultural Rampa e à experiência do visitante

b) Proposta de integração com a programação cultural do equipamento.

III - Identidade Gastronômica

a) Pelo menos 3 itens do cardápio com referência temática

b) Descrição conceitual da proposta gastronômica

IV - Cronograma de implementação

a) Apresentação do cronograma das ações de ambientação e integração cultural.

9.20.3. A verificação de conformidade do Plano de Integração Cultural – PIC será realizada pela Comissão de Contratação, no âmbito do procedimento licitatório, podendo ser solicitado parecer técnico da unidade cultural competente da SECULT, de natureza opinativa, cabendo à Comissão a decisão final quanto à conformidade.

9.20.4. A análise do Plano de Integração Cultural restringir-se-á à verificação objetiva do atendimento aos requisitos mínimos previstos neste Termo de Referência, sendo vedada avaliação de natureza subjetiva, estética ou de mérito artístico.

9.20.5. A análise do Plano de Integração Cultural – PIC será realizada exclusivamente em relação à licitante classificada em primeiro lugar após a fase de lances, como condição de conformidade da proposta, sem interferência no critério de julgamento pelo maior valor ofertado.

9.20.6. Verificada a desconformidade sanável do Plano de Integração Cultural com os requisitos mínimos objetivos previstos neste edital, será concedido prazo de até 10 (dez) dias para adequação, sob pena de caracterização de descumprimento contratual.

9.20.7. A identidade temática aprovada integrará o contrato como obrigação essencial da concessão, sendo vedada sua descaracterização sem autorização prévia da CONCEDENTE.

9.21. CARDÁPIO

9.21.1. A elaboração do cardápio é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, devendo observar a coerência temática com a identidade histórica do Complexo Cultural Rampa, nos termos do Plano de Integração Cultural – PIC.

9.21.2. Deverão ser disponibilizados dois tipos de cardápios, um para o espaço destinado ao turno da manhã e tarde, e outro para o espaço destinado ao Restaurante bistrô e café.

9.21.3. O cardápio do café deverá incluir lanches rápidos (ex.: bolos, sanduíches, chás, sobremesas, refrigerantes, produtos de fácil produção e correlatos).

9.21.4. O cardápio do Restaurante bistrô deverá incluir entradas, refeições e sobremesas, incluindo opções para pessoas com restrições alimentares.

9.21.5. É permitida, no âmbito dos eventos regularmente autorizados, a comercialização de alimentos e bebidas pelos respectivos realizadores ou permissionários, de forma concomitante à operação do Restaurante bistrô e café, não se configurando exclusividade comercial à concessionária.

9.22. DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:

9.22.1. O Restaurante bistrô e café DEVERÁ, OBRIGATORIAMENTE, estar aberto para atendimento ao público de terça-feira a domingo, das 09:00 horas às 21:00 horas, entretanto, PODERÁ estar aberto para atendimento ao público, em horário estendido, das 07:00 horas até às 23:00 horas, de terça-feira a domingo.

9.22.2. Em dias de eventos no Complexo Cultural Rampa, o funcionamento do Restaurante bistrô e café não será interrompido. No entanto, durante a realização do evento o acesso e a demanda do estabelecimento estarão condicionados ao público do evento, especialmente naqueles com cobrança de ingresso.

9.22.3. Em dias de realização de eventos no Complexo Cultural Rampa, o funcionamento do Restaurante bistrô e café não será interrompido. No entanto, durante a execução do evento, o acesso e a demanda do estabelecimento ficarão condicionados ao público participante, especialmente nas hipóteses em que houver controle de acesso e/ou cobrança de ingresso.

9.23. DA LIMPEZA, CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO DO ESPAÇO

9.23.1. O CONCESSIONÁRIO deverá manter os padrões de qualidade e higiene exigidos durante todo o horário de funcionamento do Restaurante bistrô e café, oferecendo um ambiente agradável e acolhedor para os usuários.

9.23.2. A CONCESSIONÁRIA será responsável pela manutenção da área física e dos equipamentos utilizados no Restaurante bistrô e café, incluindo os custos de reparo e substituição de qualquer item que se torne necessário. A CEDENTE reserva-se o direito de vistoriar periodicamente o local para verificar o cumprimento desta obrigação.

9.23.3. Cabe ao(à) concessionário(a) não permitir que fique à mostra junto ao Restaurante bistrô e café, qualquer objeto inadequado e considerado de mau aspecto, tais como: caixas, recipientes, engradados, cestos de lixo fora do padrão, produtos não autorizados à sua comercialização, resíduos e outros materiais que, a critério da fiscalização, comprometam a boa estética e a aparência visual.

9.23.4. No que se refere à higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, a CONCESSIONÁRIA deverá:

9.23.4.1. Realizar a manutenção da limpeza, higienização e organização de todos os espaços (pisos, paredes, teto, prateleiras, bancadas, vidros e portas), bem como dos equipamentos utilizados (freezers, refrigeradores, máquinas de café), dentro do horário de funcionamento do espaço;

9.23.4.2. Os utensílios e equipamentos utilizados na limpeza e higienização devem ser próprios para a atividade e estarem conservados, limpos e disponíveis em número e quantidade suficientes e guardados em local reservado para essa finalidade.

9.23.4.3. Cabe ao(à) concessionário(a) a disponibilização de lixeiras no interior e nas proximidades do Restaurante bistrô e café.

9.23.4.4. No que se refere ao controle integrado de vetores e pragas urbanas, a CONCESSIONÁRIA deverá contemplar, de acordo com a necessidade, medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir sua atração, abrigo, acesso e proliferação, mediante apresentação de laudos ou outro documento que comprove o referido controle.

9.23.4.5. Cabe ao(à) concessionário(a) manter com regularidade o Restaurante bistrô e café e a área circunvizinha com boa aparência e conservação, incluindo o recolhimento de resíduos produzidos pela cozinha e clientes. Eventuais alterações ou ampliações de equipamentos e mobiliário ou do espaço destinado à exploração dos serviços somente serão permitidas mediante a anuência escrita do CEDENTE.

9.23.5. A manutenção predial interna do local é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, devendo ser realizada às suas expensas, sem ônus para a CONCEDENTE. São exemplos de manutenção predial: substituição de lâmpadas, conserto de tomadas, interruptores, tubulações e fiação elétrica, desentupimento de caixa de gordura, consertos de canos hidráulicos danificados, pintura e reboco, troca de piso danificado, goteiras e o que for necessário para manter o adequado funcionamento do espaço cedido.

9.23.6. A CONCESSIONÁRIA deverá atender às normas de acessibilidade NBR 9050/2020 tanto no ambiente externo, como internamente.

9.23.7. A CONCESSIONÁRIA será responsável pelo sistema de climatização.

9.23.8. Findo o período de contratação, caso a CONCESSIONÁRIA deseje retirar as benfeitorias realizadas no espaço destinado ao seu funcionamento, esta deverá modificar a estrutura de forma que retorne ao estado inicial.

9.23.9. Caso seja verificada a necessidade de correções e/ou adequações do espaço físico para retornar às condições do recebimento, a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar, às suas expensas, estas correções/adequações.

9.24. **DAS PROIBIÇÕES/VEDAÇÕES:**

9.24.1. Venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 (dezoito) anos;

9.24.2. Não poderão ser comercializados:

9.24.2.1. Artigos de papelaria, artigos de vestuário, medicamentos, perfumaria e congêneres;

9.24.2.2. Tabaco sob qualquer forma (cigarro, charuto, cachimbo, narguilé, rapé e outros semelhantes).

9.24.3. Da Ocupação do Espaço Público Adjacente:

9.24.3.1. O presente item estabelece as diretrizes para a ocupação do espaço público adjacente às instalações do restaurante/bistrô e/ou café, bem como às máquinas de autoatendimento, no âmbito do Complexo Cultural Rampa.

9.24.3.2. Reconhece-se a natureza de uso público desses espaços, o que impõe ao CONCESSIONÁRIO a estrita observância das normas que regem a utilização de áreas públicas, priorizando o interesse coletivo e a livre circulação.

9.24.3.3. É vedada a colocação de placas, publicidade excessiva, barreiras físicas ou quaisquer outros objetos não estritamente necessários à operação do mobiliário de serviço nos arredores do restaurante/bistrô e/ou café, compreendendo a área circundante imediata às edificações e na faixa de abrangência determinada para a disposição de mesas e cadeiras. O objetivo precípuo desta vedação é prevenir a poluição visual, evitar a obstrução de vias de circulação e coibir a privatização indevida do espaço público, garantindo a preservação da estética e funcionalidade do Complexo Cultural Rampa.

9.24.3.4. A proibição supracitada poderá ser excepcionada apenas mediante a instituição de nova regulamentação pelo CONCEDENTE, desde que tal medida seja formalmente criada, de responsabilidade exclusiva do órgão público CONCEDENTE, siga os trâmites legais, seja executada de forma organizada e controlada, e demonstre benefício inequívoco ao interesse da comunidade, e não meramente ao interesse comercial do CONCESSIONÁRIO.

9.24.4. Vedada a afixação de mensagens de publicidade de terceiros na área externa do Restaurante bistrô e café.

9.24.4.1. Vedado o uso de equipamentos de som na área externa do Restaurante bistrô e café, sob pena de multa e/ou rescisão contratual. Sendo permitido apenas o uso de som ambiente.

9.24.4.2. Vedada a realização de eventos de curta duração voltados a celebração de casamentos, recepções e similares.

9.24.5. **O CONCESSIONÁRIO deverá:**

9.24.5.1. Contar com uma nutricionista, devidamente registrada no Conselho Regional de Nutrição - CRN da região competente, com experiência no desenvolvimento das atividades de assistência alimentar e elaboração dos cardápios.

9.24.5.2. Observar as Resoluções nº 326/97 e nº 216/2004 do Ministério da Saúde, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

9.24.5.3. Atender às normas de higiene sanitária estabelecidas pela autoridade competente de Saúde Pública e Portaria nº 1.428/93, ou equivalente, do Ministério da Saúde, que trata do Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e Padrão de Qualidade para Produtos na área Alimentar;

9.24.5.4. Cumprir as normas e os requisitos da legislação sanitária para alimentos, estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos.

9.24.5.5. Manter efetivo controle em todos os procedimentos, conforme Resolução RDC nº 216 de 15/9/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e Portaria nº 1.428, de 26/11/1993 (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), ambas do Ministério da Saúde.

10. **PARA O ITEM II - MÁQUINAS COM AUTOATENDIMENTO**

10.1. As Máquinas com Autoatendimento terão disponível para sua ocupação uma área física de **17,10m² (dezessete metros quadrados e dez decímetros quadrados)**, espaço localizado no Complexo Cultural Rampa, cuja localização exata no espaço encontra-se no laudo de avaliação anexo ao edital.

10.2. A Taxa de Retribuição Mensal é o valor pago pela CONCESSIONÁRIA como contraprestação pelo uso da área física da Máquinas com Autoatendimento, a qual corresponderá a 0,31% do valor pago mensalmente pelo Estado à União a título de retribuição pelo uso do imóvel, nos moldes do CONTRATO Nº 22/2022/NUDEP, acrescido de 5% (cinco por cento) da receita bruta das vendas e serviços proveniente da atividade comercial explorada.

10.3. O valor pago como contraprestação pelo uso da área física deverá ser reajustado no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado de acordo com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, divulgado pela Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, ou índice que vier a substituí-lo, a ser estabelecido no contrato de Concessão, permanecendo fixo o percentual de 5% sobre a receita bruta das vendas e serviços proveniente da atividade comercial explorada.

10.4. O pagamento dos itens adquiridos será realizado diretamente pelo consumidor à CONCESSIONÁRIA, nos locais físicos indicados e plataformas digitais utilizadas para auto pagamento, não tendo o CONCEDENTE qualquer participação ou responsabilidade neste sentido.

10.5. As Máquinas com Autoatendimento em estrutura modular de construção a ser explorada por empresa constituída e especializada em prestação de serviços de minimercado de aço, também referido como conveniência de autosserviço, assegurando o fornecimento de produtos de alimentação (somente produtos industrializados), higiene pessoal, produtos de limpeza e itens de papelaria e escritório, com qualidade higiênico-sanitária, sensorial e nutricional adequadas, respeitando-se a cultura local e as condições socioambientais em consonância com o Termo de Referência.

10.5.1. A implantação das estruturas modulares que devem abrigar as Máquinas com Autoatendimento é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

10.5.2. Qualquer tipo de alteração na área física externa e interna das Máquinas com Autoatendimento deverá ser previamente autorizada pela CEDENTE. As alterações deverão ser realizadas pela CONCESSIONÁRIA, observadas as normas e regulamentações aplicáveis, de forma a garantir a manutenção das condições de segurança e funcionamento das Máquinas com Autoatendimento. Os custos das alterações são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

10.5.3. Qualquer tipo de benfeitoria necessária a ser realizada na área física externa das Máquinas com Autoatendimento, solicitada pela CONCEDENTE, é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observadas as normas e regulamentações aplicáveis de forma a garantir a manutenção das condições de segurança e funcionamento das Máquinas com Autoatendimento.

10.6. **CESTA DE PRODUTOS**

10.6.1. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar cesta de produtos contendo, no mínimo, as variedades dos produtos indicados abaixo, os quais devem estar disponíveis diariamente nas Máquinas com Autoatendimento para a comercialização:

10.6.1.1. Alimentação (A venda de alimentos limita-se a produtos industrializados): bolachas, biscoitos, chocolates, bombons, balas, sorvetes, picolés, entre outros.

10.6.1.2. Bebidas (É vedada a venda de bebidas em garrafas de vidro): água com e sem gás; refrigerantes, achocolatados, sucos, energéticos.

10.6.2. A CONCEDENTE poderá vedar, a seu critério, a venda ou exposição de produtos considerados inadequados ou não condizentes com o objeto desta concessão.

10.7. DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

10.7.1. O funcionamento das Máquinas com Autoatendimento de segunda à domingo, das 7h às 00h.

10.8. DAS PROIBIÇÕES/VEDAÇÕES

10.8.1. É vedada a comercialização de bebidas alcoólicas.

10.9. DA LIMPEZA, CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO DO ESPAÇO

10.9.1. A CONCESSIONÁRIA deverá manter os padrões de qualidade e higiene exigidos durante todo o horário de funcionamento das Máquinas com Autoatendimento, oferecendo um ambiente agradável e acolhedor para os usuários.

10.9.2. A CONCESSIONÁRIA será responsável pela manutenção da área física e dos equipamentos utilizados nas Máquinas com Autoatendimento, incluindo os custos de reparo e substituição de qualquer item que se torne necessário. A CEDENTE reserva-se o direito de vistoriar periodicamente o local para verificar o cumprimento desta obrigação.

10.9.3. Cabe ao(à) concessionário(a) não permitir que fique à amostra junto à Máquinas com Autoatendimento, qualquer objeto inadequado e considerado de mau aspecto, tais como: caixas, recipientes, engradados, cestos de lixo fora do padrão, produtos não autorizados à sua comercialização, resíduos e outros materiais que, a critério da fiscalização, comprometam a boa estética e a aparência visual;

10.9.4. No que se refere à higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, a CONCESSIONÁRIA deverá:

10.9.4.1. Realizar a manutenção da limpeza, higienização periódica e organização de todos os espaços (pisos, gôndolas, paredes, teto, prateleiras e bancadas, vidros e portas), bem como dos equipamentos utilizados (freezers, refrigeradores, máquinas de café).

10.9.4.2. Os utensílios e equipamentos utilizados na limpeza e higienização devem ser próprios para a atividade e estarem conservados, limpos e disponíveis em número e quantidade suficientes e guardados em local reservado para essa finalidade.

10.9.4.3. Cabe ao(a) concessionário(a) a disponibilização de lixeiras nas áreas necessárias internamente e nas proximidades das Máquinas com Autoatendimento.

10.9.4.4. No que se refere ao controle integrado de vetores e pragas urbanas, a CONCESSIONÁRIA deverá contemplar, de acordo com a necessidade, medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir sua atração, abrigo, acesso e proliferação, mediante apresentação de laudos ou outro documento que comprove o referido controle.

10.9.4.5. Cabe ao(à) concessionário(a) manter com regularidade as Máquinas com Autoatendimento e a área circunvizinha com boa aparência, higienização e conservação. Eventuais alterações ou ampliações de equipamentos e mobiliário ou do espaço destinado à exploração dos serviços somente serão permitidas mediante a anuência escrita do CEDENTE.

10.9.5. A manutenção predial interna do local é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, devendo ser realizada às suas expensas, sem ônus para a CEDENTE. São exemplos de manutenção predial: substituição de lâmpadas, conserto de tomadas, interruptores, tubulações e fiação elétrica, desentupimento de caixa de gordura, consertos de canos hidráulicos danificados, pintura e reboco, troca de piso danificado, goteiras e o que for necessário para manter o adequado funcionamento do espaço cedido.

10.9.6. A CONCESSIONÁRIA deverá atender a normas de acessibilidade NBR 9050/2020 tanto no ambiente externo - dimensões da rampa e corrimão - como internamente - mobilidade e alcance dos produtos na prateleira e nos equipamentos de pagamento:

10.9.7. A CONCESSIONÁRIA será responsável pelo sistema de climatização.

10.9.8. Ao término da vigência da Concessão, a CONCESSIONÁRIA deverá desocupar e entregar, em prazo determinado, o espaço físico que lhe havia sido destinado, nas condições em que recebeu o espaço.

10.9.9. Caso seja verificada a necessidade de correções e/ou adequações do espaço físico para retornar às condições do recebimento, a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar, às suas expensas, estas correções/adequações.

10.10. O CONCESSIONÁRIO DEVERÁ.

10.10.1. Deverá possuir, durante a vigência da Concessão Onerosa, todas as licenças e alvarás necessários para a exploração de atividades de Máquinas com Autoatendimento conforme a legislação vigente.

10.10.2. Deverá garantir que todos os produtos ofertados aos usuários sejam de qualidade e procedência garantida, com adequada apresentação e obedecendo às exigências técnicas de higiene e sanidade.

10.10.3. Deverá planejar suas rotinas de trabalho de modo a mitigar atrasos na reposição de itens da cesta de produtos, bem como nas filas de autoatendimento.

10.10.4. Deverá dispor de cartazes com orientação aos consumidores sobre a correta utilização do serviço de autoatendimento.

10.10.5. Deverá fornecer cupom fiscal aos consumidores.

10.10.6. Deverá manter relação de preços atualizados da cesta de produtos ofertados, em local visível e de fácil acesso para os consumidores no interior das Máquinas com Autoatendimento.

10.10.7. Deverá garantir que a tabela de preços esteja sempre atualizada e legível, de forma que os consumidores possam consultá-la facilmente e compreender as informações contidas nela.

10.11. SEGURANÇA, SEGURANÇA ALIMENTAR

10.11.1. A CONCESSIONÁRIA deverá cumprir os procedimentos de boas práticas para contratação no comércio eletrônico estabelecidos pelo Decreto Nº 7.962, de 15 de março de 2013, e demais legislações vigentes e pertinentes ao comércio eletrônico, bem como itens relacionados a alimentos e higiene do local, que deve ter como base a RDC Anvisa 216/04.

10.11.2. A CONCESSIONÁRIA é responsável pelo atendimento da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), que estabelece as regras para coleta, armazenamento, tratamento e compartilhamento de dados pessoais de clientes, fornecedores e demais envolvidos nas atividades desenvolvidas pela concessionária. A LGPD é regulamentada pela Lei nº 13.709/2018 e tem como objetivo garantir a proteção dos dados pessoais, assegurando o direito à privacidade e à liberdade dos titulares desses dados. Cabe à concessionária implementar medidas de segurança e privacidade adequadas para garantir o cumprimento da LGPD e a proteção dos dados pessoais sob sua responsabilidade.

10.11.3. No que se refere à exposição dos produtos das Máquinas com Autoatendimento, a CONCESSIONÁRIA deverá observar os seguintes aspectos:

10.11.3.1. Os equipamentos de refrigeração/freezers devem ser dotados de termômetros, estar em adequado estado de conservação e higiene e adequados quanto ao volume de produto armazenado e sem acúmulo excessivo de gelo.

10.11.3.2. As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem atender às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos.

10.11.3.3. Alimentos não perecíveis e bebidas envasadas devem ser mantidos a uma distância do piso e observar os limites para empilhamento de volumes, além de estarem protegidos contra a irradiação solar.

10.11.4. Os alimentos devem estar adequadamente protegidos contra poeira, insetos e outras pragas urbanas, permanecendo separados de saneantes, cosméticos, produtos de higiene e demais produtos tóxicos, observando sobretudo:

10.11.4.1. As latas devem estar íntegras, sem amassamentos ou ferrugens.

10.11.4.2. Deve haver um procedimento de monitoramento periódico dos produtos da área de exposição à venda e de retirada daqueles com prazo de validade expirado ou com embalagens danificadas.

10.11.5. No que se refere à instalação das estruturas das Máquinas com Autoatendimento, a CONCESSIONÁRIA deverá observar os seguintes aspectos:

10.11.5.1. Garantir a separação entre os diferentes tipos de produtos oferecidos (alimentação, higiene e limpeza) por meios físicos ou por outros capazes de evitar contaminação cruzada, sendo esse com material adequado para esse fim, separado por categorias, longe do piso, paredes e do forro;

10.11.5.2. As paredes ou divisórias internas (caso tenha) devem possuir acabamento liso e de material lavável que permita fácil limpeza, não sendo permitido material poroso e que transmita substâncias tóxicas, odores ou sabores.

10.11.5.3. O teto deve ser de material capaz de ser higienizado, de preferência possuir cor clara e deve ser de material impermeável e antifogo.

10.11.5.4. Manter em adequado estado de conservação: o piso, as paredes, o teto, as portas, as saídas de ar, os equipamentos e filtros de refrigeração e climatização, bem como os móveis, gôndolas e utensílios utilizados;

10.11.5.5. Todas as saídas de ar devem estar com telas milimetradas (malha de 2 milímetros) e as portas ajustadas aos batentes e de fácil limpeza, com barreiras de proteção na parte inferior. As telas milimetradas deverão ser removíveis para limpeza. As barreiras de proteção deverão ser adequadas para impedir a entrada de vetores e outros animais.

10.11.5.6. Manter as instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras que permitam a higienização dos ambientes, sem ofuscamento, e que não alterem as características sensoriais dos alimentos.

10.11.5.7. Garantir que os sistemas de ventilação, exaustão e circulação de ar sejam capazes de manter o ambiente livre de fungos que possam comprometer a qualidade dos produtos comercializados nas Máquinas com Autoatendimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

10.11.5.8. Realizar a manutenção programada e periódica do sistema de climatização, conforme orientação da ANVISA.

10.12. REQUISITOS ARQUITETÔNICOS

10.12.1. Para a ocupação, a CONCESSIONÁRIA deverá observar requisitos arquitetônicos específicos para garantir um ambiente agradável e atraente nas Máquinas com Autoatendimento.

10.12.2. A estrutura modular onde irá funcionar as Máquinas com Autoatendimento não deve ultrapassar um andar e só poderá ocupar o espaço pré-definido no laudo de avaliação anexo ao edital.

10.12.3. No ambiente externo, caso ocupado, orienta-se que seja prevista iluminação adequada, lixeiras com separação entre lixo orgânico e reciclável; piso antiderrapante e previsão de acesso para pessoas com deficiência; será permitida a instalação de estrutura para sinalizar a limitação e ambientação do local, suporte de iluminação e proteção solar.

10.12.4. Frisamos que o ambiente externo tem que estar dentro dos limites estabelecidos para as áreas concedida para funcionar das Máquinas com Autoatendimento Utilização de cores e materiais adequados para criar um ambiente acolhedor e convidativo.

10.12.5. Organização e disposição dos equipamentos e móveis de forma a garantir acessibilidade universal para os consumidores, tanto externamente como internamente.

10.12.6. Iluminação adequada para garantir conforto visual e segurança dos consumidores.

10.12.7. Projeto de som e acústica que garanta um ambiente agradável para o atendimento aos consumidores.

10.12.8. O layout e mobiliário devem garantir o atendimento e circulação de pessoas com mobilidade reduzida (PCD e outras), conforme NBR 9050/2020.

10.12.9. O mobiliário no interior do contêiner deve ser novo, de materiais e dimensões adequados ao espaço de atendimento.

10.12.10. Identidade visual: é permitida a instalação de uma placa no acesso das Máquinas com Autoatendimento.

10.12.11. É vedado o uso de adesivos com publicidades na área externa das Máquinas com Autoatendimento.

10.13. O(A) CONCESSIONÁRIO(A) DEVERÁ

10.13.1. Possuir, durante a vigência da Concessão Onerosa, todas as licenças e alvarás necessários para a exploração da atividade conforme a legislação vigente.

10.13.2. Disponibilizar de forma clara e visível o valor da Tarifa Básica de Utilização.

10.14. SUSTENTABILIDADE

10.14.1. A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a orientar os colaboradores no início do contrato sobre maneiras eficientes de reduzir o consumo de energia elétrica e de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes, em especial os seguintes critérios e práticas sustentáveis conforme Guia Nacional de Contratações Sustentáveis e Decreto nº 9.178, de 23 de outubro de 2017:

10.14.2. Baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água.

10.14.3. Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local.

10.14.4. Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia.

10.14.5. Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local.

10.14.6. Não manter relação de emprego/trabalho, de forma direta ou indireta, com menores de 18 (dezoito) anos de idade em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e qualquer trabalho a menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz a partir dos 14 (quatorze) anos, todavia, deverá cumprir o que determina a Lei do Jovem Aprendiz (Lei nº 10.097/2000), que estabelece que a jornada de trabalho do menor aprendiz não pode exceder 6 horas diárias, totalizando no máximo 30 horas semanais. No entanto, se o aprendiz já tiver concluído o ensino fundamental, a jornada pode ser de até 8 horas diárias, desde que as horas destinadas à aprendizagem teórica sejam computadas.

10.14.7. Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra.

10.14.8. Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais, e origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras.

10.14.9. A CONCESSIONÁRIA se responsabilizará pelo correto acondicionamento dos resíduos gerados no estabelecimento objeto desta cessão e fará a destinação destes resíduos para os locais adequados.

10.15. SUBCONTRATAÇÃO

10.15.1. A CONCESSIONÁRIA não poderá subcontratar total ou parcialmente a utilização da área física para exploração das atividades previstas no objeto desta licitação. A CONCESSIONÁRIA será responsável por realizar todas as atividades inerentes à exploração da sua atividade de forma própria, sem recorrer a terceiros.

10.15.2. A proibição de subcontratação tem como objetivo garantir a integridade e a qualidade dos serviços prestados, bem como a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA pelo cumprimento de todas as suas obrigações contratuais. Além disso, a proibição de subcontratação assegura ao CONCEDENTE um único interlocutor responsável pelo cumprimento das obrigações contratuais, o que facilita a fiscalização e o acompanhamento dos serviços prestados.

10.16. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

10.16.1. Não haverá exigência da garantia da contratação conforme artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

10.16.2. Conferida à autoridade competente a discricionariedade no que tange à exigência da prestação de garantia de execução nas contratações de obras, serviços e compras. A contratação em tela não traz complexidade à sua execução, de modo que não se faz necessária a exigência de garantia contratual da execução visando à economicidade, posto que não haverá a onerosidade imposta pela exigência de garantia, o que elevaria o valor das propostas dos licitantes.

10.16.3. Ademais, frisa-se que a presente contratação não pode ser classificada como obra, serviço ou compra de grande vulto, nos termos do inciso XXII do art. 6º da Lei 14.133/21, pois não há expectativa em ultrapassar o valor de R\$ 200.000.000,00 (duzentos milhões de reais) com a contratação.

10.16.4. Cumpre destacar ainda, que tais decisões baseiam-se em um processo de avaliação da realidade do mercado acerca do objeto a ser licitado, bem como a ponderação de riscos inerentes à atuação de uma pluralidade de associados para a execução do objeto visando ao atendimento ao interesse público.

11. VISTORIA

11.1. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por um dos servidores do Deptº de Fomentos e Novos Projetos, quais sejam: Renata Barros, Juliana Alves, Allison Lemos, Maria Luiza Fernandes, Jane Gomes e Adriele Dantas, de segunda à sexta-feira, das 9h00min às 12h00min e/ou das 14h00min às 17h00min. O agendamento deve ser efetuado previamente pelo e-mail: agendamentosrampa@secult.rn.gov.br, com cópia para o e-mail: fomento@secult.rn.gov.br, e sua realização pode ser comprovada por:

11.1.1. Atestado de Vistoria assinado pelo servidor responsável pelo acompanhamento da mesma ou Declaração emitida pelo licitante, caso opte por não a realizar, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades do imóvel, que assume total responsabilidade por este fato e que não se utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com este órgão.

11.1.2. 11.1.2. A declaração de pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do serviço é obrigatória, servindo como critério de qualificação da proponente, tendo em vista que as visitas para as vistorias serão opcionais e a critério da licitante.

11.2. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

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

11.4. Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

11.5. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das peculiaridades inerentes à execução dos serviços, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir o ônus do objeto decorrente.

11.6. Sugere-se que seja feita a vistoria técnica em face de:

11.6.1. Especificidade do objeto e do julgamento de haver necessidade de conhecimento prévio das condições e acessos locais para o melhor dimensionamento de suas intenções na licitação;

11.6.2. **Facultar a verificação da compatibilidade do local com as soluções técnicas globais e localizadas das especificações e condições apontadas, de modo a mitigar a possibilidade de ocorrência de futuros pleitos de desconhecimentos das condições presentes;**

11.6.3. **Oportunizar ao interessado na licitação a chance de apontar possíveis dificuldades existentes ou falhas previsíveis que dificultem a elaboração de sua proposta de preços ou que venham a ser motivo de pleitos de aditamentos contratuais.**

12. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

12.1. DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

12.1.1 A execução do objeto seguirá a dinâmica descrita neste tópico.

12.1.2 A contratada deverá iniciar a prestação dos serviços no primeiro dia útil seguinte à assinatura do contrato.

12.2 Local da prestação dos serviços.

12.2.1. Os serviços serão prestados no Complexo Cultural Rampa de acordo com os espaços pré-determinados, conforme descrito no Laudo de avaliação anexo ao edital.

12.3 Materiais a serem disponibilizados.

12.3.1. Para a perfeita execução dos serviços, a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades necessárias para fiel execução do objeto da Cessão Onerosa.

12.4 Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

12.4.1. Para o correto dimensionamento da proposta, a CONCESSIONÁRIA deve observar os tópicos relativos aos REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (itens 8), bem como as definições presentes na DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO (item 4).

12.5 Especificação da garantia do serviço.

12.5.1 O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

13. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

13.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

13.3. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

13.4. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

13.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) de contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput). O fiscal de contrato fiscalizará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

13.5.1. O fiscal de contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato.

13.5.2. O fiscal de contrato notificará formalmente a contratada quando forem constatados inadimplementos contratuais, para, dentro de um prazo razoável, elaborar manifestação e solução do problema. (Decreto Estadual nº 32.449, de 2022, art. 48, X);

13.5.3. O fiscal de contrato deverá observar ainda as regras relativas à sua atuação de que trata o Título IV, Capítulo II, Seção IV, Subseção II do Decreto Estadual nº 32.449, de 2022.

13.5.4. O gestor de contrato deverá acompanhar o desenvolvimento da execução por meio de relatórios e demais documentos relativos ao objeto contratado, o qual terá apoio técnico e operacional do fiscal de contrato, subsidiando-o de informações pertinentes às suas competências.

13.5.5. O gestor de contrato deverá observar ainda as regras relativas à sua atuação de que trata o Título IV, Capítulo II, Seção IV, Subseção I do Decreto Estadual nº 32.449, de 2022.

14. DO PAGAMENTO E RECOLHIMENTO DE OUTORGA

14.1 Contraprestação da Concessionária: A Concessionária se obriga a pagar à Administração Pública, a título de outorga pela concessão do uso e exploração do espaço público, os seguintes valores:

14.1.1 Taxa de Outorga: A Taxa de Outorga será o valor resultante do lance ofertado pelo licitante declarado vencedor e homologado, a ser paga da seguinte forma:

a) 50% (cinquenta por cento) do valor da Taxa de Outorga em até 72 (setenta e duas) horas após a assinatura do contrato de concessão;

b) 50% (cinquenta por cento) restantes após 90 (noventa) dias de execução contratual.

c) 5% (cinco por cento) sobre a receita bruta das vendas e serviços geradas pelas atividades comerciais exercidas no espaço concedido, apurada mensalmente e recolhida no dia 20 do mês subsequente ao referente à apuração.

14.1.2 Penalidades por Inadimplência: O não pagamento das parcelas da outorga dentro dos prazos estabelecidos implicará na aplicação de multas e juros de mora, conforme especificado no contrato, além de poder acarretar na rescisão unilateral da concessão, nos termos da legislação vigente.

14.1.3 Forma de Pagamento: Os valores devidos deverão ser recolhidos através de Documento de Arrecadação Estadual (DAE) ou equivalente, em conta bancária especificada pela Administração Pública, com o devido detalhamento da Taxa Percentual sobre Arrecadação Bruta.

14.2 Prestação de Contas: A Concessionária deverá apresentar mensalmente relatório contábil das receitas obtidas, permitindo o acesso da concedente à base de dados e documentos, para validação e controle da Administração Pública.

15. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

15.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MAIOR OFERTA POR ITEM.

15.2 O modo de disputa será o ABERTO.

16. DAS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

16.1. Previamente a análise dos documentos necessários à habilitação, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

17.1.1 Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedor - SICAF;

17.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União;

17.1.3 Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União.

17.1.4 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos a seguir.

17.2 PROXIMIDADE COM SERVIDORES OU FUNCIONÁRIOS DO ESTADO:

17.2.1 É vedada a participação em licitações no Rio Grande do Norte de empresas ou pessoas físicas que mantenham vínculo de parentesco próximo ou relação societária/funcional direta com servidores públicos que atuem no órgão responsável pelo certame, assegurando-se, dessa forma, a moralidade e a impessoalidade administrativas.

17.2.2. os interessados devem apresentar declaração formal de que não se encontram em nenhuma das situações de impedimento legal, incluindo a inexistência de vínculo vedado com servidores ou dirigentes do órgão licitante, bem como de que sua participação se dá em condições de independência e isonomia.

17. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

17.1. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

17.2. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>.

17.3. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

17.4. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

17.5. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

17.6. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

17.7. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

17.8. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 2º, §3º do Decreto Federal nº 11.802, de 28 de novembro de 2023.

17.9. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

17.10. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

18. DA HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

18.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

18.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

18.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

18.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

18.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

18.6. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.

18.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

19. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

19.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

19.2. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - $\text{Liquidez Geral (LG)} = (\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}) / (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante});$

II - $\text{Solvência Geral (SG)} = (\text{Ativo Total}) / (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não Circulante});$ e

III - $\text{Liquidez Corrente (LC)} = (\text{Ativo Circulante}) / (\text{Passivo Circulante}).$

19.3. Caso a empresa licitante 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 de 5% do valor total estimado do item pertinente, baseando-se numa quantidade de prazo contratual de 3650 dias (10 anos) para o Restaurante bistrô e café; e 1095 dias (3 anos) para a Máquinas com Autoatendimento

19.4. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

19.5. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º).

20. DA JUSTIFICATIVA DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA FINANCEIRA

20.1. Para fins de qualificação econômico-financeira, será exigido no Termo de Referência as condições de que trata o art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021.

20.2. Nesse cenário, ressalta-se que demonstração de qualificação econômico-financeira se relaciona com a comprovação da boa situação econômica da licitante, de modo a atestar sua capacidade de assunção de compromissos financeiros. Assim, a Administração deve eleger os requisitos que, segundo as características e a complexidade do objeto, são considerados mínimos para demonstrar que a realidade financeira do licitante é estável.

20.3. Ademais, deve ser asseverado que caso as empresas não alcancem o resultado exigido nos índices previstos no instrumento convocatório, existe a possibilidade de comprovação do capital social ou patrimônio líquido com base no valor da contratação, que encontra amparo no § 4º do art. 69, da Lei 14.133/2021, ampliando o universo de possíveis licitantes nos certames.

20.4. Portanto, a adoção de exigências e índices não violam o caráter competitivo do certame, uma vez que não se vinculam à rentabilidade ou lucratividade dos licitantes, prestando-se tão somente à aferição da equilibrada situação financeira, constituindo-se em segurança para a futura execução do contrato, compatíveis com a complexidade exigida no objeto. Desse modo, o atendimento aos requisitos exigidos busca demonstrar uma situação equilibrada dos licitantes.

20.5. Caso contrário, o desatendimento das exigências, pode revelar uma eventual situação deficitária da empresa, colocando em risco a execução do contrato. Sendo assim, observa-se que as exigências no item qualificação econômico-financeira se mostram razoáveis e atendem aos critérios objetivos previstos no art. 37, XXI, da CF/88, haja vista que a contratação de empresa em situação equilibrada é o mínimo de segurança que a Administração Pública deve observar para se resguardar e assegurar o integral cumprimento do contrato.

21. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

21.1. Para o item I - Restaurante bistrô e café:

21.1.1. Alvará de Licença Sanitária do estabelecimento já existente e em funcionamento, de titularidade da empresa licitante, expedido nos termos do art. 8º da Lei nº 9.782, de janeiro de 1999, como forma de comprovação de sua capacidade técnica e regularidade sanitária para o desempenho do objeto licitado.

21.1.2. Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente da região a que estiver vinculada, conforme art. 15, parágrafo único c/c art. 18, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e Decreto nº 84.444 de 30 de janeiro de 1980.

21.1.3. Comprovação da capacitação técnico-profissional: Apresentação de profissional de nível superior de Nutrição reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (art. 1º, caput, da Lei n. 8.234/1991 e art. 17 do Decreto n. 84.444/1980), detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução dos serviços pertinentes com o objeto da contratação.

21.1.4. Os profissionais indicados pelo licitante deverão participar do serviço objeto da licitação, e será admitida a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração.

21.2. Para o item II - Máquinas com Autoatendimento:

21.2.1. Alvará de Licença Sanitária do estabelecimento já existente e em funcionamento, de titularidade da empresa licitante, expedido nos termos do art. 8º da Lei nº 9.782, de janeiro de 1999, como forma de comprovação de sua capacidade técnica e regularidade sanitária para o desempenho do objeto licitado.

21.2.2. Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente da região a que estiver vinculada, conforme art. 15, parágrafo único c/c art. 18, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e Decreto nº 84.444 de 30 de janeiro de 1980.

21.3. Para todos os itens:

I - - Restaurante bistrô e café.

II - - Máquinas com Autoatendimento.

21.3.1. Declaração de vistoria: Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

21.3.2. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

21.3.3. Comprovação de aptidão para a prestação do serviço de objetos similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior, por meio da apresentação de certidão(ões) ou atestado(s), emitido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

21.3.4. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

21.3.4.1. Fornecimento de quantidades mínimas de 5% (cinco por cento) do quantitativo (prazo contratual) do item, baseando-se numa quantidade de prazo total contratual de 3650 dias (10 anos) para o Restaurante bistrô e café; e 1095 dias (3 anos) para a Máquinas com Autoatendimento.

21.3.4.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

21.3.4.3. 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 da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

21.3.5. No caso de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

21.3.5.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

21.3.5.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

21.3.5.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

21.3.5.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

21.3.5.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

21.3.6. os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

a) Ata de fundação;

- b) Estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;
- c) Regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;
- d) Editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;
- e) Três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e
- f) Ata da sessão em que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

21.3.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

22. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

22.1. O valor global da contratação foi estimado baseando-se na previsão de: 3.650 dias, equivalente a 10 anos de contratação para o Restaurante bistrô e café, e 1.095 dias, equivalente a 3 anos de contratação para as máquinas de autoatendimento resultando no valor global de R\$999.360,00 (novecentos e noventa e nove mil e trezentos e sessenta reais).

22.2. O custo mensal mínimo da concessão onerosa para o item I é de R\$8.070,00(oito mil e setenta reais) e o global mínimo é de R\$ 968.400,00 (novecentos e sessenta e oito mil e quatrocentos reais).

22.3. O custo mensal mínimo da concessão onerosa para o item II é de R\$ 860,00 (oitocentos e sessenta reais) e o global mínimo é de R\$30.960,00 (trinta mil novecentos e sessenta reais).

23. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

23.1. Não se aplica. A contratação em comento não acarretará despesa para a Administração, pois trata-se de cessão de uso do espaço para prestação de serviço e não comprometerá recursos orçamentários da contratante, já que não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados

24. APROVAÇÃO DA AUTORIDADE COMPETENTE

24.1. A autoridade competente para aprovar este Termo de Referência, por meio de documento próprio é o Secretário de Estado da Secretaria da Administração do Rio Grande do Norte ou a quem for delegada.

Natal/RN, data da assinatura eletrônica.



Documento assinado eletronicamente por **ALINE GABRIELLE DE OLIVEIRA FIGUEIREDO**, Diretora Administrativa, em 19/07/2026, às 21:07, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.rn.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **42826984** e o código CRC **855BF12E**.