



HOSPITAL UNIVERSITÁRIO ONOFRE LOPES DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE
Avenida Nilo Peçanha, nº 620 - Bairro Petrópolis
Natal-RN, CEP 59012-300
- <http://huol-ufrn.ebserh.gov.br>

Termo de Referência - SEI
Processo nº 23526.029320/2024-01

MINUTA

1. OBJETO

- 1.1. A presente licitação tem por objeto a **cessão de uso, onerosa, de área física do Hospital Universitário Onofre Lopes (Huol-UFRN), destinada EXCLUSIVAMENTE à exploração e operação comercial de serviços de cantina.**
- 1.2. O objeto deste Termo de Referência trata-se de uma área situada nas dependências do Huol-UFRN (5º Subsolo do prédio ambulatorial) com um espaço físico de 43,03 m², destinado à exploração comercial de lanchonete, não incluindo equipamentos, móveis ou materiais de consumo, que será de responsabilidade do cessionário.
- 1.3. A área objeto desta licitação destina-se exclusivamente para o fim específico a que foi proposta, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela CESSIONÁRIA, para outras finalidades.
- 1.4. Para fins de referência, **o valor estimado** a ser cobrado pela cessão de uso dos espaços objetos deste Termo de Referência é de R\$ 1.626,32 (um mil seiscentos e vinte e seis reais e trinta e dois centavos) para área de 43,03 m².
- 1.5. O valor final da taxa de ocupação, valor da cessão de uso, será definido por meio da **MAIOR OFERTA, COM BASE NO MAIOR DESCONTO OFERTADO NO SISTEMA**, conforme condições especificadas no tópico que trata do **CRITÉRIO DE JULGAMENTO E DE PARTICIPAÇÃO.**
- 1.6. Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto descritas no CATSER e as constantes deste Termo prevalecerão as últimas.

Item	CATSER	Descrição	Unid. Medida	Qde.	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado para 12 meses

01	19356	Cessão de uso de área física, de 43,03 m ² , do Huol-UFRN, destinada exclusivamente à exploração e operação comercial de serviços de lanchonete/cantina.	Serv/Mês	12	R\$ 1.626,32	R\$ 19.515,84
----	-------	---	----------	----	--------------	---------------

1.7. Para obtenção de referência acerca do valor atual de mercado para locação do item 01, foi realizado Laudo de Avaliação de Locação de Imóvel realizado pela Coordenadoria de Orçamento e Projetos Básicos da UFRN e realizada a proporção do valor do m².

1.8. O prazo de vigência da cessão de uso será de 12 (doze) meses, conforme previamente definido e justificado no Estudo Técnico Preliminar anexo a este Termo.

2. OBJETIVO E JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1. O objetivo desta contratação é a cessão de uso onerosa de área física, exclusivamente para exploração de serviços de lanchonete/cantina, para o atendimento de alunos, professores, pacientes e seus acompanhantes, empregados e servidores do Huol-UFRN e toda comunidade em geral que frequenta o Hospital.

2.2. A necessidade é pelo fornecimento de lanches e refeições rápidas (refeições do tipo pronta congelada) para a comunidade do Huol-UFRN, a fim de assegurar a alimentação higienicamente segura e promover condições básicas necessárias para o bom desempenho das atividades acadêmicas, de pesquisa e extensão.

2.3. A lanchonete no local de trabalho proporciona maior comodidade, praticidade, segurança e bem-estar, à medida em que seus usuários podem contar com uma opção de alimentação de qualidade, saborosa, variada, a um preço atrativo e que atenda a todas as condições de higiene na manipulação e preparação dos alimentos.

2.4. Com a lanchonete esses usuários poderão se alimentar de forma segura e próxima ao seu local de trabalho /estudo/consultas, evitando maiores deslocamentos.

2.5. Ainda, tem-se que a necessidade primordial é o fornecimento de lanches, uma vez que os custos relativos a esse tipo de refeição podem ser suportados pela maior parte da comunidade, considerados também, desse modo, o público mais carente que se beneficia da atividade-fim prestada pelo Hospital.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A solução estudada e que melhor atende esta demanda, conforme esmiuçado nos Estudos Preliminares, é a contratação mediante **cessão de uso, onerosa**, de área física para a exploração de serviços de cantina/lanchonete, por meio de Licitação na modalidade **Pregão Eletrônico**, por um período mínimo de 12 (doze) meses, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste e nos demais instrumentos que farão parte do processo licitatório.

3.2. Caberá à empresa CESSIONÁRIA recolher mensalmente a Taxa Mensal de Utilização do Espaço, cujo valor corresponderá ao somatório das seguintes taxas.

- 3.3. Taxa mensal de ocupação do espaço: considerando-se o valor ofertado pela licitante vencedora, quando da realização do Pregão Eletrônico e a taxa de desconto concedido após realização de Pesquisa de Satisfação e a Avaliação Técnica conforme Anexo VI do presente termo.
- 3.4. Por motivos técnicos, até que sejam instalados medidores próprios para a cobrança, a energia elétrica e água serão fornecidas pelo Huol-UFRN e os valores referentes a essas despesas serão ressarcidos ao Huol-UFRN via GRU (Guia de Recolhimento da União), utilizando a seguinte sistemática de pagamento:
- 3.4.1. Energia Elétrica: O valor a ser pago terá como base o consumo (kWh/mês) informado nos aparelhos alocados no local cedido, quando não for possível a identificação será referenciado conforme tabela consumo/eficiência energética Inmetro, multiplicado pelo valor unitário do KW/h pago pelo Huol-UFRN. A conferência do consumo será realizada pela equipe técnica do Huol-UFRN no início do Contrato.
- 3.4.2. Água: Considerando a natureza da utilização do espaço (lanchonete), o valor à ser ressarcido ao Huol-UFRN pela utilização da água/esgoto será o valor da taxa mínima comercial da cessionária estadual de água (CAERN) vigente no mês de referência.
- 3.5. Com a instalação dos medidores individuais, transfere-se ao cessionário toda a responsabilidade pelo energia elétrica e água/esgoto do espaço cedido.
- 3.6. A cessionária deverá comercializar lanches/pequenas refeições na modalidade lanchonete; com funcionamento no horário das 6:30hs as 19:30hs, segunda a sexta-feira. O horário de atendimento poderá ser alterado, de acordo com a determinação da CEDENTE. Após a comunicação, a CESSIONÁRIA terá 48 (quarenta e oito) horas para adequação à mudança, ou solicitação da CESSIONÁRIA.
- 3.7. Todos os serviços de refeição contemplados nessa cessão deverão ser norteados por um Manual de Boas Práticas, conforme previsto na RDC nº 216, de 15 de setembro 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.
- 3.8. As refeições deverão ser produzidas com critérios rígidos de controle microbiológico dos processos de trabalho, armazenamento e preparação dos alimentos e assepsia das instalações que também deverão seguir as normativas de boas práticas de alimentação constantes na RDC nº 216, de 15 de setembro 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.
- 4. CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS**
- 4.1. Os serviços a serem explorados por meio do objeto da cessão de uso não são enquadrados como atividade-fim e por isso podem ser objeto de execução indireta, conforme previsão do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018.
- 4.2. A prestação do serviço de alimentação é considerado serviço comum, conforme art. 32, inciso IV, da Lei nº 13.303/20216 ("bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado"). Sendo assim, será utilizada a licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO.
- 4.3. De acordo com o art. 141, § 3º, do RLCE 2.0, quando destinadas a empreendimentos com fins lucrativos, as cessões de uso deverão ser sempre onerosas e, sempre que houver condições de competitividade, deverá ser observado o procedimento licitatório. Nesse sentido, tratando-se de cessão de espaço para

exploração de serviços de alimentação, considerando a necessidade da utilização da licitação, o julgamento desta ocorrerá pelo critério maior oferta (maior desconto), em atenção ao art. 59 do mesmo normativo.

5. CRITÉRIO DE JULGAMENTO E DE PARTICIPAÇÃO

5.1. **PREGÃO ELETRÔNICO**, tipo **MAIOR OFERTA DE PREÇOS, COM BASE NO MAIOR DESCONTO OFERTADO NO SISTEMA**, a ser registrado no sistema eletrônico, considerando-se 2 **(duas) casas decimais** e segundo as condições estabelecidas no edital e nos seus anexos, cujos termos igualmente o integram;

5.2. De acordo com art. 59 do Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh (RLCE) "*O critério de julgamento pela maior oferta de preço será utilizado no caso de contratos que resultem em receita para a Ebserh*", contudo, em razão do sistema COMPRASNET ainda não disponibilizar da opção "maior oferta", opta-se por alternativa similar, qual seja, **MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO**, e levará em consideração o valor de referência constante neste Termo de Referência

5.3. Para orientar a formulação da proposta e/ou lances, o **TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO (TMU)** que o licitante está disposto a ofertar deverá ser aplicado à fórmula abaixo indicada, sendo convertido no PERCENTUAL DE OFERTA (PO) que o licitante deverá registrar no sistema Comprasnet

5.3.1. Portanto, a proposta e/ou lances deverão ser registrados em forma de PERCENTUAL DE OFERTA (PO), que representará quantas vezes o licitante se propõe a pagar o **TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO ESTIMADA (TME)** pelo HUOL.

$PO = TMU/TME$	Onde:
	PO: Percentual de oferta (%)
	TMU: TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO TME: TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO ESTIMADA

5.4. O percentual mínimo aceitável de PO é de 1,00%.

5.5. A fim de esclarecer o modelo adotado para este Pregão, segue exemplo de lance ofertado e seu significado prático:

Sendo a TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO ESTIMADA (TME) R\$ 1.626,32. Se o Licitante quer ofertar uma Taxa Mensal de Utilização (TMU) de R\$ 2.000,00, então: $PO = TMU/TME$ $PO = 2.000,00 / 1.626,32$ $PO = 1,23 \%$

O licitante propôs a pagar o valor de R\$ 2.000,00 como **TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO (TMU)**. Aplicado à fórmula, este valor resulta em um Percentual de Oferta (PO) de 1,23 %, que é o **que o licitante deverá registrar como proposta no Comprasnet**. Neste caso, o licitante se propôs a pagar 1,23 vezes a **TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO ESTIMADA (TME)**, ou seja, R\$2.000,00.

5.6. O PERCENTUAL DE OFERTA (PO) ofertado será o critério adotado como critério de julgamento e de participação das propostas no sistema Comprasnet, indicando quantas vezes o licitante se propõe a pagar mensalmente pela utilização da área cedida, em relação ao **Taxa Mensal de Utilização Estimada (TME)** pelo HUOL. Portanto, a **Taxa Mensal de Utilização (TMU)** representa o valor a ser efetivamente pago pelo Cessionário em contraprestações mensais, com base na aplicação da fórmula anteriormente mencionada.

5.6.1. Será desclassificada a proposta e/ou lance cujo PERCENTUAL DE OFERTA (PD) seja menor do que 1,00% (um por cento), visto que, aplicado à fórmula, resultará em valor inferior a **TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO ESTIMADA (TME)** estimada pela Administração.

5.6.2. O chamado “PERCENTUAL DE OFERTA (PO)” foi adotado para adaptação ao sistema informatizado de licitações da modalidade licitatória pregão eletrônico, a fim de viabilizar a adoção do critério “MAIOR DESCONTO”, já que o aludido sistema não permite a oferta de lances superiores aos últimos registrados (e sim inferiores). Assim será adotado somente o percentual de oferta no sistema para efeito do cálculo proposto acima, não sendo necessário levar em conta os valores referenciais inseridos no sistema compras governamentais.

5.6.3. A licitante deverá cadastrar proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observadas as especificações do objeto constantes no edital.

5.6.4. O licitante deverá utilizar o modelo de proposta conforme Anexo VII do Termo de Referência.

5.6.5. O modo de disputa é aberto e o intervalo de lances será de 0,01%

5.7. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias contados da data de sua entrega.

5.8. A cessionária deverá disponibilizar funcionário/os para a exploração dos serviços, bem como materiais, utensílios e equipamentos mínimos necessários à execução das atividades de cantina;

5.9. O regime de execução será por EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL;

5.10. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES PARA FORMULAÇÃO DAS PROPOSTAS:

5.10.1. Para fins de apreciação pelas licitantes para elaboração de suas propostas, informam-se os seguintes dados relativos ao público frequentador do Huol-UFRN, potenciais clientes usuários dos serviços de cantina. Estima-se que circulem pelo Hospital 2.300 pessoas, dentre elas funcionários, acadêmicos, residentes, pacientes e acompanhantes.

5.10.2. É importante esclarecer que esse quantitativo é uma estimativa, não sendo possível garantir qual será o fluxo mensal de clientes.

5.10.3. À CESSIONÁRIA caberá a adequação do quantitativo de lanches ofertados de acordo com a demanda dos servidores, alunos e dos usuários dos serviços do Hospital.

5.10.4. A CESSIONÁRIA deverá manter no local da prestação do serviço, número suficiente de colaboradores para executar adequadamente o preparo, fornecimento e a distribuição das refeições, alimentos e bebidas sem interrupções e atender os usuários da CANTINA, com qualidade e rapidez, de forma a não ocorrer demora em filas.

5.10.5. A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar e manter um sistema adequado confiável e auditável de controle do número de vendas efetuadas diariamente, registro das compras, notas fiscais de venda, devendo se encarregar da sua operação e fornecer relatório do fechamento diário e mensal do controle de vendas à CEDENTE, sempre que solicitado.

5.10.6. Computadores, impressoras, máquinas de cartões, nobreaks e demais equipamentos necessários ao funcionamento do sistema de controle informatizado (nos caixas), bem como para emissão de cupom fiscal ou nota fiscal, serão fornecidos e instalados pela CESSIONÁRIA. É de responsabilidade da CESSIONÁRIA a manutenção preventiva e corretiva desses itens. Na hipótese de dano, defeitos ou mau funcionamento de quaisquer desses itens, cabe à CESSIONÁRIA a substituição imediata do item danificado a fim de manter em pleno funcionamento o sistema operacional de controle informatizado de refeições e emissão de cupom fiscal ou nota fiscal. Caberá à CESSIONÁRIA a instalação e manutenção do sistema operacional de controle informatizado, bem como da rede de computadores e internet para atender tal sistema.

6. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

6.1. Apresentação de um ou mais atestado (s) de capacidade técnica, expedido (s) por pessoa (s) jurídica (s) de direito público ou privado, em nome da licitante, comprovando que tenha realizado, no mínimo, 50% do quantitativo mínimo do item 13.16 da contratação e experiência mínima de 1 ano de serviços de características semelhantes à do objeto desta licitação.

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

6.2. Qualificação Econômico-Financeira:

6.2.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

6.2.2. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovados:

6.2.2.1. A aptidão econômica do licitante para cumprir as obrigações decorrentes desta contratação será verificada mediante a obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo} / \text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}$$
$$SG = \text{Ativo Total} / \text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}$$
$$LC = \text{Ativo Circulante} / \text{Passivo Circulante}$$

6.2.2.2. No caso de fornecimento de bens par pronta entrega, não será exigido do licitante qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (art. 3º do Decreto nº 8.538/2015);

6.2.3. 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;

6.2.4. É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social;

6.2.5. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

6.2.6. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

7. EXIGÊNCIAS TÉCNICAS OU NORMATIVAS

7.1. A cessionária deverá observar e cumprir, **no que couber**, as exigências técnicas e normativas elencadas a seguir:

- a) Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de Maio de 1943, que aprova a Consolidação das Leis do Trabalho;
- b) Instrução Normativa STLI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;
- c) Lei nº 12.305, de 12 de fevereiro de 2010, que dispõe sobre a Política Nacional de Resíduos Sólidos e dá outras providências;
- d) Lei nº 8.987, de 13 de fevereiro de 1995, que dispõe sobre o regime de cessão de uso e permissão da prestação de serviços públicos previsto no art. 175 da Constituição Federal, e dá outras providências;
- e) Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012, que estabelece critérios e práticas para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e pelas empresas estatais dependentes, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública – CISAP;
- f) Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional e das empresas públicas e das sociedades de economia mista controladas pela União;

- g) RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- h) Instrução normativa 161, de 01 de julho de 2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos;
- i) RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, estabelece o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados;
- j) RDC nº 91, de 11 de maio de 2001, que estabelece os princípios gerais referentes a embalagens e equipamentos em contato com alimentos;
- k) RDC nº 10 de 11 de março de 2014, estabelece critérios para a categorização dos serviços de alimentação;
- l) RDC nº 24 de 08 de junho de 2015; dispõe sobre o recolhimento de alimentos e sua comunicação à Anvisa e aos consumidores;
- m) RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014, altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação;
- n) RDC nº 218, de 29 de julho de 2005, estabelece Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais;
- o) RDC nº 17, de 30 de abril de 1999; estabelecer as diretrizes básicas para avaliação de risco e segurança dos alimentos;
- p) Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993, que estabelece a necessidade da melhoria da qualidade de vida decorrente da utilização de bens, serviços e ambientes oferecidos à população na área de alimentos;
- q) ABNT NBR 9050:2020 – Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos, garantindo a segurança, autonomia e dignidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida. Ela define medidas antropométricas de referência, requisitos para rampas, pisos, mobiliário, sinalização e outros elementos para criar espaços inclusivos.
- r) Atendimento às normas internas do Huol-UFRN;

8. VISTORIA

8.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nos locais de instalação das soluções, acompanhado por empregado da Ebserh designado para esse fim;

8.1.1. Declaração de vistoria realizada ou não realizada para conhecimento das instalações e local de exploração dos serviços, conforme ANEXOS I e II deste Termo;

8.1.1.1. Informações sobre os locais de execução do objeto para a realização da vistoria poderão ser obtidas junto ao Setor de Hotelaria Hospitalar, por meio do telefone: (84) 3342-3625.

8.1.2. As empresas licitantes interessadas em vistoriar as áreas poderão fazê-lo mediante agendamento prévio com o Setor de Hotelaria pelo telefone (84) 3342-5130 ou Unidade de Suporte Operacional pelo telefone (84) 3342-5249 , devendo esta ser realizada de segunda a sexta-feira, das 08 horas às 16 horas.;

- 8.2. O prazo para a visita iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para abertura da sessão pública;
- 8.3. 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;
- 8.3.1. O exame, a conferência e a constatação prévia de todos os detalhes e características do objeto passam a ser de responsabilidade exclusiva da licitante interessada, não se permitindo alegar o desconhecimento de tais fatores como forma de reivindicar qualquer tipo de reajuste no contrato;
- 8.4. Fica facultado ao licitante a realização de vistoria, sendo de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA a ocorrência de eventuais prejuízos ou erros no dimensionamento da proposta, independente da realização ou não da vistoria;
- 8.4.1. Caso opte pela não realização da vistoria, deverá emitir uma declaração formal (Anexo II [48421665](#)) em que abdica da mesma e onde consta plena ciência de que será de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA a ocorrência de eventuais prejuízos ou erros no dimensionamento da proposta por conta da não realização da vistoria;
- 8.4.2. A declaração de vistoria (Anexo I [48421619](#)) ou sua dispensa (Anexo II [48421665](#)) é obrigatória, sendo necessária sua comprovação durante o certame licitatório.

9. CUSTOS COM IMPOSTOS, TAXAS, ACESSÓRIOS E OUTROS

- 9.1. Os custos com os tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os serviços, bem como as despesas com pessoal, manutenção e outros para execução do objeto, serão de responsabilidade única e exclusiva da empresa vencedora;
- 9.2. São custos da CESSIONÁRIA, todo e qualquer valor pertinente à aquisição de peças para substituição ou ainda, para a exploração dos serviços como um todo, atendendo plenamente as necessidades da CEDENTE.
- 9.3. Os custos com o consumo de água e energia serão arcados pela cessionária.

10. OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

- 10.1. Manter, preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.
- 10.2. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
- 10.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

- 10.4. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- 10.5. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato;
- 10.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 10.7. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 10.8. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 10.9. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 10.10. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
- 10.11. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 10.12. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- 10.13. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 10.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;
- 10.15. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados;

- 10.16. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei n.º 8.078/ 1990), bem como por todo e qualquer dano causado a terceiros ou à Ebserh, independentemente da comprovação de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pela Contratante, que ficará autorizada a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 10.17. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 171 do RLCE 2.0.;"
- 10.18. Responsabilizar-se pelo transporte do seu pessoal até o local do espaço público cedido, por meio próprio ou mediante vale-transporte, inclusive em casos de paralisação dos transportes coletivos, bem como nas situações em que se faça necessária a exploração dos serviços em regime extraordinário, para assegurar a continuidade normal dos serviços;
- 10.19. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições exigidas para a habilitação e qualificação;
- 10.19.1. Responsabilizar-se por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas seus empregados durante a execução do contrato, ainda que acontecido na dependência da CEDENTE;
- 10.19.2. Respeitar as normas e procedimentos de controle interno da CEDENTE, inclusive no que se referir ao acesso às dependências onde serão explorados os serviços;
- 10.20. Atender a todas as determinações federais, estaduais e municipais, referentes ao objeto vinculado à cessão de uso desta licitação;
- 10.21. Providenciar e manter atualizadas todas as licenças, alvarás e encargos tributários, civis e comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste Termo de Referência.
- 10.21.1. A CESSIONÁRIA deve apresentar à CEDENTE, sempre que for solicitada, a documentação comprobatória citada neste item;
- 10.21.2. A CESSIONÁRIA manterá as atividades, os contratos e os vínculos existentes no Hospital, sob sua responsabilidade, bem como realizará as contratações de bens e serviços necessários para o funcionamento adequado da unidade hospitalar até a assunção plena da gestão pela CEDENTE, conforme previsão constante do Parágrafo Sexto desta cláusula.
- 10.21.3. A não apresentação de qualquer certidão e/ou certificado exigidos neste Termo de Referência constitui motivo para rescisão unilateral do contrato;
- 10.22. Observar as normas técnicas e legislação pertinente, conforme tópico 7;
- 10.23. Apresentar à CEDENTE, no momento em que se iniciarem os serviços, nome completo e telefone do responsável pela CESSIONÁRIA, que será seu representante para sanar qualquer eventual dúvida durante a vigência contratual;

- 10.24. Indicar local para entrega de documento de qualquer natureza durante a vigência do contrato, ficando todos os empregados habilitados a recebê-lo;
- 10.25. Apresentar junto à CEDENTE comprovação de contratação de seguro contra incêndio e roubo de bens e equipamentos relativamente à área abrangida, com cobertura adicional dos riscos de explosão, ou outro documento que comprove a área segurada, no prazo de 30 (trinta) dias úteis após a assinatura do presente instrumento:
- 10.25.1. A CESSIONÁRIA terá o prazo de 30 (trinta) dias úteis a contar da apresentação da comprovação de contratação do seguro para apresentar cópia da apólice definitiva.
- 10.26. Responsabilizar-se pelo recolhimento de taxas, obtenção de alvarás e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste Termo;
- 10.27. Retirar mensalmente na CEDENTE as guias de GRU de contraprestação e proceder seu pagamento nas datas e condições definidas no presente instrumento;
- 10.28. Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal relacionadas com os serviços prestados;
- 10.29. Exercer as atividades objeto desta cessão de uso nos horários e dias previstos neste Termo de Referência e acordados no Contrato;
- 10.29.1. Os dias e horários de funcionamento, incluindo durante o período de recesso, podem ser alterados por interesse da CEDENTE e devidamente comunicado à CESSIONÁRIA com antecedência mínima de 15 (quinze) dias;
- 10.30. Atender com a máxima polidez e presteza a comunidade universitária e tantos quantos utilizam o ambiente objeto desta cessão de uso;
- 10.31. Oferecer aos usuários produtos conforme descrição de itens e critério sanitário mencionados nesse Termo de Referência;
- 10.32. Zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados, facilitando, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos servidores designados pela CEDENTE, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas;
- 10.33. Zelar pelo patrimônio cedido no âmbito deste contrato;
- 10.34. Permitir a fiscalização da execução do contrato por seu fiscal ou por servidor designado pela CEDENTE;
- 10.35. Corrigir imediatamente eventuais falhas observadas pelo fiscal do contrato ou pela CEDENTE;
- 10.36. Manter e conservar às suas expensas a área concedida, devolvendo-a à CEDENTE, quando do término ou da rescisão da presente cessão de uso desocupada e em perfeito estado de conservação, declarando ainda, haver recebido a área nas mesmas condições da entrega original;

- 10.37. Assumir integral responsabilidade por todos e quaisquer danos, diretos ou indiretos, eventualmente causados à CEDENTE ou a terceiros, por si ou seus empregados, em decorrência da execução do contrato;
- 10.38. Adquirir, instalar e manter às suas expensas, os equipamentos, os móveis e os utensílios necessários para o perfeito funcionamento desta cessão de uso, devendo retirá-los do local quando do término ou rescisão do contrato;
- 10.39. Obter a prévia aprovação da CEDENTE para realizar melhorias nas instalações cedidas e para instalar qualquer material ou equipamento elétrico na área concedida após a assinatura do contrato;
- 10.40. Manter nas dependências da área concedida equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes;
- 10.41. Manter, para a prestação dos serviços, inclusive no que tange a limpeza do local, empregados categorizados, identificados com crachás e uniformes que demonstrem o vínculo com a CESSIONÁRIA e hábeis para executar suas tarefas;
- 10.42. Manter pessoal capaz de atender aos serviços sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, mantendo sempre o número de empregados necessários para a execução dos serviços;
- 10.43. Fornecer equipamentos de segurança, ferramentas e outros necessários para a devida prestação do serviço;
- 10.44. Assumir toda e qualquer obrigação trabalhista, previdenciária ou civil para com os empregados que exercerem suas atividades no local objeto desta cessão de uso, devendo, antes do término do prazo do contrato, sanar possíveis pendências trabalhistas, relacionadas a salários, férias, aviso-prévio, recolhimento das contribuições trabalhistas e previdenciárias;
- 10.44.1. A inadimplência da CESSIONÁRIA com referência aos encargos estabelecidos não transfere a responsabilidade por seu pagamento à CEDENTE, nem poderá onerar o objeto deste documento, razão pela qual a CESSIONÁRIA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CEDENTE;
- 10.44.2. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da cessionária e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta;
- 10.45. Cumprir rigorosamente as normas de Medicina e Segurança do Trabalho, observando as determinações da Lei n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977 (sobre segurança e medicina do trabalho); Portaria n.º 3.214, de 8 de junho de 1978 do Ministério do Trabalho e suas NR's (Normas Regulamentadoras), oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços;
- 10.46. Assumir as despesas decorrentes de serviços e materiais de limpeza, energia elétrica, esgoto e água da área ocupada e efetuar os pagamentos destas;
- 10.47. Organizar o espaço da lanchonete em comum acordo com a CEDENTE, dentro do princípio de respeitar a convivialidade dos frequentadores, dispondo de mesas e cadeiras;

- 10.48. Realizar a manutenção frequente do espaço (pintura, conservação e manutenção da área concedida) em comum acordo com a CEDENTE, autorizado pelo Setor de Infraestrutura Física deste Hospital;
- 10.49. Disponibilizar aos usuários os meios diversificados de pagamento disponíveis no mercado;
- 10.50. Manter categorias de alimentos variadas e quantidades suficientes para atender a demanda diária e a adequada execução do objeto;
- 10.51. Arcar com todos os ônus para aquisição, troca e/ou manutenção de equipamentos eletrônicos e/ou sistemas que garantam ao consumidor da CANTINA, a possibilidade do pagamento em dinheiro, cartão de débito e crédito, bem como se responsabilizar pela qualidade dos sistemas adotados;
- 10.52. A CESSIONÁRIA responsabilizar-se-á por implementar protocolos adequados de higienização correta para os alimentos, manipuladores, instalações, equipamentos e utensílios;
- 10.53. Fixar os preços de todos os itens e refeições comercializados na CANTINA, em local de fácil visibilidade. Além disso, disponibilizar cardápio diário contendo os ingredientes da composição de cada preparo;
- 10.54. Fornecer dados estatísticos sobre a comercialização e prestar outras informações que a CEDENTE julgar necessárias ao seu controle e oportuna divulgação, assegurando o sigilo da CESSIONÁRIA;
- 10.55. Caso a CESSIONÁRIA seja reincidente na falta de quitação de sua obrigação de pagar pela utilização do espaço decorrente da cessão onerosa, por três meses consecutivos ou alternados, incorrerá na aplicação de multa e estará sujeita à rescisão do contrato;
- 10.56. Iniciar a execução do serviço em até 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da assinatura do contrato, caso não ocorra fato superveniente ou de força maior;
- 10.57. Na ocorrência de fato superveniente ou de força maior que impeçam a CESSIONÁRIA de começar sua atividade de execução do objeto ao Huol-UFRN, fica ela desonerada de pagar pelo uso do espaço público decorrente das cessões onerosas da CANTINA até que cesse o fato que causou o impedimento.
- 10.58. Fica proibido à CESSIONÁRIA:
- 10.58.1. Dar outro uso às dependências objeto desta cessão de uso que não aquele definido pelo contrato;
- 10.58.2. Comercializar bebidas alcoólicas, cigarros e drogas lícitas e ilícitas de qualquer natureza;
- 10.58.3. Veicular publicidade em mesas, cadeiras, placas, sem a prévia e expressa autorização da CEDENTE;
- 10.58.4. Alterar, retirar, ou incluir benfeitorias na área concedida sem a expressa autorização da CEDENTE;
- 10.58.5. Reaproveitamento de qualquer componente dos lanches e não servido, para confecção dos produtos a serem comercializados na lanchonete, tampouco em lanches futuros;

10.58.6. Cobrança de gorjeta ou taxas semelhantes;

10.58.7. Realizar o preparo de alimentos que gerem excesso de odor no local.

11. **OBRIGAÇÕES DA CEDENTE**

11.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

11.2. Colocar à disposição da CESSIONÁRIA a área objeto do contrato de cessão de uso, nos termos deste documento, do edital e seus anexos;

11.3. Acompanhar e fiscalizar o desenvolvimento das atividades e o cumprimento das responsabilidades assumidas pela CESSIONÁRIA no contrato de cessão de uso, de modo a evitar o desvio de sua finalidade e a execução inconveniente e inoportuna, agindo no sentido de sanar eventuais irregularidades.

11.4. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no contrato;

11.5. Aprovar, emitir e fiscalizar a relação de produtos a serem comercializados, podendo introduzir as modificações que se evidenciarem convenientes, observando o padrão de qualidade;

11.6. Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos fornecidos pela CESSIONÁRIA, necessários à boa prestação dos serviços;

11.7. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

11.8. Examinar, por meio de pesquisa de satisfação, a quantidade e a qualidade dos lanches preparados pela cessionária, bem como a qualidade do atendimento prestado;

11.9. Verificar as condições de higiene, limpeza e asseio das instalações.

11.10. Notificar e aplicar as sanções registradas pela fiscalização do contrato a quaisquer fatos praticados pela CESSIONÁRIA contrários ao disposto no edital e contrato, inclusive sugerindo penalidades;

11.11. Direito de exercer, quando lhe convier, fiscalização sobre a exploração dos serviços e o fornecimento do objeto deste instrumento, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer atividade que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas, e, ainda, aplicar multa ou rescindir o contrato, caso a CESSIONÁRIA desobedeça a quaisquer das cláusulas estabelecidas neste Termo de Referência;

11.12. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento das atividades incluídas no objeto da cessão de uso.

11.13. Apresentar à CESSIONÁRIA, GRU relativa ao valor da contraprestação.

11.14. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados."

12. **TRATAMENTO DE DADOS PESSOAIS**

12.1. No tratamento de dados pessoais realizado em decorrência da relação estabelecida entre as partes, a CEDENTE e CESSIONÁRIA se comprometem, conforme a Lei n.º 13.709/2018 (LGPD), ao seguinte:

12.2. Adotar medidas para conformidade de suas operações ao cumprimento da legislação de proteção de dados pessoais e das orientações emanadas pela Autoridade Nacional de Proteção de Dados (ANPD);

12.3. Assegurar que o tratamento de dados pessoais será limitado ao mínimo necessário para o alcance da(s) finalidade(s) proposta(s);

12.4. Manter registro das operações de tratamento de dados pessoais que realizarem;

12.5. Adotar medidas de segurança, técnicas, administrativas e organizacionais, adequadas para assegurar a proteção dos direitos dos titulares de dados pessoais;

12.6. Cooperar entre si no cumprimento das obrigações referentes ao exercício dos direitos dos titulares de dados pessoais previstos na legislação em vigor;

12.7. Orientar seus colaboradores, contratados ou prepostos sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD, bem como a não divulgar indevidamente informações que envolvam dados pessoais a que tenham acesso;

12.8. Comunicar à outra parte, por escrito, em prazo razoável, qualquer incidente de segurança que envolva dados pessoais a que tenha acesso, tais como acessos não autorizados e situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, com as informações previstas no § 1º do art. 48 da LGPD.

12.9. Especificamente a CESSIONÁRIA se compromete ao seguinte:

12.10. Cientificar-se da Política de Proteção de Dados Pessoais da CEDENTE;

12.11. Apresentar todos os dados e informações solicitados pela CEDENTE em relação ao tratamento de dados pessoais realizado em decorrência da relação estabelecida com a CEDENTE e/ou adotar as providências lícitas por ela indicadas;

12.12. Não subcontratar atividades que envolvam o tratamento de dados pessoais, salvo com prévia autorização por escrito da CEDENTE e, nessa hipótese, exigir de subcontratados o cumprimento dos deveres decorrentes da LGPD e daqueles assumidos neste instrumento, permanecendo integralmente responsável por garantir a sua observância;

12.13. Quando verificada qualquer das hipóteses de término do tratamento de dados pessoais previstas no art. 15 da LGPD, interromper o tratamento e eliminar completamente os dados pessoais e todas as cópias porventura existentes (em formato digital, físico ou outro qualquer), autorizada a conservação para as finalidades estabelecidas no art. 16 da LGPD.

13. **CONTROLE DA EXECUÇÃO E FISCALIZAÇÃO**

13.1. Os responsáveis pela gestão e fiscalização contratual serão indicados em momento oportuno, após a execução do certame.

13.1.1. É responsabilidade do gestor do contrato tomar decisões em prol da boa execução dos serviços por parte da CESSIONÁRIA, entre elas a aplicação das penalidades em conformidade com o presente documento.

13.2. A fiscalização do contrato será exercida por servidor devidamente indicado pelo gestor do contrato e devidamente nomeado por portaria, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da exploração dos serviços e de tudo dar ciência à Administração.

13.3. O fiscal técnico poderá realizar avaliação semanal, mensal ou trimestral desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

13.3.1. Cabe ao fiscal acompanhar a execução do contrato, registrando em relatório todas as ocorrências relacionadas com a sua execução, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados;

13.3.2. As notificações das irregularidades constatadas na execução do contrato serão encaminhadas por escrito à CESSIONÁRIA, estipulando prazo para as devidas correções;

13.3.3. Os esclarecimentos solicitados pelo fiscal do contrato deverão ser prestados imediatamente, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas;

13.3.4. Vencido o prazo dado pela fiscalização para a correção de eventuais falhas e não sanadas as ilicitudes identificadas, a CEDENTE aplicará as devidas penalidades.

13.4. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CEDENTE ou de seus agentes e prepostos.

13.5. A CESSIONÁRIA deverá permitir aos representantes da CEDENTE livre acesso, em qualquer época, sem qualquer aviso prévio, para fiscalização das instalações da cessão de uso, em cumprimento ao que dispõem as determinações legais;

13.6. A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CEDENTE sobre a CESSIONÁRIA não eximirá esta de total responsabilidade quanto à execução dos referidos serviços.

14. DETALHAMENTO DA CESSÃO DE USO E SERVIÇOS

- 14.1. O contrato necessariamente deverá ter sua vigência iniciada a partir da publicação em imprensa oficial, sendo que o próprio instrumento pode prever o início da vigência em data posterior, mas nunca anterior ao da sua publicação oficial.
- 14.2. O início da prestação dos serviços constantes nesse Termo de Referência se dará 5 (cinco) dias úteis após a assinatura do contrato.
- 14.3. O Huol-UFRN não fornecerá quaisquer equipamentos, insumos ou mão-de-obra, sendo esses de responsabilidade da cessionária.
- 14.4. A CESSIONÁRIA deverá utilizar tantos profissionais quantos forem necessários para que o serviço seja desenvolvido com presteza e agilidade, evitando a formação de longas filas em qualquer momento.
- 14.5. Caberá à CESSIONÁRIA promover, sem ônus para a CEDENTE, cursos de treinamento geral e específico para a área de atuação, conforme determina a legislação pertinente;
- 14.6. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo o bem estar da comunidade, podendo ser fiscalizado pelos Órgãos competentes da Saúde e da Vigilância Sanitária;
- 14.7. A CESSIONÁRIA deverá utilizar materiais novos, limpos e descartáveis, quando for o caso;
- 14.8. Utilizar sempre garfos, pegadores de alimentos e guardanapos de papel para manusear os alimentos;
- 14.9. Os ingredientes necessários para o preparo dos lanches deverão ser de boa qualidade, de procedência conhecida e dentro do prazo de validade;
- 14.10. Os lanches deverão ser frescos e com boa aparência, dando especial atenção para lanches de baixo teor de gordura e açúcar;
- 14.11. Deverão existir aparelhos de refrigeração e/ou resfriamento quando são armazenados e vendidos produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis;
- 14.12. Todas as pessoas que trabalham no estabelecimento deverão utilizar vestuário adequado à natureza do serviço, vedado a todos os funcionários o uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga, entre outras proibições das normas sanitárias;
- 14.13. Todas as pessoas que manipulam os alimentos, do preparo ao atendimento, deverão utilizar de toucas para o cabelo e luvas;
- 14.14. Deverá ser dada atenção permanente quanto à higiene pessoal;
- 14.15. Qualquer substância alimentícia não poderá ser exposta à venda a não ser que esteja devidamente protegida contra poeira, insetos e outras formas de deterioração;
- 14.16. A CESSIONÁRIA deverá oferecer diariamente, minimamente os seguintes produtos:

Tabela 1 - Cardápio mínimo de itens de lanchonete/cafeteria a ser disponibilizado diariamente:

PRODUTO	VARIEDADE MÍNIMA	ESPECIFICAÇÃO	PESO/QUANTIDADE
Bolos simples	1 sabor	Sem recheio e/ou cobertura	R\$ 26,00
Bolos confeitados	1 sabor	Com recheio e/ou cobertura	R\$ 37,00
Salgados assados	2 sabores	Recheios variados (sardinha, carne bovina, frango, legumes, proteína texturizada de soja, presunto e queijo, etc)	R\$ 4,50
Salgados fritos	2 sabores	Recheios variados (carne bovina, frango, legumes, proteína texturizada de soja, presunto e queijo, etc)	R\$ 4,50
Empadas	1 sabor	Recheios variados (carnes, frango, queijo, presunto, legumes)	R\$ 4,50
Torta salgada	1 sabor	Recheios variados (carnes, frango, queijo, presunto, legumes)	R\$ 6,00
Pão de queijo			R\$ 3,00
Sanduíches quentes (panini)			R\$ 7,50
Sanduíches frios de pão integral e recheios leves		Recheios variados (carnes, queijo, patês, presunto, legumes)	R\$ 8,50

Pão com manteiga/margarina		quente	R\$ 3,50
Salada de frutas	3 frutas	Frutas frescas	R\$ 7,00
Suco de laranja (natural/integral)			R\$ 7,00 (250-300ml)
Suco de fruta (polpa fresca ou congelada)		Com água	R\$ 4,50 (250-300ml)
Suco de fruta (polpa fresca ou congelada)		Com leite	R\$ 6,50 (250-300ml)
Leite puro – (integral/desnatado/sem lactose)			R\$ 4,00 (150-200ml)
Leite com café			R\$ 4,00 (150-200ml)
Leite com achocolatado			R\$ 4,50 (150-200ml)
Cappuccino			R\$ 6,50 (150-200ml)
Chás/café		Vários sabores, com e sem açúcar	R\$ 3,50 (150-200ml)
Suco em caixa		Vários sabores	R\$ 4,00 (200ml)
Suco em lata		Vários sabores	R\$ 6,00 (290ml)

Refrigerante em lata		Vários sabores	R\$ 5,50 (350ml)
Água mineral		Com e sem gás	R\$ 3,00 (500ml)

14.17. A relação de itens não é taxativa podendo a cessionária ampliar as opções de gêneros alimentícios a serem comercializados;

14.17.1. Poderá a CESSIONÁRIA colocar à disposição dos usuários outros tipos de produtos além do cardápio mínimo, e suspender o fornecimento dos que não tenham aceitação junto aos usuários, desde que haja autorização prévia da CEDENTE.

14.18. Da lista disposta acima, ainda, sugere-se que abranjam-se às seguintes modalidades: dispor de opções para vegetarianos, celíacos e consumidores com intolerância à lactose;

14.19. Os sabores de salgados e bolos disponíveis deverão ser variados durante a semana. Todos os gêneros necessários à preparação de sanduíches e bebidas acima descritos deverão estar disponíveis diariamente.

14.20. Os salgados assados deverão ter uma variação média de 140 a 160g e proporção de recheio de 35 a 40% em relação a massa. Já com relação aos salgados fritos foi estabelecido peso médio de 130 a 150g e proporção de recheio de 20 a 25%.

14.21. As bebidas (como suco de frutas) e demais preparações cuja adição de açúcar é opcional, devem ser oferecidas segundo a preferência do consumidor, disponibilizando aos frequentadores adoçantes e congêneres;

14.22. Os produtos quentes, que não precisem ser preparados no momento de servir, a exemplo dos salgados assados, deverão ser dispostos em balcões térmicos, e, se necessário, aquecidos em forno micro-ondas.

14.23. **Os preços a serem executados serão aqueles indicados no ANEXO IV**, podendo porém ser reajustados de acordo com o IPCA, desde que seja observado o interregno mínimo de um ano.

14.24. O serviço de lanchonete deverá dispor, em sachês individuais, açúcar e adoçante artificial, bem como de molhos (catchup, mostarda, pimenta etc.) e maionese de boa qualidade. É proibido o uso de tubos flexíveis plásticos ou quaisquer recipientes de uso coletivo para servir tais molhos.

14.25. A CESSIONÁRIA deverá providenciar todos os insumos, produtos, utensílios e equipamentos inerentes ao segmento licitado, arcando com todos os custos de aquisição e instalação.

14.26. No ato de recebimento dos produtos pelo fornecedor, a CESSIONÁRIA deverá se responsabilizar pela avaliação qualitativa e quantitativa dos itens, seguindo critérios pré-definidos em Manual de Boas Práticas e em Procedimento Operacional Padrão - POP a serem elaborados pela CESSIONÁRIA. Na inobservância

de quaisquer quesitos relacionados ao recebimento, o produto deverá ser imediatamente devolvido ao fornecedor, o qual deverá substituí-lo por outro que atenda às necessidades pré-estabelecidas. No caso de recorrências, a CESSIONÁRIA fica obrigada a comprar produtos de outro fornecedor.

14.27. A higienização do local, bem como os insumos necessários para a sua realização, será de responsabilidade da empresa exploradora do espaço.

14.28. A segregação dos resíduos, bem como o fornecimento de lixeiras e sacos de lixos para o acondicionamento, é de responsabilidade da empresa exploradora. Os resíduos gerados serão transportados para o armazenamento externo de resíduos do Huol-UFRN, pelos coletores de resíduos da empresa responsável pela higienização.

14.29. A desinsetização do local é de responsabilidade da empresa exploradora, deverá ser realizada a cada 60 dias. O certificado de desinsetização deverá estar fixado em local visível.

14.29.1. A cessionária deverá atuar com outras formas de pagamento, como pix, cartões de débito e crédito e, preferencialmente, credenciar-se junto a empresa dos cartões vale-refeição/vale-alimentação fornecidos aos funcionários do Huol-UFRN, a fim de possibilitar que o pagamento dos produtos consumidos por estes usuários seja efetuado mediante a utilização desses vales.

14.30. Quanto à limpeza e às boas condições de higiene, a CESSIONÁRIA terá as seguintes responsabilidades:

14.30.1. Observar rigorosamente a legislação sanitária;

14.30.1.1. A CESSIONÁRIA ficará sujeita à fiscalização dos órgãos governamentais de saúde pública, obrigando-se a prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados;

14.30.1.2. Em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária do serviço, e em decorrência de auto de infração, o contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando-se imediatamente as demais providências cabíveis.

14.30.2. Providenciar diariamente:

14.30.2.1. Limpeza geral e sanitização dos equipamentos e utensílios;

14.30.2.2. Limpeza e sanitização adequada dos recipientes e locais de acondicionamento do lixo;

14.30.2.3. Limpeza constante dos balcões de distribuição, mesas e cadeiras para que permaneçam livres de resíduos de alimentos.

14.30.2.4. Cuidar da separação, acondicionamento selecionado e disposição em local pertinente dos resíduos inaproveitáveis gerados pelo estabelecimento;

14.31. A cessionária deverá ainda:

14.31.1. Efetuar a disponibilização e o uso de álcool a 70ºGL para uso de manipuladores e usuário.

- 14.31.2. Instruir os empregados acerca da forma de separação e coleta do lixo;
- 14.31.3. Observar sempre em seus serviços as normas de higiene sanitária estabelecidas pela autoridade competente de Saúde Pública e Portaria n.º 1.428, de 26 de novembro de 1993, ou equivalente, do Ministério da Saúde, que trata do Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e Padrão de Qualidade para Serviços e Produtos na área Alimentar.
- 14.31.4. Manter efetivo controle em todos os procedimentos, conforme Resolução RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e Portaria n.º 1.428, de 26 de novembro de 1993 (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), ambas do Ministério da Saúde;
- 14.31.5. Seguir todos os procedimentos técnicos adequados ao pré-preparo e preparo dos alimentos, garantindo sua qualidade higiênico-sanitária e nutritiva;
- 14.31.6. Manter permanentemente na área concedida a Caderneta de Inspeção Sanitária e o Alvará Sanitário, disponibilizando-os à Fiscalização sempre que solicitados;
- 14.31.7. Apresentar procedimentos adequados para perfeita recepção e armazenamento dos produtos perecíveis e não perecíveis, obedecendo aos critérios que garantam a manutenção da qualidade dos produtos, tais como:
- 14.31.7.1. Data de produção e prazo de validade, etiquetagem, temperatura de acordo com o gênero;
- 14.31.7.2. Disposição dos diferentes grupos de matérias-primas conforme suas características;
- 14.31.7.3. Monitoramento de temperaturas para manutenção do produto em estoque;
- 14.31.7.4. Recusa dos alimentos que estejam com prazo de validade vencido e aqueles impróprios para o consumo devido a possíveis alterações ocorridas.
- 14.31.7.5. Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CESSIONÁRIA deverá elaborar e implementar Manual de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos - MBP e o Procedimento Operacional Padronizado - POP, de acordo com as Resoluções RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 e RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde, dentre outras legislações pertinentes em vigor, adequando-os à execução do serviço da Unidade objeto do contrato. A CESSIONÁRIA deverá entregar ao Fiscal do Contrato, no máximo até 30 dias após o início do atendimento ao público, cópia do MBP e POPs, que serão utilizados no desenvolvimento dos trabalhos da CANTINA da CEDENTE.
- 14.31.7.6. A CESSIONÁRIA deverá coletar e armazenar diariamente, sob condições adequadas, amostras dos produtos distribuídos para possível análise microbiológica, de acordo com orientação da ANVISA. Os fiscais de contrato, poderão, a qualquer tempo, solicitar laudo de análise microbiológica dos alimentos. Sendo os trâmites e custos de total responsabilidade da CESSIONÁRIA. No entanto, quando houver reclamações ou dúvidas quanto à qualidade das refeições, ou, ainda, quando ocorrer surto de doença transmitida por alimentos, ou seja, quando ocorrer distúrbios gastrointestinais em duas ou mais pessoas após ingerirem alimentos de origem comum (CDC, 2000), a CESSIONÁRIA deverá, obrigatoriamente, providenciar o imediato encaminhamento de amostra dos alimentos servidos para análises laboratoriais, arcando com suas despesas, independentemente da CEDENTE tomar a iniciativa.

15. PESQUISA DE SATISFAÇÃO

- 15.1. Poderá ser efetuada, a cada 03 (três) meses, pela CEDENTE, pesquisa de opinião junto à clientela da lanchonete para avaliar o grau de satisfação quanto aos serviços prestados conforme anexo V;
- 15.2. A pesquisa deverá ser elaborada e divulgada preferencialmente por meio de questionários enviados aos usuários via correspondência eletrônica e/ou enquete.
- 15.3. A pesquisa de satisfação deverá entrevistar os clientes da CEDENTE que utilizem os serviços prestados;
- 15.4. Avaliar-se-á em muito satisfeito, satisfeito, neutro, insatisfeito e muito insatisfeito os seguintes aspectos:
- a) Qualidade dos alimentos;
 - b) Qualidade das bebidas;
 - c) Qualidade do atendimento;
 - d) Limpeza do ambiente;
- 15.5. Os itens das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de muito insatisfeito, de insatisfeito e metade do neutro for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento).
- 15.6. Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, a CEDENTE deverá:
- a) Indicar à CESSIONÁRIA os itens insatisfatórios;
 - b) Solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.
- 15.7. Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório:
- a) em até três itens, será encaminhada comunicação formal a fim de obter imediata resolução dos problemas apresentados;
 - b) de quatro a cinco itens, a administração poderá aplicar advertência à CESSIONÁRIA;
 - c) de seis a sete itens, a administração poderá aplicar multa de grau 4, conforme Anexo III;
 - d) em todos os itens, a administração poderá aplicar multa de grau 5, conforme Anexo III;
- 15.8. Caso haja reincidência de pesquisa de satisfação, no período de um ano, com resultado insatisfatório:
- 15.8.1. em até três itens, a administração poderá aplicar advertência à empresa CESSIONÁRIA;

- 15.8.2. de quatro a cinco itens, a administração poderá aplicar multa de grau 4, conforme Anexo III;
- 15.8.3. em seis ou mais itens, a administração poderá aplicar multa de grau 5, conforme Anexo III, podendo, ainda, rescindir o termo de cessão de uso.
- 15.9. Após a aplicação de duas advertências em um período inferior a 12 (doze) meses, a CEDENTE poderá aplicar multa de grau 5, conforme tabela do Anexo III;
- 15.10. Após a aplicação de duas multas em um período inferior a 12 (doze) meses a CEDENTE poderá rescindir o termo de cessão de uso.

16. **PAGAMENTOS**

- 16.1. Ao valor mensal da taxa de ocupação a ser pago pela cessionária NÃO estão incluídos os seus gastos com o consumo de energia elétrica e água durante o mês de referência;
- 16.1.1. Os valores mensais relativos ao consumo de água e energia elétrica serão assumidos e pagos pela cessionária.
- 16.1.2. O primeiro pagamento só será efetuado após o início da execução do objeto por parte da CESSIONÁRIA.
- 16.1.3. Após a realização do pagamento da GRU, a CESSIONÁRIA deverá enviar o comprovante do mesmo para a CEDENTE.
- 16.1.4. Qualquer desconto que venha a ser concedido à CESSIONÁRIA será aplicado sobre a contraprestação com data de vencimento subsequente à data de comprovação do direito ao referido desconto.
- 16.2. É responsabilidade da CESSIONÁRIA retirar o GRU emitida pela CEDENTE até o dia 30 (trinta) do mês de referência para efetuar o pagamento;
- 16.2.1. A não retirada da GRU até a data estabelecida em contrato não pode ser usada como justificativa para o não pagamento de qualquer contraprestação;
- 16.3. Atrasos superiores a 90 (noventa) dias (seguidos ou ininterruptos) ensejarão o cancelamento da CESSÃO e a rescisão do contrato, perdendo a CESSIONÁRIA em favor da CEDENTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.
- 16.4. Poderá haver desconto no excedente do Valor Mensal de Utilização/Cessão se o serviço for realizado a contento, conforme o ANEXO VI deste Edital.
- 16.5. Por excedente do Valor Mensal de Utilização/Cessão entende-se a diferença entre o valor mínimo fixado por este Edital e o valor final homologado na licitação

17. **FORMALIZAÇÃO DO TERMO DE CONTRATO, VIGÊNCIA, VALOR, RESCISÃO E ALTERAÇÕES**

- 17.1. A cessão de uso vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura do respectivo Termo de Cessão, podendo ser prorrogada, até o limite de 60 (sessenta) meses.

- 17.2. Após o prazo estabelecido, a cessão será finalizada, independentemente de aviso ou notificação judicial ou extrajudicial, cabendo à Cessionária desocupar e entregar o imóvel no prazo de 10 dias, independente de qualquer aviso, notificação, interpelação judicial ou extrajudicial.
- 17.3. A cessão será extinta no caso de descumprimento, por parte da Cessionária, de qualquer das cláusulas constantes do Termo de Cessão, ou das normas do ordenamento jurídico vigente, federal, estadual ou municipal, especialmente aquelas de caráter ambiental, urbanístico, edilício, tributário e de posturas.
- 17.4. A Cessionária poderá desistir da continuidade da cessão de uso, por meio de requerimento formal dirigido à autoridade superior da unidade hospitalar, ficando obrigado a pagar qualquer parcela relativa ao uso com vencimento previsto para os 30 (trinta) dias posteriores à data do protocolo do requerimento com tal finalidade.
- 17.5. A possibilidade de alteração contratual está prevista no tópico 19;
- 17.6. O valor da cessão de uso será o referente a taxa de ocupação mensal pago pela cessionária ao Huol-UFRN, excluídas tarifas de água, esgoto e energia, que serão de responsabilidade da cessionária.
- 17.6.1. O reajuste do valor da taxa de cessão de uso e dos gêneros alimentícios constam no tópico seguinte.
18. **REAJUSTE**
- 18.1. Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.
- 18.2. Após o interregno de um ano, os preços iniciais podem ser reajustados, mediante a aplicação, pela CEDENTE, do Índice Geral de Preços - Mercado (IGP-M), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 18.3. Deverá haver consulta formal à CEDENTE quanto à possível renúncia ao direito ao reajuste a cada anualidade, ou redução do percentual aplicável.
- 18.4. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos do reajuste anterior.
- 18.5. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, CESSIONÁRIA pagará à CEDENTE a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CEDENTE obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
- 18.6. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 18.7. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 18.8. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

18.9. O reajuste será realizado por apostilamento.

18.10. Anualmente, será permitido reajuste do valor dos produtos de acordo com IPC-A (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), mediante solicitação e desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado da data de assinatura do contrato ou da última cessão de uso do reajuste;

18.11. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

18.12. O valor referente ao ressarcimento pelo consumo de energia será reajustado, no mínimo, anualmente, sendo preferível que seja reajustado na mesma data do vencimento do contrato.

19. **RESCISÃO DE CONTRATO**

19.1. As hipóteses de rescisão contratual são aquelas previstas no RLCE 2.0 e no termo de contrato, sem prejuízo de outros normativos aplicáveis.

20. **ALTERAÇÕES DE CONTRATO**

20.1. Os casos de alteração contratual deverão observar o disposto no art. 171 e seguintes do RLCE 2.0.

20.2. O contratado poderá aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários nas obras, serviços ou compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

21. **GARANTIA DO CONTRATO**

21.1. A Cessionária apresentará, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Cedente, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro, seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a 5 % (cinco inteiros por cento) do valor total do contrato, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.

21.2. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

21.3. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 184 do RLCE 2.0. 20.2. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

21.3.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

21.3.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

21.3.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à cessionária; e

- 21.3.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela cessionária, quando couber.
- 21.4. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
- 21.5. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do Cedente, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 21.6. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil. 20.6. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 21.7. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Cessionária obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 21.8. A Cedente executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 21.9. Será considerada extinta a garantia:
- 21.9.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do Cedente, mediante termo circunstanciado, de que a Cessionária cumpriu todas as cláusulas do contrato;
- 21.9.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017. 20.10. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela cedente com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à cessionária.
- 21.10. A cessionária autoriza a cedente a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

22. **INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

22.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato e o descumprimento de qualquer condições previstas neste Edital, o Hospital Universitário Onofre Lopes - Huol, Filial EBSE RH poderá, garantido o regular processo administrativo aplicar, conforme o caso, as seguintes sanções: (art. 178 do RLCE 2.0):

- I - Advertência, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato;
- II - Multa, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato;
- III - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Ebserh, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

- 22.2. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Ebserh ou cobrada judicialmente.
- 22.3. As sanções previstas nos incisos I e III do caput poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, devendo a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, ser apresentada no prazo de 10 (dez) dias úteis a contar da notificação da instauração do processo administrativo para apuração de descumprimento de obrigação contratual.
- 22.4. Deverá ser emitida GRU – Guia de Recolhimento da União para pagamento da multa devida pela CESSIONÁRIA.
- 22.5. Caso não seja identificado o pagamento da GRU sobre a multa, a Administração deverá proceder com o desconto de eventuais créditos em benefício da empresa contratada e, caso não existam créditos disponíveis, executar a garantia contratual, restando possível a cobrança judicial dos valores devidos na hipótese de não quitação da multa após os procedimentos listados.
- 22.6. A cessionária estará sujeita a aplicação de multa de até 10% (dez por cento) do valor mínimo anual pago pelo uso da área, nas seguintes hipóteses:
- I - Deixar de manter, durante a execução do Termo de cessão de Uso de Área, as condições que ensejaram sua contratação, por ocorrência;
 - II - Deixar de funcionar no horário previsto neste Termo de Referência, por dia;
 - III - Deixar de efetuar o pagamento de seguros, encargos fiscais e sociais, bem assim quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas com a execução deste Termo, por ocorrência;
 - IV - Deixar de indenizar a cedente por quaisquer danos causados às suas instalações, pela execução inadequada dos serviços, por seus empregados e/ou fornecedores, por dia;
 - V - Deixar de comunicar à administração da cedente, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessários, por ocorrência;
 - VI - Deixar de manter as condições de limpeza e higiene em conformidade com as normas da ANVISA, por ocorrência e/ou por dia;
 - VII - Vender produtos vencidos, por ocorrência;
 - VIII - Atrasar, injustificadamente, o pagamento da taxa de serviço público ou do ônus mensal, por mais de 30 dias.
- 22.6.1. Se a cessionária efetuar o depósito do valor estabelecido como contrapartida pela cessão REMUNERADA DE USO ÁREA FÍSICA fora do prazo previsto ficará sujeita ao pagamento do aludido valor, acrescido da multa de 1% (um por cento), por dia de atraso injustificado, que será calculado sobre o valor da contrapartida mensal.
- 22.6.2. As multas previstas, somadas todas as penalidades aplicadas, não poderão superar, em cada mês, o máximo de 20% (vinte por cento) do valor anual do Termo de cessão.

- 22.6.3. Qualquer das ocorrências previstas no subitem 21.6 acima poderá ensejar a rescisão unilateral do Termo de cessão.
- 22.7. Descumprimento de qualquer outra condição ajustada, e, em especial, quando não se aparelhar convenientemente para a execução dos serviços: 2% (dois por cento) sobre o valor mínimo anual a ser pago pelo uso da área.
- 22.8. Na hipótese da Nota Final de Desempenho (item 14) ficar abaixo de 50,01, por 03 (três) vezes consecutivas ou 05 (cinco) alternadas, o HUOL/EBSERH avaliará a conveniência e a oportunidade de promover a rescisão do Termo de cessão, garantidos o contraditório e a ampla defesa à cessionária.
- 22.9. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- 22.10. A sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública poderá ser aplicada à CONTRATADA juntamente com a de multa.
- 22.11. Após 30 (trinta) dias de descumprimento de cláusulas contratuais poderá ser considerada inexecução do contrato.
- 22.12. A multa aplicada, após regular processo administrativo e garantido o direito de ampla defesa, será recolhida por meio de GRU – Guia de Recolhimento da União.
- 22.13. As multas devidas e/ou prejuízos causados à CEDENTE serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da Ebserh, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão cobrados judicialmente.
- 22.14. Os atos administrativos de aplicação das sanções, inclusive rescisão contratual, serão publicados resumidamente no Diário Oficial da União, exceto quando se tratar de advertência e ou multa.
- 22.15. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 83, III da Lei nº 13.303 de 2016, a CONTRATADA que:
- 22.16. Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 22.17. Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação; e
- 22.18. Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 22.19. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº13.303, de 2016, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 22.20. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 22.21. Após o trânsito em julgado do processo, as sanções administrativas aplicadas pela Ebserh deverão ser registradas e publicadas no Sicaf. Quando a sanção aplicada decorrer de Processo Administrativo de Responsabilização - PAR, os dados relativos à penalidade deverão ser incluídos no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, de que trata a Lei nº 12.846/2013.

23. CONSÓRCIO

23.1. Não será permitido o consórcio de empresas por inexistirem fatores técnicos ou econômicos do objeto licitado que ensejariam a ampliação da competitividade através do mesmo.

24. DA SUBCONTRATAÇÃO

24.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

25. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

25.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da CESSIONÁRIA com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

26. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL, SOCIAL E ECONÔMICA

26.1. A cessionária deverá observar os princípios e orientações da Lei nº 12.305, de 2010 - Política Nacional de Resíduos Sólidos e dá outras providências;

26.2. Atender aos critérios de sustentabilidade ambiental contidos na Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG e demais exigências normativas específicas previstas no tópico 6 deste Termo, no que refere as práticas de sustentabilidade.

26.3. Dessa forma, a cessionária deverá, sem prejuízo das demais exigências e orientações das respectivas normas citadas, observar especialmente:

26.3.1. Que os bens utilizados para realizar os serviços sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR –15448-1 e 15448-2;

26.3.2. Uso de produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

26.3.3. Adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, de energia elétrica, e a redução de produção de resíduos sólidos;

26.3.4. Forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

26.3.5. Realize a separação dos resíduos recicláveis descartados.

26.3.6. Conforme legislação ambiental em vigor, fornecer apenas canudos plásticos biodegradáveis.

- 26.4. A cessionária observará a Resolução RDC ANVISA 216 de 2004, alterada pela RDC 52/2014 (Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação).
- 26.4.1. Biblioteca de Alimentos.
- 26.4.2. Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019.
- 26.4.3. Resolução RDC 173/2006 – bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.
- 26.5. Acessibilidade para pessoas com deficiência ou com mobilidade reduzida.
- 26.6. Atender os critérios de sustentabilidade ambiental, social e econômica:
- 26.6.1. percentual de pelo menos 20% (vinte por cento) de empregados residentes no município;
- 26.6.2. existência de programa de aprendizagem ou estágio para jovens;
- 26.6.3. implementação de políticas de inclusão de pessoas com deficiência (PCD);
- 26.6.4. oferecimento de benefícios sociais adicionais aos empregados (ex: auxílio creche, vale alimentação/refeição acima do mínimo, plano de saúde).

27. **DA PARTICIPAÇÃO**

- 27.1. Poderão participar desta Licitação os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto na Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 26/04/2018.
- 27.2. O objeto dessa demanda será destinado à **ampla concorrência**, conforme estabelecido no Estudo Técnico Preliminar anexo a este documento.
- 27.3. Não foi fixada cotas reservadas para ME/EPP, considerando que na cessão onerosa, a capacidade financeira da empresa vencedora é um fator crucial, pois ela deve ser capaz de arcar com os pagamentos mensais à Administração. ME/EPP podem não ter a robustez financeira necessária para sustentar tais obrigações ao longo do contrato. O tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado; em respeito ao disposto no art. 49, inciso III, da Lei Complementar nº 123 de 2006, sendo necessário que se abra para ampla concorrência para que seja alcançado maior número de participantes.
- 27.4. Demais cláusulas constam no Edital.

28. **ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS**

28.1. Para obtenção de referência acerca do valor atual de mercado para locação espaço, foi realizado Laudo de Avaliação de Locação de Imóvel realizado pela Secretaria do Patrimônio da União (SPU) e foi realizada a proporção do valor do m². Sendo o valor estimado de R\$ 1.626,32 (um mil seiscentos e vinte e seis reais e trinta e dois centavos) para área de 43,03 m².

28.2. De acordo com o art. 7º do Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh, "O valor estimado do procedimento licitatório será sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas, facultando-se sua publicidade, mediante justificativa. ", logo, o artigo 59, § 3º, do mesmo Regulamento dispõe que "Os bens e direitos a serem licitados pelo critério de maior oferta serão previamente avaliados para fixação do valor mínimo de arrematação.", para esta cessão de uso faz-se necessária a exposição do valor referencial para fins de estipulação dos lances mínimos a serem propostos.

29. **DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA**

29.1. Trata-se de cessão de uso onerosa, para tanto, não há necessidade de previsão de recursos orçamentários, uma vez que o Huol-UFRN não arcará com nenhum custo relativo a esta contratação.

30. **ANEXOS**

30.1. anexo I. - DECLARAÇÃO FORMAL DE VISITA [48421619](#)

30.2. anexo II - DECLARAÇÃO FORMAL DE DISPENSA DE VISITA [48421665](#)

30.3. anexo III – TABELA DE MULTAS [48421698](#)

30.4. anexo IV - PARÂMETROS PARA A CONCESSÃO DO DESCONTO SOBRE A TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO [48421728](#)

30.5. anexo V - CESTA [48421783](#)

30.6. anexo VI. CRITÉRIOS DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO [48421874](#)

30.7. anexo VII MODELO DE PROPOSTA - [50225272](#)

30.8. anexo VIII LAUDO DE VISTORIA DE IMÓVEL ([52861599](#)).

30.9. anexo IX DAS CONDIÇÕES ATUAIS DO IMÓVEL ([52997347](#))

Submetemos o presente Termo de Referência para análise e encaminhamentos necessários.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

(assinado eletronicamente)
Suzana Tereza Araújo de Medeiros Campos
Coordenador(a)

(assinado eletronicamente)
Suely Lima Bezerra
Membro

(assinado eletronicamente)
Ana Catarina de Souza Santiago
Membro

(assinado eletronicamente)
Allyson Ricelli Fernandes de Souza Linhares
Membro

(assinado eletronicamente)
Maria Emília Fernandes da Silva Amaro
Membro

De acordo com a fundamentação apresentada, aprovo o Termo de Referência.

Encaminhe-se ao SAD para seguir com os demais trâmites necessários.

(assinado eletronicamente)

Rodrigo Briozo
Gerente Administrativo



Documento assinado eletronicamente por **Suely Lima Bezerra, Chefe de Unidade**, em 04/09/2025, às 16:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Allynson Ricelli Fernandes de Souza Linhares, Engenheiro(a) Civil**, em 04/09/2025, às 16:11, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Rodrigo Amancio Briozo, Gerente**, em 04/09/2025, às 16:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Maria Emilia Fernandes da Silva Amaro, Nutricionista**, em 05/09/2025, às 08:17, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Ana Catarina de Sousa Santiago, Analista Administrativo**, em 05/09/2025, às 09:09, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ebserh.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **52969629** e o código CRC **088EA4F7**.

Referência: Processo nº 23526.029320/2024-01 SEI nº 52969629

Criado por [pamela.pedrosa](#), versão 13 por [pamela.pedrosa](#) em 04/09/2025 15:27:10.