

Termo de Referência - SEI

Processo nº 23524.025061/2025-32

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

- 1.1. Constitui objeto do presente Termo de Referência **cessão onerosa de espaço físico de 56,91 m² para exploração comercial de serviços de lanchonete, no Centro de Convivência do Hospital Universitário da Universidade Federal do Piauí - HU-UFPI, voltada ao fornecimento de lanches para a comunidade geral do hospital**, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento e em seus anexos.
- 1.2. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela abaixo:

Item	Descrição/Especificação	Qtde	Catser	Área	Unidade de Medida	Valor mensal mínimo aceitável
1	Cessão onerosa de espaço físico de 56,91 m² para exploração comercial de serviços de lanchonete, no Centro de Convivência do Hospital Universitário da Universidade Federal do Piauí - HU-UFPI, voltada ao fornecimento de lanches para a comunidade geral do hospital.	1	19356	56,91 m²	mês	R\$ 2.506,89 (dois mil quinhentos e seis reais e oitenta e nove centavos)

- 1.3. O objeto da licitação é a outorga de espaço público, visando a exploração de determinada atividade comercial, possuindo natureza comum visando orientar o processo de contratação e definir o conjunto de elementos técnicos que deverão nortear a execução das atividades, a fim de assegurar qualidade, racionalidade, economicidade, eficiência e eficácia à instituição.
- 1.4. O objeto especifica os serviços a serem executados pela CESSIONÁRIA, bem como estabelece os critérios, parâmetros, requerimentos mínimos de qualidade e condições gerais para a condução dos serviços sob sua responsabilidade.
- 1.5. Não foi fixada cotas reservadas para ME/EPP, considerando que para o atendimento do objeto deste processo não foi identificado o mínimo de 3 (três) fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte sediadas local, na cidade de Teresina, Piauí, capazes de cumprir as exigências estabelecidas neste documento, em respeito ao disposto no art. 49, inciso II, da Lei Complementar nº 123 de 2006, sendo necessário que se abra para **AMPLA CONCORRÊNCIA** para que seja alcançado maior número de participantes.
- 1.6. A contratação objeto deste Termo de Referência encontra amparo legal no Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh - RLCE 2.0, na Lei nº 13.303, de 30 de junho de 2016, na Lei 14.133/2021, no Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, e na Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 25 de maio de 2017.

2. VIGÊNCIA CONTRATUAL

- 2.1. A cessão de uso vigorará pelo prazo de **24 (vinte e quatro)** meses, a partir da data de assinatura do respectivo Termo de Cessão, podendo ser prorrogada, até o limite de 60 (sessenta) meses, a teor do que disciplina o art 71, caput, da Lei nº 13.303/2016 e art. 147, caput, do Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh - RLCE 2.0.
- 2.2. 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 30 dias, independente de qualquer aviso, notificação, interpelação judicial ou extrajudicial.
- 2.3. 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.
- 2.4. 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.

3. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 3.1. A presente solicitação tem por finalidade a escolha da proposta mais vantajosa para a Cessão onerosa de espaço físico de 56,91 m² para exploração comercial de serviços de lanchonete, no Centro de Convivência do Hospital Universitário da Universidade Federal do Piauí - HU-UFPI, voltada ao fornecimento de lanches para a comunidade geral do hospital, situado na endereço HU-UFPI - Campus Universitario Ministro Petrônio Portela, S/N - Ininga, CEP 64.049-550 - Teresina/PI. O objetivo é permitir a exploração comercial de serviços de lanchonete, em conformidade com a legislação vigente e com as normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis.
- 3.2. O HU-UFPI/EBSEH é uma unidade hospitalar de grande porte, vinculado à Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares (Ebserh), que presta atendimento diário a um elevado número de pacientes, acompanhantes, visitantes, servidores públicos, profissionais terceirizados e estudantes. Diante dessa realidade, torna-se evidente a necessidade de disponibilização de serviços de apoio que promovam conforto, acessibilidade e bem-estar aos usuários da instituição.
- 3.3. A instalação de uma lanchonete nas dependências do hospital visa atender a essa demanda de forma eficiente, oferecendo alimentação rápida, segura e acessível, sem que os usuários precisem se deslocar para fora do ambiente hospitalar, o quê, em muitos casos, é inviável ou desaconselhável, especialmente para pacientes em tratamento e seus acompanhantes.
- 3.4. O espaço a ser cedido promoverá comodidade e otimização do tempo de deslocamento de colaboradores, acompanhantes, docentes, discentes, enfim, da comunidade em geral, para o consumo de alimentos dentro do HU-UFPI/EBSEH. Deverá funcionar em horário compatível com o atendimento hospitalar, oferecendo produtos como lanches, bebidas não alcoólicas e itens de conveniência, respeitando rigorosamente as normas sanitárias e de segurança alimentar. A presença de uma lanchonete no interior do hospital também contribui para a redução de aglomerações em áreas externas e para a mitigação de riscos sanitários, especialmente em contextos de emergência em saúde pública, como pandemias ou surtos de doenças infecciosas.
- 3.5. A referida cessão será realizada mediante processo licitatório, com critérios e objetivos de seleção, assegurando a observância dos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, conforme previsto na Constituição Federal e na legislação infraconstitucional pertinente. A exploração comercial será formalizada por contrato administrativo, com cláusulas que assegurem a adequada manutenção do espaço, o cumprimento das normas legais e sanitárias, e o atendimento às necessidades do público-alvo.
- 3.6. Além de proporcionar comodidade aos usuários e colaboradores do Hospital, a medida visa promover a racionalização dos recursos públicos, uma vez que a cessão onerosa permitirá a arrecadação de valores que poderão ser revertidos em melhorias para a própria unidade hospitalar, sem comprometer a finalidade pública do espaço.
- 3.7. Outro aspecto relevante é o impacto socioeconômico positivo da medida. A instalação da lanchonete contribuirá para a geração de empregos diretos e indiretos, fomentando a economia local e beneficiando a comunidade do entorno. Trata-se, portanto, de uma iniciativa que alia interesse público, eficiência administrativa e responsabilidade social.
- 3.8. Diante do exposto, a cessão onerosa do espaço público no HU-UFPI para a exploração de serviços de lanchonete configura-se como uma medida estratégica e necessária. Ela atende às demandas alimentares e de conveniência dos frequentadores do hospital, promove maior conforto, segurança e acessibilidade, além de gerar receita adicional que poderá ser revertida em benefício da própria instituição e da coletividade.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

4.1. NATUREZA DA CONTRATAÇÃO

- 4.1.1. A presente contratação será realizada por meio de Pregão Eletrônico conforme a lei 13.303/16 e o Regulamento de Licitações e Contratos da EBSEH 2.0, com o objetivo de selecionar a proposta mais vantajosa para a **cessão onerosa de espaço físico de 56,91m² para exploração comercial de serviços de lanchonete, no Centro de Convivência do Hospital Universitário da Universidade Federal do Piauí - HU-UFPI, voltada ao fornecimento de lanches para a comunidade geral do hospital**, tomando como base o valor de referência previamente estimado pela Administração.
- 4.1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum, nos termos do art. 32, inciso IV, da Lei n.º 13.303/2016, possuir padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.
- 4.1.3. A completa descrição da solução, foi extraída dos estudos técnicos preliminares, com eventuais atualizações decorrentes do seu amadurecimento.
- 4.1.4. A contratação adotará práticas de sustentabilidade ambiental de acordo com o que determina a Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010, nos aspectos definidos no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU.
- 4.1.5. O serviço de lanchonete deve cumprir rigorosamente os padrões estabelecidos para segurança e qualidade alimentar em ambientes hospitalares, assegurando total conformidade com as exigências da vigilância sanitária.
- 4.1.6. Para a qualificação técnica, serão exigidos: alvará de funcionamento da vigilância sanitária, comprovação de experiência em serviços de lanchonete, declaração de capacidade técnica e atestado de aptidão para desempenho de atividade de lanchonete/cantina.
- 4.1.7. Periodicamente, a cada 12 (doze) meses, as partes poderão reunir-se para reavaliar as condições contratuais, inclusive quanto à manutenção ou extinção do contrato. A renúncia do contrato poderá ser realizada por qualquer das partes, a qualquer tempo, mediante comunicação formal com antecedência mínima de 45 dias, respeitado o prazo mínimo de vigência inicial estabelecido neste instrumento. A extinção contratual será efetivada após o decurso do prazo de aviso prévio, sem ônus para a parte denunciante. A prorrogação deste contrato somente poderá ocorrer mediante acordo expresso entre as partes, formalizado por termo aditivo, observadas as disposições do Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh - RLCE 2.0. É vedada qualquer prorrogação que configure burla à obrigatoriedade de licitação, nos termos do art. 150 do referido regulamento.

4.2. PROJETOS

- 4.2.1. Deverá ser apresentado para Gestão do Contrato o projeto do leiaute do espaço que deverá considerar o conforto dos usuários, sendo adequado ao atendimento tanto de clientes do hospital (público interno) quanto do público externo.
- 4.2.2. O HU-UFPI disponibilizará a Planta Baixa com a delimitação da área a ser concedida para que o licitante possa elaborar sua proposta de preço.
- 4.2.3. A exigência de aprovação prévia do projeto de leiaute pelo gestor do contrato, junto à Equipe de Fiscalização do Contrato (EFC), sem especificação detalhada dos requisitos mínimos, não viola os princípios do julgamento objetivo e da imparcialidade, pois se fundamenta em critérios amplamente aceitos de conforto, acessibilidade e ergonomia, que são padrões técnicos e funcionais essenciais em um ambiente de atendimento público. Esse procedimento é especialmente relevante para garantir que o espaço atenda tanto ao público interno (acompanhantes, funcionários, visitantes, docentes, discentes e terceirizados do hospital) quanto ao público externo, assegurando o cumprimento de normas de segurança e conforto de modo geral, sem criar critérios subjetivos ou de favorecimento.
- 4.2.4. Após a conclusão do processo licitatório, a licitante vencedora só poderá efetuar benfeitorias, tais como construção, reforma e expansão no imóvel, a partir de prévia e escrita autorização do Setor de Infraestrutura Física (SIF) do HU-UFPI, e de acordo com as seguintes normas e orientações:
- Consultar a SIF para orientação quanto a área passível de intervenção, caso seja interesse do CESSIONÁRIO;
 - O CESSIONÁRIO poderá apresentar anteprojeto para análise;
 - O CESSIONÁRIO deverá encaminhar o projeto executivo completo para avaliação e aprovação pelo SIF/HU-UFPI no prazo de 15 dias úteis após assinatura do contrato:

- a) Projeto Arquitetônico: Deverá conter todos os detalhes das instalações e fluxos para o funcionamento da lanchonete e outros componentes relacionados.
- b) Projeto Hidráulico: Deverá conter todos os detalhes das instalações hidráulicas necessárias para o funcionamento da lanchonete, incluindo o fornecimento de água, sistema de esgoto, drenagem e outros componentes relacionados.

c) Projeto Elétrico: Deverá apresentar o dimensionamento e a distribuição da rede elétrica, especificando pontos de energia, iluminação, e demais equipamentos que demandem ligação elétrica, garantindo que esteja conforme as normas de segurança e eficiência energética.

- RRT (Registro de Responsabilidade Técnica) validado pelo Conselho de Arquitetura e Urbanismo - CAU e/ou da ART (Anotação de Responsabilidade Técnica) validado pelo Conselho Regional de Engenharia e Agronomia - CREA, de projeto;
- RRT (Registro de Responsabilidade Técnica) validado pelo Conselho de Arquitetura e Urbanismo - CAU e/ou da ART (Anotação de Responsabilidade Técnica) validado pelo Conselho Regional de Engenharia e Agronomia - CREA, de execução;
- Após o projeto aprovado pela SIF, o CESSIONÁRIO deverá submetê-lo para aprovação nos órgãos competentes, se necessário (Prefeitura Municipal de João Pessoa, Vigilância Sanitária, Corpo de Bombeiros, etc);
- Aprovado pela SIF e órgãos pertinentes, o CESSIONÁRIO estará autorizado a execução da obra.

4.2.5. A inexistência de especificações rígidas de layout permite ao cessionário a liberdade de propor um design funcional e esteticamente agradável, alinhado às melhores práticas de aproveitamento do espaço e estímulo à inovação na organização do ambiente. A análise do projeto pela gestão será pautada em diretrizes técnicas universais de ergonomia, circulação e conforto, garantindo um processo imparcial, com foco exclusivo em assegurar um ambiente adequado às necessidades do hospital e de seus usuários, eliminando riscos de subjetividade na aprovação.

4.2.6. Os projetos deverão ser enviados em formato digital e físico (se solicitado) para análise e aprovação pelos órgãos competentes do Hospital Universitário da Universidade Federal do Piauí (HU-UFPI). Somente após a aprovação formal de todos os projetos a cessionária poderá iniciar as adequações e instalações no espaço cedido. Somente após a aprovação formal de todos os projetos, a cessionária poderá iniciar as adequações e instalações do espaço cedido.

4.2.7. **A cessionária deverá iniciar as atividades previstas nos projetos aprovados em até 45 dias após aprovado os projetos pelo HU-UFPI/EBSERH.**

4.2.8. **Todas as expensas relativas à projetos, adequações e documentações legais necessárias à sua execução, serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA.**

4.3. **REFORMA E INSTALAÇÃO**

4.3.1. Durante todo período de reforma e instalação devem ser observadas as condições técnicas de segurança e funcionalidade, sujeitas ao aceite pelo HU-UFPI/EBSERH, cabendo à cessionária a responsabilidade pela realização de todas as adequações de infraestrutura física para a correta instalação dos equipamentos como adequações na rede elétrica, rede lógica, rede hidrossanitária, sistema de prevenção e combate a incêndio, sinalização, sistemas de climatização, inserção/retirada de bancadas, entre outros, aprovados pelo Setor de Infraestrutura.

4.3.2. As instalações físicas como **piso, parede e teto** devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

4.3.3. Os **equipamentos, móveis e utensílios** que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

4.3.4. Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

4.3.5. As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

4.3.6. Deverá ser previsto o local para instalação de extintores e demais equipamentos obrigatórios de combate a incêndios de acordo com a legislação vigente.

4.3.7. **A fixação de placa de identificação do comércio será permitida exclusivamente na fachada principal**, conforme as normas de identificação visual estabelecidas pelo HU-UFPI/EBSERH. Este painel deverá ser instalado nas expensas do cessionário e estar conforme o projeto previamente aprovado pela administração do hospital.

4.3.8. As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

4.3.9. **A iluminação da área interna** deve proporcionar a visualização de forma que as atividades desenvolvidas sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos serviços.

4.3.10. **A ventilação** deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do local. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

4.3.11. Os **equipamentos e os filtros para climatização** devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.

4.3.12. As **instalações sanitárias** não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. Devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

4.3.13. Devem existir **lavatórios exclusivos** para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

4.3.14. Ao final das adequações, apresentar os devidos alvarás e licenças aprovadas nos órgãos competentes.

4.3.15. Cabe informar que no âmbito da Rede Ebserh há diretrizes quanto à infraestrutura física previstas no Ofício-Circular - SEI nº 37/2021/SMPO/CIH/DAI-EBSERH, no Ofício-Circular - SEI nº 66/2020/SMPO/CIPT/DAI-EBSERH e no POP.SIF.008 que proíbi expressamente a instalação de equipamentos de infraestrutura ou equipamentos que exijam a análise de engenharia, sem a prévia avaliação de viabilidade de instalação pelo Setor de Infraestrutura Física (SIF) do hospital bem como a execução de obras e serviços de engenharia na infraestrutura física gerenciada pela Rede EBSERH sem a prévia avaliação do Setor de Infraestrutura Física (SIF) do hospital. As diretrizes orientam que as obras da Rede-Ebserh deverão ter seus projetos aprovados nos órgãos reguladores nas esferas municipal, estadual e federal, quando aplicável, a fim de se obter os respectivos licenciamentos “Alvará”, para a correta construção, implantação e uso das infraestruturas físicas da Rede-Ebserh, conforme legislação vigente. As obras que não se enquadrarem como obrigatórias para obtenção de aprovações de projetos e alvarás para implantação e uso da edificação junto aos órgãos reguladores das esferas municipal, estadual e federal, deverão obter junto a esses órgãos, os documentos comprobatórios de dispensa de licenciamento.

4.4. **MOBILIÁRIO**

4.4.1. O licitante vencedor será responsável pelo fornecimento de todo o mobiliário (Anexo I - Área Verde - Espaço da cessão da Lanchonete - LAYOUT SUGESTIVO (SEI nº 53713728) e equipamentos necessários para a operação da lanchonete, sendo obrigatório que todos os itens sejam novos e de primeira utilização, como:

- 4.4.1.1. Móveis planejados novos para otimização do espaço, devendo ser apresentado nota fiscal de compra;
- 4.4.1.2. Mesas, cadeiras e bistrôs novos para o atendimento e acomodação dos clientes, devendo ser apresentado nota fiscal de compra;
- 4.4.1.3. Bancadas e prateleiras novas para a exposição de produtos, devendo ser apresentado nota fiscal de compra;
- 4.4.1.4. Equipamentos de preparo e conservação de alimentos novos, como fornos, micro-ondas, geladeiras e freezers, devendo ser apresentado nota fiscal de compra;
- 4.4.1.5. Vending machines com opções de café, snacks, sucos, refrigerantes e água com possibilidade de inclusão de outros alimentos, opcional.

4.4.2. A exigência de que todos os itens sejam novos em uma licitação para exploração de um espaço destinado à lanchonete possui fundamentação técnica e econômica sólida, que busca garantir a eficiência operacional e a qualidade do serviço prestado ao público. Equipamentos novos trazem consigo a garantia de fábrica, o que assegura a durabilidade e o bom funcionamento, diminuindo riscos de falhas que poderiam comprometer a continuidade do atendimento. Equipamentos antigos, por outro lado, costumam demandar manutenção frequente, o que representa custos extras e interrupções nas operações, gerando impacto negativo no serviço ao cliente e na viabilidade do negócio.

4.4.3. Além disso, móveis e equipamentos novos possibilitam o melhor aproveitamento do espaço, já que são projetados para atender às necessidades específicas da lanchonete, promovendo eficiência e conforto. A escolha por novos modelos também favorece o uso de tecnologias mais modernas e sustentáveis, que tendem a ser mais eficientes em termos de consumo energético, o que reflete em menor impacto ambiental e em economia para o operador. Essa eficiência energética é essencial, sobretudo no setor de alimentação, onde os eletrodomésticos, como geladeiras e fornos, operam em alta demanda e de maneira contínua.

4.4.4. Do ponto de vista da saúde pública, o uso de móveis e equipamentos novos facilita a limpeza e a manutenção de padrões sanitários rigorosos exigidos para o preparo e a manipulação de alimentos. Equipamentos antigos podem acumular resíduos e não apresentar o mesmo padrão de higiene, aumentando o risco de contaminações e comprometendo a segurança alimentar, o que afetaria não só os consumidores como a imagem do operador e do gestor público.

4.4.5. Ainda, o uso de equipamentos e mobiliários novos torna o ambiente mais atrativo e agradável para o público, influenciando positivamente a experiência e a satisfação dos clientes, aspecto decisivo para o sucesso do espaço. Essa atratividade e a confiabilidade operacional reforçam a percepção de qualidade no serviço, criando um ambiente mais convidativo e profissional, essencial para uma lanchonete de sucesso.

4.4.6. Além disso, obrigatoriedade de aquisição de itens novos, com apresentação de nota fiscal, facilita o registro e controle patrimonial da própria empresa, promovendo transparência e simplificação em auditorias e prestação de contas. Itens usados podem trazer incertezas em relação ao valor residual, dificultando o processo de depreciação e prejudicando a clareza na contabilidade e no acompanhamento patrimonial. Esses aspectos justificam a exigência de itens novos para garantir a sustentabilidade econômica, operacional e sanitária do espaço licitado.

4.4.7. Quanto aos mobiliários (mesas/cadeiras) deverão ser resistentes e de fácil higienização, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis aos serviços de alimentação, de modo a permitir limpeza frequente sem deterioração dos materiais, prevenindo a contaminação cruzada e contribuindo para a segurança alimentar e o bem-estar dos consumidores.

4.4.8. Ademais, os mobiliários (mesas/cadeiras) deverão apresentar design ergonômico e dimensões que otimizem o espaço físico disponível, possibilitando acomodar o maior número de pessoas de forma confortável e segura, sem comprometer a circulação do ambiente. Estas deverão possuir estrutura robusta e peso adequado, de modo a evitar o deslocamento indevido para outros ambientes ou finalidades, garantindo a organização, a segurança e preservação do mobiliário.

4.4.9. Como descrição técnica dos mobiliários mesas e cadeiras para atendimento das características mencionadas nesse TR, sugerimos:

Item	Descritivo	Quantidade unidades
1	MESA CONJUGADA: mesa conjugada com 4 assentos, fabricada em estrutura monobloco metálica soldada, acabamento anticorrosivo. ESTRUTURA PRINCIPAL confeccionada em tubos de aço galvanizado, nas bitolas 50x50x1,50 mm e 20x50x1,50 mm, unificada por cordão contínuo de solda MIG. O acabamento com pintura eletrostática a pó, termo fundente, em temperatura entre 220°C e 250°C, com pré-tratamento químico anticorrosivo em sistema de imersão de oito estágios, à base de fosfato e outros aditivos. TAMPO de 120x75 cm, com espessura mínima de 20 mm, acabamento levemente arredondado nas quatro bordas e fixação firme à estrutura, produzido em granito cinza Corumbá, ou equivalente. ASSENTOS confeccionados em mármore sintético, com diâmetro de 390 mm e espessura de 18 mm, parafusados sobre base metálica tubular por meio de quatro buchas metálicas com rosca de ¼” pré-fundidas a 12 mm de profundidade, distribuídas a 90° uma da outra, eixo a eixo de 290 mm, com tolerância de ±0,30 mm. Com formato levemente anatômico. O sistema de fixação dos assentos deve permitir giro de 45° para direita e esquerda, com buchas em aço carbono trefilado do tipo macho e fêmea, sendo a fêmea externa com diâmetro externo 38 mm, diâmetro interno 31,80 mm e comprimento de 50 mm, e o macho interno com diâmetro externo 31,60 mm, diâmetro interno 24,0 mm e comprimento de 60 mm, ambos com tolerância de ±0,05 mm. ENCOSTOS de tubos aço galvanizado de diâmetro 22,22x1,20 mm e 20x30x2,00 mm, com formato arredondado e raio interno de 100 mm na parte superior. Devem possuir limitador de curso para evitar o choque com o tampo e sistema de travamento opcional, quando necessário. Cada assento deve suportar carga mínima de 170 kg em sentido vertical, sem deformações estruturais. Incluir quatro conjuntos de canoplas com niveladores internos (CCNI), com curso de regulagem de até 20 mm, que possibilitem fixação ao piso sem necessidade de perfuração, evitando danos à superfície. As canoplas deverão ser fabricadas em polipropileno virgem injetado, com dimensões básicas de 83,50 x 50 x 2,50 mm, e niveladores de diâmetro 72 x 24 mm. O conjunto deve impedir retenção de água e contato metálico direto com o piso, prevenindo a oxidação. ALTURA TOTAL da mesa acabada deve variar entre 730 mm e 750 mm, de acordo com a regulagem dos niveladores. Todos os componentes metálicos deverão estar livres de rebarbas, soldas aparentes e falhas de pintura, devendo resistir à oxidação, à limpeza úmida e aos agentes sanitizantes utilizados em ambientes alimentares. Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação, materiais ou montagem. Com laudos de certificação do Inmetro.	16
2	MESA - Tampo em mármore sintético, com diâmetro de 800mm e espessura de 18mm. Estrutura principal tubular, confeccionada em aço galvanizado com diâmetro 63,50 x 1,50 mm, com base composta por quatro hastes tubulares de diâmetro 31,80 x 1,20 mm, toda soldada em sistema MIG. O acabamento com pintura eletrostática a pó a 250°C, com pré-tratamento químico anticorrosivo em sistema de imersão de oito estágios, à base de fosfato e outros aditivos. Sapatas niveladoras metálicas, com superfície em nylon injetado, que não riscam o piso, não permitem acúmulo de água e evitam oxidação da estrutura, garantindo estabilidade, segurança e preservação da peça ao longo do tempo. Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação, materiais ou montagem. Com laudos de certificação do Inmetro.	6
	CADEIRA FIXA - Cadeira fixa empilhável, quatro pés, assento e encosto manufaturados em termoplástico tipo polipropileno copolímero pigmentado injetado em alta pressão. ASSENTO com 360 mm de	

3	profundidade x 395 de largura do assento (variação de +/- 5%). ENCOSTO com dimensões mínimas de largura de 372 mm x 215 mm de extensão vertical mínima, com três orifícios transversal mínimo de 5mm de largura no espaldar. Estrutura fixa tipo quatro pés manufaturada a partir de aço galvanizado com diâmetro mínimo de 19,00 mm x 1,5 mm de espessura de chapa. Tubos dobrados em dobradeiras automatizadas (CNC) para não enrugamento dos tubos e comprometimento da durabilidade e acabamento da peça. Dispositivo de fixação do assento em forma de "X", através de fusão e extensores de sustentação do encosto duplos feitos pelo prolongamento da estrutura, manufaturados pelo mesmo material desta. O acabamento com pintura eletrostática a pó a 250°C, com pré-tratamento químico anticorrosivo em sistema de imersão de oito estágios, à base de fosfato e outros aditivos. Peso suportado: mínimo de 130 kg. Com laudos de certificação do Inmetro.	24
---	--	----

- 4.4.10. Dessa forma, os critérios estabelecidos asseguram que o espaço da lanchonete seja adequado às finalidades institucionais, observando os princípios de funcionalidade, durabilidade, higienização, segurança e eficiência.
- 4.4.11. A exigência de aprovação prévia do projeto de layout pelo gestor do contrato, sem especificação detalhada dos requisitos mínimos, não viola os princípios do julgamento objetivo e da imparcialidade, pois se fundamenta em critérios amplamente aceitos de conforto, acessibilidade e ergonomia, que são padrões técnicos e funcionais essenciais em um ambiente de atendimento público. Esse procedimento é especialmente relevante para garantir que o espaço atenda tanto ao público interno (pacientes, funcionários, visitantes e terceirizados do hospital) quanto ao público externo, assegurando o cumprimento de normas de segurança e conforto de modo geral, sem criar critérios subjetivos ou de favorecimento.
- 4.4.12. A ausência de especificações rígidas de layout permite que o cessionário proponha um design funcional e esteticamente agradável, considerando as melhores práticas para o uso do espaço e promovendo a inovação na disposição do ambiente. A avaliação do projeto pela gestão será baseada em diretrizes universais de ergonomia, circulação e conforto, de forma imparcial, com o único objetivo de assegurar um ambiente adequado às necessidades do hospital e seus usuários, o que afasta qualquer risco de subjetividade no processo de aprovação.
- 4.4.13. Ressaltamos que a área concedida para cessão de uso corresponde a área verde do projeto de 56,91 m² (Anexo I - Área Verde - Espaço da cessão da Lanchonete - LAYOUT SUGESTIVO (53713728)), porém as mesas e cadeiras da contratada serão disposta nas demais áreas (ESPAÇO DE CONVIVÊNCIA FUNCIONÁRIO 58, 78 m² e ESPAÇO DE CONVIVÊNCIA PÚBLICO 107,9 m²).
- 4.5. DA INAUGURAÇÃO
- 4.5.1. O prazo para inauguração da lanchonete (início efetivo das atividades) será de até 60 (sessenta) dias após a assinatura do contrato.
- 4.6. DA UTILIZAÇÃO E BENFEITORIAS DO IMÓVEL
- 4.6.1. As benfeitorias e instalações realizadas no espaço físico objeto da cessão ficarão definitivamente incorporadas ao patrimônio do HU-UFPI/EBSERH, sem direito de apropriação ou de indenização ao cessionário.
- 4.7. FORMA DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:
- Para efetivação da cessão onerosa, o prestador de serviços de Lanchonete no HU-UFPI/EBSERH, deverá:
- 4.7.1. O horário de funcionamento da lanchonete será de 07 h às 20h, no mínimo de segunda-feira à sexta-feira (com possibilidade de ampliação ou redução dos dias e horários conforme demanda do órgão cessionário e aprovação da EFC).

Segunda a sexta-feira	07:00 às 20:00 (com possibilidade de ampliação ou redução dos dias e horários conforme demanda do órgão cessionário.)
-----------------------	---

- 4.7.2. A ambientação, incluindo mobília e decoração do local, correrão por conta da contratada, após validação de proposta pela Equipe de Fiscalização de Contrato, ou seja , a instalação de móveis e outros itens necessários, que não a infraestrutura, será de responsabilidade do concessionário, assim como manutenção e reposição necessárias.
- 4.7.3. O concessionário será responsável pela aquisição e manutenção dos equipamentos de utilização no espaço, sendo que estes deverão passar pela validação prévia da Equipe de Fiscalização de Contrato.
- 4.7.4. Fornecer alimentos e produtos de qualidade e procedência, seguir as normas de controle de segurança e vigilância sanitária.
- 4.7.5. A limpeza do local, objeto do arrendamento, ficará sob responsabilidade do concessionário (layout sugestivo em anexo), bem como o recolhimento das bandejas, pratos, copos e outros itens das mesas, a higiene dos mobiliários e organização do espaço.
- 4.7.6. Os resíduos produzidos, desde que caracterizados como do Grupo D - Comum, serão acondicionados em sacos impermeáveis PRETOS, que devem ser depositados em recipientes rígidos (lixeiras) na cor cinza. Após o fechamento, os sacos serão imediatamente retirados da unidade geradora por funcionário devidamente equipado com os EPIs, e acondicionados em carro específico para resíduo comum (fornecido pelo HU-UFPI). Será indicado pelo HU-UFPI, um abrigo temporário (expurgo), para o armazenamento dos carros coletores de resíduos produzidos no local objeto do arrendamento .Os custos de recolhimento e disposição final serão de responsabilidade do próprio Hospital, no qual cobrará uma taxa à contratada, equivalente aos custos com a coleta desses resíduos, proporcional ao peso, no valor de R\$ 0,94/kilo, conforme pesquisa de preço realizada pelo setor de hotelaria desse HU-UFPI.
- 4.7.7. As lixeiras utilizadas no local deverão ser com tampas.
- 4.7.8. Seguir o que for pertinente ao disposto no Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde do HU-UFPI/EBSERH- PGRSS Anexo II - PGRSS - 2025 (SEI nº 54597724).
- 4.7.9. Tomar providências para diminuir o risco de permanência de animais no local e não permitir alimentar animais no local, visto que se trata de ambiente hospitalar
- 4.7.10. A dedetização do espaço será feita pelo próprio hospital, por conta do contrato vigente de controle de pragas do HU-UFPI.
- 4.7.11. O CESSIONÁRIO, bem como seus subordinados, empregados, prepostos ou contratados que descumprirem quaisquer procedimentos repassados pelo HU-UFPI com relação às regras sanitárias e de precaução para o manejo de alimentos, o acondicionamento destes ou de produtos químicos, orgânicos ou inorgânicos, a separação, a coleta seletiva ou outra modalidade de cuidados para com o lixo produzido pelo estabelecimento, incorrerão nas penalidades administrativas, civeis e criminais previstas no ordenamento jurídico brasileiro.
- 4.7.12. Manter durante a execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação;
- 4.7.13. As licenças sanitárias necessárias para o funcionamento legal da lanchonete ficarão a cargo do concessionário, que deverá apresentar este e quaisquer outros documentos e licenças necessários para a perfeita adequação legal junto aos órgãos públicos de fiscalização.
- 4.7.14. Manter afixado em quadro e em local visível ao público os alvarás sanitários de funcionamento ou licença prévia e observar rigorosamente a legislação sanitária e código de postura do município;
- 4.7.15. O concessionário será responsável pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas e de segurança de seus funcionários, tais como fornecimento de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), fardamentos etc. Não caberá, sob nenhuma hipótese, a transferência ou mesmo compartilhamento de qualquer uma destas obrigações com o HU-UFPI.
- 4.7.16. A lanchonete poderá possuir sistema de atendimento por senha de forma a manter a separação entre pagamento e retirada de produtos garantindo um tempo de atendimento ágil e sem filas;
- 4.7.17. O cardápio da lanchonete ficará a critério do cessionário, mas respeitando os preços máximos aceitáveis conforme a tabela abaixo - 4.7.19, com preços compatíveis com o mercado e qualidade assegurada , porém não poderá conter alimentos processados/produzidos no local, como refeições.
- 4.7.18. O cessionário poderá acrescentar novos itens ao cardápio. A proposta de cardápio contendo novos itens e respectivos valores deverá ser submetida à equipe de fiscalização contratual. A aceitação da proposta estará condicionada à aprovação formal da fiscalização, sendo vedada a comercialização de quaisquer itens não autorizados.
- 4.7.19. O cessionário deverá apresentar à equipe de fiscalização proposta de atualização da tabela, acompanhada de pesquisa de mercado (no mínimo 3(três) orçamentos) que comprove a razoabilidade dos valores sugeridos. A comercialização de produtos com preços reajustados somente será permitida após a análise e aceitação formal da fiscalização. Caso a fiscalização identifique discrepâncias ou valores incompatíveis com o mercado, poderá solicitar ajustes ou indeferir a proposta, cabendo à cessionária adequar os preços conforme orientação recebida.
- 4.7.20. A tabela de preços máximos será revisada periodicamente, com o objetivo de assegurar o equilíbrio econômico-financeiro da concessão. Os reajustes observarão os índices oficiais de inflação divulgados pelos órgãos competentes e deverão manter compatibilidade com os preços praticados no mercado local, de modo a preservar a razoabilidade e a competitividade das condições ofertadas.

ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÕES	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL	FREQUÊNCIA DA OFERTA
1	15210	Coxinha	Unidade de 140g	R\$ 8,00	Diariamente
2	15210	Pastel frito	Unidade de 130g	R\$ 8,00	Diariamente
3	15210	Pastel de forno	Unidade de 130g	R\$ 10,00	Diariamente
4	15210	Torta salgada	Fatia de 140g	R\$ 10,00	Diariamente
5	15210	Esfirra	Unidade de 140g	R\$ 10,00	Diariamente
6	15210	Cachorro quente	Pão, carne moída, salsicha, molho	R\$ 10,00	Diariamente
7	15210	Tapioca com queijo	Unidade de 120g	R\$ 7,00	Diariamente
8	15210	Tapioca com carne ou frango e queijo	Unidade de 170g	R\$ 9,00	Diariamente
9	15210	Pão de queijo (tipo mineiro)	Unidade de 80g	R\$ 8,00	Diariamente
10	15210	Empada	Unidade de 120g	R\$ 10,00	Diariamente
11	15210	Enroladinho	Unidade de 120g	R\$ 8,00	Diariamente
12	15210	Pizza brotinho	Mínimo 2 sabores	R\$ 12,00	Diariamente
13	15210	Pão com carne ou frango e queijo	Unidade de 130g	R\$ 10,00	Diariamente
14	15210	Misto quente	Pão, queijo e presunto	R\$ 8,00	Diariamente
15	15210	Pão pizza	Unidade de 140g	R\$ 8,00	Diariamente
Termo de Referência - SEI 56814980 SEI 23524.025061/2025-32 / pg. 3					

16	15210	Cuscuz com carne ou frango	Prato ou cumbuca (200g)	R\$ 12,00	Diariamente
17	15210	Bolo simples	Fatia de 100g	R\$ 7,00	Diariamente
18	15210	Torta doce	Fatia de 120g	R\$ 8,00	Diariamente
19	15210	Salada de frutas	Com no mínimo 4 tipos de frutas.	R\$ 8,00	Diariamente
20	15210	Pudim	Porção de 100g	R\$ 6,00	Diariamente
21	15210	Água mineral	500mL	R\$ 4,00	Diariamente
22	15210	Suco de polpa de fruta	300mL	R\$ 9,00	Diariamente
23	15210	Suco de laranja	300mL	R\$ 9,00	Diariamente
24	15210	Café	200mL	R\$ 3,50	Diariamente
25	15210	Café com leite	200mL	R\$ 6,00	Diariamente
26	15210	Refrigerante lata	350mL	R\$ 6,00	Diariamente

- 4.7.21. São vedadas a venda e consumo de bebidas alcoólicas e de cigarros.
- 4.7.22. O SIF realizará a instalação de medidores próprios de água e energia, cujas medições serão validadas e cobradas ao concessionário, sendo cobradas mensalmente pela Equipe de Fiscalização de Contrato (EFC)
- 4.7.23. A contratada responderá por danos e prejuízos causados ao patrimônio da concedente e de terceiros;
- 4.7.24. Empregar número de funcionários suficientes, inclusive no caixa para o bom atendimento dos usuários e oferecer treinamentos de pessoal na busca de qualidade na prestação de serviços;
- 4.7.25. Registrar todos os funcionários nos termos da legislação trabalhista e previdenciária e manter em dia os pagamentos dos salários e contribuições sociais;
- 4.7.26. Afixar preços aos itens e produtos quando possível e manter tabela de preços em local visível;
- 4.7.27. Facilitar a fiscalização e inspeção da área física e da documentação por parte de Fiscal de Contrato e de órgãos de controle externo competentes;
- 4.7.28. Deverá ser indicado um preposto responsável para responder pelo funcionamento da lanchonete;
- 4.7.29. Responsabilizar-se a execução periódica, às suas expensas, dos serviços de limpeza das caixas de gordura, bem como da desinsetização interna e externa do espaço cedido;
- 4.7.30. É vedada a venda a pacientes internados no hospital de clínicas com exceção daqueles que apresentarem a permissão por escrito do médico.
- 4.7.31. A cessão de uso destinar-se-á, exclusivamente, para o fim específico a que foi proposto o termo. A exploração comercial deverá ser realizada pelo cessionário, sendo vedada a transferência, locação, sublocação, cessão, subdivisão ou empréstimo do imóvel, ainda que parcialmente.
- 4.7.32. O desvio das finalidades pretendidas pela cessão de uso, bem como o desrespeito aos princípios e normas administrativas, especialmente o estabelecido nos respectivos contratos administrativos de cessão de uso quanto ao respeito às normas de insalubridade, conservação e manutenção patrimonial, adimplência das taxas administrativas e de serviços, bem como adimplência das obrigações previdenciárias e trabalhistas, acomodação de materiais, alimentos e lixo, bem como outras obrigações constantes no termo de cessão específico, importará na revogação da cessão concedida à qualquer tempo, sem prejuízo das penalidades administrativas, cíveis e criminais cabíveis.
- 4.7.33. Incorrerá em penalidades administrativas, cíveis e criminais, segundo previsto na legislação brasileira, o CESSIONÁRIO, bem como seus subordinados, empregados, prepostos ou contratados que desrespeitarem as leis ambientais vigentes, mormente pela degradação do ambiente e da flora, além do cometimento de maus-tratos ou provocação de morte a animais e da fauna do HU-UFPI.
- 4.7.34. Equipar o espaço cedido com mobiliário novo e planejado, conforme o item 4.3.
- 4.7.35. Manter a limpeza das mesas, cadeiras e higiene do local, seguindo normas sanitárias vigentes, bem como manter a organização do espaço;
- 4.7.36. Oferecer atendimento eficiente e de qualidade, prezando pela boa experiência dos usuários;
- 4.7.37. Disponibilizar (opcional) vending machines de café, snacks, sucos, refrigerantes e água em locais estratégicos dentro da área cedida;
- 4.7.38. A contratada poderá instalar painel de identificação da lanchonete, na fachada principal;
- 4.7.39. Efetuar o pagamento mensal até data de vencimento os valores correspondentes ao consumo de energia elétrica e de água, conforme medição realizada pelas Equipe de Fiscalização do Contrato e apresentar o comprovante ao fiscal do Contrato;
- 4.7.40. Fica proibida a expansão de área de atendimento das áreas cedida por meio de tendas;
- 4.7.41. É proibida a retirada de qualquer elemento ou benfeitoria realizada pelo cessionário, a exemplo de portas, janelas, bancadas e etc.;
- 4.7.42. A conservação e manutenção do bem imóvel ficarão por conta dos cessionários, resguardada a ciência e fiscalização do fiscal de contrato;
- 4.7.43. A conservação do interior do espaço físico, mediante cláusulas do Termo de Cessão de Uso, deverá ser atribuição do cessionário.
- 4.7.44. A cessionária deverá pagar até a data de vencimento todos os boletos, devendo apresentar o comprovante de pagamento ao fiscal de contrato para fins de cumprimento de obrigações. Havendo fim do contrato, ou rescisão do mesmo, a cessionária deverá solicitar junto as distribuidoras o saldo restante do consumo de eletricidade e água, fazer o pagamento dos boletos deste período em seguida solicitar o desligamento do fornecimento da água e da luz do estabelecimento. Nenhum vínculo de natureza empregatícia terá o cessionário e/ou seus empregados com o HU-UFPI, ficando, ainda, por conta do cessionário as despesas com taxas aluguel, água, energia, tributos, e demais dívidas decorrentes da utilização do espaço ou da realização da atividade e serviços.
- 4.7.45. A lanchonete deverá oferecer produtos alimentícios variados, com foco em alimentos saudáveis e nutritivos, sem deixar de atender às preferências diversificadas dos consumidores.
- 4.7.46. A prestação de serviços deverá ser feita de forma eficiente e organizada, primando pela qualidade e segurança alimentar, conforme normas da vigilância sanitária e legislações vigentes aplicáveis.
- 4.7.47. O valor das refeições e lanches deverão condizer com o praticado no mercado, ou seja, não serão aceitos preços exorbitantes e acima da média de mercado da região de Teresina, PI.
- 4.7.48. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser apresentados em perfeitas condições de preservação, garantindo o bem estar da comunidade e deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo da cedente, podendo ser fiscalizado pelos Órgãos competentes da Saúde e da Vigilância Sanitária.
- 4.7.49. Para garantir a segurança, o bem-estar e a saúde de todos os pacientes, visitantes e profissionais, informamos que os seguintes itens são estritamente proibidos nas dependências deste hospital público:
- 4.7.50. É proibido entrar no hospital com qualquer tipo de alimento ou bebida, incluindo frutas, lanches e refrigerantes, essa medida visa evitar contaminações, alergias e interferências nas dietas médicas dos pacientes.
- 4.7.51. É terminantemente proibido fumar em qualquer área do hospital, interna ou externa, isso inclui cigarros comuns, eletrônicos (vapes), charutos, narguilés e similares, conforme a Lei nº 12.546/2011,
- 4.7.52. É proibido comercializar Drogas e Substâncias Controladas,
- 4.7.53. Drogas ilícitas (como maconha, cocaína, etc.) são proibidas em qualquer circunstância,
- 4.7.54. Medicamentos controlados só podem ser trazidos com prescrição médica e autorização da equipe hospitalar,
- 4.7.55. Visitantes sob efeito de substâncias psicoativas podem ser impedidos de entrar,
- 4.7.56. Proibido vender qualquer item não alimentício como: flores e plantas naturais (risco de contaminação por fungos e bactérias), animais de estimação, equipamentos eletrônicos não autorizados (filmadoras, ventiladores, aquecedores), objetos volumosos (malas, mochilas grandes, travesseiros, cobertores), produtos com cheiro forte (perfumes, cosméticos).
- 4.7.57. Proibido o uso de aparelhos de sons de qualquer natureza, tendo em vista tratar-se de ambiente hospitalar.
- 4.7.58. Registrar todos os funcionários nos termos da legislação trabalhista e previdenciária e manter em dia os pagamentos dos salários e contribuições sociais;
- 4.7.59. Responder por danos e prejuízos causados ao patrimônio da concedente e de terceiros;
- 4.7.60. Empregar número de funcionários suficientes, inclusive no caixa para o bom atendimento dos usuários e oferecer treinamentos de pessoal na busca de qualidade na prestação de serviços;
- 4.7.61. Manter os funcionários devidamente uniformizados ou identificados com crachá;
- 4.7.62. Afixar preços aos itens e produtos quando possível e manter tabela de preços em local visível;
- 4.7.63. Facilitar a fiscalização e inspeção da área física e da documentação;
- 4.7.64. A Cessão de Uso destinar-se-á, exclusivamente, para o fim específico a que foi proposto o termo. A exploração comercial deverá ser realizada pelo cessionário, sendo vedada a transferência, locação, sublocação, cessão, subdivisão ou empréstimo do imóvel, ainda que parcialmente.
- 4.7.65. O desvio das finalidades pretendidas pela cessão de uso, bem como o desrespeito aos princípios e normas administrativas, especialmente o estabelecido nos respectivos contratos administrativos de cessão de uso quanto ao respeito às normas de insalubridade, conservação e manutenção patrimonial, adimplência das taxas administrativas e de serviços, bem como adimplência das obrigações previdenciárias e trabalhistas, acomodação de materiais, alimentos e lixo, bem como outras obrigações constantes no termo de cessão específico, importará na revogação da cessão concedida à qualquer tempo, sem prejuízo das penalidades administrativas, cíveis e criminais cabíveis.

4.8. **RESPONSABILIDADES DO LICITANTE VENCEDOR**

- 4.8.1. O licitante vencedor será responsável por:
- a) Equipar o espaço concedido com mobiliário novo e planejado, conforme descrito neste Termo de Referência, devendo ser apresentado nota fiscal de compra;
- b) Manter a limpeza das mesas, cadeiras e higiene do local, seguindo normas sanitárias vigentes, bem como manter a organização do espaço;
- c) Oferecer atendimento eficiente e de qualidade, prezando pela boa experiência dos usuários;

- d) Disponibilizar (opcional) vending machines de café, snacks, sucos, refrigerantes e água em locais estratégicos dentro da área cedida;
- e) A contratada poderá instalar painel de identificação da lanchonete, na fachada principal;
- f) Efetuar o pagamento mensal até data de vencimento os valores correspondentes ao consumo de energia elétrica e de água, conforme medição realizada pela Equipe de Fiscalização do Contrato e apresentar o comprovante ao fiscal do Contrato;
- g) O estabelecimento somente poderá funcionar após a obtenção de todos os alvarás, registros e licenças e outras formalidades necessárias para o seu funcionamento legal, conforme orientação da RDC 216/2004, ficando o HU-UFPI totalmente isento dessas responsabilidades.
- 4.8.2. Fica proibida a expansão de área de atendimento das áreas cedida por meio de tendas;
- 4.8.3. É proibida a retirada de qualquer elemento ou benfeitoria realizada pelo cessionário, a exemplo de portas, janelas, bancadas e etc.;
- 4.8.4. A conservação e manutenção do bem imóvel ficará por conta dos cessionários, resguardada a ciência e fiscalização do fiscal de contrato;
- 4.8.5. A conservação do interior do espaço físico, mediante cláusulas do contrato, deverá ser atribuição do cessionário.
- 4.8.6. A cessionária deverá pagar até a data de vencimento todos os boletos, devendo apresentar o comprovante de pagamento ao fiscal de contrato para fins de cumprimento de obrigações. Havendo fim do contrato, ou rescisão do mesmo, a cessionária deverá solicitar junto as distribuidoras o saldo restante do consumo de eletricidade e água, fazer o pagamento dos boletos deste período em seguida solicitar o desligamento do fornecimento da água e da luz do estabelecimento. Nenhum vínculo de natureza empregatícia terá o cessionário e/ou seus empregados com o HULW, ficando, ainda, por conta do cessionário as despesas com taxas aluguel, água, energia, tributos, e demais dívidas decorrentes da utilização do espaço ou da realização da atividade e serviços.

4.9. ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS A SEREM PRESTADOS

- 4.9.1. A lanchonete deverá oferecer produtos alimentícios variados, com foco em alimentos saudáveis e nutritivos, sem deixar de atender às preferências diversificadas dos consumidores.
- 4.9.2. A prestação de serviços deverá ser feita de forma eficiente e organizada, primando pela qualidade e segurança alimentar, conforme normas da vigilância sanitária e legislações vigentes aplicáveis.
- 4.9.3. O licitante vencedor deverá garantir no mínimo a oferta de produtos tais como:
- a) Lanches naturais;
 - b) Saladas prontas;
 - c) Bebidas Naturais; (exceto água de coco e caldo de cana, salvo os produtos industrializados)
 - d) Opções de Glúten e Sem Lactose;
 - e) Caldos Quentes;
 - f) Tapiocas com recheios saudáveis;
 - g) Sobremesas Leves;
 - h) Iogurtes e granolas;
 - i) Frutas frescas;
 - j) Sucos naturais;
 - k) Biscoitos integrais e outros snacks saudáveis;
 - l) Cafés e Chás variados;
 - m) Itens de Bomboniere;
 - n) Lanches rápidos como salgados, doces, assados e etc;
 - o) Máquina de café italiana e/ou máquina de café multi bebidas solista (opcional).
- 4.9.4. O valor das refeições e lanches deverão condizer com o praticado no mercado, ou seja, não serão aceitos preços exorbitantes e acima da média de mercado da região de Teresina, PI.
- 4.9.5. Para garantir a segurança, o bem-estar e a saúde de todos os pacientes, visitantes e profissionais, informamos que os seguintes itens são estritamente proibidos nas dependências deste hospital público:
- 4.9.5.1. Alimentos e Bebidas:
- 4.9.5.1.1. É proibido entrar com qualquer tipo de alimento ou bebida, incluindo frutas, lanches e refrigerantes dentro do Hospital Universitário da UFPI;
 - 4.9.5.1.2. Essa medida visa evitar contaminações, alergias e interferências nas dietas médicas dos pacientes.
- 4.9.5.2. Cigarros e Produtos Fumígenos:
- 4.9.5.2.1. É terminantemente proibido fumar e vender cigarros em qualquer área do hospital, interna ou externa;
 - 4.9.5.2.2. Isso inclui cigarros comuns, eletrônicos (vapes), charutos, narguilés e similares, conforme a Lei nº 12.546/2011.
- 4.9.5.3. Drogas e Substâncias Controladas:
- 4.9.5.4. Drogas ilícitas (como maconha, cocaína, etc.) são proibidas em qualquer circunstância;
 - 4.9.5.5. Medicamentos controlados só podem ser trazidos com prescrição médica e autorização da equipe hospitalar;
 - 4.9.5.6. Visitantes sob efeito de substâncias psicoativas podem ser impedidos de entrar.
- 4.9.5.7. Outros Itens Proibidos:
- 4.9.5.7.1. Proibido a venda de itens de qualquer natureza que não seja de característica alimentícia;
 - 4.9.5.7.2. Flores e plantas naturais (risco de contaminação por fungos e bactérias);
 - 4.9.5.7.3. Animais de estimação;
 - 4.9.5.7.4. Equipamentos eletrônicos não autorizados (filmadoras, ventiladores, aquecedores);
 - 4.9.5.7.5. Objetos volumosos (malas, mochilas grandes, travesseiros, cobertores);
 - 4.9.5.7.6. Produtos com cheiro forte (perfumes, cosméticos);
 - 4.9.5.7.7. Proibido o uso de aparelhos de sons de qualquer natureza, tendo em vista trata de ambiente hospitalar.
- 4.9.6. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser apresentados em perfeitas condições de preservação, garantindo o bem estar da comunidade e deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo da cedente, podendo ser fiscalizado pelos Órgãos competentes da Saúde e da Vigilância Sanitária.

4.10. ESTADO GERAL DE CONSERVAÇÃO DO ESPAÇO

- 4.10.1. O espaço objeto da presente concessão será entregue novo, em perfeito estado de conservação, jamais tendo sido utilizado anteriormente. Todas as suas estruturas, instalações e eventuais equipamentos estarão íntegros, em pleno funcionamento e em conformidade com as especificações técnicas para o uso a que se destinam.
- 4.10.2. Ressalva-se que, no momento da efetiva entrega, não deverão existir quaisquer avarias, danos, desgastes ou vícios aparentes, circunstância esta que será reconhecida pelas partes após vistoria prévia.
- 4.10.3. As partes concordam que o referido registro tem por objetivo documentar fielmente as condições originais do bem concedido, servindo como parâmetro para a apuração de responsabilidades e evitando controvérsias futuras acerca de eventuais danos ou alterações ocorridas durante o período de uso.

4.11. PÚBLICO-ALVO

- 4.11.1. O espaço concedido deverá atender tanto ao público interno do Hospital Universitário da UFPI (acompanhantes, visitantes, docentes, discentes, funcionários, terceirizados, etc), quanto ao público externo, pois o local tem acesso direto a áreas externas do hospital.

5. FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 5.1. Conforme o art. 59 do Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh - RLCE, versão 2.0, o critério de julgamento pela "**MAIOR OFERTA**" será utilizado no caso de contratos que resultem em receita para a Ebserh, no entanto, considerando que o sistema [Compras.gov.br/compras](http://compras.gov.br/compras) ainda não disponibiliza a funcionalidade específica para este critério de julgamento, será utilizada, de forma equivalente, a opção "**MAIOR PERCENTUAL DE OFERTA**", como mecanismo viável para a condução do certame, sem prejuízo à legalidade e à competitividade do processo licitatório.
- 5.2. O valor mensal para a cessão que o licitante está disposto a ofertar deverá ser aplicado à fórmula abaixo indicada, sendo convertido no Percentual de Oferta (O) que o licitante deverá registrar no sistema eletrônico. Portanto, a proposta e/ou lances deverão ser registrados em forma de Percentual de Oferta (O), que representará o valor mensal que o licitante se propõe a pagar pela utilização do imóvel:

$$O = (VC/100) \times 100/VE$$
 ,ou seja: $O=VC/VE$

- Sendo:
- O** = Percentual de Oferta (%) = (que será considerado como **MAIOR OFERTA**)
- VC** = Valor Mensal da cessão (de acordo com a proposta que o licitante pretende ofertar)
- VE** = Valor Mensal Estimado da cessão (valor estimado pelo HU-UFPI/EBSERH, conforme consta no edital e seus anexos)
- 5.3. Por exemplo, se o licitante pretende ofertar um valor mensal pela cessão de = R\$ 650,00, então:

O = (VC/100)x(100/VE)	O licitante propôs pagar o valor de R\$ 650,00 como Valor Mensal de cessão (VC). Aplicando a fórmula, este valor resulta em um Percentual de Oferta (O) de 1,30%, que será o percentual que o licitante deverá registrar como proposta no sistema eletrônico.
O = (650/100)x(100/500)	
O = 6,5X0,2	
O = 1,30%	

5.4. No cadastro da proposta, o sistema de compras apresentará resultado diferente desse apresentado na fórmula, pois o sistema não está adaptado para a realização de pregão pelo maior lance. No entanto, o licitante deverá **desconsiderar o cálculo** realizado no sistema e formular sua proposta e lances considerando a fórmula apresentada neste documento, que será utilizado para classificação na licitação. O Percentual de Oferta (O) ofertado será o critério adotado para classificação, ação e julgamento das propostas no sistema, indicando quantas vezes o licitante se propõe a pagar mensalmente pela utilização da área concedida, em relação ao valor mensal estimado (VE) ao HU-UFPI. Portanto, o valor da fórmula (VE x O) representa o valor mensal do ônus a ser efetivamente pago pelo Cessionário em contraprestações mensais, com base na aplicação da fórmula anteriormente mencionada.

5.5. Para fins de aceitação, o **lance e/ou proposta** mínima a ser cadastrado no sistema deverá ser de **1% (um por cento)** de oferta, que, aplicada a fórmula prevista neste Termo de Referência, dará o mesmo valor do mínimo aceitável, previsto na tabela do item 1.2 deste Termo de Referência. Por exemplo, caso o valor mensal estimado seja de R\$1.000,00 e o fornecedor pretenda ofertar uma proposta ou lance de R\$ 1.000,00 deverá ser cadastrado no sistema o percentual de desconto de 1%. Caso a proposta seja de R\$1.200,00, deverá ser cadastrado um percentual de desconto de 1,2%.

5.6. Será desclassificada a proposta e/ou lance cujo Percentual de Oferta (O) que seja menor do que 1% (um por cento), visto que, aplicando a fórmula, resultará em valor inferior ao mínimo estimado pelo HU-UFPI. Havendo necessidade o agente de licitação poderá convocar o licitante que oferta proposta e/ou lance cujo **Percentual de Oferta (O)** seja menor do que **1% (um por cento)** via chat para ofertar um maior **Percentual de Oferta (O)**.

5.7. Só será permitida duas casas decimais no percentual de desconto a ser cadastrado no sistema.

5.8. As regras prevista nos subitens anteriores foram estipuladas para a utilização do critério de julgamento pela **MAIOR OFERTA**, no entanto, o sistema não permite utilizar tal critério quando da utilização do Pregão Eletrônico. Para adaptar o respectivo critério de julgamento ao sistema foi criado a fórmula mencionado nos itens anteriores, que é a única que deverá ser levada em consideração no momento do cadastro da **proposta e/ou lances** no sistema eletrônico, independentemente do resultado obtido no sistema no momento do seu cadastro.

5.9. O **Percentual de Oferta (O)** ofertado será o critério adotado para classificação, ação e julgamento das propostas no sistema, indicando quantas vezes o licitante se propõe a pagar mensalmente a mais pela utilização da área concedida, em relação ao **Valor Mensal Estimado da Cessão (VE)** pelo HU-UFPI/EBSERH.

5.10. Finalizada a disputa de lances, o licitante de melhor **Percentual de Oferta (MAIOR OFERTA)** ofertado na etapa de lances deverá elaborar a proposta conforme Anexo III - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO (SEI nº 54835138).

5.11. O **modo de disputa** adotado para este certame será **ABERTO**, observado as especificações contidas no instrumento convocatório.

5.12. O **Intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances**, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta ,deverá ser de **0,01%**.

5.13. O **Lance** será ofertado pelo valor mensal apresentado no sistema por **MAIOR PERCENTUAL DE OFERTA**, que será convertido em **MAIOR OFERTA** conforme regras estabelecidas no **ANEXO IV** a este Termo de Referência.

5.14. O regime de execução será por **EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL**.

5.15. A cessionária será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento **MAIOR OFERTA** que será convertido através da fórmula acima para **MAIOR OFERTA**, a ser registrado no sistema eletrônico como **Percentual de Oferta (O)**, considerando duas casas decimais, conforme documento Orientação para formulação de proposta e lances, **ANEXO IV** a este Termo de Referência.

5.16. No momento de cadastro da proposta e/ou lances no sistema, o licitante deverá desconsiderar o cálculo realizado pelo sistema, pois o sistema realiza o cálculo descontando o percentual cadastrado. Desse modo, o licitante deverá se atentar apenas para as regras previstas neste Termo de Referência.

5.17. Para melhor compreensão, utilizaremos como exemplo o objeto a ser contratado a cessão de espaço para lanchonete do HU-UFPI/EBSERH, cujo valor estimado mensal seja por exemplo de R\$ 650,80 e o licitante queira cadastrar uma proposta no valor de R\$ 800,00 deverá encontrar o percentual a ser cadastrado, utilizando a fórmula prevista neste Termo de Referência (O= (VC/100) x 100/VE), cujo resultado dará 1,23. Sendo esse o percentual que deverá ser cadastrado no sistema, para a oferta de R\$ 800,00 mensais. Não obstante, o resultado que aparecerá no sistema será diferente, ao invés de aumentar o valor, como ocorre na utilização da fórmula, irá diminui-lo sendo que deverá ser desconsiderado.

6. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

6.1. A título de condições de participação, será verificado a inexistência no quadro de administração da CESSIONÁRIA de pessoas com influência ou envolvidas em decisão de interesse exclusivo da EBSERH, em observância ao artigo 15, parágrafo único, da Política de Transações com partes relacionadas da empresa, a fim de afastar interesses secundários, ao qual será verificado por meio doo link <https://www.gov.br/ebserh/pt-br/governanca/governanca-corporativa/politica-de-transacoes-com-partes-relacionadas>

6.2. A CESSIONÁRIA deverá apresentar declaração de que não se enquadra nas hipóteses previstas no art. 69 do Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh 2.0 de impedimento de licitar e de ser CESSIONÁRIA pela Ebserh.

6.3. Poderão participar desta licitação os interessados que atenderem às condições de participação previstas no item 3 do edital.

7. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

7.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital e seus anexos.

7.2. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

7.2.1. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

7.3. HABILITAÇÃO - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

7.3.1. A licitante deverá comprovar experiência mínima de **36 (trinta e seis) meses** anteriores na operação de serviços de alimentação, tais como lanchonete, cafeteria, cantina, restaurante ou similares, consecutivos ou não, sendo admitido o somatório de atestados para fins de comprovação. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do licitante. Essa comprovação deverá ser feita por meio de atestados de capacidade técnica emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, os quais devem conter, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) da lista de itens especificados nos subitens 4.7.17 e 4.9.3 deste Termo de Referência devendo conter ainda:

- Nome empresarial e dados de identificação da instituição emitente (CNPJ, endereço, telefone);
- Local e data de emissão;
- Nome, cargo, telefone, e-mail e a assinatura do responsável pela veracidade das informações;
- Período da execução da atividade;
- Lista de itens especificados.

7.3.1.1. A exigência de experiência mínima de 36 (trinta e seis) meses para apresentação de atestado de capacidade técnica encontra respaldo no Acórdão nº 503/2021 – Plenário do TCU, que estabelece que, em licitações de serviços continuados, é possível exigir experiência anterior mínima de três anos, desde que devidamente fundamentada com base em estudos prévios e na experiência pretérita do órgão contratante. O Acórdão nº 2076/2023 – Plenário do TCU reforça a necessidade de que exigências técnicas sejam proporcionais, razoáveis e compatíveis com a complexidade do objeto, evitando restrições indevidas à competitividade.

7.3.1.2. Além disso, o art. 67, §5º da Lei nº 14.133/2021 permite expressamente que, em se tratando de serviços contínuos, o edital exija certidão ou atestado que demonstre que o licitante tenha executado serviços similares ao objeto da licitação, por um prazo mínimo, que não poderá ser superior a três anos.

7.3.1.3. A sessão de espaço público para lanchonete envolve a prestação de serviço contínuo, com impacto direto na qualidade do atendimento ao público, segurança alimentar, gestão de equipe, controle de insumos e cumprimento de normas sanitárias.

7.3.1.3.1. Tais características demandam do contratado:

- Capacidade comprovada de gestão operacional e administrativa;
- Experiência na condução de atividades comerciais em ambientes públicos;
- Conhecimento prático de normas de vigilância sanitária e segurança alimentar;
- Estabilidade e maturidade empresarial para lidar com demandas variáveis e fluxo intenso de usuários.

7.3.1.4. Dessa forma, a exigência de experiência mínima de 36 meses, ainda que não necessariamente ininterruptos, visa garantir que o licitante tenha vivência suficiente para executar o objeto com qualidade, segurança e regularidade, conforme os padrões exigidos pela Administração Pública.

7.3.1.5. A exigência de 36 meses de experiência está devidamente fundamentada na legislação vigente e jurisprudência do TCU, sendo proporcional à complexidade e relevância do objeto. Tal medida visa mitigar riscos contratuais e assegurar a adequada prestação do serviço à coletividade.

7.3.1.6. Em respeito ao Acórdão nº 1621/201- Plenário e Acórdão nº 2031/2020 - Plenário do Tribunal de Contas da União, explica-se que a exigência do Atestado de Capacidade Técnica, versa a essencialidade de proteger, fundamentar e comprovar a qualificação técnica dos participantes da licitação no intuito de preservar ao máximo a competitividade do certame e impedir favoritismos ou direcionamentos, mas sem deixar de resguardar o interesse público da Administração ao contratar uma empresa que realmente demonstre ter todas as condições técnicas e operacionais para executar o contrato, nos padrões de qualidade exigidos. A Licitante caso necessidade de diligência, deverá disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da cedente e local em que foram prestados os serviços, solicitado pelo Agente de Licitação.

7.3.2. Apresentação de plano de trabalho contendo:

- Proposta de funcionamento;
- Layout da instalação;
- Cardápio proposto;
- Estratégias de controle sanitário e de qualidade; e
- Cronograma de implantação.

7.3.3. A empresa declara que, caso seja vencedora do processo licitatório, compromete-se a apresentar, tempestivamente, toda a documentação sanitária e as licenças de funcionamento exigidas pela legislação vigente (conforme RDC 216/2004), emitidas pelos órgãos competentes nas esferas municipal, estadual e federal, conforme aplicável.

7.3.4. Caso a licitante seja dispensada do Alvará Sanitário, a mesma deverá apresentar documento que comprove a isenção.

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

7.3.6. Conforme o Manual de Licitações e Contratos do Tribunal de Contas da União (pág. 461): "XX. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do licitante".

7.4. PROPOSTA DE PREÇOS

7.4.1. Enviar a proposta de preços em formato (*.PDF), com no mínimo, as seguintes informações: valor ofertado mensal e anual do contrato para o período de 24 (vinte e quatro) meses da cessão onerosa conforme modelo **Anexo III - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO (SEI nº 54835138)** do Termo de Referência, incluindo o **PERCENTUAL DE OFERTA** que será convertido em **MAIOR OFERTA** de preço.

7.4.2. O **Percentual de Oferta (O)** ofertado será o critério adotado para classificação e julgamento das propostas no sistema, representando quantas vezes o licitante se dispõe a pagar mensalmente acima do Valor Mensal Estimado da Cessão (VE), definido pelo HU-UFPI/EBSERH, pela utilização da área concedida conforme item 5. deste Termo de Referência.

8. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

8.1. A vistoria prévia é fundamental para que os interessados tenham a real noção das condições físicas dos espaços objeto da cessão, seu estado de conservação e eventuais despesas e reparos necessários para início das atividades comerciais e, ainda, da sua responsabilidade em mantê-los por meio de constantes manutenções preventivas e corretivas durante toda a execução contratual.

8.2. O agendamento prévio deverá ser efetivado junto a Unidade de Suporte Operacional do HU-UFPI/EBSERH, por meio do telefone (86) 3228-5273 ou e-mail: usop.hu-ufpi@ebserh.gov.br, com marcação no horário das 08:00h às 17:00h, em dia de expediente no HU-UFPI.

8.3. Caso não seja realizada a vistoria, o licitante deverá apresentar declaração de dispensa de Vistoria, assumindo a responsabilidade sobre eventuais prejuízos em virtude da sua opção de não realizá-la.

8.4. As vistorias poderão ser realizadas desde a data de publicação do edital até 48h antes da abertura do certame.

8.5. Os modelos de declaração de vistoria e dispensa de vistoria estão disponibilizados nos **Anexo V - MODELO DE VISTORIA (SEI nº 54793193) e Anexo VI - MODELO DE DISPENSA DE VISTORIA (SEI nº 54793211)** do Termo de Referência.

9. **MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

9.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

9.1.1. A execução dos serviços será iniciada em até 60 dias após a assinatura do contrato, podendo ser iniciada antes caso a CESSIONÁRIA assim concorde.

9.1.2. O valor a ser pago pela CESSIONÁRIA começará a contar a partir da data de início das atividades.

9.2. **HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DA LANCHONETE:**

Segunda a sexta-feira	07:00 às 20:00 (com possibilidade de ampliação ou redução dos dias e horários conforme demanda do órgão cessionário.)
-----------------------	---

9.3. A área objeto deste Termo de Referência trata-se de área recém construída, será entregue à CESSIONÁRIA nas condições em que se encontra, sendo que as adequações necessárias à exploração do ramo de atividade objeto deste Termo de Referência, caso haja, deverão ser submetidas à aprovação do Setor de Infraestrutura Física do HU-UFPI/EBSERH, mediante apresentação de Projeto de Instalação.

9.4. Caberá a CESSIONÁRIA executar, sob sua inteira responsabilidade e custas, todos e quaisquer serviços de adequações e complementares, contanto que sejam analisados e autorizados pelo SIF.

9.5. As adequações ou outras requeridas pela CESSIONÁRIA, mesmo com aprovação do Setor do Setor de Infraestrutura do HU-UFPI/EBSERH, não se constituem em benfeitorias permanentes, haja vista que a área está localizada no interior de edificação implantada pelo HU-UFPI, serão consideradas como custo operacional da CESSIONÁRIA por decorrerem de sua exclusiva necessidade de trabalho, não serão indenizadas ou amortizadas, portanto cabendo a CESSIONÁRIA retirá-las quando do encerramento do contrato da cessão onerosa, por qualquer hipótese, restituindo a área em perfeitas condições de conservação, limpeza e uso.

9.6. É de responsabilidade da CESSIONÁRIA a obtenção de quaisquer licenças que sejam ou venham a ser necessárias para a atividade objeto do Termo de cessão onerosa.

9.7. O HU-UFPI/EBSERH não se responsabilizará por avarias, danos ou furtos que eventualmente possam ocorrer no espaço cedido.

9.8. Todas as despesas laboratoriais e outras advindas de suspeitas com alimentos servidos pela CESSIONÁRIA são exclusivamente da CESSIONÁRIA, assim como toda responsabilidade que o caso requer.

9.9. A CESSIONÁRIA não poderá usar as dependências e as instalações concedidas para fins diversos do objeto deste Termo de Referência, tampouco poderá desativar ou restringir a utilização da área para outros fins, ou restringir a circulação de pessoas.

9.10. Os custos de energia e de água, de gás de cozinha, rede telefônica e de dados (inclusive o acesso fornecido aos clientes) e a manutenção de todos os itens internos do espaço ocupado, aí incluída a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, instalações e mobiliário, correrão por conta e responsabilidade da CESSIONÁRIA.

10. **MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS**

10.1. Para a perfeita execução dos serviços, a CESSIONÁRIA deverá disponibilizar os seguintes materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua manutenção e substituição quando necessário:

- a) Móveis planejados para otimização do espaço;
- b) Mesas, cadeiras e bistrôs para o atendimento e acomodação dos clientes, de materiais duráveis, fáceis de limpar e resistentes ao uso intenso, além de confortáveis e adequadas para o ambiente.
- c) Bancadas e prateleiras para a exposição de produtos;
- d) Equipamentos de preparo e conservação de alimentos, como fornos, micro-ondas, geladeiras e freezers;
- e) Vending machines com opções de café, snacks, sucos, refrigerantes e água (opcional);
- f) Wi-Fi com velocidade mínima de 100 MBS a ser disponibilizada para o público usuário da lanchonete. Devendo ser disponibilizado de forma visível no espaço cedido nome e senha da rede.

11. **INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA**

11.1. O cessionário deverá arcar com TODO o investimento de implantação da estrutura da lanchonete, sem qualquer ônus para a instituição.

11.1.1. Não serão propostas de preço com percentual de oferta de inferior a 1%.

11.2. Os dias e horários de funcionamento poderão ser alterados a pedido do HU-UFPI mediante aviso prévio e com o "de acordo" da contratada.

12. **OBRIGAÇÕES DA CEDENTE**

12.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CESSIONÁRIA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

12.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

12.3. Notificar a CESSIONÁRIA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

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

12.5. Emitir a GRU (Guia de Recolhimento da União) para pagamento do valor mensal da cessão onerosa, bem como das taxas relativas ao consumo de água, energia elétrica e taxa de coleta de lixo.

12.6. Emitir a GRU (Guia de Recolhimento da União) em caso de multa em descomprometimento com o contrato;

12.7. Não praticar atos de ingerência na administração da CESSIONÁRIA, tais como:

12.7.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da CESSIONÁRIA, devendo reportar-se somente ao preposto ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

12.7.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas CESSIONÁRIAS;

12.7.3. considerar os trabalhadores da CESSIONÁRIA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de cessão onerosa de diárias e passagens.

12.8. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

12.9. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

12.10. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;

12.11. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CESSIONÁRIA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CESSIONÁRIA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

13. **OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA**

13.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

13.2. Aceitar o pagamento das principais redes de vale refeição/alimentação, especialmente da bandeira dos empregados da Ebserh, nas modalidades alimentação e refeição;

13.3. 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;

13.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

13.5. É de obrigação exclusiva da Cessionária o fornecimento, em quantidade suficiente e em condições adequadas de higiene e uso, de todos os produtos e utensílios descartáveis (ex. guardanapos, pratos, talheres...) necessários para a operação dos serviços concedidos.

13.6. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão cedente, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

13.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa cessionária 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, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

13.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à cedente;

13.9. 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;

13.10. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela cedente ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento;

13.11. Paralisar, por determinação da cedente, 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;

13.12. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato;

13.13. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado;

13.14. 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;

13.15. Submeter previamente, por escrito, à cedente, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo;

- 13.16. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 13.17. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 13.18. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitada da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a cessionária houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015;
- 13.19. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 13.20. 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;
- 13.21. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da cedente;
- 13.22. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
14. TRATAMENTO DE DADOS PESSOAIS
- 14.1. Assegurar à cedente, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, "a"e "b", do Anexo VII - F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:
- 14.1.1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à cedente distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;
- 14.1.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da cedente, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.
- 14.2. No tratamento de dados pessoais realizado em decorrência da relação estabelecida entre as partes, a CEDENTE e a CESSIONÁRIA se comprometem, conforme a Lei n.º 13.709/2018 (LGPD), ao seguinte:
- 14.2.1. 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);
- 14.2.2. assegurar que o tratamento de dados pessoais será limitado ao mínimo necessário para o alcance da(s) finalidade(s) proposta(s);
- 14.2.3. manter registro das operações de tratamento de dados pessoais que realizarem;
- 14.2.4. adotar medidas de segurança, técnicas, administrativas e organizacionais, adequadas para assegurar a proteção dos direitos dos titulares de dados pessoais;
- 14.2.5. cooperar entre si no cumprimento das obrigações referentes ao exercício dos direitos dos titulares de dados pessoais previstos na legislação em vigor;
- 14.2.6. 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;
- 14.2.7. 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 LGP.
- 14.3. Especificamente a CESSIONÁRIA se compromete ao seguinte:
- 14.3.1. cientificar-se da Política de Proteção de Dados Pessoais da CEDENTE;
- 14.3.2. apresentar todos os dados e informações solicitados pela CEDENTE em relação ao tratamento de dados pessoais realizado em decorrência da relação estabelecida com a CESSIONÁRIA e/ou adotar as providências lícitas por ela indicadas;
- 14.3.3. não subcontratar atividades que envolvam o tratamento de dados pessoais, salvo com prévia autorização por escrito da CONTRATANTE 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;
- 14.3.4. 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.
- 14.4. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato;
- 14.5. 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;
- 14.6. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 14.7. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

15. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 15.1. Fica vedada à CESSIONÁRIA sublocar, emprestar, ceder, de qualquer forma transferir, total ou parcialmente, o espaço físico cedido, ainda que temporariamente, para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.
- 15.2. A decisão pela execução direta das atividades, em detrimento da subcontratação, fundamenta-se na necessidade de preservação da integridade operacional e na mitigação de riscos sistêmicos. Os principais pilares dessa restrição são:
- 15.2.1. Inviabilidade de Delegação do Rigor Sanitário

Em setores regulados, a Segurança Alimentar é uma obrigação de resultado, não apenas de meio. A subcontratação introduz variáveis incontroláveis na cadeia de custódia dos alimentos. A execução direta assegura a conformidade estrita com as normas da ANVISA e protocolos de Segurança Alimentar (como o sistema APPCC), minimizando o risco de incidentes que poderiam acarretar a interdição de atividades e danos irreparáveis à reputação corporativa.

- 15.2.2. A Natureza Intuitus Personae do Vínculo

Muitas prestações de serviço são pactuadas em razão das qualidades intrínsecas do contratado (experiência, capacidade técnica e idoneidade). A subcontratação, nestes casos, desvirtua a vontade das partes. A relação é pautada na confiança mútua e na expertise específica, tornando a delegação a terceiros uma quebra da expectativa de performance e de conformidade técnica estabelecida originalmente.

- 15.2.3. Exposição à Responsabilidade Laboral e Previdenciária

A subcontratação amplia exponencialmente o risco de contingências trabalhistas. Ao manter a execução interna, a organização detém o controle absoluto sobre o cumprimento das obrigações acessórias, recolhimentos previdenciários e normas de segurança do trabalho (SESMT), blindando o patrimônio da empresa contra execuções judiciais originadas por terceiros.

- 15.2.4. Governança sobre Custos e Padrões de Qualidade

A inserção de sub-rogação na prestação de serviços gera, invariavelmente, uma assimetria de informações e a diluição de margens.

16. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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.

17. CONSÓRCIO

- 17.1. Não será aceito o consórcio, tendo em vista que o consórcio somente se demonstra adequado quando não há empresas isoladas capazes de atender as exigências deste Termo de Referência. Isto pois, as coligações despersonalizadas ocorrem quando cada consorciado, por razão técnica ou econômica, não detém capacidade individual de fornecer o objeto contratado.

- 17.2. A participação ou vedação de consórcio é resultado de um processo de avaliação do levantamento da realidade do mercado em face do objeto a ser contratado. No presente caso, a equipe de planejamento visualizou que há diversas empresas singulares capazes de atender ao Termo de Referência, portanto, possibilitar a participação de empresas consorciadas acarretaria na diminuição da competitividade e impossibilitaria na contratação de proposta mais vantajosa possível para a Administração Pública.

18. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 18.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da cedente, especialmente designados, na forma do art. 161 a art. 167 do Regulamento de Licitações e Contratos da Ebersh 2.0.

- 18.2. Os representantes da cedente deverão ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

- 18.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

- 18.4. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CESSIONÁRIA que contenha a relação detalhada destes, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

- 18.5. Os representantes da cedente deverão promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais.

- 18.6. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela CESSIONÁRIA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente.

- 18.7. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

- 18.8. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada pela cedente com o objetivo de garantir a observância dos direitos e o cumprimento das obrigações pactuadas, bem como a obediência à legislação pertinente.

- 18.9. A CESSIONÁRIA deverá indicar preposto, aceito pela cedente, para representá-la durante a execução do contrato.

- 18.10. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o acréscimo no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CESSIONÁRIA:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades CESSIONÁRIA; e
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

- 18.10.1. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

- 18.11. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CESSIONÁRIA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

- 18.12. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CESSIONÁRIA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 18.13. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CESSIONÁRIA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 18.14. A CESSIONÁRIA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 18.15. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CESSIONÁRIA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
- 18.16. O IMR poderá ser revisto, durante a vigência contratual, para ajuste fino, desde que essa alteração:

a) não implique acréscimo ou redução do valor contratual além dos limites de 25% (vinte e cinco por cento), permitidos pelo art. 177 do RLCE 2.0;

b) não configure descaracterização do objeto contratado.
- 18.17. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
- 18.18. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

a) Emissão de GRU mensal para recolhimento dos valores de aluguel;

b) Emissão de GRU mensal para recolhimento dos valores de água;

c) Emissão de GRU mensal para recolhimento dos valores de energia;

d) Emissão de GRU mensal para recolhimento dos valores de resíduos;

e) Comparação de preços praticados pela CESSIONÁRIA e pelo mercado;

f) Conferência de licenças sanitárias entre outras para a execução dos serviços;

g) Verificação da manutenção dos requisitos de habilitação;

h) Quando pertinente, conferência da qualidade dos produtos ofertados por meio de amostras a serem disponibilizadas à fiscalização;

i) Conferência da validade dos produtos;

j) Avaliação de satisfação do público usuário;

18.19. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

18.20. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CESSIONÁRIA, inclusive perante a 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 corresponsabilidade da cedente ou de seus agentes, gestores e fiscais.

Tabela 1 (IMR)					
ITEM AVALIADO	INDICADOR DE DESEMPENHO	META / NÍVEL DE SERVIÇO ESPERADO	FREQUÊNCIA DE AVALIAÇÃO	PESO (%)	CRITÉRIO DE PENALIZAÇÃO
Disponibilidade do espaço	Horas de funcionamento conforme contrato	100% dos dias úteis, conforme previsto	Diário	Será acrescentado uma taxa de 2% no valor do Taxa Mensal de Utilização	Redução proporcional ao número de dias não cumpridos
Condições de higiene e limpeza	Inspeção visual e relatório da fiscalização	Nota mínima 8 em escala de 0 a 10	Semanal	Será acrescentado uma taxa de 4% no valor do Taxa Mensal de Utilização	Por nota abaixo da meta
Conservação das instalações	Ausência de danos ou manutenção corretiva pendente	100% das instalações em bom estado	Semestral	Será acrescentado uma taxa de 10% no valor do Taxa Mensal de Utilização	Caso constatado danos ou falta de manutenção corretiva
Atendimento ao público	Reclamações registradas e tempo de resposta	No máximo 2 reclamações/mês e resposta em até 48h	Mensal	Será acrescentado uma taxa de 6% no valor do Taxa Mensal de Utilização	Por reclamação não resolvida
Regularidade documental	Apresentação de alvarás, licenças e certidões atualizadas	100% dos documentos válidos e atualizados	Semestral	Será acrescentado uma taxa de 10% no valor do Taxa Mensal de Utilização	Devido a não apresentação de alvarás, licenças e certidões atualizadas
Variedade e qualidade dos produtos	Avaliação da oferta de alimentos e bebidas	Mínimo de 80% de conformidade com o TR	Mensal	Será acrescentado uma taxa de 6% no valor do Taxa Mensal de Utilização	Caso não seja ofertado alimentos e bebidas inferiores a meta estabelecida
Preços praticados	Conformidade com tabela de preços da região	100% de conformidade	Semestral	Será acrescentado uma taxa de 10% no valor do Taxa Mensal de Utilização	Caso constatado o sobrepreço dos produtos
Satisfação dos usuários	Pesquisa de satisfação com usuários	Nota mínima 7 em escala de 0 a 10	Trimestral	Será acrescentado uma taxa de 8% no valor do Taxa Mensal de Utilização	Caso a nota mínima seja abaixo da meta
Comunicação com a administração	Tempo de resposta a solicitações do órgão público	Resposta em até 48h úteis	Diário	Será acrescentado uma taxa de 2% no valor do Taxa Mensal de Utilização	Por resposta ao órgão publico fora do prazo

- 18.21. A soma dos percentuais de acréscimo sobre o valor do aluguel mensal, decorrente do descumprimento das metas estabelecidas no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), não poderá ultrapassar o limite de 20%.
- 18.22. Caso o descumprimento das metas ultrapasse esse limite, ou em havendo reincidência por parte da empresa CESSIONÁRIA, a Administração poderá proceder à revogação do contrato, observados os princípios da proporcionalidade e da razoabilidade.
- 18.23. O descumprimento superior a 20% das metas do IMR poderá, ainda, ser utilizado como fundamento para aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, tais como advertência, suspensão temporária e multa, conforme a gravidade da infração e a reincidência verificada.

19. DOS CRITÉRIOS DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO

- 19.1. É obrigatória a disponibilização de **caixas de sugestões**, pela CESSIONÁRIA, a serem colocadas em locais visíveis da lanchonete;
- 19.2. O Fiscal de Contrato realizará trimestralmente a pesquisa de satisfação dos usuários da lanchonete;
- 19.3. O modelo de pesquisa de satisfação dos usuários encontra-se no **Anexo VII - MODELO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS (SEI nº 54793226)** a este Termo de Referência.
- 19.4. O Fiscal de Contrato deverá avaliar periodicamente os resultados da pesquisa de satisfação dos usuários e as sugestões recebidas, elaborando relatório trimestral ao Gestor do Contrato com os índices de satisfação. Caso a média do nível de satisfação seja inferior a 3%, deverão ser indicadas medidas corretivas para sanar eventuais falhas identificadas.
- 19.5. A CEDENTE poderá solicitar a qualquer momento à CESSIONÁRIA a apresentação de relatórios de fluxo de usuários/visitantes, contendo no mínimo as seguintes informações: número de usuários/visitantes, número de serviços.

20. DO PAGAMENTO

- 20.1. A CESSIONÁRIA pagará mensalmente ao HU-UFPI - Filial EBSERH, como contrapartida pela cessão onerosa de uso da área total.

20.1.1. O pagamento deverá ser realizado até o 5º dia útil do mês subsequente ao vencido;

20.1.2. Serão emitidas Guias de Recolhimento da União separadas para Valor Mensal do Aluguel, água, energia e taxa de coleta de resíduos;

20.1.2.1. As taxas a que se referem o subitem 19.1.2. utilizarão como referência os valores vigentes praticados pela cessionária de serviços públicos à época de sua cobrança.
- 20.2. O atraso injustificado no pagamento da parcela mensal da Cessão sujeitará a Cessionária à multa de mora de 0,3% (três décimos por cento) sobre o valor mensal da cessão, para cada dia de atraso, observado o limite de 9%.
- 20.3. O não pagamento do débito após 30 dias de atraso ensejará a abertura de processo de apuração de irregularidade contratual.
- 20.4. O atraso no pagamento por 60 dias acarretará na imediata rescisão do Termo de Cessão.
- 20.5. A multa de que trata este item não impedirá a rescisão da cessão pelo cedente e a aplicação de outras sanções.
- 20.6. Após a rescisão assinada pela autoridade máxima do cedente, obriga-se a Cessionária a devolver o bem cedido, no prazo máximo de 45 dias.
- 20.7. O pagamento mensal será devido pela cessão onerosa de uso da área a partir da assinatura do Termo de Contrato da cessão Onerosa de Uso de Área, independente do início das atividades por parte da CESSIONÁRIA.
- 20.8. Em caso de pagamento fora do prazo, os encargos devidos serão calculados por dia e emitidos na GRU do mês subsequente.

21. REAJUSTE

- 21.1. Os preços são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

21.1.1. Após o interregno de um ano, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CEDENTE, do Índice Geral de Preços - Mercado (*IGP-M*), do Instituto Brasileiro de Economia da Fundação Getúlio Vargas (FGV IBRE).

21.1.1.1. O Índice Geral de Preços - Mercado (IGP-M), calculado pela Fundação Getúlio Vargas (FGV IBRE), é justificado como o índice de reajuste para este contrato por sua elevada correlação com o segmento econômico de atividades comerciais e de serviços, como o de exploração de lanchonete. O IGP-M reflete a variação de preços de diversos setores, incluindo custos de atacado, construção civil e serviços, compondo-se como um índice abrangente e sensível às oscilações de mercado que impactam diretamente os custos operacionais desse tipo de atividade.

21.1.1.2. Além disso, o IGP-M é amplamente adotado em contratos de locação e cessão de espaços comerciais, o que lhe confere adequação e conformidade ao setor específico de comércio e serviços. A utilização desse índice, conforme previsto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 05/2017 e corroborada pela jurisprudência do Tribunal de Contas da União (TCU), atende aos requisitos de objetividade e previsibilidade necessários, garantindo o equilíbrio econômico-financeiro do contrato e preservando a imparcialidade no processo de reajuste.
- 21.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos do reajuste anterior.
- 21.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a CESSIONÁRIA pagará à CEDENTE a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CESSIONÁRIA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
- 21.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 21.5. 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.

- 21.6. 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.
- 21.7. O reajuste será formalizado por meio de apostilamento, exceto quando coincidir com a prorrogação contratual, caso em que deverá formalizado por aditamento ao contrato.
- 21.8. Deverá haver consulta formal à CESSIONÁRIA quanto à possível renúncia ao direito ao reajuste a cada anualidade, ou redução do percentual aplicável.
- 21.9. 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."
22. GARANTIA DA EXECUÇÃO
- 22.1. A CONTRATADA, para assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas na contratação proveniente deste processo licitatório, deverá prestar garantia equivalente ao percentual de **5% (cinco por cento)** do valor total do contrato, no prazo de **15 (quinze) dias úteis**, prorrogável por igual período, a critério do HU-UFPI/EBSERH, contado a partir do conhecimento, pela CONTRATADA, da notificação emitida pelo HU-UFPI/EBSERH, podendo ser registrada no Termo de Contrato ou mediante Apostila, sob pena de inocorrência caracterizar-se infração contratual grave, ensejadora de imediata rescisão do contrato, respondendo a CONTRATADA por perdas e danos, em conformidade com o que estabelece o artigo 70, da Lei nº 13.303, de 2016, e suas atualizações, e a Instrução Normativa nº 05, de 26 de maio de 2017.
- 22.1.1. Para efeito da incidência do percentual de 5% referido no subitem acima, será considerado o valor anual da contratação, que corresponde à Taxa mensal de ocupação do espaço ofertada pela licitante, multiplicado por doze.
- 22.1.1.1. O licitante vencedor perderá a quantia em favor da Ebserh caso não efetue o pagamento devido no prazo estipulado.
- 22.1.2. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor anual contratado por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento).
- 22.1.3. 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 dispõem o inciso I do art. 184, do RLCE 2.0 do Regulamento de Licitações e Contratos da EBSE RH,
- 22.2. A garantia será efetuada, a critério da adjudicatária, em uma das seguintes modalidades:
- a) caução em dinheiro;
- b) seguro-garantia;
- c) fiança bancária.
- 22.3. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de mais 3 (três) meses após o término da vigência contratual.
- 22.4. A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:
- a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- b) prejuízos causados à cedente ou a terceiro decorrentes de culpa ou dolo, durante a execução do contrato;
- c) multas moratórias e punitivas aplicadas pela cedente à CONTRATADA;
- d) obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela CONTRATADA.
- 22.5. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no acima, mencionados no Anexo VII-F, alínea "b", subitem 3.1, da IN SLTI/MPOG 05/2017.
- 22.6. Quando a garantia for prestada em dinheiro, o depósito deve ser realizado em qualquer instituição financeira oficial, tendo como beneficiária a EBSE RH.
- 22.7. 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.
- 22.8. Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente, em pagamento de qualquer obrigação a cargo da CONTRATADA, inclusive indenização a terceiros, a CONTRATADA deverá proceder à respectiva reposição no **prazo de 5 (cinco) dias úteis**, contado da data em que for notificada pelo HU-UFPI/EBSE RH, sob pena de infração contratual.
- 22.9. O HU-UFPI/EBSE RH não executará a garantia nas seguintes hipóteses:
- 22.9.1. caso fortuito ou força maior;
- 22.9.2. alteração, sem prévia anuência da seguradora ou do fiador, das obrigações contratuais;
- 22.9.3. descumprimento das obrigações pela CONTRATADA decorrente de atos ou fatos da Administração; ou
- 22.9.4. prática de atos ilícitos dolosos por servidores da Administração.
- 22.9.5. Não serão aceitos seguro-garantia ou carta fiança bancária que contenha regra de exclusão da cobertura de multas.
- 22.10. Ocorrendo a rescisão unilateral e injustificada do contrato pela CONTRATADA, a Administração reterá a garantia e, após competente processo administrativo para apuração dos danos e prejuízos sofridos, ressarcir-se-á do valor apurado, inclusive correspondente a multas aplicadas.
- 22.11. Será considerada extinta a garantia:
- 22.11.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da cedente, mediante termo circunstanciado, de que a CONTRATADA cumpriu todas as cláusulas do contrato;
- 22.11.2. no prazo de 03 (três) meses 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.
- 22.11.3. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.
- 22.11.4. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.
23. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
- 23.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato, a Ebserh poderá, garantido o regular processo administrativo, aplicar à cessionária as seguintes sanções:
- 23.1.1. Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
- 23.1.2. Multa:
- 23.1.2.1. Até 10% (dez por cento) do valor mínimo anual pago pelo uso da área, nas seguintes hipóteses:
- a) Deixar de manter, durante a execução do Termo de Contrato de Cessão de Uso de Área, as condições que ensejaram sua contratação, por ocorrência;
- b) Deixar de funcionar no horário previsto neste Termo de Referência, por dia;
- c) 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;
- d) 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;
- e) Deixar de comunicar à administração da cedente, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessários, por ocorrência;
- f) Deixar de manter as condições de limpeza e higiene em conformidade com as normas da ANVISA, por ocorrência e/ou por dia;
- g) Vender produtos vencidos e proibidos, por ocorrência;
- h) Atrasar, injustificadamente, o pagamento da taxa de serviço público ou do ônus mensal, por mais de 30 dias.
- 23.1.3. Se a cessionária efetuar o depósito do valor estabelecido como contrapartida pela cessão REMUNERADA DE USO DA ÁREA FÍSICA fora do prazo previsto ficará sujeita ao pagamento previsto no subitem 19.2 deste Termo de Referência.
- 23.1.4. O atraso superior a 30 (trinta) dias autorizará a Administração CEDENTE a promover a rescisão do contrato;
- 23.1.5. 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.
- 23.1.5.1. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- 23.1.5.2. Qualquer das ocorrências previstas nos subitens acima poderão ensejar a revogação unilateral do Termo de cessão.
- 23.1.5.3. 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.
- 23.1.5.4. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Ebserh, por prazo não superior a 2 (dois) anos.
- 23.1.5.5. Na hipótese prevista no subitem 17.22. o CEDENTE avaliará a conveniência e a oportunidade de promover a revogação do Termo de cessão, garantidos o contraditório e a ampla defesa à cessionária.
- 23.1.5.6. Após 30 (trinta) dias de descumprimento de cláusulas contratuais pela cessionária poderá ser considerada inexecução do contrato.
- 23.1.6. As sanções previstas nos subitens 22.1.1. e 22.1.5.4. poderão ser aplicadas à CESSIONÁRIA juntamente com as de multa, acrescentado aos pagamentos a serem efetuados pela cessionária.
- 23.1.7. A sanção de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar poderá também ser aplicada à empresa ou ao profissional que:
- 23.1.7.1. tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 23.1.7.2. tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 23.1.7.3. demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Ebserh em virtude de atos ilícitos praticados;
- 23.1.7.4. convocado dentro do prazo de validade da sua proposta ou da vigência da ata de registro de preços, não celebrar o contrato;
- 23.1.7.5. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- 23.1.7.6. apresentar documentação falsa exigida para o certame;
- 23.1.7.7. ensejar o retardamento da execução do objeto da licitação;
- 23.1.7.8. não mantiver a proposta;
- 23.1.7.9. falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 23.1.7.10. comportar-se de modo inidôneo, inclusive com a prática de atos lesivos à Administração Pública previstos na Lei nº 12.846/2013.
- 23.1.8. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à cessionária, observando-se o procedimento previsto no RLCE 2.0 e, subsidiariamente, na Lei nº 9.784/1999, não podendo o prazo concedido para apresentação de defesa prévia ser inferior a 10 (dez) dias úteis.

- 23.1.9.

As multas devidas e/ou prejuízos causados ao 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.
- 23.1.10.

Caso a cedente determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 5 (*cinco*) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 23.1.11.

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 Ebserh, observados os princípios da proporcionalidade e da razoabilidade.
- 23.1.12.

Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
- 23.1.13.

A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 23.1.14.

O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 23.1.15.

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.

24.DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 24.0.1.

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:
- 24.0.1.1.

Gestão/Unidade:
- 24.0.1.2.

Programa de Trabalho:
- 24.0.1.3.

Elemento de Despesa:
- 24.0.1.4.

Plano Interno:
- 24.0.1.5.

Nota de Empenho:

25.ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

- 25.1.

O Valor mensal do aluguel estimado (mínimo aceitável) é de **Rs 2.506,89 (dois mil quinhentos e seis reais e oitenta e nove centavos)**
- 25.2.

Com relação a avaliação da Classificação como sigiloso (art. 7 RLCE), considerando todas as informações exposta no estudo preliminar entende que não há necessidade de manter o valor estimado como sigiloso, nos termos do art. 4, inciso III, c/c com o art. 23 da Lei nº 12.527/2011, pois não se vislumbra risco a defesa e soberania nacional, assim como não há risco a condução de negociação ou relações internacionais, nem risco a vida, segurança ou a saúde da população, nem risco a planos ou operações estratégicos das forças armadas, nem risco a projetos de pesquisa e desenvolvimento científico ou tecnológico, nem risco a instituições ou autoridade nacionais ou estrangeiras e nem risco a atividades de inteligência ou de investigação ou fiscalização. Portanto, o valor estimado será de conhecimento público.

26.CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

- 26.1.

A contratação adotará práticas de sustentabilidade ambiental de acordo com o que determina a Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010.
- 26.2.

Nos termos do artigo 1º da Instrução Normativa SLTI/MPOG n.º 01/2010, *“as especificações para a aquisição de bens, contratação de serviços e obras por parte dos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional deverão conter critérios de sustentabilidade ambiental, considerando os processos de extração ou fabricação, utilização e descarte dos produtos e matérias primas”*.
- 26.3.

De acordo com o artigo 6º da mesma Instrução Normativa exemplificam alguns dos critérios de sustentabilidade ambiental que podem ser exigidos na contratação de serviços:

Art. 6º Os editais para a contratação de serviços deverão prever que as empresas CESSIONÁRIAS adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:
I - use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
II - adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;
III - Observe a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
IV - forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
V - realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
VI - realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 10.936, de 12 de janeiro de 2022;
VII - respeite as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e
VIII - preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.
Parágrafo único. O disposto neste artigo não impede que os órgãos ou entidades cedentes estabeleçam, nos editais e contratos, a exigência de observância de outras práticas de sustentabilidade ambiental, desde que justificadamente.
- 26.4.

No âmbito da Ebserh, seu Regulamento de Licitações e Contratos prevê que:

Art. 5º As contratações devem observar, no que couber para cada tipo de objeto, as normas relativas à:
I - disposição final ambientalmente adequada dos resíduos sólidos gerados;
II - mitigação dos danos ambientais por meio de medidas condicionantes e de compensação ambiental, que serão definidas no procedimento de licenciamento ambiental;
III - utilização de produtos, equipamentos e serviços que, comprovadamente, reduzam o consumo de energia e de recursos naturais;
IV - avaliação de impactos de vizinhança, observada a legislação urbanística;
V - proteção do patrimônio cultural, histórico, arqueológico e imaterial, inclusive por meio da avaliação do impacto direto ou indireto causado por investimentos realizados pela Ebserh;
VI - acessibilidade para pessoas com deficiência ou com mobilidade reduzida;
VII - vigilância sanitária, proteção radiológica e demais normas técnicas relacionadas à garantia de qualidade e de disponibilidade sobre infraestrutura, equipamentos e suprimentos.
Parágrafo único. A contratação da qual decorra impacto negativo sobre bens do patrimônio cultural, histórico, arqueológico e imaterial tombados dependerá de prévia autorização da esfera de governo encarregada da proteção do respectivo patrimônio, devendo o impacto ser compensado por meio de medidas determinadas pela Diretoria Executiva, na forma da legislação aplicável.

26.5. Ademais, adotará as práticas de sustentabilidade ambiental, de acordo com o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União de 2024 previsto no item 37 (SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO):

- 26.5.1.

A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019 e Resolução RDC 173/2006 - bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.
- 26.6.

Por mais, para a presente contratação, ainda, vislumbra-se que há observância dos critérios de sustentabilidade social e econômica.
- 26.6.1.

A social se revela com a construção de uma sociedade com redução de desigualdades sociais e com igualdade de acesso aos recursos e serviços sociais.
- 26.6.2.

Por fim, quanto a sustentabilidade econômica, observa-se que esta é adotada nesta cessão onerosa, pois observa-se uma gestão eficiente com os recursos econômicos os direcionando para desenvolvimento intersetorial equilibrado.

27.ANEXOS

- 27.1.

Anexo I - Área Verde - Espaço da Cessão da Lanchonete - LAYOUT SUGESTIVO (SEI nº 53713728);
- 27.2.

Anexo II - PGRSS - 2025 (SEI nº 54597724);
- 27.3.

Anexo III - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO (SEI nº 54835138);
- 27.4.

Anexo IV - ORIENTAÇÃO DE FORMULAÇÃO DE PROPOSTA DE PREÇO (SEI nº 54793172);
- 27.5.

Anexo V - MODELO DE VISTORIA (SEI nº 54793193);
- 27.6.

Anexo VI - MODELO DE DISPENSA DE VISTORIA (SEI nº 54793211);
- 27.7.

Anexo VII - MODELO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS (SEI nº 54793226);

28.ENCAMINHAMENTOS FINAIS

O presente Termo de Referência foi elaborado pela Equipe de Planejamento de Contratação, estando em consonância com as disposições legais e normas aplicáveis, com o interesse e a conveniência da Administração Pública, bem como integra o processo administrativo.
Equipe de Planejamento da Contratação Portaria - SEI nº 02, de 05 de janeiro de 2026.

(assinado eletronicamente)
Francisca Rouse Luz Gonçalves de Moraes
Enfermeira
Chefe da Unidade de Suporte Operacional

(assinado eletronicamente)
Heráclito Carlos Gomes da Silva
Assistente Administrativo

(assinado eletronicamente)
Marilene de Sousa Oliveira
Enfermeira
Chefe da Unidade de Patrimônio

(assinado eletronicamente)
Hugo Deleon Sousa Ferreira
Arquiteto
Chefe do Setor de Infraestrutura Física

(assinado eletronicamente)
Antonio Henrique da Silva Lima Cavalcante

Engenheiro Civil
(assinado eletronicamente)
Rosyenne Alves Vasconcelos Goulart
Assistente Administrativo

1. De acordo e aprovado pela Divisão de Logística e Infraestrutura Hospitalar.
2. Encaminhem-se os autos à Gerência Administrativa do HU-UFPI para aprovação.

(assinado eletronicamente)
Hugo Deleon Sousa Ferreira
Divisão de Logística e Infraestrutura Hospitalar - substituto
HU-UFPI/EBSERH

1. De acordo e aprovado pela Gerência de Administração.
2. Encaminhem-se os autos à Superintendência para aprovação e posterior encaminhamento ao Setor de Administração para prosseguimento dos trâmites.

(assinado eletronicamente)
Acácio Salvador Veras e Silva
Gerente Administrativa
HU-UFPI/EBSERH

De acordo,

1. Aprovo o Termo de Referência, por seus próprios fundamentos e pela essencialidade da contratação.
2. Encaminhe-se ao Setor de Administração para dar continuidade ao processo.

(assinado eletronicamente)
Avelar Alves da Silva
Superintendente - substituto
HU-UFPI/EBSERH



Documento assinado eletronicamente por **Rosyenne Alves Vasconcelos Goulart, Membro da Equipe**, em 15/01/2026, às 15:14, 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 **Antonio Henrique Da Silva Lira Cavalcante, Engenheiro(a) Civil**, em 15/01/2026, às 15:35, 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 **Francisca Rouse Luz Goncalves de Moraes, Chefe de Unidade**, em 15/01/2026, às 15:44, 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 **Heráclito Carlos Gomes da Silva, Assistente Administrativo**, em 15/01/2026, às 16:02, 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 **Marilene de Sousa Oliveira, Chefe de Unidade**, em 15/01/2026, às 16:19, 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 **HUGO DELEON SOUSA FERREIRA, Chefe de Divisão, Substituto(a)**, em 15/01/2026, às 16:38, 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 **Acácio Salvador Veras e Silva, Gerente**, em 16/01/2026, às 10:48, 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 **Avelar Alves da Silva, Superintendente, Substituto(a)**, em 16/01/2026, às 11:11, 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 **56814980** e o código CRC **525EF9DC**.

Referência: Processo nº 23524.025061/2025-32 SEI nº 56814980