Termo de Referência - SEI

Processo nº 23885.000380/2026-17

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. Trata-se da cessão onerosa de uso de espaço físico nas dependências do Hospital Universitário da Universidade Federal de São João del-Rei (HU-UFSJ), situado em Divinópolis/MG, destinada à instalação e exploração comercial de lanchonete, com o objetivo de disponibilizar serviços de alimentação e bebidas ao público usuário, observadas as normas sanitárias vigentes e os critérios definidos no instrumento convocatório, promovendo, ainda, o adequado aproveitamento de espaço público disponível.

1.2. A solução proposta contempla a celebração de contrato com vigência inicial com prazo estimado de 36 meses, podendo ser prorrogado por igual período até o limite de 60 meses, nso termos do art. 188 do Regulamento de Compras e Contratos da Rede HU Brasil (RCC 3.0).

1.3. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE (MÊS)	QUANTIDADE TOTAL (meses)
01	Cessão de uso onerosa da área de aproximadamente 128,75 m² para instalação e exploração de lanchonete nas dependências do Hospital Universitário de São João del-Rei – HU- UFSJ, com objetivo de viabilizar a disponibilização de serviços de alimentação e bebidas (lanchonete) aos servidores, usuários, visitantes e acompanhantes, observadas as normas sanitárias e os critérios definidos em edital, além de melhor aproveitamento do espaço público ocioso.	19356	Mês	1	36

1.4. 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 Divinópolis/MG, 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.

1.5. Havendo divergência entre o descritivo do Termo de Referência e o descritivo do CATSER, prevalece o descritivo apresentado neste Termo de Referência.

2. FUNDAMENTAÇÃO E JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1. **Fundamentação legal e normativa vigentes, bem como suas atualizações:**

2.1.1. Regulamento de Compras e Contrato da Rede HU Brasil - RCC 3.0;

2.1.2. Lei nº 12.550, de 15 de dezembro de 2.011 - Autoriza o Poder Executivo a criar a empresa pública denominada Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares - HUBRASIL;

2.1.3. Lei nº 13.303, de 30 de junho de 2.016 – Estatuto jurídico da empresa pública, da sociedade de economia mista e de suas subsidiárias;

2.1.4. Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2.010 – Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;

2.1.5. Instrução Normativa nº 03, de 26 de abril de 2.018 - Estabelece regras de funcionamento do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, no âmbito do Poder Executivo Federal;

2.1.6. Norma Operacional - SEI nº 3/2024/SCCEN/CAD/DAI-HU Brasil - Dispõe sobre a Norma Operacional de Pesquisa de Preços da Rede HUBRASIL;

2.1.7. Norma Operacional - SEI nº 7/2023/DAI-HU Brasil - Dispõe sobre a apuração de irregularidades e aplicação de sanções a licitantes no âmbito da Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares – HU Brasil;

2.1.8. Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União, 8ª edição, revista, atualizada, ampliada e publicada em outubro de 2025;

2.1.9. Política de Transações com Partes Relacionadas da HU Brasil;

2.1.10. Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA - Estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação no Brasil, com o objetivo de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados e reduzir as doenças transmitidas por alimentos (DTA);

2.1.11. Lei Complementar nº 30/1996 (Código de Saúde de Divinópolis): Disciplina o licenciamento sanitário local, as infrações sanitárias e as regras de higiene (incluindo a proibição de manipuladores de alimentos manusearem dinheiro), atualizada pela Lei Complementar nº 229/2022;

2.1.12. Decreto Municipal nº 13.279/2019: Regulamenta o Art. 37 do Código de Saúde e adota a classificação de grau de risco para atividades sujeitas ao controle sanitário municipal.

2.1.13. Instrução Técnica nº 23 (IT 23) do Corpo de Bombeiros Militar de Minas Gerais (CBMMG) e pela ABNT NBR 13523;

2.1.14. Lei Municipal nº 8.770/2020 (Liberdade Econômica);

2.1.15. Demais legislações pertinentes.

2.2. **JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:**

2.2.1. A presente demanda decorre da necessidade de proporcionar melhorias nas condições de acolhimento e permanência nas dependências do hospital, especialmente para usuários e acompanhantes em longa permanência. A ausência de serviço de alimentação no entorno do HU-UFSJ tem gerado desconforto e impactado negativamente a experiência do público usuário, dos funcionários e prestadores de serviços. A disponibilização de um espaço adequado para oferta de serviços de alimentação e convivência e a instalação de máquinas de venda contribuirá significativamente para a melhoria das condições de trabalho, conforto e bem-estar dos funcionários, além de promover maior comodidade aos usuários.

2.2.2. A missão precípua da Rede HUBRASIL é a prestação de serviços de saúde de qualidade e o apoio à formação de profissionais na área da saúde. A gestão direta de um estabelecimento comercial de alimentos (lanchonete) não integra o escopo assistencial ou de ensino, desviando recursos humanos e administrativos de sua finalidade estatutária.

2.2.3. A alternativa permite disponibilizar serviço de alimentação à comunidade hospitalar sem demandar investimentos diretos da Administração em infraestrutura, equipamentos, insumos ou pessoal, transferindo à CESSIONÁRIA os riscos inerentes à atividade comercial e permitindo que a instituição permaneça concentrada em suas atividades finalísticas. Após a análise das alternativas disponíveis, verificou-se que a cessão onerosa de uso de espaço físico para instalação e exploração de lanchonete representa a solução mais adequada para atender à necessidade do HU-UFSJ.

2.2.4. Além disso, a cessão onerosa promove o adequado aproveitamento do espaço público disponível e possibilita retorno financeiro decorrente da remuneração pelo uso da área.

2.2.5. Dessa forma, a contratação objeto deste encontra amparo legal no art. 150 do Regulamento de Compras e Contratos da HU Brasil - RCCE 3.0.

2.3. **BENEFÍCIOS DIRETOS E INDIRETOS QUE RESULTARÃO DA CONTRATAÇÃO:**

a) Geração de Receita Direta: Atribuição do uso privativo comercial a um terceiro mediante o pagamento de outorga mensal onerosa, permitindo que uma área ociosa gere receita não tributária a ser reinvestida no próprio hospital.

b) Segurança Sanitária: Implementação de um serviço regulado e fiscalizado por contrato, garantindo que toda a alimentação atenda rigorosamente aos critérios higiênico-sanitários da Vigilância Sanitária (ANVISA), o que mitiga os riscos de contaminações em ambiente hospitalar.

c) Humanização das Relações: Fornecimento de infraestrutura adequada de convivência, bem-estar e acolhimento para acompanhantes de pacientes em longa permanência.

d) Mitigação de Riscos de Mercado: A Rede HUBRASIL transfere integralmente ao particular os riscos de gestão de estoques, perdas de gêneros perecíveis e flutuações de preços.

2.4. **CONEXÃO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO EXISTENTE:**

2.4.1. O Hospital Universitário da Universidade Federal de São João del Rei encontra-se em fase ativa de consolidação administrativa e de implementação dos seus macroplanos estratégicos. Em razão disso, instrumentos de planejamento formal como o Plano Diretor Estratégico (PDE), o Plano Anual de Compras (PAC) e o Acordo Organizativo de Compromissos (AOC) encontram-se em tramitação para formalização. Contudo, a presente contratação harmoniza-se diretamente com a missão organizacional de ofertar ambientes seguros e humanizados e será incorporada de forma oportuna a todos os planos e inventários institucionais de logística e governança da Rede HUBRASIL.

2.5. **JUSTIFICATIVA PARA O AGRUPAMENTO DE ITENS EM GRUPOS:**

2.5.1. O agrupamento da solução em um lote/item único é a modelagem técnica e economicamente adequada. A exploração de lanchonete constitui atividade indissociável que exige gestão integrada de estoque, infraestrutura, manutenção e fluxo sanitário centralizados. Um eventual parcelamento do espaço de 128,75 m² fragmentaria a operação, gerando riscos gravíssimos de incompatibilidade operacional, conflitos trabalhistas entre equipes distintas e colapso no controle dos fluxogramas de higiene e descarte de resíduos do hospital. O modelo unitário otimiza a fiscalização e garante um único padrão de conformidade e responsabilização contratual.

2.6. **CRITÉRIOS AMBIENTAIS ADOTADOS (SUSTENTABILIDADE):**

2.6.1. A contratação observará as diretrizes de desenvolvimento nacional sustentável e os princípios ESG, transversalmente aplicados ao ciclo de vida da prestação de serviços:

a) Gerenciamento de Resíduos Sólidos: Obrigatoriedade da implantação da coleta seletiva pela CESSIONÁRIA na área de consumo, responsabilizando-se pelo descarte adequado de lixo reciclável e orgânico com base em fluxogramas aprovados pela fiscalização do HUBRASIL.

b) Controle de Resíduos Gordurosos: Priorizar alimentos pré-fritos e equipamerntos de fritura por circulação de ar quente. Implementação obrigatória de descarte de óleos vegetais usados (óleos de cozinha inservíveis), sendo vedado o despejo na rede pública de esgoto, devendo a empresa comprovar sua destinação para fins de reciclagem industrial (logística reversa).

c) Eficiência Energética e Hídrica: Exigência de que todos os equipamentos instalados (freezers, estufas, geladeiras, fornos) apresentem comprovado baixo consumo de eletricidade e água, sendo priorizados equipamentos certificados com o Selo Procel (Classificação A) e de baixo nível de ruído.

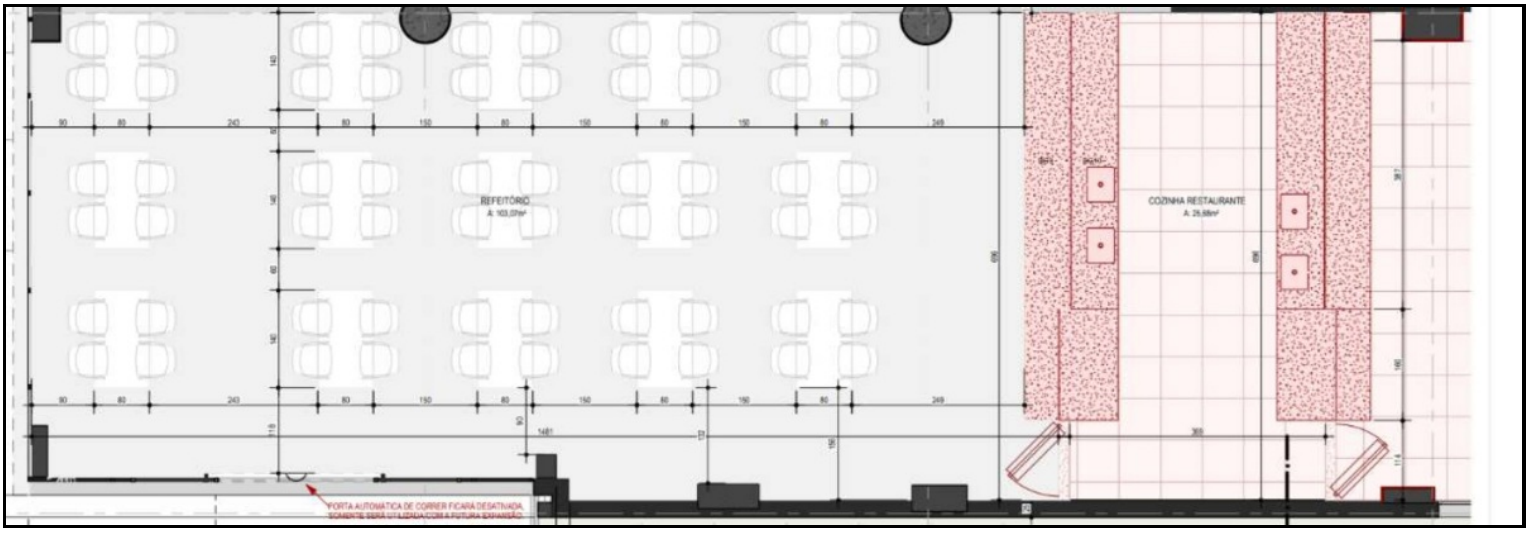
d) Insumos Biodegradáveis: Uso de produtos de limpeza e desinfecção de superfícies que obedeçam estritamente às normas ecológicas estabelecidas pela ANVISA, preferindo saneantes biodegradáveis.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A solução consiste na cessão onerosa de uso de espaço físico localizado nas dependências do Hospital Universitário da Universidade Federal de São João del-Rei (HU-UFSJ), situado no município de Divinópolis/MG, destinado à instalação e operação de lanchonete por empresa especializada, com a possibilidade de disponibilização de três máqinas de venda (vending machine), responsável pela implantação da infraestrutura necessária, operação contínua do estabelecimento, fornecimento de alimentos e bebidas, disponibilização de mão de obra, equipamentos, mobiliário, utensílios, insumos e demais recursos indispensáveis à execução do objeto.

3.2. A cessão será realizada por meio de processo licitatório, com critérios 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 cessão onerosa será formalizada por contrato administrativo.

3.3. A área a ser cedida compreende:



3.3.1. **ITENS A SEREM COMERCIALIZADOS:**

3.3.1.1. Para oferecer opções de alimentos, foi criada uma CESTA MÍNIMA DE PRODUTOS que deve ser disponibilizada diariamente aos frequentadores da cantina, com reposição frequente, garantindo variedade e produtos novos e recém preparados ao longo de todo horário de funcionamento. Abaixo está a tabela com alista dos itens que deverão ser oferecidos diariamente:

ITEM	DESCRIÇÃO
1	Salgados em geral: coxinha, pastel de forno, esfirra, quibe, esfirra, empada, enroladinho, pizza brotinho, pão de queijo e pão pizza.
2	Lanches preparados: pão com manteiga, carne ou frango, ovo e queijo, misto quente, sanduíche natural, tapioca, omeletes e ovos mexidos.
3	Opções saudáveis: saladas de frutas, bolos e sobremesas sem adição de açúcares (adequados para diabéticos), produtos sem glúten, produtos sem lactose e opções vegetarianas/veganas.
4	Bebidas quentes: café puro, café com leite, leite, cappuccino e chás.
5	Bebidas frias/geladas: Água mineral, Vitamina de frutas, açaí, refrigerante lata (sabores diversos), sucos (sabores diversos), Iogurte (sabores diversos).
6	Doces: pudim, tortas e congêneres, bolos e picolés.

3.3.1.2. Itens com comercio terminantemente proibidos: bebidas alcoólicas, produtos de tabacaria ou derivados de nicotina e itens de natureza não alimentares, tais como: flores e plantas naturais ou artificais, pelúcias, equipamentos eletrônicos, malas, mochilas, vestuário, travesseiros, cobertores, itens de higiene pessoal, perfumes e cosméticos.

3.3.1.3. Considerando a natureza hospitalar da CEDENTE, fica expressamente proibido o uso de aparelhos de sons de qualquer natureza, incluindo campanhas comerciais com a utilização de artefatos sonoros.

3.3.1.4. Para as máquinas de venda (vending machine), a cesta mínima contemplará:

3.3.1.4.1. Máquinas de Bebidas Quentes:

I - Máquina automática de café expresso e bebidas quentes;

II - Comandos acionados pelo próprio usuário, após pagamento devido pelo próprio consumo;

III - Alimentação de água através de ponto hidráulico fornecido pela CEDENTE ou mineral via galão interno;

IV - Seleções de bebidas e pré-seleções de açúcar;

V - Dispensa automática de copos e mexedores;

VI - Longo, Café com Leite, Cappuccino com Chocolate, Cappuccino, Leite e Chocolate, além de Chá (sabor a critério);

VII - Possuir completo sistema de higiene, com dispositivos automáticos que eliminam a sobra de produtos sólidos em depósitos específicos e efetue lavagem;

VIII - Disponibilidade externa de adoçante a ser fornecida pela empresa (sachês ou em outro invólucro);

IX - Faz controle de consumo com contabilidade eletrônica inviolável de doses das bebidas;

X - Iluminação para o painel;

XI - Fechadura com código programável.

3.3.1.4.2. Máquina de Bebidas Frias – Modelo 2:

I - Máquina automática de fornecimento de bebidas frias;

II - Comandos acionados pelo próprio usuário, após pagamento devido pelo próprio consumo;

III - Distribuição feita individualmente;

IV - A máquina deverá ser silenciosa;

V - Bebidas fornecidas, no mínimo:

VI - Suco de lata de 335 ml (regular e sem açúcares adicionados) em 2 sabores;

VII - Refrigerantes em lata de 350 ml (regular e sem açúcares adicionados) em 4 sabores;

VIII - Chás gelados em lata de 340 ml em 2 sabores;

IX - Chás gelados em lata de 330 ml, sem acúcares adicionados e conservantes, em 2 sabores;

X - Água de coco integral ou padronizada em caixinha de 200 ml;

XI - Iogurte nas versões regular e sem açúcares adicionados, sem lactose e whey, porção mínima 90 ml;

XII - Energético em lata nas versões regular e sem açúcares adicionados;

XIII - Isotônico sabores, no mínimo, 500 ml.

3.3.1.4.3. Máquina de Snacks – Modelo 3:

I - Equipamento do tipo combinado com dupla refrigeração e temperatura regulável;

II - Snacks;

III - Biscoitos salgados;

IV - Biscoitos doces;

V - Biscoitos de polvilho doce;

VI - Biscoitos recheados;

VII - Bolo Sabor Baunilha com Recheio de Chocolate;

VIII - Chocolate diet;

IX - Chocolate regular branco;

X - Chocolate regular ao leite;

XI - Cereal em barra;

XII - Batata frita sabores;

XIII - Salgadinho de milho;

XIV - Salgadinho de soja sabor natural;

XV - Castanha de caju, sem sal;

XVI - Castanha de caju, torrada e salgada;

XVII - Amendoim torrado;

XVIII - Frutas inteiras higienizadas, embaladas;

XIX - Frutas desidratadas;

XX - Pipoca para micro-ondas sabor natural;

XXI - Sopa/macarrão instantâneo;

XXII - Sanduíche natural, com opção vegetariana.

3.3.1.5. A CEDENTE poderá, a qualquer tempo, solicitar a alteração do local de instalação dos equipamentos dentro de suas dependências, mediante justificativa robusta e comunicação prévia à CESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias. A CESSIONÁRIA obriga-se a realizar a desinstalação e reinstalação no novo local indicado, sem que isso implique qualquer custo, ônus ou redução no valor devido à CEDENTE pela cessão onerosa do espaço.

3.3.1.6. A CEDENTE não se responsabilizará por qualquer perda ou dano às vending machines instaladas em sua instituição.

3.3.1.7. A CESSIONÁRIA deverá manter os equipamentos abastecidos em todos os horários de atividade deste Hospital.

3.3.1.8. Os preços praticados na cobrança dos produtos comercializados deverão ser condizentes com a realidade do mercado e expostos em local visível ao público.

3.3.1.9. O fornecimento dos alimentos e bebidas é de exclusiva responsabilidade doa CESSIONÁRIA, não se responsabilizando o Hospital Universitário da UFSJ/HUBRASIL por inadimplência de terceiros (empregados ou visitantes).

3.3.1.10. Para execução dos serviços contratados são de responsabilidade da CESSIONÁRIA os equipamentos, insumos (papéis), software de gerenciamento, serviço de manutenção preventiva e corretiva das máquinas.

3.3.1.11. Caberá a CESSIONÁRIA arcar com as despesas referentes aos materiais, equipamentos e utensílios necessários ao bom funcionamento das máquinas.

3.3.1.12. A área comum da cantina, incluindo as mesas e cadeiras disponibilizadas pela CESSIONÁRIA e a copa poderá ser utilizada pelos trabalhadores, estudantes e residentes do HU UFSJ para realizarem suas refeições, mesmo que estas não sejam adquiridas na cantina.

3.3.1.13. Os preços dos produtos a serem vendidos pela CESSIONÁRIA por meio do serviço de cantina/lanchonete não serão levantados no momento da licitação, ficando a futura CESSIONÁRIA incumbida de repassar a lista dos itens que serão vendidos no estabelecimento com seus respectivos preços para a fiscalização ou gestão do contrato, no prazo mínimo de 15 dias úteis antes de iniciar o atendimento na área física do HU-UFSJ.

3.3.1.14. Os preços deverão estar em conformidade com a média de preços de venda destes produtos em estabelecimentos comerciais semelhantes (bares, lanchonetes, conveniências, etc) na cidade de Divinópolis/MG. Para este fim, a CESSIONÁRIA deverá apresentar pelo menos 3 (três) orçamentos de cada item que comprove os valores ofertados estão de acordo com o praticado no mercado.

3.3.1.15. Em posse desta lista e dos três orçamentos que comprovem o valor ofertado, a fiscalização/gestão do contrato poderá solicitar adequação do preço de um ou mais itens, quando observar que o preço a ser praticado não apresenta conformidade com a pesquisa de preços realizada. Sendo a CESSIONÁRIA, obrigada a adequar os preços dos produtos da cantina em conformidade com o valor médio dos produtos oriundos da pesquisa de preços.

3.3.2. **EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS:**

3.3.2.1. A CESSIONÁRIA fornecerá e instalará, às suas expensas, todos os equipamentos, utensílios, mobiliários, bancadas e prateleiras necessários à adequada operação comercial da lanchonete e cafeteria.

3.3.2.2. Será permitida a utilização de equipamentos e mobiliários novos ou usados, desde que atendam rigorosamente aos critérios de qualidade, perfeito estado de conservação, estabilidade estrutural, segurança elétrica/mecânica, pleno funcionamento e adequadas condições higiênico-sanitárias.

3.3.2.3. Previamente ao início da operação comercial, todos os equipamentos (fornos, estufas, geladeiras, freezers, balcões

refrigerados, vending machines) e mobiliários (mesas, cadeiras, bistrôs, bancadas) serão submetidos à vistoria técnica e aprovação formal por comissão conjunta constituída pelo Setor de Infraestrutura Física (SIF/HU-UFSJ) e pela Fiscalização Contratual.

3.3.2.4. Critérios Objetivos de Aceitabilidade e Manutenção:

3.3.2.4.1. Equipamentos de Preparo e Conservação: Devem apresentar vedação térmica adequada, ausência de pontos de oxidação/ferrugem no compartimento interno, controle preciso de temperatura e perfeito funcionamento mecânico/elétrico.

3.3.2.4.2. Mobiliários e Bancadas: Devem ser constituídos de material lavável, impermeável e resistente, sem trincas, farpas ou avarias que comprometam a higienização ou a segurança dos usuários.

3.3.2.4.3. Substituição Obrigatória: Caso seja identificado na vistoria inicial ou durante a execução contratual qualquer bem com desgaste excessivo, vício oculto ou deficiência de higiene que descumpra as normas sanitárias da ANVISA, a CESSIONÁRIA será notificada para realizar a reparação ou substituição do item no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, sob pena de aplicação das penalidades previstas no Instrumento de Medição de Resultado (IMR) e no contrato.

3.3.2.5. Descrição mínima do mobiliário de apoio:

3.3.2.5.1. Bancadas e Prateleiras: Destinadas ao preparo e exposição higiênica dos produtos.

3.3.2.5.2. Equipamentos de Refrigeração e Aquecimento: Fornos, estufas, micro-ondas, geladeiras, freezers e balcões/estufas expositores.

3.3.2.5.3. Mobiliário de Acomodação: Estimativa referencial de até 15 (quinze) mesas e 60 (sessenta) cadeiras/bistrôs em polipropileno rígido, madeira tratada ou metal galvanizado lavável.

3.3.2.6. A lista acima representa o acervo mínimo necessário a acomodação e funcionamento da lanchonete, podendo a cedente solicitar, conforme conveniência administrativa, a ampliação da mobília e demais equipamentos.

3.3.3. **DO FUNCIONAMENTO:**

3.3.3.1. A CESSIONÁRIA deverá prestar atendimento ao público de forma ininterrupta e contínua, diariamente, de segunda-feira a sexta-feira, no horário das 07:00 às 21:00, sábado, domingo e feriados, das 07:00 às 19:00.

3.3.3.2. A critério da CEDENTE e observado o interesse público, poderá ser ampliado ou reduzido os dias e horários de funcionamento.

3.3.4. **ADAPTAÇÕES E REFORMAS:**

3.3.4.1. A CESSIONÁRIA deverá executar, sob suas exclusivas expensas, todas as adequações civis, elétricas, hidráulicas e de exaustão necessárias para viabilizar o *layout* da lanchonete.

3.3.4.2. Por se tratar de um ambiente hospitalar, poderá haver, a critério da CEDENTE, o estabelecimento de restrição de horários e intervenções a serem realizadas, principalmente aqueles que envolvam ruídos, poeira, ferramentas de alto consumo de energia, dentre outros eventos de conveniência administrativa e de interesse público.

3.3.4.3. O fiscal técnico e a equipe de apoio tem autoridade para paralisar as intervenções imediatamente se constatar:

3.3.4.3.1. Rompimento de barreira de poeira em direção a áreas de atendimento.

3.3.4.3.2. Operários sem EPI ou sem crachá.

3.3.4.3.3. Risco iminente de dano à rede elétrica/hidráulica do hospital.

3.3.4.3.4. Os dias de paralisação por culpa da CESSIONÁRIA continuam contando dentro do prazo de 60 dias úteis, sujeitando-a a multas por atraso.

3.3.4.3.5. Deverá a CESSIONÁRIA priorizar equipamentos modernos e mais silenciosos, além de manter a manutenção mecânica (lubrificação, troca de silenciadores e escapamentos) em dia para evitar ruídos excessivos por desgaste.

3.3.4.4. Deverá a CESSIONÁRIA prover, no que couber, a instalação de cercas acústicas (como painéis flexíveis de absorção sonora tipo *Echo Barrier*) ao redor do canteiro ou próximas aos equipamentos ruidosos (geradores, serras, compressores) para bloquear e absorver o som, e/ou aplicar mantas acústicas (de cortiça, EVA ou borrachas específicas) sob contrapisos e revestimentos para conter ruídos de impacto estrutural.

3.3.4.5. O espaço será entregue no estado em que se encontra. A CESSIONÁRIA deverá instalar, às suas expensas, medidores exclusivos de energia elétrica e água dedicados ao controle de consumo, além de arcar com todas as reformas e adequações físicas necessárias, as quais devem ser previamente aprovadas pelo Setor de Infraestrutura Física (SIF) do HU-UFSJ.

3.3.4.6. A CESSIONÁRIA deverá possuir canal redundante automático de comunicação de dados (ex: link de duas operadoras distintas ou modem móvel de dados 4G/5G secundário) para máquinas de cartão e caixas de venda.

3.3.4.7. Não será permitido à CESSIONÁRIA conectar quaisquer aparelhos de informática, servidores ou computadores comerciais na rede lógica institucional do HU-UFSJ.

3.3.4.7.1. A cessionária deverá solicitar às distribuidoras responsáveis, às suas expensas, um medidor de energia elétrica e um hidrômetro dedicado para o controle do consumo de eletricidade e água da lanchonete e das máquinas de venda.

3.3.4.8. O espaço físico de aproximadamente 128,75 m² será entregue desocupado e no estado de conservação em que se encontra, cujas características estruturais, pontos de utilidade (água, esgoto e energia elétrica) e croquis constam detalhados no Relatório Fotográfico (SEI nº 66153127) e na Planta Baixa (Anexo II) deste instrumento.

3.3.4.9. Instalação de Medidores Individuais: A CESSIONÁRIA deverá instalar, às suas expensas, medidores exclusivos de energia elétrica (wattímetro) e água (hidrômetro) dedicados ao controle individualizado do consumo da lanchonete, no prazo máximo de até 30 (trinta) dias a contar da assinatura do contrato, conforme pontos de interligação e especificações técnicas fornecidos pelo Setor de Infraestrutura Física (SIF/HU-UFSJ).

3.3.4.10. Escopo das Reformas e Envio do Projeto Executivo:Todas as reformas, intervenções e adequações físicas essenciais à operabilidade comercial (infraestrutura civil, pintura lavável, instalações elétricas, hidráulicas, rede de esgoto/caixa de gordura e sistema de exaustão) serão custeadas e executadas sob inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA, devendo ser precedidas da apresentação e aprovação do Projeto Executivo (composto por projeto arquitetônico/layout 3D, elétrico e hidráulico) junto ao SIF/HU-UFSJ no prazo de até 20 (vinte) dias úteis após a assinatura contratual.

3.3.4.11. Ponto de Rede (incluindo o cabeamento até a tomada disponibilizada para conexão com a vending machine, bem como custear

os dados de internet para o funcionamento destes.

3.3.4.12. Critérios Objetivos para Análise e Aprovação pelo SIF: A análise e a aprovação das obras e projetos pelo SIF pautar-se-ão em critérios objetivos de segurança estrutural, acessibilidade e salubridade, observando estritamente:

3.3.4.12.1. As normas técnicas vigentes da ABNT;

3.3.4.12.2. O Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC/ANVISA nº 216/2004); e

3.3.4.12.3. As diretrizes técnicas de infraestrutura da Rede HU Brasil contidas nos Ofícios-Circulares SEI nº 37/2021 e nº 66/2020/SMPO/CIH/DAI-EBSERH, garantindo previsibilidade de custos, isonomia entre os licitantes e afastando a transferência de riscos indeterminados à futura cessionária.

3.3.4.13. A elaboração do projeto executivo de reforma e adequação é de responsabilidade da CESSIONÁRIA. A planta baixa e o projeto arquitetônico referencial anexos a este processo podem ser utilizados como base, cabendo à CESSIONÁRIA apresentar e executar o projeto que melhor atenda às suas necessidades operacionais e comerciais, desde que devidamente aprovado pelo SIF/HU-UFSJ.

3.3.4.14. A CESSIONÁRIA deverá encaminhar, no prazo máximo de até 20 (vinte) dias úteis após a assinatura do contrato, os projetos completos para análise e aprovação formal do Setor de Infraestrutura do HU-UFSJ, a saber:

a) Projeto Arquitetônico;

b) Projeto Hidráulico;

c) Projeto Elétrico;

d) Layout Renderizado em 3D.

3.3.4.14.1. Além dos projetos relacionados acima, a CESSIONÁRIA deverá apresentar os demais projetos complementares que se fizerem necessários à adequada execução da proposta de reforma e adequação do espaço, conforme as características e especificidades das intervenções previstas, a exemplo de projetos de climatização, prevenção e combate a incêndio, comunicação visual ou outros que venham a ser exigidos pelo Setor de Infraestrutura Física (SIF) do HU-UFSJ. Tais projetos deverão ser submetidos à análise e à aprovação prévia do SIF, antes do início das respectivas intervenções, observadas as normas técnicas e a legislação aplicável.

3.3.4.15. Os custos das adequação e das benfeitorias permanentes necessárias ao funcionamento da lanchonete poderão ser compensados mediante abatimento no valor mensal da concessão, até o limite máximo do valor da cessão onerosa previsto para o contrato. Para tanto, a CESSIONÁRIA deverá apresentar projeto executivo, orçamento detalhado e cronograma físico-financeiro, os quais deverão ser submetidos à análise e aprovação do setor técnico competente do HU-UFSJ antes do início das intervenções.

3.3.4.15.1. Será feito estudo de mercado pela CEDENTE comparando os custos dispendidos com as adaptações em infraestrutura pela CESSIONÁRIA, sendo vedadas as compensações com valores superiores as práticas regionais.

3.3.4.15.2. As benfeitorias eventualmente realizadas pela cessionária somente serão passíveis de reembolso mediante prévia análise e aprovação do Setor de Infraestrutura Física (SIF), observados os critérios e as condições estabelecidos pela Administração. As benfeitorias não aprovadas pelo SIF para fins de reembolso, bem como aquelas executadas sem a prévia autorização exigida, quando aplicável, serão custeadas integralmente pela cessionária, sem ônus para o HU-UFSJ.

3.3.4.16. O abatimento será realizado mensalmente, na forma e pelo prazo estabelecidos no Termo de Referência e no instrumento contratual, limitado ao valor dos investimentos efetivamente executados e ao limite do valor contratual, comprovados e aceitos pela Administração. Não serão passíveis de abatimento despesas realizadas sem prévia aprovação, aquelas que excedam os valores autorizados pela Administração ou aquelas que não estejam relacionadas às intervenções necessárias e previamente definidas para adequação do espaço.

3.3.4.17. Concluídas as adequações, as benfeitorias permanentes, instalações e demais intervenções definitivas serão incorporadas ao patrimônio do HU-UFSJ, após o devido aceite pela Administração, não cabendo à CESSIONÁRIA, ao término da concessão, qualquer indenização adicional, compensação ou direito de retenção sobre tais benfeitorias, além da compensação financeira já estabelecida mediante o abatimento no valor da concessão.

3.3.4.18. Cabe informar que no âmbito da Rede HUBRASIL há diretrizes quanto à infraestrutura física previstas no Ofício-Circular - SEI nº 37/2021/SMPO/CIH/DAI-HU Brasil e no Ofício-Circular - SEI nº 66/2020/SMPO/CIFT/DAI-HU Brasil, que proibi expressamente a instalação de equipamentos de infraestrutura ou equipamentos que exijam aanálise de engenharia, sem a prévia avaliação de viabilidade de instalação pelo Setor de Infraestrutura Física (SIF) do hospital, bem como a execução de adequações da infraestrutura física gerenciada pela Rede HUBRASIL sem a prévia avaliação do Setor de Infraestrutura Física (SIF) do hospital. As diretrizes orientam que a matéria da Rede HUBRASIL 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 HUBRASIL, conforme legislação vigente.

3.3.4.18.1. As adequações 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.

3.3.4.19. Os equipamentos e bens móveis utilizados na operação que sejam de propriedade da CESSIONÁRIA e que não tenham sido expressamente definidos como benfeitorias incorporáveis permanecerão de sua propriedade, podendo ser retirados ao término da concessão, observadas as condições estabelecidas no instrumento contratual.

3.3.4.20. A CESSIONÁRIA deverá apresentar e manter atualizada uma lista detalhada de todos os equipamentos de sua propriedade alocados no local, para que, após o encerramento da cessão, a CESSIONÁRIA possa realizar a sua devida retirada. Não há exigência de que os equipamentos sejam novos, contudo, é obrigatório que estejam em perfeito estado de funcionamento, conservação e obedeçam aos padrões de higiene da vigilância sanitária.

3.3.4.21. Os produtos disponibilizados deverão apresentar identificação, preço, validade e demais informações exigidas pela legislação aplicável, sendo obrigatória a retirada imediata de produtos vencidos, impróprios para consumo ou que apresentem qualquer irregularidade.

3.3.4.22. A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar canal de atendimento ao consumidor e manter os equipamentos em adequado estado de funcionamento, conservação, higiene e segurança, compatíveis com as instalações elétricas do HU-UFSJ e em conformidade com as normas técnicas aplicáveis.

3.3.4.23. As máquinas de autoatendimento (*vending machines*) deverão permanecer disponíveis para utilização 24 horas por dia, inclusive finais de semana e feriados, ressalvadas situações excepcionais de manutenção.

3.3.4.24. Deverão possibilitar meios de pagamento eletrônicos, incluindo vale refeição/alimentação *Pluxee*, cartão de débito, cartão de crédito, pagamento por aproximação, Pix, sendo de responsabilidade da CESSIONÁRIA a instalação, operação, manutenção preventiva e corretiva, reposição dos produtos e controle de estoque. Quando houver produtos que necessitem de refrigeração, os equipamentos deverão dispor de sistema adequado para conservação da temperatura.

3.3.4.24.1. A HUBRASIL possui contrato com a empresa Pluxee Brasil para o fornecimento de vale refeição e vale alimentação aos seus empregados públicos. Caso haja a rescisão de tal contrato, e contratação de nova empresa pela HUBRASIL, a CESSIONÁRIA será comunicada e deverá disponibilizar a nova forma de pagamento em suas máquinas.

3.3.4.25. As dimensões das máquinas (*vending machines*) deverão guardar estrita proporcionalidade com o espaço físico disponibilizado em cada ponto, respeitando-se as rotas de fuga, às normas de acessibilidade (ABNT NBR 9050) e sem obstruir o fluxo de macas, cadeiras de rodas, profissionais e pacientes.

3.3.4.26. A limpeza das máquinas automáticas (área de atendimento interno/externo e equipamentos), deverá ser realizada seguindo cronograma específico sob responsabilidade da CESSIONÁRIA. Deverão ser realizadas limpezas diárias (limpeza externa, na bandeja de resíduos e no bico de saída, todos utilizando detergente). Semanalmente deverá ser realizada limpeza interna dos reservatórios e tubulações com detergente e solução sanitizante (hipoclorito de sódio, 200 ppm, peróxido de hidrogênio ou quaternários de amônio, conforme compatibilidade com o equipamento). E uma limpeza mensal com desmontagem parcial para limpeza profunda (detergente e sanitizante) e inspeção para identificar e eliminar qualquer presença de contaminação visível.

3.3.4.27. **DO CRONOGRAMA:**

3.3.4.28. As etapas de conclusão do objeto deverão observar:

3.3.4.28.1. 20 dias úteis para a apresentação do projeto com as intervenções em infraestrutura.

3.3.4.28.2. 60 dias úteis para as ações de infraestrutura.

3.3.4.28.3. 30 dias úteis para o início das atividades/inauguração dos serviços.

3.3.4.29. Mediante robusta justificativa, poderá a CEDENTE autorizar a dilação dos prazos, observado o interesse público e a razoabilidade.

3.3.5. **MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA:**

3.3.5.1. A contratada assume a responsabilidade integral pela manutenção de todos os subsistemas instalados ou adaptados por ela (fiação elétrica suplementar, tubulações de esgoto e água privativas da lanchonete, exaustão, pintura interna, etc.), devendo solucionar qualquer avaria imediatamente para não interromper a prestação ou danificar a estrutura predial do Hospital.

3.3.5.2. Prover todos os insumos e equipamentos para os processos de higienização e sanitização, conforme legislações vigentes.

3.3.5.3. Ficará a cargo da CESSIONÁRIA execução direta das atividades de controle de pragas e vetores na área cedida, observando a periodicidade mínima exigida pela Vigilância Sanitária e apresentando cronograma fixo de dedetização à fiscalização do contrato.

3.3.5.4. Deverá a CESSIONÁRIA disponibilizar todo o aparato necessário para o manuseio e descarte correto do lixo orgânico, a partir de fluxogramas aprovados pelo HU - UFSJ, como: lixeiras com segregação entre os tipos de resíduos, dentre outros.

3.3.5.5. No caso das manutenções corretivas das máquinas de venda, a CESSIONÁRIA deverá fornecer meios de contato para acionamento, em caso de falhas ou problemas que deixem o equipamento inoperante ou com baixo rendimento.

3.3.5.5.1. O atendimento de manutenção corretiva deverá ocorrer sem custo para CEDENTE, dentro do prazo de até 06 (seis) horas a partir do chamado.

3.3.5.5.2. Uma vez constatado que o equipamento ficará inoperante por período superior a 72 horas, a CESSIONÁRIA deverá providenciar equipamento para substituiçã de forma a preservar a continuidade da preservação do serviço.

3.3.5.5.3. O equipamento substituto deverá ter igual capacidade e funcionalidade, a fim de assegurar a continuidade da operação.

3.3.5.5.4. A CEDENTE não terá qualquer responsabilidade por falhas, defeitos, paralisações ou inoperância dos equipamentos, cabendo integralmente à CESSIONÁRIA arcar com custos, riscos e consequências decorrentes da operação e manutenção das máquinas.

3.3.5.6. Considerando o ambiente hospitalar, deverá a CESSIONÁRIA prezar pela utilização de equipamentos silenciosos e sustentáveis.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Deverão ser observados os dispositivos da Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, que estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação no Brasil, com o objetivo de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados e reduzir as doenças transmitidas por alimentos (DTA).

4.2. A CESSIONÁRIA será avaliada pelos servidores públicos, empregados públicos, terceirizados, docentes, discentes e demais usuários dos serviços prestados por este Hospital, sobre a qualidade de seus produtos e serviços durante o período da Cessão de Uso.

4.2.1. Deverá ser disponibilizado pela CESSIONÁRIA caixa de sugestões, em local visível e de fácil acesso, para a manifestação do público usuário quanto a melhorias, reclamações e elogios.

4.2.2. A CEDENTE deverá acompanhar as manifestações do público usuário, bem como as ações corretivas de saneamento de eventuais desconformidades dos parâmetros estabelecidos no Termo de Referência.

4.3. Os preços praticados na cobrança dos produtos comercializados deverão ser condizentes com a realidade do mercado e expostos em local visível ao público.

4.4. O fornecimento dos alimentos e bebidas é de exclusiva responsabilidade do licitante vencedor, não se responsabilizando o HU-UFSJ/HUBRASIL por inadimplência de terceiros (empregados ou visitantes).

4.5. Deverá a cessionária disponibilizar vending machines de café, snacks, sucos, refrigerantes e água em locais estratégicos dentro da área cedida.

4.5.1. As máquinas de autoatendimento (vending machines) devem permitir a acessibilidade a portadores de deficiências visuais, auditivas, locomotoras e outras.

4.5.2. A contratada deverá encaminhar mensalmente o relatório de quantidade de atendimento e faturamento mensal a gestão do

contrato do HU-UFSJ/HUBRASIL para acompanhamento.

4.6. O estabelecimento somente poderá funcionar após a obtenção de todos os alvarás, registros e licenças e outras formalidades necessárias para o seu funcionamento legal, ficando o HU-UFSJ totalmente isenta dessas responsabilidades.

4.7. 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 eágua, fazer o pagamento dos boletos deste período em seguida solicitar o desligamento do fornecimento da agua e da luz do estabelecimento. Nenhum vínculo de natureza empregatícia terá a CESSIONÁRIA e/ou seus empregados com o HU-UFSJ, ficando, ainda, por conta da CESSIONÁRIA, as despesas com taxas aluguel, água, energia, tributos, e demais dívidas decorrentes da utilização do espaço ou da realização da atividade e serviços.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. O presente termo compreende a cessão onerosa de espaço físico destinado a implantação de lanchonete para atender todo o público usuário do Hospital Universitário da Universidade Federal de São João del-Rei.

5.2. Considerando a lacuna na oferta de alimentos no perímetro da instituição, optou-se pela cessão onerosa da área correspondente a 128,75 m², sendo delimitada por alvenaria, dotada de rede de energia, hidráulica, esgoto e internet. O prazo inicial da cessão onerosa será de 36 meses, podendo ser prorrogada até o limite de 60 meses.

5.3. Para o pleno funcionamento da solução proposta, deverá a CESSIONÁRIA providenciar as adptações e melhorias em infraestrutura necessárias para a execução da atividade comercial, nos termos e prazos estabelecidos ao longo deste Termo de Referência.

5.4. Está prevista a compensação financeira pela CEDENTE à CESSIONÁRIA, respeitado o limite previsto para avença, dos gastos dispendidos nas melhorias de infraestrutura, sendo estas incorporadas ao acervo patrimonial da CEDENTE ao final do pacto.

5.5. Em caso de descumprimento das exigências contidas no presente Termo de Referência, a CEDENTE fica desobrigada, independente do prazo de vigência da cessão onerosa, de compensar à CESSIONÁRIA pelos investimentos dispendidos.

5.6. Não haverá compensação para os gastos em eletrodomésticos, mobiliário, mão de obra, produtos e demais itens que não se enquadrem em infraestrutura.

5.7. Está inclusa a possibilidade de instalação de máquinas automáticas de venda (3) para o atendimento ao público usuário no horário em que a lanchonete não estiver em operando.

5.8. Deverá a CESSIONÁRIA equipar a lanchonete, contratar funcionários, providenciar os documentos de autorização e licenciamento correspondentes e executar as demais atividades (limpeza, controle de pragas, sinalização, manutenção e etc) no âmbito das dependências cedidas.

5.9. As demais condições de execução do objeto, incluindo a satisfação do público usuário e dos preços praticados, serão acompanhados pela equipe de fiscalização designada pela CEDENTE.

5.10. O valor mensal da cessão onerosa poderá ser acrescida face ao redimensionamento calculado a partir do Instrumento de Medição do Resultado (IMR).

6. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

6.1. Os critérios referentes ao modelo de gestão do contrato estão definidos no instrumento contratual.

6.2. DOS FISCAIS E GESTORES:

6.2.1. Para a gestão do contrato, fica indicada a empregada pública Elaine Santana de Souza Ferreira, Chefe da Unidade de Suporte Operacional, SIAPE nº 214****. Para gestor(a) suplente, fica indicada a empregada pública Isabele Frazão Mascarenhas, Nutricionista, SIAPE nº 344****.

6.2.2. Para a fiscalização contratual, fica indicada a empregada pública Tais Mendes Martins Sales Santos, Analista Administrativo, SIAPE nº 125****. Para fiscal suplente, fica indicado o empregado público Luciano de Souza Oliveira, Analista Administrativo, SIAPE nº 149****.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. DO PAGAMENTO:

7.1.1. A CESSIONÁRIA pagará mensalmente ao HU-UFSJ a contrapartida pela cessão onerosa de uso da área total, somadas as despesas com água e luz.

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

7.1.1.2. Serão emitidas Guias de Recolhimento da União separadas para valor mensal da cessão e dos custos individualizados com energia e água.

7.1.1.2.1. Serão computados e acrescidos, proporcionalmente, o valor dos impostos, taxas e tarifas praticados pela Companhia Energética de Minas Gerais (CEMIG) e Cia de Saneamento de Minas Gerais – Copasa, respectivamente.

7.2. O atraso injustificado no pagamento da parcela mensal da Cessão sujeitará a Cessionária à multa de mora 0,3% (três décimos por cento) sobre o valor mensal da cessão, para cada dia de atraso, observado o limite de 9%.

7.3. O não pagamento do débito após 30 dias de atraso ensejará a abertura de processo de apuração de irregularidade contratual.

7.4. O atraso no pagamento por 60 dias poderá acarretar na rescisão do Termo de Cessão.

7.5. A multa de que trata este item não impedirá a rescisão da cessão pelo cedente e a aplicação de outras sanções.

7.6. Após a rescisão assinada pela autoridade máxima do cedente, obriga-se a Cessionária a devolver o bem cedido, no prazo máximo de 30 dias.

7.7. 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.

7.8. Em caso de pagamento fora do prazo, os encargos devidos serão calculados por dia e emitidos na GRU do mês subsequente.

7.9. DA MEDIÇÃO:

7.9.1. O Instrumento de Medição de Resultado (IMR) é um mecanismo contratual que define, em bases objetivas, tangíveis e verificáveis, os níveis esperados de qualidade na prestação de um serviço e as respectivas adequações no pagamento. Serve para ajustar o valor que será pago à CEDENTE. Se a qualidade ou a meta estabelecida não for atingida, aplica-se um acréscimo proporcional no valor a ser pago pela CESSIONÁRIA à CEDENTE.

7.9.2. Será adotado para fins de remuneração do item de serviço os seguintes aspectos (IMR):

Instrumento de Medição de Resultados (IMR)				
Competência		**Nota Máxima**	**Nota Obtida**	**Observação**
1	Tempo de atendimento e filas; Pesquisa de satisfação do usuário; Aspectos visuais, olfativos e gustativos dos alimentos; Variedade do cardápio; Higiene e cumprimento de normas sanitárias.	(0 a 5)		A avaliação deverá levar em consideração a pesquisa de satisfação do usuário (66160358).
2	Estado de conservação predial, utensílios, mobiliário e dos equipamentos.	(0 a 2)		**x**
3	Disponibilidade e resolutividade (alternativas e prazos) do representante de vendas e/ou equipe comercial (resposta de email's, telefones ou correspondências) em relação as questões levantadas pela equipes de fiscalização técnica e administrativa, tais como envio de documentações pendentes, pedidos em aberto, paralisação do atendimento.	(0 a 3)		Prazo para resposta de até 03 (três) dias úteis.

Através do método Scorecard, o valor da cessão onerosa rpoderá ser redimensionado conforme a pontuação obtida no atendimento as competências acima definidas, respeitando-se a seguinte as seguintes faixas de ajuste de pagamento:

* 9,5 a 10 pontos: 0% de acréscimo do valor mensal da cessão onerosa;
* 8,5 a 9,4 pontos: 03% de acréscimo do valor mensal da cessão onerosa;
* 7,5 a 8,4 pontos: 07% de acréscimo do valor mensal da cessão onerosa;
* 6,5 a 7,4 pontos: 10% de acréscimo do valor mensal da cessão onerosa;
* 5,5 a 6,4 pontos: 15% de acréscimo do valor mensal da cessão onerosa;
* = ou - que 5,4 pontos: abertura de processo administrativo para apuração de responsabilidades e possíveis sanções.

1- Caso o baixo desempenho nas competências avaliadas implique em desabastecimento ou interrupção da atividade comercial, fica estabelecido para pagamento o limite de 20% do valor mensal da cessão onerosa.

7.9.3. Horário de Funcionamento: Diariamente, incluindo sábados, domingos e feriados, das 07h00 às 21h00, com atendimento presencial contínuo e operação de vending machines 24 horas.

7.9.4. Reuniões Anuais de Monitoramento: A cada período de 12 (doze) meses, a CEDENTE e a CESSIONÁRIA realizarão reunião formal de alinhamento para auditagem de conformidade contratual, cujas deliberações serão registradas em ata.

7.9.5. Em cumprimento ao Anexo V, item 2.6, subalíneas "d.3" e "d.4", da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05/2017, o Instrumento de Medição do Resultado (IMR) pauta-se em indicadores objetivamente observáveis e mensuráveis, destinados a aferir a qualidade da prestação dos serviços e a conformidade das operações.

7.9.5.1. Indicador 1 – Mede o tempo de atendimento, filas, aspectos sensoriais dos alimentos, variedade do cardápio e conformidade sanitária, integrando obrigatoriamente os dados da Pesquisa de Satisfação do Usuário;

7.9.5.2. Indicador 2 – Afere objetivamente o estado de conservação predial, utensílios, mobiliários e equipamentos cedidos mediante checklists periódicos de vistoria.

7.9.5.3. Indicador 3 – Mensura a disponibilidade e a resolutividade do preposto/equipe comercial, fixando o prazo objetivo de até 03 (três) dias úteis para resposta a notificações, telefones, e-mails e demandas da fiscalização.

7.9.6. Nos termos do item 1 do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05/2017, será indicado o acréscimo no valor devido pela outorga, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Cessionária:

7.9.6.1. Não produziu os resultados acordados;

7.9.6.2. Deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

7.9.6.3. Deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.9.7. Deverá a CEDENTE encaminhar à CESSIONÁRIA o respectivo Instrumento de Medição de Resultados, bem como os elementos

comprobatórios (relatórios, fotos, e-mails, chamados e demais documentos) que ensejaram o acréscimo do valor a ser pago.

7.9.8. Deverá a CESSIONÁRIA, a partir da data de recebimento do IMR e os respectivos elementos comprobatórios, apresentar o contraditório em até 05 (cinco) dias úteis, anexando documentos que comprovem a superveniência ou as tratativas para as não conformidades apontadas pela equipe de fiscalização técnica.

7.9.9. Deverá a equipe de fiscalização técnica da CEDENTE, no prazo de até 03 (três) dias úteis, analisar o mérito do contraditório, providenciando, se necessário, o ajuste do valor a ser pago pela CESSIONÁRIA.

7.9.10. O IMR poderá ser revisto, durante a vigência contratual, para ajuste fino, desde que essa alteração:

7.9.10.1. Não implique acréscimo ou redução do valor contratual além dos limites de 25% (vinte e cinco por cento), permitidos pelo art. 203 do RCC 3.0;

7.9.10.2. Não configure descaracterização do objeto do contrato.

8. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DE FORNECEDOR

8.1. FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

8.1.1. O certame será realizado na modalidade **Pregão Eletrônico**, adotando o critério de julgamento de **Maior Oferta de Preço** (Maior Percentual de Oferta ou Desconto sobre a taxa), visando a maximização da receita acessória para a Instituição.

8.1.2. De acordo com o art. 57 do Regulamento de Compras e Contratos da HU Brasil (RCC 3.0), o critério de julgamento pela maior oferta de preço será utilizado no caso de contratos que resultem em receita para a HUBRASIL. Contudo, em razão do sistema Compras.gov ainda não disponibilizar a opção "maior oferta", opta-se por alternativa similar, qual seja, **Maior Percentual de Desconto**.

8.1.3. O valor mensal para a concessão que o licitante está disposto a ofertar deverá ser aplicado à fórmula abaixo indicada, sendo convertido no Percentual de Desconto (D) que o licitante deverá registar no sistema eletrônico. Portanto, a proposta e/ou lances deverão ser registrados em forma de Percentual de Desconto (D), que representará o valor mensal que o licitante se propõe a pagar pela utilização do imóvel:

$$L = VM + VM*D$$

Sendo:

L = Percentual de Desconto (%).

VM = Valor Mínimo (valor estimado pelo HU-UFSJ).

D = Desconto.

Exemplo: para o valor mínimo de R$ 2.653,54 e um desconto proposto pelo licitante de 4,5%, o lance será de:

L= 2.653,54 + 2.653,54* 0,045

L = 2.653,54 + 119,4093

L= 2.772,9493

8.1.4. Na tabela a seguir, são apresentados **exemplos** de variados percentual de Desconto e o cálculo dos respectivos Valores Mensal de Concessão (VC), considerando um valor mensal (a título de exemplo) de R$ 2.653,54:

Valor Estimado da Concessão	Acréscimo	Valor final da proposta	Índice de Oferta
R$ 2.653,54	R$ 0,00	R$ 2.653,54	1,0000
R$ 2.653,54	R$ 6,63	R$ 2.660,17	1,0025
R$ 2.653,54	R$ 13,27	R$ 2.666,81	1,0050
R$ 2.653,54	R$ 19,90	R$ 2.673,44	1,0075
R$ 2.653,54	R$ 26,54	R$ 2.680,08	1,0100
R$ 2.653,54	R$ 33,17	R$ 2.686,71	1,0125
R$ 2.653,54	R$ 39,80	R$ 2.693,34	1,0150
R$ 2.653,54	R$ 46,44	R$ 2.699,98	1,0175
R$ 2.653,54	R$ 53,07	R$ 2.706,61	1,0200
R$ 2.653,54	R$ 59,70	R$ 2.713,24	1,0225
R$ 2.653,54	R$ 66,34	R$ 2.719,88	1,0250
R$ 2.653,54	R$ 72,97	R$ 2.726,51	1,0275
R$ 2.653,54	R$ 79,61	R$ 2.733,15	1,0300
R$ 2.653,54	R$ 86,24	R$ 2.739,78	1,0325
R$ 2.653,54	R$ 92,87	R$ 2.746,41	1,0350
R$ 2.653,54	R$ 99,51	R$ 2.753,05	1,0375
R$ 2.653,54	R$ 106,14	R$ 2.759,68	1,0400

R$ 2.653,54	R$ 112,78	R$ 2.766,32	1,0425
R$ 2.653,54	R$ 119,41	R$ 2.772,95	1,0450
R$ 2.653,54	R$ 126,04	R$ 2.779,58	1,0475

8.2. **CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:**

8.2.1. **CRITÉRIO DE JULGAMENTO:**

8.2.1.1. Será desclassificada a proposta e/ou lance cujo "Índice de Oferta" (IO) seja menor do que 1, visto que, aplicado à fórmula, resultará em valor inferior ao valor mínimo estimado pela Administração.

8.2.1.2. O licitante deve se atentar que quanto maior for o "Índice de Oferta" (IO) , maior será a oferta para o Valor da Taxa Anual de Exploração do espaço físico, conforme exemplificado na tabela acima.

8.2.1.3. Serão desclassificadas as propostas que apresentem taxa mensal de utilização inferior ao mínimo exigido, estabelecido em R$ 2.653,54 (dois mil seiscentos e cinquenta e três reais e cinquenta e quatro centavos).

8.2.1.4. A taxa deverá ser cotada com quatro casas decimais.

8.2.1.5. Para apresentação de lances, somente serão aceitos com quatro casas decimais.

8.2.1.6. Apenas serão aceitos os lances encaminhados de acordo com as orientações contidas neste Termo de Referência.

8.2.2. **MODE DE DISPUTA:**

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

8.2.3. **INTERVALO ENTRE LANCES:**

8.2.3.1. 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 0,25%.

8.2.4. **REGIME DE EXECUÇÃO:**

8.2.4.1. A contratação será por empreitada por preço global, nos termo do art. 9º, II do Regulamento de Compras e Contratos da HU Brasil - RCC 3.0.

8.2.5. **DA VISTORIA:**

8.2.5.0.0.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, 09:00 às 11:00 e das 13:00 às 15:00. O agendamento deve ser efetuado previamente pelo telefone (37) 9.9923-5969 e e-mail, na Unidade de Suporte Operacional do HC-UFSJ, com as servidoras Taís Sales (tais.sales@hubrasil.gov.br; usop.hu-ufsj@hubrasil.gov.br) e Elaine Ferreira (elaine.ferreira@hubrasil.gov.br).

8.2.5.0.0.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

8.2.5.0.0.3. A declaração de visita (66153631) deverá conter a assinatura do servidor responsável da HU-UFSJ e do representante designado pela empresa. Na vistoria deverão ser examinadas as áreas, equipamentos e mobiliário em geral, tomando ciência das características e peculiaridades dos serviços, posto que não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações existentes.

8.2.5.0.0.4. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

8.2.5.0.0.5. A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

8.2.5.0.0.6. Caso a empresa opte por preencher a Declaração de Dispensa de Vistoria (66153918), também não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações existentes.

8.2.5.0.0.7. Na opção da não realização da vistoria, a empresa não poderá alegar desconhecimento das condições do local de realização dos serviços, em favor de eventuais pretensões de acréscimo nos preços propostos.

8.2.5.0.0.8. Nos termos do Art. 63. § 2º da Lei nº 14.133/21, se os licitantes optarem por realizar vistoria prévia, a Administração deverá disponibilizar data e horário diferentes para os eventuais interessados.

8.3. **CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO:**

8.3.1. Para a habilitação neste certame deverão ser observados:

8.3.1.1. **HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

8.3.1.1.1. As exigências de habilitação jurídica estarão disciplinadas no edital.

8.3.1.2. **REGULARIDADE FISCAL, SEGURIDADE SOCIAL E TRABALHISTA:**

8.3.1.2.1. As exigências de regularidade fiscal, seguridade social e trabalhista estarão disciplinadas no edital.

8.3.1.3. **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

8.3.1.4. As exigências de qualificação econômico-financeira estarão disciplinadas no edital.

8.3.1.5. **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA-OPERACIONAL:**

8.3.1.5.1. Alvará Sanitário e Licença de Funcionamento ou Licença Sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito

Federal, emitida pela Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, da sede da empresa interessada.

8.3.1.5.2. Caso o Alvará Sanitário esteja vencido ou, no momento da análise documental, dentro do mês de vencimento, será aceito protocolo de solicitação de renovação, desde que tenha sido requerido no prazo mínimo que anteceder o vencimento constante na legislação sanitária Municipal/Estadual ou Distrital da sede.

8.3.1.5.3. Caso o participante do certame seja dispensada do Alvará Sanitário, a mesma deverá apresentar documento que comprove a isenção.

8.3.1.6. Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a aptidão da empresa cessionária para o desempenho de atividade do tipo lanchonete/cantina/restaurante, com comprovação de experiência mínima de 01 (um) ano na prestação de serviço de restaurante, lanchonete, cantina, rotisserie e congêneres, ininterruptos ou não, até a data da sessão pública de abertura do pregão. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

8.3.1.6.1. 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 a descrição das atividades arroladas no Termo de Referência, contendo, no mínimo:

I - Nome empresarial e dados de identificação da instituição emitente (CNPJ, endereço, telefone);

II - Local e data de emissão;

III - Nome, cargo, telefone, e-mail e a assinatura do responsável pela veracidade das informações;

IV - Período da execução da atividade.

8.3.1.6.2. Para fins de comprovação de qualificação técnica, poderão ser admitidas:

I - Declarações assinadas por antigos locadores (shoppings, galerias e demais estabelecimentos comerciais);

II - Declarações emitidas por empresas parceiras ou marcas franqueadoras, fornecedores do setor (ex: distribuidores de bebidas e alimentos), atestando que o licitante possui histórico de compra e relacionamento comercial sólido e saudável.

8.3.1.6.3. Dessa forma, a exigência de experiência mínima de 12 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. A exigência de 12 meses de experiência está devidamente fundamentada na legislação vigente e jurisprudência do TCU (Acórdão nº 1621/201- Plenário e Acórdão nº 2031/2020), sendo proporcional à complexidade e relevância do objeto. Tal medida visa mitigar riscos contratuais e assegurar a adequada prestação do serviço à coletividade.

8.3.1.7. Diferente de um estabelecimento de rua, o público de um hospital inclui pessoas imunocomprometidas, pacientes em tratamento e acompanhantes sob estresse. A ocorrência de qualquer Doença Transmitida por Alimentos (DTA) nesse cenário pode ser fatal ou agravar severamente quadros clínicos. Portanto, faz-se indispensável que a empresa comprove já ter operado serviços de alimentação de forma segura, preferencialmente em ambientes de alta complexidade ou de saúde.

8.3.1.8. Diante do exposto, a exigência de comprovação de aptidão técnica e operacional encontra amparo no princípio da eficiência e da segurança jurídica e operacional, sendo uma medida estritamente necessária para selecionar um parceiro comercial qualificado e evitar riscos à saúde pública e à imagem da instituição de saúde.

8.3.1.9. 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, solicitaddo pelo Agente de Licitação.

8.3.2. **DA APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS:**

8.3.2.1. Para a apresentação das propostas, deverá as proponentes apresentar/declarar:

a) A Política de Transações com partes relacionadas da Rede HU Brasil atualizada que está disponível em https://www.gov.br/ebserh/pt-br/governanca/governanca-corporativa/politica-de-transacoes-com-partes-relacionadas;

b) O atendimento por parte do participante do pregão eletrônico ao art. 7º, XXXIII da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, que prevê "*proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos*";

c) A participação de interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto deste pregão e que estejam com Credenciamento regular no SICAF, conforme disposto no artigo 9º da Instrução Normativa nº 03, de 2018 (atualizada);

8.3.2.2. A licitante deverá encaminhar proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando então se encerrará automaticamente a fase de recebimento de propostas. Até a abertura da sessão pública, o licitante poderá retirar ou substituir sua proposta.

8.3.2.3. No campo “Descrição Detalhada do Objeto Ofertado” devem ser incluídas todas as informações necessárias ao perfeito detalhamento do objeto e, ainda, prazo de validade da proposta de, no mínimo, 120 (cento e vinte dias), cuja omissão e/ou contrariedade implica a aceitação do prazo indicado.

8.3.2.4. O prazo de validade das propostas será de, no mínimo, 120 dias, a contar da abertura deste pregão, independentemente de não consignarem prazo de validade ou de consignarem prazos inferiores a este, salvo se o licitante oferecer prazo superior, ocasião em que este prevalecerá.

8.3.2.5. A proposta deverá conter especificação clara, completa e minuciosa dos serviços ofertados, tais como metragem ofertada, localização, e demais especificações que sejam inerentes ao serviço, incluindo-se os respectivos folders das máquinas de venda.

8.3.2.6. O fornecedor deverá incluir nas propostas: o número de telefone, e-mail, endereço para correspondência e nome(s) do(s) funcionários(s) representante(s) da empresa para contatos institucionais.

8.3.2.7. Pela natureza do objeto desta licitação, não será necessário o preenchimento dos campos marca, fabricante, modelo ou versão no sistema Comprasgov.

8.3.2.8. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a CESSIONÁRIA.

8.3.2.9. Os descontos ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

8.3.2.10. **DA VISTORIA:**

8.3.2.10.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, 09:00 às 11:00 e das 13:00 às 15:00. O agendamento deve ser efetuado previamente pelo telefone (37) 9.9923-5969 e e-mail, na Unidade de Suporte Operacional do HC-UFSJ, com as servidoras Taís Sales (tais.sales@hubrasil.gov.br; usop.hu-ufsj@hubrasil.gov.br) e Elaine Ferreira (elaine.ferreira@hubrasil.gov.br).

8.3.2.10.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

8.3.2.10.3. A declaração de visita (66153631) deverá conter a assinatura do servidor responsável da HU-UFSJ e do representante designado pela empresa. Na vistoria deverão ser examinadas as áreas, equipamentos e mobiliário em geral, tomando ciência das características e peculiaridades dos serviços, posto que não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações existentes.

8.3.2.10.4. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

8.3.2.10.5. A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

8.3.2.10.6. Caso a empresa opte por preencher a Declaração de Dispensa de Vistoria (66153918), também não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações existentes.

8.3.2.10.7. Na opção da não realização da vistoria, a empresa não poderá alegar desconhecimento das condições do local de realização dos serviços, em favor de eventuais pretensões de acréscimo nos preços propostos.

8.3.2.10.8. Nos termos do Art. 63. § 2º da Lei nº 14.133/21, se os licitantes optarem por realizar vistoria prévia, a Administração deverá disponibilizar data e horário diferentes para os eventuais interessados.

9. DA PUBLICIDADE E DO VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

9.1. Excepcionalmente, o valor estimado da presente contratação não será tratado de forma sigilosa. Embora a regra geral prevista no art. 30 do Regulamento de Compras e Contratos da HU Brasil (RCC 3.0) estabeleça o sigilo do orçamento estimado, o § 2º do referido artigo dispõe que, nas hipóteses em que for adotado o critério de julgamento por maior desconto, a estimativa deverá constar do instrumento convocatório.

9.2. O valor abaixo refere-se ao estimado mínimo mensal:

ITEM	DESCRIÇÃO	PREÇO MÍNIMO (POR M²)	VALOR MENSAL ESTIMADO
1	Cessão de uso onerosa da área de aproximadamente 128,75 m² para instalação e exploração de lanchonete nas dependências do Hospital Universitário de São João del-Rei – HU - UFSJ, com objetivo de viabilizar a disponibilização de serviços de alimentação e bebidas (lanchonete) aos servidores, usuários, visitantes e acompanhantes, observadas as normas sanitárias e os critérios definidos em edital, além de melhor aproveitamento do espaço público ocioso.	R$ 20,61	R$ 2.653,54

9.3. Na presente contratação, em razão das limitações operacionais do Portal de Compras do Governo Federal, a licitação será processada utilizando-se o critério maior desconto, como mecanismo equivalente para operacionalização do critério material de maior oferta, previsto no art. 57 do RCC 3.0 para contratações que resultem em receita para a Administração. Assim, a divulgação do valor mínimo estimado da outorga mensal mostra-se necessária para viabilizar a formulação das propostas e o adequado processamento da disputa eletrônica.

9.4. A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em levantamento de valores praticados no mercado imobiliário local para imóveis comerciais com características compatíveis ao objeto (metragens e perfil de loja/box), complementado por análise das peculiaridades da exploração comercial em ambiente hospitalar.

9.5. Para a definição do preço de referência, optou-se pela utilização da Mediana do Mercado Local (R$ 20,61/m²).

9.6. Aderência ao Cenário Hospitalar: Imóveis comerciais em áreas internas de hospitais possuem um "público cativo" e alta rotatividade, o que eleva o valor do metro quadrado em comparação a pontos de rua isolados ou bairros estritamente residenciais.

9.7. Saneamento de Amostras: Foram desconsiderados valores excessivamente elevados (outliers), como o ponto no Centro de R$ 10.000,00 por 33m² (aproximadamente R$ 303,00/m²), garantindo que a média reflita a realidade de bairros consolidados como Ipiranga, Bom Pastor e Centro.

9.8. Memória de Cálculo: O valor mensal estimado para a cessão onerosa é de R$ 2.653,54, resultado produto da área total (128,75m²) pelo preço por m² (R$ 20,61).

9.9. Ressalta-se que foi aberto processo vinculado (23885.001028/2026-07) no qual consta levantamento com a pesquisa de mercado das principais imobiliárias da região, bem como site de imóveis.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Trata-se de um contrato eminentemente arrecadador (gerador de receita) para o erário, inexistindo qualquer desembolso financeiro ou assunção de obrigação pecuniária por parte desta Administração Pública. A exigência de dotação orçamentária prévia a

despesa (Art.42 do RCC 3.0 da HU Brasil) aplica-se estritamente a contratos que geram ônus financeiro (despesas) para os cofres públicos.

10.2. Dessa forma, resta afastada a exigência referente a adequação orçamentária para o processo em tela.

11. POSSIBILIDADE DE SUBCONTRATAÇÃO E PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS

11.1. 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.

11.2. A jurisprudência do Tribunal de Contas da União (TCU) e dos Tribunais de Contas Estaduais preceitua que a admissão de consórcios constitui medida excepcional, voltada a viabilizar a competitividade em objetos de complexidade técnica ou expressivo vulto econômico, onde empresas isoladas não teriam condições de suprir os requisitos mínimos de habilitação. Em síntese, considerando a Baixa Complexidade Técnica do Objeto, a Suficiência do Mercado Fornecedor Local e a Inexistência de Grande Vulto Econômico, está afastada a participação de consórcios no certame licitatório.

11.3. 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 competividade e impossibilitaria na contratação de proposta mais vantajosa possível para a Administração Pública.

11.4. Nos termos do Art. 32, inciso XI, do Regulamento de Compras e Contratos da Rede HU Brasil (RCC 3.0), é terminantemente proibida a subcontratação total ou parcial do objeto desta cessão onerosa de uso, devendo a instalação, adequação física, gestão operacional e exploração comercial da lanchonete/cafeteria ser executada direta e integralmente pela CESSIONÁRIA contratada.

11.5. Dispensa de Garantia de Execução e Justificativa:

11.5.1. Fica dispensada a exigência de garantia de execução contratual para a presente cessão onerosa. A dispensa fundamenta-se na análise de riscos e no ETP nº 2/2026, visto tratar-se de contrato gerador de receita (sem desembolso orçamentário pelo hospital), cujo pagamento da outorga é mensal e a operação conta com fiscalização contínua e previsão de acréscimos pelo IMR, não representando risco financeiro direto ao erário.

12. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

13. OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

13.1. As obrigações da CEDENTE estão definidas no instrumento contratual.

14. OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

14.1. As obrigações da CESSIONÁRIA estão definidas no instrumento contratual.

15. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. As sanções administrativas aplicáveis estão definidas no instrumento contratual.

16. DA RESCISÃO CONTRATUAL

16.1. As sanções administrativas aplicáveis estão definidas no instrumento contratual.

17. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL, SOCIAL E ECONÔMICA

17.1. Observando o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia Geral da União - AGU, serão adotados os seguintes critérios de sustentabilidade:

17.1.1. **Embalagens e materiais:**

17.1.1.1. Dar preferência a produtos acondicionados em embalagens recicláveis, biodegradáveis ou de fácil separação de componentes.

17.1.1.2. Utilizar embalagens com volume mínimo necessário, reduzindo o uso de insumos e o impacto no descarte.

17.1.1.3. Evitar o uso de materiais nocivos ao meio ambiente (como PVC, chumbo, cádmio e outros metais pesados acima dos limites previstos em diretivas ambientais internacionais).

17.1.2. **Produção e origem dos produtos:**

17.1.2.1. Priorizar produtos de fabricantes regularizados junto à Anvisa, com boas práticas de fabricação certificadas, que adotem medidas de eficiência energética, reaproveitamento de resíduos e reduzam a emissão de poluentes em seus processos industriais.

17.1.2.2. Estimular a aquisição de materiais produzidos com matérias-primas de origem legal e sustentável, observando o cumprimento das legislações ambientais e trabalhistas.

17.1.3. **Logística e transporte:**

17.1.4. Sempre que possível, utilizar logística reversa ou sistemas de recolhimento de produtos vencidos ou inservíveis, em especial óleo e demais componentes gordurosos, conforme preveem as Resoluções Conama nº 358/2005 e RDC/Anvisa nº 222/2018.

17.1.4.1. É vedado o descarte de itens gordurosos — como óleos e gorduras residuais de fritura - na rede de esgoto, nos termos da Resolução CONAMA nº 430/2011, Lei Estadual nº 20.011/2012 e da Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010).

17.1.5. O transporte e armazenamento dos produtos deverão seguir as condições adequadas de temperatura, umidade e segurança, evitando perdas, contaminação ou exposição desnecessária.

17.1.6. **Gestão e destinação final:**

17.1.6.1. As unidades de saúde deverão destinar produtos vencidos ou fora de uso a empresas licenciadas para tratamento e incineração de resíduos, garantindo destinação ambientalmente adequada.

17.1.6.2. A contratada deverá apresentar, sempre que solicitado, comprovante de destinação dos resíduos químicos oriundos da fabricação, transporte ou recolhimento de produtos.

17.1.7. **Aspectos sociais e institucionais:**

17.1.7.1. Incentivar o cumprimento de normas trabalhistas e de segurança, conforme diretrizes do Ministério do Trabalho.

17.1.7.2. Evitar práticas discriminatórias e promover condições éticas e seguras em toda a cadeia de fornecimento.

18. CRITÉRIOS E ÍNDICES DE REAJUSTES

18.1. As disposições sobre reajuste estão definidas no instrumento contratual.

19. DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1. O presente Termo de Referência foi elaborado pela Equipe de Planejamento de Contratação, estando emconsonância com as disposições legais e normas aplicáveis, com o interesse e a conveniência da Administração Pública, bem como integra o processo administravo e tem os anexos abaixo como parte integrante:

I - Relatório Fotográfico da área cedida (66153127);

II - Termo de Dispensa de Vistoria (66153918);

III - Termo de Vistoria Técnica (66153631);

IV - Pesquisa de Satisfação do Usuário (66160358);

V - Modelo de Proposta de Preço (66161790).

20. APROVAÇÃO PELA AUTORIDADE COMPETENTE E ASSINATURA DE TODOS OS MEMBROS DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

20.1. O presente documento segue assinado eletronicamente pela equipe de planejamento elaboradora da pesquisa de preços e deste Termo de Referência e pela autoridade responsável pela aprovação da conveniência e oportunidade da contratação.

(assinado eletronicamente)
Tais Mendes Martins Sales Santos
Analista Administrativo
USOP/DLIH
Coordenador(a) da EPC

(assinado eletronicamente)
Elaine Santana de Souza Ferreira
Chefe da Unidade de Suporte Operacional
USOP/DLIH
Integrante Demandante da EPC

(assinado eletronicamente)
Fernanda Da Silva Ortiz
Chefe do Setor de Hotelaria Hospitalar
STHH/DLIH
Integrante Demandante da EPC

(assinado eletronicamente)
Maria Edwirges Magalhães Cassani
Arquiteta
SIF/DLIH
Integrante Técnico da EPC

(assinado eletronicamente)
Greyce Kelly do Nascimento Emidio
Nutricionista
Unidade Multiprofissional
Integrante Técnico da EPC

Portaria - SEI nº 113, de 29 de setembro de 2026 (65808848)

APROVA o presente Termo de Referência, que constitui peça integrante e inseparável do respectivo procedimento de contratação, visando à Cessão de uso onerosa da área de aproximadamente 128,75 m² para instalação e exploração de lanchonete nasdependências do Hospital Universitário de São João del-Rei – HU- UFSJ, com objetivo de viabilizar a disponibilização de serviços dealimentação e bebidas (lanchonete) aos servidores, usuários,visitantes e acompanhantes, observadas as normas sanitárias e os critérios definidos em edital, além de melhor aproveitamento do espaço público ocioso.

Encaminhe-se ao Setor de Administração para as devidas providências.

(assinado eletronicamente)
Viviane Reis Couto
Gerente de Atenção à Saúde
Hospital Universitário da Universidade Federal de São João del-Rei
GAD/HU-UFSJ
HUBRASIL

(assinado eletronicamente)
Vanessa Faria Cortes
Gerente de Ensino e Pesquisa
Hospital Universitário da Universidade Federal de São João del-Rei

GEP/HU-UFSJ
HUBRASIL

(assinado eletronicamente)
Maycon Udson Miranda Moreira
Gerente de Administração (substituto)
Hospital Universitário da Universidade Federal de São João del-Rei
GAD/HU-UFSJ
HUBRASIL

O presente documento segue assinado pela Equipe de Planejamento da Contratação (SEI 65808848), pela autoridade Requisitante e pela autoridade responsável pela aprovação da conveniência e oportunidade, com fulcro no art. 4º, inciso XVI, da Portaria-SEI nº 08, de 09 de janeiro de 2019, cujos fundamentos passam a integrar a presente decisão por força do art. 50, § 1º, da Lei nº 9.784/1990.

Documento assinado eletronicamente por **Maria Edwirges Magalhães Cassani**, **Arquiteto(a)**, em 23/11/2026, às 10:34, 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 **Tais Mendes Martins Sales Santos**, **Analista Administrativo**, em 23/11/2026, às 10:40, 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 **Elaine Santana de Souza Ferreira**, **Chefe de Unidade**, em 23/11/2026, às 10:41, 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 **Fernanda da Silva Ortiz**, **Chefe de Setor**, em 23/11/2026, às 14:22, 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 **Vanessa Faria Cortes**, **Superintendente, Substituto(a)**, em 23/11/2026, às 15:23, 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 **Maycon Udson Miranda Moreira**, **Gerente, Substituto(a)**, em 23/11/2026, às 15:25, 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 **Viviane Reis Couto**, **Gerente**, em 23/11/2026, às 15:58, 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 **Greyce Kelly do Nascimento Emidio**, **Nutricionista**, em 23/11/2026, 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.

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 **67432067** e o código CRC **8245AF0E**.

Referência: Processo nº 23885.000380/2026-17 SEI nº 67432067