

TERMO DE REFERÊNCIA

Cessão de uso de espaço público para Exploração Comercial no Hospital Municipal de Sapucaia do Sul

1 DO OBJETO

1.1 Consiste em cessão de uso de espaço público para Exploração Comercial de Cafeteria e Máquinas de autoatendimento no ambiente físico do Hospital Municipal Getúlio Vargas, de Sapucaia do Sul.

2 DA JUSTIFICATIVA

2.1.1 O Hospital Municipal Getúlio Vargas é uma unidade portas abertas, com assistência gratuita e qualificada 100% SUS. Diariamente tem um grande fluxo de pessoas, composto por colaboradores, pacientes e acompanhantes, dentre outros usuários. Sendo assim é de grande relevância a instalação de um estabelecimento com vistas a comercializar gêneros alimentícios, uma vez que parte da comunidade de Sapucaia do Sul e cidades vizinhas permanecem na instituição por longos períodos, e esta cessão será uma alternativa para evitar o deslocamento a um estabelecimento mais próximo.

2.1.2 Além da cessão da cafeteria, será disponibilizado um espaço físico para a exploração de serviços de alimentação por meio e instalação de máquinas de autoatendimento para o público usuário do Hospital. Sendo assim, parte dos colaboradores que atuam nos horários noturnos terão alternativa para a aquisição de alimentos, sem que isto implique em seu deslocamento.

2.1.3 Isto posto, trata-se de cessão de espaço público do Hospital Municipal Getúlio Vargas para a exploração comercial de forma onerosa, sendo uma fonte de renda para a unidade hospitalar. Diante da necessidade exposta, a aquisição visa, não apenas proporcionar ao Hospital a possibilidade em ofertar uma melhor assistência aos usuários, como também desenvolver suas atividades com eficácia, segurança e

precisão.

3 DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1 A solução escolhida consiste na cessão de uso do espaço público do Hospital Municipal Getúlio Vargas, para exploração comercial de cafeteria e máquinas de autoatendimento, aprovado pela Direção Executiva da Fundação Hospitalar Getúlio Vargas, sendo o procedimento licitatório realizado por meio a modalidade Pregão Eletrônico, com o critério de Proposta mais vantajosa para a instituição.

3.2 A atividade licitada refere-se a estabelecimento cujo foco principal é a comercialização de lanches rápidos, permitida a venda de doces, salgados e bebidas em geral (não alcoólica).

3.3 A solução escolhida é a cessão Onerosa de uso de áreas físicas do Hospital, localizadas no lobby central, compreendendo as máquinas de autoatendimento e a área interna destinada à exploração comercial da cafeteria.

3.4 Da área física:

3.4.1 As áreas, objeto desta licitação, encontram-se localizadas no lobby central e no espaço interno reservado. Desta forma, a área de cafeteria e praça lanchonete constituem uma área total de 23,39 m² conforme a Figuras. O espaço de conforto médico se localiza no bloco A, 1º pavimento, esse contará apenas com a previsão de instalação de máquinas de autoatendimento

Tabela 1. Áreas e pontos de instalação

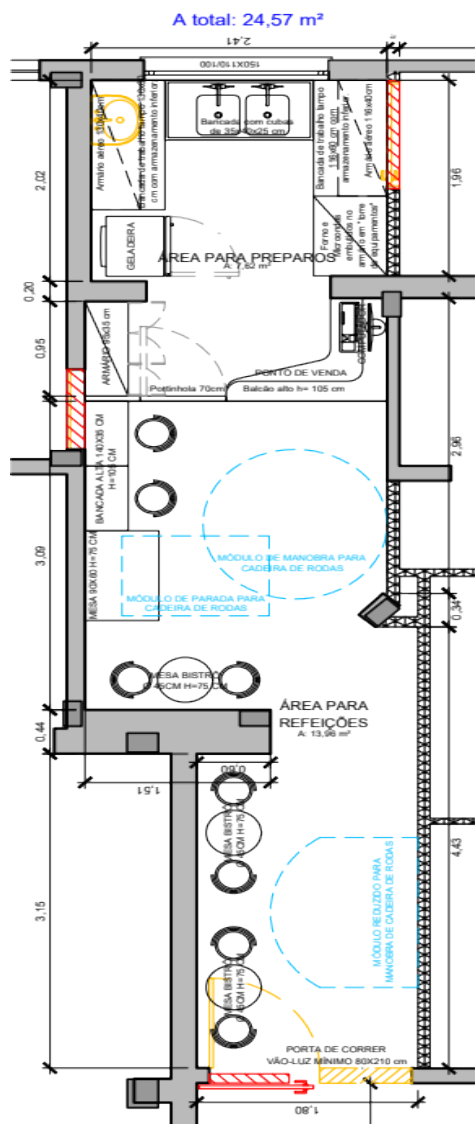
PONTO	LOCALIZAÇÃO	ÁREA (m ²)
01	Cafeteria	24,57
02	Máquinas de autoatendimento	1,82



Figura 1. Planta baixa da área de cessão

ESPAÇOS PARA ALUGUEL

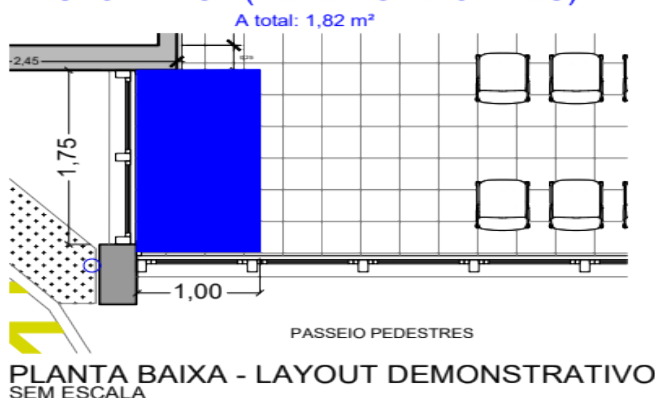
ESPAÇO PARA CAFETERIA



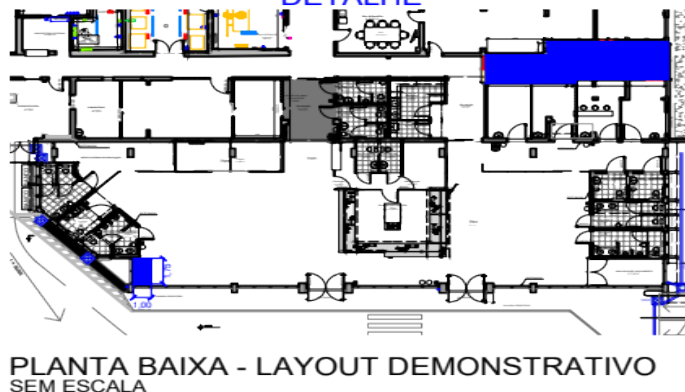
PLANTA BAIXA - LAYOUT* DEMONSTRATIVO
SEM ESCALA

*LAYOUT MERAMENTE ILUSTRATIVO DAS POSSIBILIDADES E VIABILIDADE
DE MOBILIAR O ESPAÇO PARA IMPLEMENTAÇÃO DE SERVIÇO.
INTERVENÇÕES DE DEMOLIÇÃO E CONSTRUÇÃO A DEPENDER DO
PROJETO ESPECÍFICO QUE FOR SUBMETIDO À APROVAÇÃO DA DIRETORIA.

ESPAÇO PARA MÁQUINAS DE VENDA AUTOMÁTICA (VENDING MACHINES)



LOCALIZAÇÃO DOS ESPAÇOS EXIBIDOS EM DETALHE



PLANTA BAIXA - LAYOUT DEMONSTRATIVO
SEM ESCALA

LEGENDA:

ÁREA DESTINADA ÀS MÁQUINAS
DE VENDA AUTOMÁTICA

OBSERVAÇÕES:

- (1) MEDIDAS DEVEM SER CONFERIDAS NO LOCAL;
- (2) NÃO TIRAR MEDIDAS DESTA PLANTA EM ESCALA;
- (3) USAR MEDIDAS DAS COTAS.

3.5 DA UTILIZAÇÃO DA ÁREA

3.5.1 O Concessionário utilizará a área licitada exclusivamente para exploração comercial da atividade citada;



3.5.2 Será permitida à licitante vencedora a verticalização do portfólio de produtos e serviços, desde que ele não se sobreponha ou conflite com o objeto principal da cessão e com este tenha relação. Sendo assim, poderão ser comercializados:

3.5.2.1. Lanches rápidos e bebidas em geral, permitida a venda de salgados, doces, tortas, bolos e produtos de frente de caixa, tais como: balas, bombons, gomas de mascar, atendendo à legislação vigente quanto às condições sanitárias;

3.5.3 Os produtos/serviços autorizados como complementos de venda não poderão sobrepor o objeto da licitação, podendo ter sua permissão suspensa em definitivo, no caso de descumprimento total ou parcial do objeto principal à exploração comercial de “Cafeteria”;

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

3.5.5 A instalação e a exploração da atividade deverão restringir-se ao interior da área licitada, não sendo admitida a utilização pelo CONCESSIONÁRIO, espaço excedente ao estabelecido no Contrato;

3.5.6 A guarda e segurança da área concedida são de responsabilidade do CONCESSIONÁRIO, não cabendo à CEDENTE, qualquer ressarcimento por furtos, roubos ou danos;

3.7 Das máquinas de autoatendimento

3.7.1 Para a cessão de exploração comercial serão necessárias 2 (duas) máquinas para atender o objeto desta cessão, sendo distribuídas no Lobby.

3.7.2 As máquinas deverão observar as características elencadas na tabela 3.

Tabela 3. Descrição das Máquinas de autoatendimento

Descrição	Qnt
Serviços de exploração comercial por máquinas de autoatendimento (vending machine) bebidas frias (água e refrigerante)	01
Serviços de exploração comercial por máquinas Máquina de autoatendimento (vending machine) de snacks (salgadinhos, doces, barras de chocolate e/ou cereais, dentre outros tipos.)	01

3.7.2.1 As máquinas deverão possuir funcionalidades que contemplem diversas formas de pagamento (cédulas, pix, moedas, cartões de débito e de crédito, vale-refeição/alimentação, dentre outros meios possíveis).

3.8 O concessionário deverá atender aos procedimentos necessários ao desenvolvimento do processo de alimentação e aos serviços de fornecimento e distribuição de alimentos de acordo com as boas práticas de fabricação e manipulação dos alimentos conforme as



normas sanitárias vigentes, sendo VEDADA preparação de alimentos no Hospital.

3.9 Ao iniciar suas atividades, a cessionária deverá apresentar uma relação com todos os aparelhos, equipamentos e móveis de sua propriedade que serão utilizados na cantina. Toda e qualquer alteração de inclusão ou exclusão/troca de novos equipamentos deverá ser comunicada ao Setor de Infraestrutura e somente itens descritos poderão ser retirados

3.10 Deverá ser mantido rigoroso asseio, das pessoas, dos utensílios, das instalações e do local da cantina, observadas todas as disposições aplicáveis da RDC ANVISA 216/2004, e em especial a PORTARIA SVS/MS nº 326/1997.

3.11 Não existirá um espaço específico destinado para depósito de mercadorias.

3.12 Todas as pessoas que manipulam os alimentos deverão utilizar toucas para o cabelo e luvas.

3.13 Manter o seu pessoal, devidamente uniformizado e, quando necessário, com os respectivos Equipamentos de Proteção Individual (EPI) com os certificados de aprovação emitido pela Secretaria de Trabalho do Ministério do Trabalho e Previdência por meio de sistema eletrônico simplificado, com vestuário adequado à natureza do serviço, e identificado por crachá (com fotografia recente e nome visível), zelando para que se mantenham sempre com boa apresentação, limpos e asseados, devendo substituir imediatamente qualquer de seus empregados ou prepostos que sejam considerados inconvenientes à boa ordem e às normas disciplinares da CEDENTE ou que deixem de observar as regras de cortesia no trato com os usuários da lanchonete;

3.14 Das especificações complementares:

3.14.1 O concessionário deverá disponibilizar a opção de lanches prontos oferecendo, no mínimo, salgados (como enroladinho de queijo e presunto, enroladinho de salsicha, pão de queijo, pastel, coxinha etc.), sanduíches naturais, pães, doces, rocamboles, tortas, bolos, torteletos, quindim, queijadinha etc.

3.14.2 Todos os líquidos deverão ser servidos em temperatura apropriada para consumo, sendo: refrigerantes diversos (normal, light e diet); suco de frutas (05 sabores no mínimo, sendo 03 deles obrigatoriamente da própria fruta); suco e chá em lata (diversos sabores); água mineral (com e sem gás), etc

3.14.3 Os sucos e gelos deverão ser feitos com água mineral e/ou filtrada.

3.14.4 Está autorizada a venda de itens de bomboniere, vitaminas, café expresso, sorvetes,



vitamina de açaí, picolés etc.

3.14.5 Os gêneros, produtos ou quaisquer outros componentes utilizados na elaboração dos lanches deverão ser de boa qualidade e apresentação, estar em perfeitas condições de conservação, higiene, apresentação e livres de contaminação de qualquer agente estranho.

3.15 Das instalações, equipamentos e utensílios

3.15.1 As mesas deverão ser disponibilizadas pelo Concessionário com os seguintes acompanhamentos: guardanapos (em porta guardanapos) e canudos embalados individualmente. Não serão aceitas mesas e cadeiras que contenham publicidade.

3.15.2 O concessionário deverá disponibilizar, em local de fácil acesso, manteiga (com e sem sal), sal, açúcar, adoçante, mostarda e ketchup em sachês. Deverá ser disponibilizada ainda garrafa térmica contendo café sem açúcar, com copinhos (50 ml) e espátulas de plástico descartáveis, cujo fornecimento é de responsabilidade do concessionário

3.15.3 Os alimentos deverão estar devidamente identificados no balcão de distribuição.

3.15.4 Não será permitida a venda de cigarros, remédios, energéticos e bebidas alcoólicas.

3.15.5 Todos os equipamentos e maquinários necessários para produção e conservação dos alimentos serão fornecidos pelo Concessionário, ficando sob sua responsabilidade a guarda, conservação e manutenção deles. Caberá ao Concessionário dimensionar os equipamentos de acordo com o volume de produção.

3.16 Do regime de execução dos serviços:

3.16.1 O horário de funcionamento da cafeteria será das 7h00 às 22h00, de segunda a sábado, com o fornecimento de café da manhã e lanches. Os serviços, em dias úteis, podem ser ampliados no decorrer do contrato, de acordo com a demanda, mediante negociação entre as partes.

3.16.2 Os gêneros alimentícios, materiais de limpeza e demais produtos deverão ter acesso às dependências do Hospital em dias úteis e em horário comercial, com acompanhamento do fiscal de contrato e um colaborador do setor de nutrição, para avaliar os alimentos.

3.16.3 Deverá haver pessoal em número suficiente para atender as necessidades mencionadas, de forma que todos os serviços sejam prontamente realizados sem que haja transtornos, interrupções ou demora no atendimento aos usuários.

3.16.4 Deverá aceitar o pagamento das principais redes de vale refeição/alimentação,



cartões de débito e crédito, pix.

3.16.5 Deverá ser fornecido cupom/nota fiscal aos usuários.

3.17 Do consumo de água e energia

3.17.1 É de responsabilidade da CEDENTE a distribuição de água e energia.

3.17.2 É de responsabilidade da cessionária quaisquer obras e reparos, com autorização de Direção Executiva, para que haja água e energia nos pontos certos.

4 DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Da sustentabilidade:

4.1.1 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

4.1.1.1 Priorizar práticas que reduzam o consumo de energia elétrica, mediante limpeza e ajustes adequados dos sistemas de climatização;

4.1.1.2 Destinar corretamente resíduos e peças substituídas (filtros, metais, plásticos e etc), observando normas ambientais e de descarte sustentável;

4.1.1.3 Evitar desperdício de materiais e insumos, adotando práticas de manutenção preventiva que aumentam a vida útil dos equipamentos.

4.2 Da subcontratação:

4.2.1 Não é admitida a subcontratação completa do objeto contratual.

4.2.2 É inadmissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nossa pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;

5 O REGIME DE EXECUÇÃO DO OBJETO CONTRATADO

D

5.1 A Contratada deverá, além do citado no item 3 deste termo:

5.1.1 Atuar de forma independente, sem vínculo com o Hospital ou seu quadro de servidores;

5.1.2 Responsabilizar-se por todo mobiliário, equipamentos e utensílios que serão



usados.

5.1.3 Instalação, reinstalação e desinstalação de aparelhos splits de climatização, conforme demanda e autorização da FHGV;

5.1.4 O Hospital fornecerá uso do espaço físico, instalações prediais e energia elétrica e água, conforma disponibilidade atual. Caso sejam necessárias atualizações, estas serão de responsabilidade da contratada, mediante aprovação prévia da Administração.

5.1.5 A contratada deverá oferecer benefícios a servidores, como desconto em produtos ou sistema de caderneta/controle interno.

5.1.6 A equipe de trabalho será integralmente fornecida e gerida pela contratada, e deverão ser treinados em boas práticas de manipulação de alimentos e higiene.

6 DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E DA FORMA DO FORNECIMENTO

6.1 O fornecedor será selecionado conforme modelo de contratação no modo Pregão, adotado pelo setor de Licitações da FHGV.

6.2 O contrato terá vigência de 5 (cinco) anos, podendo ser renovado, atentando-se para o que refere o art. 107 da lei de Licitações nº 14.133/2021.

6.3 O prazo de início das atividades é de até 20 (vinte) dias da assinatura do contrato.

6.4 A equipe técnica responsável pelos serviços deverá contar com profissionais especializados e devidamente habilitados para desenvolverem as diversas atividades necessárias à execução dos serviços contratados.

6.4.1 Respeitar rigorosamente, no que se refere a todos os seus empregados, a legislação vigente sobre tributos, direitos trabalhistas, previdência social, acidentes de trabalho e demais contribuições.

6.5 Prestar assistência e suporte com a finalidade de dirimir dúvidas relacionadas aos serviços, além de manter a limpeza do local de trabalho, durante e após a execução do serviço. Em hipótese alguma o Contratante disponibilizará funcionários de seu pessoal de limpeza para auxiliar a Contratada.



6.6 Para ter acesso às dependências do Contratante, os profissionais da Contratada deverão estar devidamente autorizados e munidos de documento oficial para conferência pelo setor de segurança. Os empregados deverão estar vestidos com uniforme da empresa e identificados por meio de crachá.

6.7 Fornecer e obrigar os trabalhadores envolvidos na prestação do serviço a usar equipamentos individuais e coletivos de segurança, de acordo com o previsto nas normas NR necessárias, aprovadas pela Portaria nº 3.214/1978 do extinto Ministério do Trabalho e Emprego (atual Ministério da Economia) e nos demais dispositivos de segurança. Os EPI's devem ser suficientes para a correta proteção contra choque e arco elétrico, assim como os EPC's apropriados para o nível de tensão do trabalho. Os EPI's, EPC's e ferramental deverão estar devidamente certificados, em plena validade.

6.8 O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

7 DAS OBRIGAÇÕES

7.1 Da contratante:

7.1.1 Permitir acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências do Hospital para execução dos serviços;

7.1.2 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da CONTRATADA;

7.1.3 Exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, na forma prevista na Lei nº 14.133/2021 e suas alterações;

7.1.4 Comunicar oficialmente à vencedora quaisquer falhas ocorridas, consideradas de natureza grave;

7.1.5 Impedir que terceiros executem o serviço objeto deste Projeto Básico, durante a vigência do contrato;

7.1.6 Solicitar correções e reapresentações mediante comunicação a ser feita pela Fundação Hospitalar Getúlio Vargas (FHGV);



7.1.7 Comunicar à CONTRATADA, qualquer irregularidade na execução dos serviços;

7.1.8 Caso a irregularidade mencionada no subitem anterior possa prejudicar o resultado dos serviços contratados, impossibilite a empresa de cumprir cláusulas contratuais, ou ainda derive de ilegalidade, a Contratante poderá ordenar a imediata suspensão da execução dos serviços, sem prejuízo das sanções previstas na Legislação.

7.2 Da contratada:

7.2.1 Responder pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante a execução dos serviços, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, a fiscalização ou o acompanhamento pela FHGV;

7.2.2 Responder por quaisquer danos causados diretamente a bens de propriedade do Hospital, quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados durante a execução do serviço;

7.2.3 Efetuar a entrega do serviço, objeto deste Projeto Básico, de acordo com a forma e conteúdo exigidas, e nos prazos previstos;

7.2.4 Comunicar a FHGV, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário;

7.2.5 Responsabilizar-se pelo fiel cumprimento dos serviços objeto da presente contratação, ficando claro que a ação ou omissão total ou parcial da fiscalização da FHGV não eximirá a contratada de sua responsabilidade quanto à execução dos serviços;

7.2.6 Designar um representante perante a FHGV para prestar esclarecimentos à fiscalização, durante a execução dos serviços;

7.2.7 Fornecer, como condição prévia para execução dos serviços, cópia autenticada do documento de identificação dos profissionais que atuarão nas dependências do Hospital.



7.2.8 Estar em condições de iniciar a prestação dos serviços imediatamente após a assinatura do contrato;

7.2.9 Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas durante toda a execução do contrato;

7.2.10 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Administração.

8 DA GESTÃO DO CONTRATO

8.1 A contratação visa a realização de contratação de franquias de cafeteria para o Hospital Municipal Getúlio Vargas.

8.2 Atender obrigatoriamente a todas as especificações constantes:

8.2.1 No Memorial Descritivo, quanto a: materiais, produtos e processos de execução;

8.3 O local de prestação do serviço é no Hospital Municipal Getúlio Vargas, localizado na Rua Pinheiro Machado, número 331, bairro Dihel, Sapucaia do Sul, cuja metragem e infraestrutura serão informadas durante visita técnica obrigatória.

8.4 Os horários para prestação do serviço serão diariamente, inclusive final de semana e feriados, das 07h às 21h. Caso haja necessidade, a Administração poderá solicitar ampliação de horário.

8.5 A contratada se obriga a cumprir todos os prazos e as condições de entrega em concordância com estabelecido no Edital.

9 DA ESTIMATIVA DO PAGAMENTO

9.1 A contratada deverá pagar aluguel fixo, adicionado o valor da água e eletricidade

9.2 O licitante vencedor deverá realizar o pagamento do ônus até o décimo dia de cada mês, em conta que será informada no contrato.

9.3 Constando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada notificação nos termos da Lei de Licitações 14.133/2021.

10 DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 Não haverá despesas para a Administração.



11

T

AXA DE OCUPAÇÃO DE ESPAÇO

11.1 O valor proposto tem como base o **Custo Unitário Básico (CUB)**, calculado e periodicamente atualizado pelo **SINDUSCON-RS**, o qual estabelece valores de referência do metro quadrado, utilizados como indicadores para fins de avaliação de custos.

11.2 A sala disponibilizada pelo Hospital enquadra-se na classificação **CSL – 8N (Comercial – salas e lojas, padrão normal)**, cujo valor de referência do metro quadrado é de **R\$ 2.709,61**.

11.3 Para a utilização do espaço físico no Hospital Getúlio Vargas, o cálculo do valor estimado foi realizado da seguinte forma:

$$\text{CUB x área disponível (m}^2\text{) x 10\%}$$

$$\text{R\$ 2.709,61 x 23,39 m}^2 \text{ x 10\% = R\$ 6.337,77}$$

11.4 Dessa forma, o valor estimado para a utilização do espaço é de **R\$ 6.337,77 (seis mil, trezentos e trinta e sete reais e setenta e sete centavos)**.

1.

12

A

SSINATURAS E DECLARAÇÕES

12.1 Responsável pela elaboração do Projeto Básico

Declaro que sou responsável pela elaboração deste Projeto Básico para contratação de franquia de cafeteria para o Hospital Municipal Getúlio Vargas.

Denise Siqueira Fontela

Coordenadora de Infraestrutura

Fundação Hospitalar Getúlio Vargas

Gustavo Varela Matos dos Santos

Aquiteto- CAU A160293-4
Fundação Hospitalar Getúlio Vargas

Identificação interna do documento XQ93N6KDC9-7E0USZ02



Nome do arquivo:

TR_HMGV_2_cafeteria_202601071023351100120.docx

Data de vinculação à solicitação: 07/01/2026 10:23

Autor: Denise Siqueira Fontela (denise.fontela)

Aplicativo: 303271

Identificação interna do documento MD3KDHZOD9-SMTWUVD2



Nome do arquivo: TR_202608281207525706768.docx

Data de vinculação à solicitação: 28/08/2026 12:07

Autor: Denise Siqueira Fontela (denise.fontela)

Aplicativo: 310471