

**COMPRA REGULAMENTO FFM 3145/2025
PROCESSO DE COMPRA FFM RS Nº 2168/2025
CNPJ Nº 56.577.059/0006-06
CG: 88.710**

São Paulo, 12 de agosto de 2025

A Fundação Faculdade de Medicina - FFM, entidade de direito privado sem fins lucrativos, por meio do Departamento de Contratos e Compras do Instituto do Câncer do Estado de São Paulo - ICESP, sediado na Av. Dr. Arnaldo, 251, 6º andar, São Paulo/SP, CEP 01246-000, torna público que realizará processo de contratação, na modalidade **CONCORRÊNCIA**, do tipo **MAIOR RETORNO ECONÔMICO**, para contratação de empresa especializada na prestação de serviços de:

LOTE 1 - "concessão de uso do espaço reservado para o funcionamento de lanchonete, que deverá ser equipada, em área física de aproximada 168,72 m², sendo 128,80 m² localizado no 1º subsolo (lanchonete), 39,92 m² localizado no 2º subsolo (estoque), visando à exploração de serviços de lanchonete, para fornecimento de lanches (bebidas, salgados, doces, etc) e refeições (congeladas, prato do dia, grelhado, etc.). E também, na concessão de uso de espaço reservado para o funcionamento de restaurante, que deverá e equipada, em área física aproximada de 415,12 m², localizado 23º andar do ICESP, visando a exploração de serviços de restaurante", conforme previsto no Termo de Referência (Anexo I).;

LOTE 2 - "concessão de uso do espaço reservado para o funcionamento de cafeteria localizada na torre verde do 3º andar do ICESP, que deverá ser equipada, em área física aproximada de 30,00 m², visando a exploração de serviços de cafeteria", conforme previsto no Termo de Referência (Anexo I.I).

O processo de contratação será regido pelo Regulamento de Compras e Contratações da Fundação Faculdade de Medicina - FFM, disponível no site da FFM ([https://www.ffm.br/ffm/conteudo/Transparencia/arquivos/Regulamento Compras.pdf](https://www.ffm.br/ffm/conteudo/Transparencia/arquivos/Regulamento_Compras.pdf)).

1. OBJETO

1.1. Prestação de serviços de:

LOTE 1 - "concessão de uso do espaço reservado para o funcionamento de lanchonete, que deverá ser equipada, em área física de aproximada 168,72 m², sendo 128,80 m² localizado no 1º subsolo (lanchonete), 39,92 m² localizado no 2º subsolo (estoque), visando à exploração de serviços de lanchonete, para fornecimento de lanches (bebidas, salgados, doces, etc) e refeições (congeladas, prato do dia, grelhado, etc.). E também, na concessão de uso de espaço reservado para o funcionamento de restaurante, que deverá e equipada, em área física aproximada de 415,12 m², localizado 23º andar do ICESP, visando a exploração de serviços de restaurante";

LOTE 2 - "concessão de uso do espaço reservado para o funcionamento de cafeteria localizada na torre verde do 3º andar do ICESP, que deverá ser equipada, em área física aproximada de 30,00 m², visando a exploração de serviços de cafeteria".

1.1.1. Instituto contratante: ICESP.

1.1.2. Local da concessão: Avenida Doutor Arnaldo, 251 – Cerqueira Cesar – SP/SP.

1.2. Condições da contratação

1.2.1. Início da execução da concessão: assinatura do contrato;

jlz

- 1.2.2. Prazo de execução:** 36 (trinta e seis) meses, a contar da data de assinatura do contrato;
- 1.2.3. Condição de pagamento:** pagamentos efetuados em até 15 (quinze) dias do fechamento do mês. A FFM emitira recibo após identificação do depósito em conta;
- 1.2.4. Reajuste:** após 12 (doze) meses da data de assinatura do contrato, considerando:
- 1.2.4.1. Produtos: IPC-Alimentação;
 - 1.2.4.2. Repasse da Cessão: IPC-Fipe Geral.

2. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar do processo todos os interessados com qualificação comprovada para execução do objeto da contratação, bem como com cadastro de Classificação Nacional de Atividade Econômica – CNAE compatível com o objeto da presente contratação.

2.2. É vedada a participação de empresas que tenham:

- 2.2.1.** entre seus sócios, agentes políticos, membros do Ministério Público na ativa ou dirigente de órgão ou entidade da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, bem como seus respectivos cônjuges, companheiros ou parentes, até o terceiro grau, em linha reta, colateral ou por afinidade;
- 2.2.2.** entre seus sócios, ocupantes de cargo em comissão no Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (HCFMUSP), bem como seus respectivos cônjuges, companheiros ou parentes, até o terceiro grau, em linha reta, colateral ou por afinidade;
- 2.2.3.** entre seus sócios, cônjuges, companheiro ou parente, em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau, dos Dirigentes da FFM.
- 2.2.4.** entre seus sócios ou empregados, funcionário com vínculo ativo na Fundação Faculdade de Medicina (FFM) e/ou com o Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (HCFMUSP);
- 2.2.5.** entre seus sócios, funcionário desligado na Fundação Faculdade de Medicina nos últimos 18 (dezoito) meses anteriores à contratação que pretende seja efetivada (artigo 5º-C da Lei 6.019/74);
- 2.2.6.** sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública ou punidos com suspensão ou impedimento do direito de licitar e contratar com a Administração Pública.

3. VISITA TÉCNICA

3.1. Os interessados em participar desta contratação poderão agendar visita técnica com os responsáveis, no ICESP, telefone: 3893-4850 ou por e-mail vinicius.trevisani@hc.fm.usp.br / marcia.nakamura@hc.fm.usp.br. O prazo para a realização da visita prévia se encerrará no dia útil imediatamente anterior à data final fixada para entrega da proposta prevista neste Edital.

3.2. Os representantes das empresas deverão comparecer no local indicado, portando Declaração de Visita Técnica (conforme modelo do **Anexo V**) para assinatura, em 2 (duas) vias, devidamente preenchidas, e documento de identificação.

3.3. Se a Proponente comparecer na visita técnica, o atestado assinado deve vir anexo à proposta.

3.4. Caso a Proponente considere não ser necessário participar da visita técnica, deverá apresentar a declaração de que possui pleno conhecimento do objeto da contratação e optou por não realizar a referida visita, conforme **Anexo VI**.

4. DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

4.1. Até a data final marcada para a entrega das propostas, a Proponente deverá apresentar, em conjunto com sua proposta, a seguinte documentação de habilitação:

4.1.1. Habilitação Jurídica

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, para as sociedades comerciais e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição dos administradores.

4.1.2. Habilitação Fiscal e Trabalhista

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) Declaração de regularidade fiscal e trabalhista, e inexistência de fatos impeditivos (conforme modelo constante no **Anexo III**), assinada pelo representante legal da Proponente, com poderes de representação devidamente comprovado.
 - i. Fica dispensada de apresentar a declaração prevista acima, a proponente que já tenha encaminhado a mesma declaração em processo anterior e esteja com validade vigente.

4.2. A documentação deverá estar válida na data de sua entrega, e poderá ser apresentada por emissão via Internet ou através de fotocópias.

5. PROPOSTA

5.1. Até a data final marcada para entrega das propostas, a Proponente deverá apresentar, junto com a documentação de habilitação, sua carta-proposta em papel timbrado, nominal à Fundação Faculdade de Medicina, assinada pelo representante legal da empresa, devidamente identificado, contendo:

- a) Descrição da concessão, demonstrando sua adequação com os requisitos do Memorial Descritivo;
- b) Razão social completa;
- c) CNPJ, Inscrição Estadual e Municipal;
- d) Preço proposto, na forma do **Anexo II – Modelo de Proposta de Preço**, indicando o preço unitário para a execução do objeto, em moeda corrente nacional, em algarismos e por extenso.

5.2. Nos preços propostos, deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos diretos ou indiretos relacionados ao fornecimento do objeto da presente compra, tais como tributos, remunerações, despesas financeiras e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto, inclusive gastos com transporte.

6. ENTREGA DOS DOCUMENTOS

6.1. Os documentos de habilitação e a proposta deverão ser entregues até o dia **02/10/2025**, até as 17:00 horas, obedecendo um dos seguintes critérios:

- a) Por meio eletrônico, em arquivo PDF, através dos e-mails joao.gianso@icesp.org.br / ana.ribeiro@icesp.org.br, com as seguintes indicações:

ASSUNTO: 3145/2025 Compra Regulamento FFM

ou

- b) Em envelope único e lacrado, com as seguintes indicações:

FUNDAÇÃO FACULDADE DE MEDICINA

AV. DR. ARNALDO, 251- CERQUEIRA CÉSAR - SÃO PAULO - SP - CEP 01246-000

RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE

"CONFIDENCIAL - 3145/2025 Compra Regulamento FFM"

6.2. Os envelopes somente poderão ser entregues no horário comercial (8h às 17h).

6.3. Os documentos enviados por meio eletrônico serão considerados entregues somente após a confirmação de recebimento por meio de resposta eletrônica via e-mail.

7. AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS

7.1. Critério de classificação das Propostas: As Propostas recebidas serão classificadas conforme o maior retorno econômico, assim considerado o maior retorno econômico por lote, em reais, de acordo com o constante na proposta comercial.

7.2. Negociação: A FFM se permite efetuar negociação financeira com o primeiro colocado.

7.3. Pode ainda, caso seja verificada condição de maior vantajosidade, efetuar negociação financeira com todos os proponentes, por meio de um dos seguintes procedimentos:

- a) Enviar circular às empresas classificadas, por e-mail, para que caso haja interesse em melhorar e definir o preço final, por meio da apresentação de novas propostas dentro do prazo estipulado, sendo que na omissão, suas propostas ficarão vinculadas aos valores inicialmente ofertados; ou
- b) Enviar circular às empresas classificadas, convidando-as a participar de negociação presencial ou virtual.

7.3.1. Após a negociação, as Proponentes deverão rever as planilhas de custos unitários, se houver.

7.4. Após a negociação, caso ocorra, as Propostas serão classificadas conforme o critério de seleção.

7.4.1. Havendo empate no preço entre 2 (duas) ou mais proponentes, a FFM poderá optar por realizar nova etapa de negociação ou proceder, de imediato, ao desempate por sorteio.

8. PROCESSAMENTO DA CONTRATAÇÃO

8.1. Definida a classificação das propostas, será feita análise da documentação de habilitação e conformidade técnica da empresa classificada em primeiro lugar.

8.1.1. Na análise de habilitação e conformidade técnica, os representantes da Fundação Faculdade de Medicina (FFM) ou da área requisitante poderão, a seu critério, solicitar esclarecimento técnico e/ou ajuste à Proponente, os quais deverão ser providenciadas no prazo de até 2 (dois) dias úteis, a contar da data da solicitação.

8.1.2. Se solicitadas amostras, catálogos técnicos ou documentos probatórios que demonstrem a capacidade da proponente na execução do objeto, estes deverão ser

disponibilizadas no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis para validação da equipe técnica, sob pena de desclassificação.

8.2. Caso a empresa que ofertou a melhor proposta seja inabilitada, a FFM publicará a decisão e, após prazo recursal, será feita a análise da habilitação da segunda empresa melhor classificada, e assim sucessivamente.

8.3. Após a aprovação da documentação de habilitação e técnica, o CNPJ da empresa ganhadora será consultado, nos seguintes sites:

- a) Portal da Transparência do Governo Federal;
- b) Portal da Transparência do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo – TCE/SP;
- c) Cadin Estadual.

8.3.1. Caso seja constatada alguma irregularidade e/ou restrição nos sites acima informados, será avaliado se específica ou ampla, para determinação ou não da continuidade da empresa no processo.

8.4. A adjudicação do objeto será informada no site do ICESP e jornal de grande circulação.

8.5. Após o prazo de recurso previsto no Regulamento de Compras e Contratações, será emitido o pedido de compra pela FFM.

9. CONTRATAÇÃO

9.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

9.2. A apresentação de Proposta implica o conhecimento e a aceitação de todos os termos e condições do presente Edital e seus anexos pela Proponente.

9.3. A futura contratada responsabilizar-se-á pela execução integral do objeto contratado, não podendo, sem prévia e expressa autorização da FFM, subcontratar, ceder ou transferir, parcial ou totalmente, o objeto deste ajuste.

9.4. A Minuta de Contrato encontra-se anexada a este Edital (**Anexo IV**), e as empresas participantes do processo concordam plenamente com as disposições contidas no instrumento.

9.5. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 63 do Regulamento de Compras e Contratações.

10. SANÇÕES

10.1. No caso de descumprimento contratual, por ação ou omissão, estará a empresa sujeita às seguintes penalidades previstas no Regulamento de Compras e Contratações, de forma isolada ou cumulativamente:

- a) advertência;
- b) multa correspondente até 30% (trinta por cento) do valor do contrato, escalonada de acordo com a gravidade da infração e nível de reiteração da conduta, observado o prévio contraditório; e
- c) suspensão temporária de participar em processos de contratação da FFM, por prazo de 1 (um) a 3 (três) anos.

10.2. Além das sanções, a FFM poderá rescindir o contrato.

10.3. A recusa na assinatura do Contrato, após sua convocação, ensejará a cobrança de multa de 20% (vinte por cento) do valor total da proposta de preço apresentada, sem prejuízo da cobrança de indenização por danos que a FFM venha a incorrer em função da demora.

11. DOS RECURSOS

11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de proponentes, à anulação ou revogação da contratação, observará o disposto no art. 46 do Regulamento de Compras e Contratações da FFM.

11.2. O prazo recursal é de 2 (dois) dias úteis, contados da data de sua publicação no site do ICESP.

11.3. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.4. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais proponentes será de 2 (dois) dias úteis, contados da data da divulgação da interposição do recurso.

11.5. Será assegurada aos proponentes a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.6. O recurso terá efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente, ou por quem estiver delegado.

11.7. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

12.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar o processo de contratação por irregularidade ou falha na aplicação do Regulamento de Compras e Contratações, devendo protocolar o pedido em até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para a entrega das propostas.

12.2. Para solicitar esclarecimentos referente a essa contratação, as proponentes interessadas deverão encaminhar seus questionamentos até 3 (três) dias úteis anteriores a data prevista para entrega da proposta, para os seguintes e-mails: joao.gianso@icesp.org.br / ana.ribeiro@icesp.org.br.

12.3. As respostas serão disponibilizadas no site do ICESP (<https://www.icesp.org.br/editais>).

13. DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1. A FFM reserva-se o direito de cancelar ou revogar o presente processo, por razões de interesse institucional.

13.2. A FFM poderá releva omissões puramente formais.

13.3. A FFM poderá promover qualquer diligência destinada a esclarecer ou solicitar informações complementares, as quais deverão ser providenciadas no prazo de até 2 (dois) dias úteis, a contar da data da solicitação.

13.4. Os interessados devem ter pleno conhecimento dos elementos constantes deste Edital e seus anexos, bem como de todas as condições gerais e peculiares do objeto a ser contratado, não podendo invocar nenhum desconhecimento como elemento impeditivo da formulação de sua proposta ou do perfeito cumprimento do Contrato.

13.5. Os proponentes são responsáveis pela veracidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase deste processo de compra, sujeitando-se às sanções previstas nas legislações civil, administrativa e penal.

jlq

13.6. O proponente arcará com todos os custos relacionados à preparação e apresentação de sua documentação e proposta.

13.7. A FFM não se responsabilizará, em qualquer hipótese, por custos realizados para apresentação das propostas ou pela apresentação de documentação pelos proponentes, quaisquer que sejam os procedimentos seguidos neste processo de compra ou os resultados deste.

13.8. Os prazos estabelecidos em dias, neste Edital e seus anexos, contar-se-ão em dias corridos, salvo se expressamente feita referência a dias úteis, devendo-se excluir o primeiro dia e incluir o último.

13.9. Salvo disposição em contrário, só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente da FFM, prorrogando-se o termo inicial e o final para o primeiro dia útil subsequente, nos casos em que a data de início ou de vencimento do prazo coincidir com dia em que não houver expediente.



João Luiz Gianso
Coordenador de Contratos
DEPARTAMENTO DE CONTRATOS E COMPRAS

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
COMPRA REGULAMENTO FFM 3145/2025
PROCESSO DE COMPRA FFM RS Nº 2168/2025

LOTE 1: TERMO DE REFERÊNCIA DE CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO LANCHONETE DO 1ºSS E RESTAURANTE DO 23ºANDAR DO ICESP

1. OBJETO

O objeto do presente processo consiste na concessão de uso do espaço reservado para o funcionamento de lanchonete, que deverá ser equipada, em área física de aproximada 168,72 m², sendo 128,80 m² localizado no 1º subsolo (lanchonete), 39,92 m² localizado no 2º subsolo (estoque), visando à exploração de serviços de lanchonete, para fornecimento de lanches (bebidas, salgados, doces, etc) e refeições (congeladas, prato do dia, grelhado, etc.). E também, na concessão de uso de espaço reservado para o funcionamento de restaurante, que deverá e equipada, em área física aproximada de 400 m², localizado 23º andar do ICESP, visando a exploração de serviços de restaurante, ambos por empresa especializada no ramo.

As empresas participantes do processo de cotação poderão implantar o comércio volante (carrinhos) de produtos (salgados, bebidas, doces e outros), previamente autorizados pela Concedente nas dependências do ICESP, após aprovação da concessão de uso do espaço para essa finalidade e validação do equipamento pelo setor de infectologia. Também poderá ser implantado o serviço de entrega (*Delivery*) para colaboradores nas dependências da concedente mediante aprovação.

1.1. INTEGRA O PRESENTE TERMO DE REFERÊNCIA

Anexo A - Cardápio;

Anexo B - Modelo de Planilha de Formação de Preços;

Anexo C - Lista de equipamentos.

2. JUSTIFICATIVA

2.1.A concessão de uso do espaço reservado para o funcionamento de lanchonete e restaurante, a ser explorada mediante processo de concessão de espaço, justifica-se pela importância de possibilitar aos funcionários e prestadores de serviços a alternativa de realizarem os seus lanches e refeições sem se deslocarem do prédio do ICESP. Tal medida proporcionará aos usuários dos serviços, maior comodidade, economia de tempo e financeira, em razão da longa distância de locais com os serviços da mesma natureza e dos altos custos da região.

3. DA VIGÊNCIA

3.1.O contrato terá vigência de 36 meses, podendo ser renovado por períodos iguais e consecutivos, de acordo com interesse das partes envolvidas, ou seja, ICESP/FFM e o vencedor do processo.

4. DA TAXA DE USO DO ESPAÇO

4.1.Deverá ser repassado valor mensal ao ICESP/FFM correspondente de R\$ 35.000,00 (trinta e cinco mil reais), acrescido de lance, sendo o mínimo de 5% do faturamento bruto da lanchonete e restaurante.

4.2.O valor estabelecido no item 4.1 será atualizado anualmente pelo IPC-FIPE pela categoria Geral.

4.3. Mensalmente a Cessionária enviará, até o dia 05 do mês subsequente, relatório emitido em papel timbrado, com CNPJ e razão social, contendo o valor total bruto faturado por dia e o total do mês finalizado, separadamente de cada um dos locais constantes do item 1 (Objeto) do presente Termo de Referência, além de informar o valor correspondente ao mínimo de 5% desse faturamento para repasse ao Icesp, em cumprimento ao item 4.1. O relatório deverá ser assinado por contador devidamente identificado com nome completo, CPF e CRC.

4.4. O relatório descrito no item 4.3 deverá ser encaminhado mensalmente até o dia 05 ao e-mail icesp.financeiro-dfpc@hc.fm.usp.br

4.5. O valor de R\$ 35.000,00 (trinta e cinco mil reais) acrescido do mínimo de 5% do faturamento bruto, deverá ser creditado até o dia 15 do mês subsequente, na conta bancária:

Banco Santander
Agência 0201
Conta Corrente 13-005423-1

4.6. Após confirmação do crédito, o Departamento Financeiro do Icesp providenciará e enviará a Cessionária recibo dando quitação ao pagamento.

5. QUANTIDADES PREVISTAS DE ITENS QUE PODERÃO SER COMERCIALIZADOS NO RESTAURANTE

5.1. A título de informação, sem que isso venha a constituir qualquer compromisso futuro por parte do ICESP/FFM, esta instituição conta com aproximadamente nesta data:

3.800 funcionários;
1.300 prestadores de serviços.

6. LOCAL DOS SERVIÇOS

6.1. O fornecimento dos lanches, refeições e outros itens correlatos ocorrerão nas dependências da lanchonete localizada 1º subsolo e do restaurante localizado 23º andar do ICESP na Av. Dr. Arnaldo, 251 – Pacaembu.

7. DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES

7.1. O participante vencedor receberá uma área total de 568,72 m², 400 m² localizado no 23º andar, e também 168,72 m², sendo 128,80 m² localizado no 1º subsolo (lanchonete), 39,92 m² localizado no 2º subsolo (estoque), cabendo ao vencedor adquirir e montar todos os equipamentos e mobiliários necessários para o perfeito funcionamento do objeto deste contrato;

7.2. É de responsabilidade do participante vencedor a elaboração de projeto arquitetônico do espaço cedido;

7.3. Caso seja necessário obra de adequação/ melhoria a empresa vencedora deverá seguir as normas da Concedente, após aprovação da diretoria;

7.4. As proponentes, quando da elaboração de seus planejamentos, orçamentos e propostas deverão considerar que os trabalhos serão desenvolvidos em área hospitalar, portanto sem interrupção de seu pleno funcionamento;

7.5. A empresa vencedora, após o término do contrato em vigor, terá 15 dias para implantação do serviço e início das operações tanto da lanchonete quanto do restaurante;

7.6. O uso do espaço será permitido somente para armazenamento e produção de refeições, lanches e demais itens que atendam exclusivamente a Concedente.

8. DIAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

8.1.Lanchonete

- 8.1.1. O funcionamento do espaço será de 24 horas por dia de segunda a segunda;
- 8.1.2. Os carrinhos volantes poderão circular pelo ICESP em dias úteis, em horários pré-definidos entre Cessionária e Concedente, bem como serão definidos os locais de circulação;
- 8.1.3. Acordar com a Concedente os horários de distribuição das refeições.

8.2.Restaurante

- 8.2.1. O funcionamento do espaço será de segunda à sexta-feira, exceto feriado, das 11às 15 horas;
- 8.2.2. Nos demais dias e horários do item 8.2.1 o local estará livre para uso do ICESP, não acarretando em custo para o mesmo. Em caso de realização de evento a Concedente poderá ou não contratar o serviço da Cessionária;
- 8.2.3. O espaço poderá ser utilizado para eventos pela Concedente. A Concedente deverá informar a Cessionária a data do evento, e o mesmo deverá estar alinhado entre as áreas de Nutrição e Relações Institucionais, ambas do ICESP.

9. PREÇOS

- 9.1.** O preço do quilograma da refeição do restaurante deverá ser menor que o valor médio da região, R\$ 121,12, observado através do site <https://www.ticket.com.br/contratar-ticket/pesquisa-valor/>, da região Oeste da Cidade de São Paulo, representada pelos bairros Perdizes, Pinheiros, Alto de Pinheiros e Butantã, conforme **ANEXO D**;
- 9.2.** Os demais itens inerentes ao negócio a Cessionária estabelecerão os seus preços dentro dos limites máximos obtidos com a pesquisa de mercado que será realizada pelos participantes deste processo nos comércios similares existentes na região, num raio de 700 m² do ICESP, preço este que poderá ser contestado por pesquisa semelhante a ser realizada por comissão definida pelo ICESP/FFM;
- 9.3.** O preço dos produtos oferecidos não poderá ser superior aos valores médios obtidos no mercado conforme o estabelecido no item a acima;
- 9.4.** Os valores dos itens comercializados no local poderão ser reajustados anualmente, desde que devidamente justificados com pesquisa de mercado nos mesmos moldes do item acima, baseado no índice IPC-FIPE pela categoria Alimentação, ou qualquer outro índice que venha substituí-lo;
- 9.5.** Em caso de necessidade de arredondamento de valores por parte da Cessionária em decorrência do item 9.3, seja por inviabilidade de troco ou qualquer outro motivo, esse arredondamento deverá ser realizado para menor;
- 9.6.** Em vista do grande volume de circulação de pessoas e limitação do espaço do restaurante a 90 pessoas, conforme orientação do Corpo de Bombeiros, visando beneficiar os colaboradores ICESP, deverá ser fornecido desconto de 40% no valor do quilo (kg) para os colaboradores do ICESP e desconto de 25% colaboradores do complexo HC a serem concedidos mediante apresentação do crachá funcional;
- 9.6.1.** Atualmente frequentam o restaurante 320 pessoas/dia, sendo 80% colaboradores do Icesp, 9% colaboradores do complexo HC e 11% visitantes.

10. DAS RESPONSABILIDADES

10.1. Caberá à CONCEDENTE

- 10.1.1. Permitir o livre acesso dos empregados do participante do processo vencedor a execução dos serviços nos dias e horários que estiver escalado para realizar as atividades, visando atender as restrições impostas pelo ambiente Hospitalar;
- 10.1.2. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto do contrato, que estejam em desacordo com o avençado para que sejam tomadas as devidas providências;
- 10.1.3. Exigir a reparação de danos causados ao local pelo uso irregular das áreas e das instalações que não fazem parte da cessão;
- 10.1.4. A fiscalização dos serviços técnicos relacionados à Nutrição de que trata este processo de concessão será exercido administrativamente pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND);
- 10.1.5. Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme proposto;
- 10.1.6. Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
- 10.1.7. Verificar o cumprimento das precificações estipuladas;
- 10.1.8. Verificar os hábitos de higiene do pessoal da empresa vencedora;
- 10.1.9. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários estabelecidos;
- 10.1.10. Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades sanitárias;
- 10.1.11. Anotar todas as queixas dos usuários dos serviços da lanchonete e restaurante para serem examinadas;
- 10.1.12. Realizar Pesquisa de satisfação periodicamente com os clientes, quando necessário, em datas não conhecidas previamente pela Cessionária. Caso a Cessionária realize pesquisa de satisfação, a mesma deverá informar com antecedência a data, os meios a serem utilizados, e após, divulgar os dados à Concedente;
- 10.1.13. Fazer vistorias periódicas e avaliação técnica em todas as dependências do espaço (desde o recebimento até a área de consumo dos clientes), observando todas as práticas de higiene, manipulação, armazenamento de todos os serviços, de acordo com a legislação vigente;
- 10.1.14. Os itens 10.1.11, 10.1.12 e 10.1.13, serão utilizados para avaliação do contrato.
- 10.1.15. O setor Financeiro poderá sempre julgar necessário, realizar auditorias a qualquer momento junto à Cessionária para acompanhamento de fechamento de caixa do dia para comparação com o relatório especificado no item 4.3.

10.2. Caberá à CESSIONÁRIA

- 10.2.1. Iniciar as atividades no prazo estabelecido;
- 10.2.2. Zelar pelas instalações em concessão e pelas áreas correlatas;
- 10.2.3. Zelar pelos equipamentos da Concedente (**Anexo C**), realizando manutenção preventiva e corretiva mensalmente (encaminhar laudo após execução). E ao fim do contrato deixar em condições de uso e devolver para a Concedente. Havendo a necessidade de uso de outro equipamento não disponível na Concedente, a Cessionária deverá disponibilizar equipamentos novos e realizar a manutenção preventiva e corretiva. Também deverá registrar os equipamentos junto às equipes da Concedente. Para tanto, a Cessionária deverá estar de acordo. Os equipamentos colocados pela

Cessionária deverão ser retirados ao final do contrato. A manutenção das câmaras refrigeradas e congeladas serão de responsabilidade da Concedente. Em caso de necessidade interna, as câmaras refrigeradas/congeladas poderão ser requisitadas para atendimentos emergenciais de plano de contingência para áreas do Instituto. Neste caso, as mercadorias deverão ser remanejadas nas câmaras disponíveis, e se necessário e possível, transferidas para outra unidade. A Concedente informará a necessidade, através de seu representante. A Concedente não será responsabilizada ou penalizada por perdas ou prejuízos causados pela quebra, falha, queda de energia ou qualquer outro evento que interrompa o funcionamento total ou parcial de equipamentos ou câmaras refrigeradas e câmaras congeladas em uso pelas Cessionária, de sua propriedade ou não, mesmo que sob uso por contingência emergencial pela Concedente;

- 10.2.4. Fornecer todos os mobiliários, utensílios e equipamentos que se façam necessários para a prestação dos serviços, tais como: mesas, cadeiras, bancos, balcões, prateleiras, geladeiras, fogões, freezers, liquidificadores, espremedores de frutas, pratos, travessas, talheres, copos descartáveis, xícaras, paliteiros, saleiros, toalhas de mesa, bandejas, palitos, guardanapos de papel, canudos para refrigerantes e outros inerentes ao estabelecimento para o atendimento diário;
- 10.2.5. Quanto ao "design" das instalações interna serão previamente submetidos aos Engenheiros e Arquitetos da Concedente, que estarão designados para supervisionar a execução do Contrato, para aprovação, os quais levarão em conta a arquitetura e demais mobiliários do Instituto já existentes;
- 10.2.6. Providenciar, às suas custas, a manutenção e reparação das instalações, por firmas especializadas, visando sempre manter em perfeito funcionamento, podendo ser supervisionado, se necessário, por funcionários designados pela Concedente;
- 10.2.7. Indenizar a Concedente por quaisquer danos causados às suas instalações, no entorno da lanchonete e restaurante, pela execução inadequada dos serviços, por seus empregados e/ou fornecedores;
- 10.2.8. Na hipótese de extinção ou rescisão contratual, devolver as instalações da lanchonete e restaurante em perfeitas condições de funcionamento;
- 10.2.9. Manter, por conta própria, o estabelecimento rigorosamente limpo e arrumado, bem como mesas, cadeiras, paredes, janelas, portas, banheiros e pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e de higiene, notadamente no período de maior índice de utilização e frequência, providenciando a higienização e desinfecção das áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pela Concedente, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano. Deverá, também, preservar de qualquer contaminação os alimentos, mantendo-os acondicionados em locais protegidos, sem exposição ao ar livre;
- 10.2.10. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam os alimentos, alinhando os procedimentos com o setor SCIH da Concedente;
- 10.2.11. Manter a área do recebimento e estoque (2º subsolo) limpo, organizado, sem acúmulo de materiais na área externa;
- 10.2.12. Cuidar para que não falem, durante o horário de atendimento, quaisquer itens programados nos cardápios;

- 10.2.13. Disponibilizar em local visível os preços dos produtos comercializados para que os consumidores possam consultar;
- 10.2.14. Durante o contrato, com a prévia anuência do SND poderão ser fornecidos novos produtos ou preparados, a fim de diversificar os lanches e outros;
- 10.2.15. Realizar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição de acordo com a legislação vigente;
- 10.2.16. Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade (inclusive hortifrutigranjeiros), em bom estado de conservação e livres de contaminação;
- 10.2.17. Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo SND da Concedente;
- 10.2.18. Designar um Nutricionista com CRN ativo para supervisionar todos os serviços; cuidar da disciplina, controlar a frequência e a apresentação pessoal dos colaboradores;
- 10.2.19. Solicitar, após a assinatura do contrato, junto à autoridade competente o Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária (CMVS) e a obtenção do Alvará de Funcionamento, necessários para a operação do estabelecimento dentro da propriedade da Concedente. A Cessionária deverá apresentar o protocolo de solicitação e após deferimento e emissão do referido documento, encaminhar à Concedente, como condição para a continuidade das atividades.
- 10.2.20. Comunicar por escrito qualquer anormalidade de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços, e prestar os esclarecimentos julgados necessários junto aos responsáveis da Concedente designados para supervisionar a execução do Contrato;
- 10.2.21. Manter os colaboradores devidamente uniformizado e identificado por crachá, zelando para que os mesmos se mantenham sempre com boa apresentação, limpos e asseados, devendo substituir imediatamente qualquer de seus colaboradores ou prepostos que sejam considerados inconvenientes e às normas disciplinares da Concedente ou que deixem de observar as regras de cortesia no trato com os clientes;
- 10.2.22. Manter todos os colaboradores identificados com o crachá da Concedente, em caso de perda deverá pagar pela segunda via;
- 10.2.23. Manter devidamente atualizado quadro com a relação nominal e carteira de saúde dos colaboradores que executarão os serviços de que trata o objeto deste contrato;
- 10.2.24. Apresentar a lista geral de seus colaboradores, com dados pessoais de identificação, comunicando por escrito eventuais alterações ou substituição;
- 10.2.25. Planejar a participação dos colaboradores em atividades/ treinamento que a Concedente julgar necessário;
- 10.2.26. A Cessionária não deve contratar ex-colaboradores da Concedente para trabalhar nesta unidade sem a autorização prévia da Concedente;
- 10.2.27. Assumir total e exclusivamente a responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com os seus colaboradores, na prestação dos serviços objeto do contrato, sejam eles decorrentes da Legislação Trabalhista, Social e Previdenciária, incluídas as indenizações por eventuais acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e/ou ocupacional;

- 10.2.28. Cumprir as exigências dos órgãos atrelados à Fiscalização, mantendo em local visível o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária, dentro do prazo de validade;
- 10.2.29. Efetuar dedetização e desratização em todas as áreas da lanchonete, restaurante e estoque, cumprindo as legislações vigentes, antes de começar as atividades, e posteriormente a cada 30 dias, ou em menor tempo, caso necessário. Esses serviços deverão ser executados por empresas especializadas com aplicação de produtos específicos registrados na Anvisa. Após a execução, enviar laudos para a Concedente;
- 10.2.30. Todos os produtos utilizados para controle de vetores deverão ser em gel. É proibido o uso de pulverizações de produtos tóxicos na área e descarte das embalagens utilizadas nos procedimentos;
- 10.2.31. Reembolsar a Concedente pelo consumo mensal de conta telefônica, cujos valores serão aferidos em medidores especialmente instalados para esse fim;
- 10.2.32. Os carrinhos volantes serão de responsabilidade da Cessionária, bem como sua aquisição, manutenção, limpeza e descarte de lixo. Deverão seguir as normas da legislação vigente com relação ao controle higiênico-sanitário. Os produtos comercializados deverão ser pré-definidos e aprovados com a Concedente;
- 10.2.33. Manter durante toda a execução deste termo, compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigida para perfeito funcionamento do objeto.

11. CONSIDERAÇÕES ACERCA DOS SERVIÇOS

- 11.1.** As louças e talheres deverão ser fornecidos dentro de rigorosos padrões de higiene. Somente serão aceitos materiais descartáveis e de madeira após avaliação da área técnica da Concedente;
- 11.2.** Para efeito de controle, deverá ser emitida uma nota para cada usuário, sendo paga a conta na saída do restaurante, ou de forma mais prática, com anuência da Concedente;
- 11.3.** A Cessionária deverá ter um sistema informatizado eficaz para atendimento dos clientes, em caso de indisponibilidade do sistema, a mesma deverá ter um plano de contingência efetivo.

12. PADRÃO DE QUALIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DE SERVIÇOS

12.1. Gêneros

Todos os produtos comercializados deverão ser de boa qualidade, variados, em temperatura adequada que atenda o paladar do consumidor, fornecidos em embalagens originais e seguir as normas de fabricação e manipulação conforme legislações vigentes.

12.2. Serviços

- 13.1.1. Para manter o controle de qualidade a Cessionária deverá realizar mensalmente análise microbiológica de 3 preparações, sendo 1 (uma) da lanchonete e 2 (duas) do restaurante, além de 2 (dois) utensílios e 2 (dois) colaboradores, um de cada da lanchonete e outro do restaurante. O dia de coleta deverá ser alinhado com a Concedente. Apresentar os laudos para o SND;
- 12.2.1. As operações de servir e entregar alimentos deverão ser efetuados com higiene e esmero, dentro dos procedimentos compatíveis com cada tipo de serviço estabelecido;
- 12.2.2. As mesas e balcões deverão ser limpos, arrumados e supridos para nova utilização;

12.2.3. O lixo do restaurante deverá ser armazenado em sacos plásticos, que serão lacrados em lixeiras com tampas e destinado exclusivamente para essa finalidade, utilizando-se um saco para lixo seco e dois sacos para lixo pastoso ou úmido, de modo a evitar o rompimento dos mesmos até a sua remoção para local indicado pela Concedente, o que deverá ocorrer diariamente, de acordo com a necessidade, em horário a ser acordado entre as partes, Concedente e Cessionária;

12.2.4. Caso seja utilizado óleo e similares para o preparo das refeições, estes deverão ser coletados para descarte por Empresa especializada contratada pela Cessionária.

13.DOS CRITÉRIOS DE ADJUDICAÇÃO

13.1. O critério de seleção da empresa vencedora será o de **maior valor ofertado do acréscimo à taxa de uso (% de faturamento)**.

13.2. Os **preços máximos** que o ICESP/FFM acolherá pelos produtos, objeto deste processo, serão os **preços médios** aferidos na pesquisa de formação de preços.

14.DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. A contratação decorrente deste processo de concessão não envolverá recursos públicos. Dessa forma, não necessita de previsão orçamentária para tanto.

15.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. Os serviços especificados no objeto deste processo de concessão não excluem outros que porventura se façam necessários à boa execução da tarefa, estabelecido pelo ICESP/FFM, obrigando-se a empresa vencedora a executá-los prontamente como parte integrante de suas obrigações;

15.2. É expressamente proibida a venda de bebidas alcoólicas, de qualquer natureza, nas dependências da lanchonete e restaurante objeto da concessão. Em caso de uso de bebida alcoólica em alguma preparação, a Concedente deverá ser previamente avisada, e a bebida deverá ser desprezada logo após o uso, não sendo, portanto permitido seu armazenamento aberto;

15.3. É proibido fumar nas dependências do ICESP, inclusive no pátio/estacionamento;

15.4. É proibida a utilização do ambiente da lanchonete e restaurante pela Cessionária para reuniões ou atos públicos, sem consulta prévia aos responsáveis pela supervisão da Concedente.

16.Fiscalização e controle de execução do contrato - SLA (Service Level Agreement)

16.1. À Concedente, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização do contrato, de forma a acompanhar a execução contratual, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado.

A fiscalização pela Concedente não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Cessionária por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

Com objetivo de definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade do serviço prestado pela Cessionária na execução do contrato de cessão de uso de espaço serão analisados aspectos descritos abaixo, conforme notas "CONFORME" ou "NÃO CONFORME".

Tabela dos itens avaliados no Formulário de Avaliação de Qualidade:

Itens
1. Recebimento e Armazenamento
2. Higienização
3. Manipulação de alimentos
4. Preenchimento dos impressos de controle de qualidade
5. Equipamentos
6. Cumprimento do escopo do contrato
7. Atendimento ao cliente

Item	Subitem
1. Recebimento e Armazenamento	Sistemática de armazenamento dos gêneros, produtos alimentícios e materiais (produtos adequadamente identificados, acondicionados, protegidos contra contaminação, mantidos na temperatura correto).
2. Higienização	Higienização correta das instalações, equipamentos, utensílios e mobiliários.
3. Manipulação dos alimentos	Manipulação adequada de acordo com as condições higiênico-sanitárias; Qualidade das refeições e dos produtos comercializados (apresentação, porcionamento e temperatura);
4. Preenchimento dos impressos de controle de qualidade	Controlar, preencher e analisar os impressos de controle de qualidade dos alimentos e demais necessários para o controle higiênico sanitário.
5. Equipamentos	Realizar as manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos.
6. Cumprimento do escopo do contrato	Atendimento das cláusulas estabelecidas no contrato.
7. Atendimento ao cliente	Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Cessionária; Conduta dos colaboradores da Cessionária com o cliente; Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e higiene; Utilização de Equipamento de Proteção Individual de acordo com a função; Manter aparência pessoal adequada, asseio pessoal e sem uso de adornos.

16.2. Cabe à Concedente, através do nutricionista responsável pela fiscalização do contrato e com base no Formulário de Avaliação de Qualidade, efetuar o acompanhamento quinzenal das atividades executadas pela Cessionária, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal.

- 16.3.** Para os itens avaliados como NÃO CONFORME, a Cessionária poderá anexar justificativa correspondente, com comprovação. Posteriormente, as avaliações deverão ser encaminhadas ao Gestor do contrato para validação final das justificativas. A Cessionária receberá a validação final das suas justificativas pelo Gestor do contrato, com as penalidades a serem aplicadas sobre o faturamento bruto informado no item 4.3 do mês da ocorrência e deverá ser creditado em conta corrente indicada no item 4.5.

Tabela para aplicação de multas:

Descrição	Valor sugerido
01 a 06 itens não conforme no mês	Multa de 0,25% sobre o valor do faturamento bruto mensal
07 a 11 itens não conforme no mês	Multa de 0,50% sobre o valor do faturamento bruto mensal
12 a 14 itens não conforme no mês	Multa de 0,75% sobre o valor do faturamento bruto mensal

ANEXO A

ITENS BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DA LANCHONETE

Itens para disponibilização com preços afixados em cardápio ou quadro.

a) Cafeteria

- Expresso (pequeno, grande)
- Expresso com leite (pequeno, grande)
- Chocolate quente (pequeno, grande)
- Capuccino (pequeno, grande)
- Leite quente
- Chás quentes diversos

b) Bebidas frias

- Água (copo, garrafa)
- Água com gás (garrafa)
- Refrigerante (lata 350 ml, garrafa 600 ml)
- Suco (lata, garrafa e natural)
- Chá gelado (lata, copo)
- Água de coco
- Isotônico
- Energético
- Milk Shake (300 ml)
- Achocolatado (cx)
- Suco de fruta levemente gaseificada

c) Salgados

- Pão de queijo
- Pão de queijo com parmesão 90g
- Croissants
- Folhados
- Esfiha
- Torta
- Tortinha
- Pão de batata
- Salgados integrais
- Empada
- Hamburgão
- Coxinha
- Kibe
- Mini pizza
- Pizza brotinho para viagem (4 fatias)
- Enroladinho
- Salgados vegetariano
- Tapioca
- Salgadinho industrializado 10 a 20g ou sem glúten

d) Sanduíches

- Hambúrguer
- Cheeseburger
- Misto
- Natural
- Pão na chapa

- Pão na chapa com requeijão
- Pão integral na chapa com manteiga
- Pão integral com queijo minas
- Queijo quente

e) Doces

- Bolo simples
- Bolo recheado
- Donut's
- Torta doce
- Bomba
- Muffin
- Cookie
- Sonho
- Mousse
- Pudim
- Brigadeiro
- Beijinho
- Quindim
- Trufa
- Pão de mel
- Palha italiana
- Barra de cereal
- Bolo individual industrializado (40g)
- Mix de frutas secas
- Chocolates industrializados (sonho de valsa, ouro branco, baton, twix)
- Bala (halls, toffee)
- Chiclete (Trident)
- Bolacha recheada
- Bolacha integral
- Bolacha sem recheio
- Iogurte
- Iogurte com granola e mel
- Gelatina (150g)
- Salada de frutas (170g)
- Salgadinhos industrializados
- Alfajor recheado
- Brownie de chocolate
- Kit festa (bolo, 20 brigadeiros, vela)

f) Refeição

- Grelhado
- Prato do dia
- Sopa congelada
- Massa industrializada
- Salada industrializada
- Yakissoba
- Temaki e/ou sushi
- Obentô
- Omelete recheado (queijo mussarela ou branco/presunto)

Composição e per capita das preparações do Prato do dia e Grelhado

Prato do dia	
Arroz ou Massa	150g a 170g ou 280g*
Feijão	120g a 140g *
Guarnição (verdura, legumes ou farofa, etc)	60g a 90g *
Prato principal (carne bovina ou ave ou suína ou ovo)	120 g a 150g *
Salada com temperos (sal, vinagre e azeite sachê)	60g a 80g *
Refeição Grelhado	
Arroz	150g a 170g*
Feijão	120g a 140g *
Guarnição (batata palha ou frita)	40g a 60g
Prato principal (carne bovina ou ave ou suína ou ovo)	150g a 170g*
Salada com temperos (sal, vinagre e azeite sache)	60g a 80g *

*Peso dos alimentos já preparados, prontos para o consumo

ITENS BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE

Itens para disponibilização com preços afixados em cardápio ou quadro.

a) Refeições

- 10 tipos de salada
- 3 molhos
- Arroz branco
- Arroz integral
- Feijão
- 3 tipos prato principal, sendo 1 tipo de opção vegetariana
- 2 tipos guarnição
- 2 tipos massa
- 1 tipo sopa
- 1 tipo mini salgado
- 6 tipos sobremesa (2 doces, 1 salada fruta, 1 gelatina e 2 frutas que poderão serão incluídas na rampa)
- Espaço Grill com colaborador dedicado e funcionamento durante todo o período de serviço.
- Realizar semanalmente 1 prato temático

b) Bebidas

- Água (copo, garrafa)
- Água com gás (garrafa)
- Refrigerante (lata 350 ml, garrafa 600 ml)
- Suco (lata, garrafa e natural)
- Chá gelado (lata, copo)
- Água de coco
- Isotônico
- Energético
- Suco de fruta levemente gaseificada

c) Doces

- Trufa
- Pão de mel

- Palha italiana
- Barra de cereal
- Mix de frutas secas
- Chocolates industrializados
- Bala
- Chiclete
- Sorvete Cone Lollo, serenata do amor, sensação, 5 star ou similar Kibom
- Sorvete kit kat palito ou similar Kibom
- Sorvete mega ou similar Kibom
- Sorvete oreo sandwich ou similar Kibom
- Picolé alpino ou similar Kibom
- Picolé chaminho ou similar Kibom
- Picolé charge ou similar Kibom
- Picolé chokito ou similar Kibom
- Picolé classic ou similar Kibom
- Picolé diamante negro ou similar Kibom
- Picolé garoto baton ou similar Kibom
- Picolé oreo ou similar Kibom
- Picolé la fruta ou similar Kibom
- Picolé lacta ou similar Kibom
- Picolé laka ou similar Kibom
- Picolé moça ou similar Kibom
- Picolé prestigio ou similar Kibom

ANEXO B

MODELO DE PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS - LANCHONETE

PROPOSTA DE PREÇOS

Para cada item abaixo, deverá ser lançado dois preços em reais, o primeiro preço máximo obtido em conformidade com o item 9 e o segundo preço para exploração na lanchonete.

- **Cafeteria**

- Expresso (pequeno, grande)
- Expresso com leite (pequeno, grande)
- Chocolate quente (pequeno, grande)
- Cappuccino (pequeno, grande)
- Leite quente
- Chás quentes diversos

- **Bebidas frias**

- Água (copo, garrafa)
- Água com gás (garrafa)
- Refrigerante (lata 350 ml, garrafa 600 ml)
- Suco (lata, garrafa e natural)
- Chá gelado (lata, copo)
- Água de coco
- Isotônico
- Energético
- Milk Shake (300 ml)
- Achocolatado (caixa)
- Suco de fruta levemente gaseificada

- **Salgados (descrever quais serão os salgados simples e especiais)**

- Pão de queijo
- Salgado simples
- Salgado especial
- Pizza brotinho para viagem (4 fatias)
- Tapioca

- **Sanduíches**

- Hambúrguer
- Cheeseburguer
- Misto
- Natural
- Pão na chapa
- Pão na chapa com requeijão
- Pão integral na chapa com manteiga
- Pão integral com queijo minas
- Queijo quente

- **Doces (quando houver valores diferenciados para o mesmo item, descrever. Ex.: salgadinho – batata frita R\$ e sabor queijo R\$)**

- Bolo simples
- Bolo recheado
- Donut's
- Torta doce
- Bomba
- Muffin

- Cookie
- Sonho
- Mousse
- Pudim
- Brigadeiro
- Beijinho
- Quindim
- Trufa
- Pão de mel
- Palha italiana
- Barra de cereal
- Bolo individual industrializado (40g)
- Mix de frutas secas
- Chocolates industrializados (sonho de valsa, ouro branco, baton, twix)
- Bala (halls, toffee)
- Chiclete (Trident)
- Bolacha recheada
- Bolacha integral
- Bolacha sem recheio
- Iogurte
- Iogurte com granola e mel (1 pote de iogurte natural, 20g granola e 30g mel)
- Gelatina (300ml)
- Salada de frutas (170g)
- Salgadinhos industrializados
- Alfajor recheado
- Brownie de chocolate
- Kit festa (bolo, 20 brigadeiros, vela)

Refeição (seguir o descritivo do Anexo A Cardápio)

- Grelhado
- Prato do dia
- Sopa congelada
- Massa industrializada
- Salada industrializada
- Yakissoba
- Temaki e/ou sushi
- Obentô
- Omelete recheado (queijo mussarela ou branco/presunto)

MODELO DE PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS - RESTAURANTE

PROPOSTA DE PREÇOS

Para cada item abaixo, deverá ser lançado dois preços em reais, o primeiro preço máximo obtido em conformidade com o item 9 e o segundo preço para exploração do restaurante.

Refeições

- Valor do quilo (kg) da refeição seguindo o cardápio do **ANEXO A** - visitantes.
- Valor do quilo (kg) da refeição seguindo o cardápio do **ANEXO A** - colaboradores Icesp (desconto 40%).
- Valor do quilo (kg) da refeição seguindo o cardápio do **ANEXO A** - colaboradores do complexo HC (desconto 25%).

- Valor do quilo (kg) da refeição contendo majoritariamente proteína
- Embalagem para marmitex.

Bebidas

- Água (copo, garrafa)
- Água com gás (garrafa)
- Refrigerante (lata 350 ml, garrafa 600 ml)
- Suco (lata, garrafa e natural)
- Chá gelado (lata, copo)
- Água de coco
- Isotônico
- Energético
- Suco de fruta levemente gaseificada

Doces (quando houver valores diferenciados para o mesmo item, descrever. Ex.: Chocolate – Kit Kat® R\$ e Sonho de Valsa® R\$)

- Trufa
- Pão de mel
- Palha italiana
- Barra de cereal
- Bolo individual industrializado (40g)
- Mix de frutas secas
- Chocolates industrializados
- Bala
- Chiclete

ANEXO C
LISTA DE EQUIPAMENTOS

1º SUBSOLO – LANCHONETE

ITENS		QUANTIDADE
1	COIFA PEQUENA	1
2	MESA EM AÇO INOX COM 2 CUBAS	1
3	MESA EM AÇO INOX	1
4	PRATELEIRAS SUPERIOR LISA EM AÇO INOX	2
5	ESTANTE EM AÇO INOX LISA COM 4 PLANOS FIXA	1
6	ESTANTES EM AÇO INOX PERFURADO COM 4 PLANOS FIXA	2
7	SANDUICHEIRA ELÉTRICA - MARCA CROYDON MOD.: SASL OU EQUIVALENTE	1
8	REFRIGERADOR VERTICAL EM AÇO INOX COM PORTA DE VIDRO	1
9	ESTUFA EM AÇO INOX DE 2 PORTAS COM 6 PRATELEIRAS	1
10	FOGÃO COM 4 QUEIMADORES MODULADOS COM FORNO EMBUTIDO	1
11	FORNO COMBINADO COM 06 GN's - MARCA PRÁTICA MOD.: C-6	1
12	SUORTE EM AÇO INOX PARA FORNO COMBINADO E GN's	1
13	COIFA GRANDE	1
14	BALCÃO REFRIGERADO HORIZONTAL EM AÇO INOX COM 3 PORTAS	1
15	BALCÃO REFRIGERADO HORIZONTAL EM AÇO INOX COM 3 PORTAS	1
16	BALCÃO REFRIGERADO HORIZONTAL EM AÇO INOX COM 2 PORTAS	1
17	FATIADOR DE FRIOS	1
18	BANQUETAS TUBULAR NA COR BRANCA	4
19	MESAS QUADRADAS COM TAMPO EM MADEIRA E ESTRUTURA TUBULAR	12
20	CADEIRAS TUBULAR NA COR BRANCA	14
21	VITRINE FRIA	1
22	VITRINE QUENTE	1
23	LIXEIRAS "VAI E VEM " EM MADEIRA	2
24	MÓDULO EM MADEIRA COM 3 PORTAS	1
25	MÓDULO EM MADEIRA COM 2 PORTAS	1
26	MÓDULO EM MADEIRA COM 2 GAVETAS	1
27	ELEVADOR MONTA CARGA	1
28	MÁQUINA DE LAVAR A LOUÇAS -MARCA: ECOMAX 503	1

As proponentes ficam cientes de que a referida lista poderá ficar desatualizada no início da operação, devido a quebra dos equipamentos/mobiliários ao longo da operação vigente.

2º SUBSOLO – ESTOQUE

ITENS		QUANTIDADE
1	ESTANTES EM AÇO INOX LISA COM 4 PLANOS FIXA	5
2	ESTANTES EM AÇO INOX PERFURADA COM 4 PLANOS	2
3	ESTANTE ARAMADA EM AÇO ZINCADO COM 05 PLANOS	1
4	PRATELEIRA SUPERIOR EM AÇO INOX	1
5	BANCADA COM TAMPO EM MÁRMORE COM 2 PORTAS	1
6	BALANÇA PLATAFORMA - MARCA MICHELETTI	1
7	BANCADA EM MADEIRA BRANCA	1
8	ARMÁRIO PARA ESCRITÓRIO EM MADEIRA BRANCA COM 2 PORTAS	1
9	GAVETEIROS EM MADEIRA COM 4 GAVETAS	2
10	MESAS EM MARCENARIA PARA ESCRITÓRIO BRANCA	2
11	CADEIRAS PARA ESCRITÓRIO	3
12	CÂMARA FRIGORIFICA COM PAINEIS PARA CONGELADOS	1
13	CÂMARA FRIGORIFICA COM PAINEIS PARA RESFRIADOS	1

As proponentes ficam cientes de que a referida lista poderá ficar desatualizada no início da operação, devido a quebra dos equipamentos/mobiliários ao longo da operação vigente.

23º ANDAR RESTAURANTE

ITENS		QUANTIDADE
1	MÓDULO MISTO PARA PISTA REFRIGERADA	1
2	MÓDULO MISTO PARA PISTA AQUECIDA	1
3	MÓDULO EM MADEIRA PARA PRATOS E BANDEJAS	1
4	MÓDULOS EM MADEIRA PARA APOIO DE BANDEJA E UTENSÍLIOS	2
5	CHAR BROILER A GÁS	1
6	FRITADEIRA ELÉTRICA	1
7	BALCÃO REFRIGERADO HORIZONTAL EM AÇO INOX COM 02 PORTAS COM 01 CUBA 50X40X20	1
8	COIFA PEQUENA	1
9	REFRIGERADOR VERTICAL EM AÇO INOX COM 01 PORTA	1
10	CHAPAS QUENTES ELÉTRICAS	2
11	FOGÕES COM 04 QUEIMADORES EM AÇO INOX COM 04 QUEIMADORES DUPLOS E 2 FORNOS	2
12	FORNO COMBINADO COM 10 GN'S - MARCA PRÁTICA	1
13	SUPORTE EM AÇO INOX PARA FORNO COMBINADO E GN'S	1
14	COIFAS	3

15	MESAS EM AÇO INOX COM 01 CUBA CADA	2
16	PRATELEIRA SUPERIOR EM AÇO INOX LISA	3
17	PRATELEIRA EM AÇO INOX PERFURADA	1
18	PRATELEIRA SUPERIOR EM AÇO INOX TUBULAR	1
19	MESA EM AÇO INOX COM RODÍZIO	6
20	MESA EM AÇO INOX FIXA	3
21	MESA EM AÇO INOX PARA APOIO DA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS	1
22	ESTANTES EM AÇO INOX PERFURADO COM 4 PLANOS FIXA	6
23	ESTANTES EM AÇO INOX LISA COM 4 PLANOS FIXA	10
24	ESTANTE EM AÇO INOX PERFURADA COM 4 PLANOS COM RODÍZIO	1
25	MESA EM AÇO INOX COM 02 CUBAS	1
26	CARRO ESQUELETO EM AÇO INOX	1
27	ESTUFA VERTICAL COM 02 PORTAS EM AÇO INOX COM 4 PRATELEIRAS	1
28	CARRO EM AÇO INOX COM 02 PORTAS E 3 PRATELEIRAS	1
29	MESA EM AÇO INOX COM 2 CUBAS	1
30	FREEZER VERTICAL COM 01 PORTA - MARCA METALFRIO MOD.: 50R	1
31	MESA EM AÇO INOX COM 02 CUBAS	1
32	MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS - MARCA HOBART	1
33	EXTRATOR DE SUCOS - MARCA SIEMSEN MOD.: EXB-N	1
34	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL DE 5 LITROS	1
35	ARMÁRIO EM MARCENARIA PARA ESCRITÓRIO BRANCA	1
36	CADEIRAS PARA ESCRITÓRIO	3
37	MESAS EM MARCENARIA PARA ESCRITÓRIO BRANCA	2
38	GAVETEIROS EM MADEIRA COM 4 GAVETAS	2
39	SANDUICHEIRA ELETRICA - MARCA CROYDON - MOD.: SASE	1
40	BATEDEIRA DE MASSAS LEVES	1
41	FATIADOR DE FRIOS	1
42	MULTIPROCESSADOR	1
43	BALANÇA PLATAFORMA - MARCA MICHELETTI	1
44	BALCÃO REFRIGERADO HORIZONTAL EM AÇO INOX DE 02 PORTAS	1
45	VITRINE AQUECIDA DE SOBREPOR	1
46	VITRINE REFRIGERADA DE SOBREPOR	1
47	POLTRONAS (10 CADEIRAS ESTOFADAS, 4 POLTRONAS QUADRADAS E 2 POLTONAS AZUIS)	18
48	MESA DE CENTRO	1
49	MESAS REDONDAS ALTAS (MADEIRA)	2

50	CADEIRAS PARA REFEIÇÃO (MADEIRA)	74
51	MESAS PARA REFEIÇÃO	42 (mesas de deficiente físico)
52	CADEIRAS ALTAS (MADEIRA)	8
53	FORNO ELETRICO - MARCA: LAYR - MOD.: LUXO 2.4	1
54	CADEIRAS TUBULAR NA COR BRANCA	2

As proponentes ficam cientes de que a referida lista poderá ficar desatualizada no início da operação, devido a quebra dos equipamentos ao longo da operação vigente.

ANEXO D

29/08/2025, 13:08

Quanto pagar de Ticket? Confira o valor médio da sua região



Quanto pagar no Vale-Alimentação e restaurante do seu time?

Com a ajuda da pesquisa Mais Valor, você descobre qual o preço médio das refeições e alimentos na sua região para oferecer um benefício mais competitivo para seus colaboradores.

Quero calcular



Confira o valor médio das refeições e cestas básicas da sua região

Selecione o estado e a cidade desejada:

Estado

SP



(https

<https://www.ticket.com.br/contratar-ticket/pesquisa-valor/>

1/8



FUNDAÇÃO
FACULDADE DE MEDICINA



INSTITUTO DO
CÂNCER
DO ESTADO DE
SÃO PAULO
OCTAVIO FRIAS DE OLIVEIRA

29/08/2025, 13:08

Quanto pagar de Ticket? Confira o valor médio da sua região

Cidade

Ticket **Edenred** São Paulo - Zona Oeste

text=(

Região

Perdizes, Pinheiros, Alto de Pinheiros, Butanta

Preço Médio para Benefícios de Refeição

R\$ 67,78 /dia



Prato Feito
R\$ 60,74



Self-service
R\$ 60,56



Executivo
R\$ 72,11



À la carte
R\$ 95,76

Preço Médio para Benefícios de Alimentação

R\$ 826,85 /mês



Mercados



Padarias



Açougues



Hortifrútiis

Contratar on-line

(<https://contrate.beneficios.ticket.com.br/>)

Ajustar valor do benefício

(<https://www.tepedenred.com/porta/tep/login/>)

Temos a opção de benefícios certa para o seu time!

Preencha o formulário e nosso especialista entrará em contato com você.



(<https://www.ticket.com.br/contratar-ticket/pesquisa-valor/>)

29/08/2025, 13:07

Central de Atendimento para empresas: Ticket Alimentação e Restaurante | Ticket



Dúvidas sobre o Ticket Alimentação e Restaurante

Ticket Alimentação e Restaurante

Como é feita a Pesquisa Mais Valor?



Sobre a Pesquisa

Comer bem e saudável é uma escolha do colaborador, porém essas escolhas dependem de opções que estejam de acordo com o valor diário do seu benefício.

Por isso, a Pesquisa + Valor é uma ferramenta importante, pois auxilia a sua empresa a oferecer um valor de benefício adequado, garantindo assim uma alimentação de qualidade ao seu colaborador, deixando mais saudável e aumentando a sua produtividade.

Vantagens de disponibilizar o valor sugerido pela Pesquisa + Valor

- Aumento na produtividade dos colaboradores.
- Melhora na saúde e qualidade de vida do colaborador, reduzindo o absenteísmo e o presenteísmo em sua empresa.
- Aumento na percepção de valor no pacote de benefícios disponibilizado pela sua empresa aos colaboradores.
- Os produtos Ticket Restaurante® e Ticket Alimentação® contribuem para a retenção de talentos em sua empresa.

Categorias

Confira as categorias de estabelecimentos avaliadas:

REFEIÇÃO


À La Carte Estabelecimentos sofisticados onde o consumidor escolhe sua refeição em um cardápio.

Executivo Opções de pratos específicos mais econômica oferecida em restaurantes "À La Carte" durante a semana.

Self-service As refeições ficam dispostas em um buffet, que pode ser no sistema por quilo ou preço fixo. Para fins da Pesquisa, foram considerados o preço de 500 gramas da refeição.

29/08/2025, 13:07

Central de Atendimento para empresas: Ticket Alimentação e Restaurante| Ticket

 **Prato Feito** Pratos oferecidos em restaurantes mais populares com preços mais econômicos, conhecidos como "PF, Comercial, prato do

text=(

ALIMENTAÇÃO

Utilizamos como base de informações estudo realizado pelo DIEESE (www.dieese.org.br (<http://www.dieese.org.br>)). O valor da cesta básica apresentada inclui os seguintes itens: carne, leite, feijão, arroz, farinha, batata, tomate, pão francês, café em pó, banana, açúcar, óleo e manteiga.

Metodologia da Pesquisa

A Pesquisa + Valor, realizada pela Associação Brasileira das Empresas de Benefícios ao Trabalhador (ABBT), tem como objetivo levantar o preço médio da refeição completa (Prato + bebida + sobremesa + café), pago pelo trabalhador no almoço, de segunda a sexta-feira, em estabelecimentos (restaurante, bar, lanchonete, padaria) que trabalham com vales/tiquetes refeição.

Composição das categorias

Prato: Valor Buffet (500 gramas para quilo, preço fixo) ou Prato mais vendido.

Bebida: Água (500 ml), Suco (300 ml), e refrigerante em lata (350 ml).

Sobremesa: Sobremesa doce (200 g), fruta ou salada de frutas.

Café: Coadó e expresso.

Preço médio da cesta básica O DIEESE é o órgão responsável pela Pesquisa da Cesta Básica Nacional, realizada nas capitais do Brasil e que acompanha mensalmente a evolução dos preços de produtos de alimentação prioritários para o trabalhador.

Preço Médio por Região do Brasil

[Clique aqui \(https://www.abbt.org.br/home#iniciativas\)](https://www.abbt.org.br/home#iniciativas) e confira os dados completos da pesquisa

O que acontece com Ticket Alimentação e Ticket Restaurante durante as férias e licenças?	✓
O que é o Cartão RH?	✓
O que é o Ticket Alimentação?	✓
O que é o Ticket Restaurante?	✓
O valor do Ticket Alimentação ou Ticket Restaurante pode ser descontado do colaborador?	✓

ANEXO I.I
TERMO DE REFERÊNCIA
COMPRA REGULAMENTO FFM 3145/2025
PROCESSO DE COMPRA FFM RS Nº 2168/2025

LOTE 2: TERMO DE REFERÊNCIA DE CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO CAFETERIA DO 3º ANDAR DO ICESP.

1. OBJETO

- 1.1.** O objeto do presente processo consiste na concessão de uso do espaço reservado para o funcionamento de cafeteria localizada na torre verde do 3º andar do ICESP, que deverá ser equipada, em área física aproximada de 30,00 m², visando a exploração de serviços de cafeteria por empresa especializada no ramo.

INTEGRA O PRESENTE TERMO DE REFERÊNCIA

Anexo A – Cardápio e Modelo de Planilha de Formação de Preços.

2. JUSTIFICATIVA

- 2.1.** A concessão de uso do espaço reservado para o funcionamento de cafeteria, a ser explorada mediante processo de concessão de espaço, justifica-se pela importância de possibilitar aos pacientes, acompanhantes, funcionários e prestadores de serviços, a alternativa de realizarem os seus lanches e refeições sem se deslocarem do prédio do ICESP. Tal medida proporcionará aos usuários dos serviços da cafeteria, maior comodidade e economia de tempo, em razão da longa distância de locais com os serviços da mesma natureza.

3. DA VIGÊNCIA

- 3.1.** O contrato terá vigência de 36 meses, podendo ser renovado por períodos iguais e consecutivos, de acordo com interesse das partes envolvidas, ou seja, ICESP/FFM e o vencedor do processo.

4. DA TAXA DE USO DO ESPAÇO

- 4.1.** Deverá ser repassado valor mensal ao ICESP/FFM correspondente de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), acrescido de 5% do faturamento bruto;
- 4.2.** O valor estabelecido no item 4.1 será atualizado anualmente pelo IPC-FIPE pela categoria Geral.
- 4.3.** Mensalmente a Cessionária enviará, até o dia 05 do mês subsequente, relatório emitido em papel timbrado, com CNPJ e razão social, contendo o valor total bruto faturado por dia e o total do mês finalizado, separadamente de cada um dos locais constantes do item 1 (Objeto) do presente Termo de Referência, além de informar o valor correspondente a 5% desse faturamento para repasse ao Icesp, em cumprimento ao item 4.1. O relatório deverá ser assinado por contador devidamente identificado com nome completo, CPF e CRC.
- 4.4.** O relatório descrito no item 4.3 deverá ser encaminhado mensalmente até o dia 05 ao e-mail icesp.financeiro-dfpc@hc.fm.usp.br

- 4.5.** O valor de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) acrescido de 5% do faturamento bruto, deverá ser creditado até o dia 15 do mês subsequente, na conta bancária:

Banco Santander
Agência 0201
Conta Corrente 13-005423-1

- 4.6.** Após confirmação do crédito, o Departamento Financeiro do Icesp providenciará e enviará a Cessionária recibo dando quitação ao pagamento.

5. QUANTIDADES PREVISTAS DE ITENS QUE PODERÃO SER COMERCIALIZADOS NA CAFETERIA

- 5.1.** A título de informação, sem que isso venha a constituir qualquer compromisso futuro por parte do ICESP/FFM, esta instituição conta com aproximadamente nesta data:

3.800 funcionários;
1.300 prestadores de serviços;
3.000 pacientes e acompanhantes que poderão frequentar diariamente o local.

6. LOCAL DO SERVIÇO

- 6.1.** O fornecimento dos lanches e outros itens comercializados ocorrerão nas dependências da cafeteria, localizada na torre verde no 3º andar do ICESP na Av. Dr. Arnaldo, 251 – Pacaembu.

7. DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES

- 7.1.** O participante vencedor receberá uma área total de 30,00 m² para operação da cafeteria cabendo ao vencedor adquirir e montar todos os equipamentos e imobiliários aproveitando a estrutura existente para o perfeito funcionamento do objeto deste contrato. Para tanto deverá informar os equipamentos e imobiliários que serão instalados.
- 7.2.** Caberá ao vencedor zelar pelas instalações e pelas áreas correlatas.
- 7.3.** É de responsabilidade do participante vencedor, caso haja necessidade, a elaboração de projeto arquitetônico e de instalações do espaço cedido, para análise da equipe de engenharia e arquitetura da Concedente.
- 7.4.** Caso seja necessária obra de adequação/ melhoria a empresa vencedora deverá seguir as normas da Concedente, após aprovação da diretoria.
- 7.5.** As proponentes, quando da elaboração de seus planejamentos, orçamentos e propostas deverão considerar que os trabalhos serão desenvolvidos em área hospitalar, portanto sem interrupção de seu pleno funcionamento.
- 7.6.** A empresa vencedora, após o término do contrato em vigor, terá 15 dias para implantação do serviço e início das operações.

8. DIAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

De segunda a sexta-feira, das 07 às 19 horas, exceto feriados.

9. PREÇOS

- 9.1.** Pelo fornecimento dos lanches e outros itens inerentes ao negócio a Cessionária estabelecerá os seus preços dentro dos limites máximos obtidos com a pesquisa de mercado que será realizada pelos participantes deste processo nos comércios similares existentes na região, num raio de 700 m² do ICESP, preço este que poderá ser contestado por pesquisa semelhante pelo ICESP/FFM.
- 9.2.** O preço dos produtos oferecidos não poderá ser superior aos valores médios obtidos no mercado conforme o estabelecido no item a acima.
- 9.3.** Os preços dos lanches e outros itens comercializados no local poderão ser reajustados anualmente, desde que devidamente justificados com pesquisa de mercado nos mesmos moldes do item a acima, não podendo ser superior ao IPC-FIPE categoria Alimentação, ou qualquer outro índice que venha substituí-lo.

10.DAS RESPONSABILIDADES

10.1. Caberá à CONCEDENTE

- 10.1.1. Permitir o livre acesso dos empregados do participante do processo vencedor a execução dos serviços nos dias e horários que estiver escalado para realizar as atividades, visando atender as restrições impostas pelo ambiente Hospitalar;
- 10.1.2. Exigir a reparação de danos causados ao local pelo uso irregular das áreas e das instalações que não fazem parte da cessão;
- 10.1.3. A fiscalização dos serviços de que trata este processo de concessão será exercido administrativamente pelo Serviço de Nutrição e Dietética através de check-list, registrando todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto do contrato, que estejam em desacordo com o contrato para que sejam tomadas as devidas providências;
- 10.1.4. Aprovar previamente quaisquer novos produtos a serem comercializados, bem como, verificar precificação do mesmo antes da comercialização
- 10.1.5. Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
- 10.1.6. Verificar o cumprimento das precificações estipuladas;
- 10.1.7. Verificar os hábitos de higiene do pessoal da empresa;
- 10.1.8. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários estabelecidos;
- 10.1.9. Anotar todas as queixas dos usuários dos serviços da cafeteria para serem examinadas;
- 10.1.10. Realizar Pesquisa de satisfação com os clientes, quando necessário, em datas não conhecidas previamente pela Cessionária;

- 10.1.11. Fazer vistorias periódicas e avaliação técnica no estoque, local de preparo e onde são servidos os lanches e refeições, observando a limpeza do ambiente, dos equipamentos, dos utensílios usados na execução dos serviços e o modo de conservação dos alimentos de acordo com a legislação vigente;
- 10.1.12. Todos os itens acima serão utilizados para avaliação do contrato;
- 10.1.13. Realizar auditoria financeira a qualquer momento junto à Cessionária.

10.2. Caberá à CESSIONÁRIA

- 10.2.1. Iniciar as atividades no prazo estabelecido;
- 10.2.2. Zelar pelas instalações em concessão e pelas áreas correlatas;
- 10.2.3. Realizar manutenção preventiva e corretiva mensalmente dos equipamentos, mantendo-os em perfeito funcionamento. Enviar o relatório das preventivas para a Concedente assim que realizado;
- 10.2.4. Fornecer todos os mobiliários, utensílios e equipamentos adequados que se façam necessários para a prestação dos serviços, tais como: mesas, cadeiras, bancos, balcões, prateleiras, geladeiras expositoras de bebidas, fornos combinados, fogões, freezers, micro-ondas, máquina de café, vitrine expositora quente, vitrine expositora refrigerada, liquidificadores, espremedores de frutas, pratos, travessas, talheres, copos descartáveis, xícaras, paliteiros, saleiros, bandejas, palitos, guardanapos de papel, canudos para refrigerantes e outros inerentes ao estabelecimento para o atendimento diário, talheres de inox ou descartáveis de boa qualidade para o consumo das refeições;
- 10.2.5. Quanto ao "design" das instalações interna e externa da cafeteria será previamente submetida aos Engenheiros e Arquitetos da Concedente, que estarão designados para supervisionar a execução do Contrato, para aprovação, os quais levarão em conta a arquitetura e demais mobiliários do Instituto já existentes;
- 10.2.6. Indenizar a Concedente por quaisquer danos causados às suas instalações, no entorno da cafeteria, pela execução inadequada dos serviços, por seus empregados e/ou fornecedores, podendo, entretanto, ao seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos ou reposição dos bens;
- 10.2.7. Na hipótese de extinção ou rescisão contratual, devolver a cafeteria em perfeitas condições de funcionamento;
- 10.2.8. Manter, por conta própria, o estabelecimento rigorosamente limpo e arrumado, bem como mesas, cadeiras, paredes, janelas, portas e pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e de higiene, notadamente no período de maior índice de utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pela Concedente, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano. Deverá, também, preservar de qualquer contaminação os alimentos, mantendo-os acondicionados em locais protegidos, sem exposição ao ar livre;

- 10.2.9. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam os alimentos, alinhando os procedimentos com o setor SCIH pela Concedente;
- 10.2.10. Cuidar para que não falem durante o horário de atendimento, quaisquer itens;
- 10.2.11. Para segurança alimentar o armazenamento, manipulação e distribuição deverão ser de acordo com a legislação vigente;
- 10.2.12. Designar um líder (Nutricionista ou com supervisão do mesmo) para as seguintes tarefas: coordenar, supervisionar a dinâmica dos serviços; cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos empregados; fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como manter sempre contato com os colaboradores da Concedente que ficarão designados para supervisionar a execução o Contrato;
- 10.2.13. Manter o seu pessoal devidamente uniformizado e identificado por crachá, zelando para que os mesmos se mantenham sempre com boa apresentação, limpos e asseados, devendo substituir imediatamente qualquer de seus empregados ou prepostos que sejam considerados inconvenientes e às normas disciplinares da concedente ou que deixem de observar as regras de cortesia no trato com os usuários;
- 10.2.14. Manter devidamente atualizado quadro com a relação nominal e carteira de saúde dos empregados que executarão os serviços de que trata o objeto deste contrato;
- 10.2.15. Apresentar a lista geral de seus empregados, com dados pessoais de identificação, comunicando por escrito eventuais alterações ou substituições;
- 10.2.16. Assumir total e exclusivamente a responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com os seus empregados, na prestação dos serviços objeto do contrato, sejam eles decorrentes da Legislação Trabalhista, Social e Previdenciária, incluídas as indenizações por eventuais acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e/ou ocupacional;
- 10.2.17. Efetuar desinsetização e desratização das áreas da lanchonete, cozinha e estoque cumprindo as legislações vigentes, antes de começar as atividades, e posteriormente conforme cronograma a ser definido pelo gestor responsável pelo contrato da Concedente. Esses serviços deverão ser executados por empresas especializadas com aplicação de produtos específicos registrados na Anvisa;
- 10.2.18. Todos os produtos utilizados para controle de vetores deverão ser em gel. É proibido o uso de pulverizações de produtos tóxicos na área e descarte das embalagens utilizadas nos procedimentos;
- 10.2.19. Solicitar, após a assinatura do contrato, junto à autoridade competente a Licença Sanitária de Funcionamento, necessária para a operação do estabelecimento dentro da propriedade da Concedente. A Cessionária deverá apresentar o protocolo de solicitação e após deferimento e emissão do referido documento, encaminhar à Concedente, como condição para a continuidade das atividades.

- 10.2.20. Zelar para que não sejam acumuladas sujidades nos ralos, canaletas e grelhas de drenagem e/ou esgoto localizados nas áreas de seus serviços, mantendo-os limpos e sempre livres e desimpedidos de resíduos de qualquer natureza, para garantir que não causem obstruções na rede de esgoto. A limpeza geral e manutenção deverão ser realizadas pelas equipes da Concedente;
- 10.2.21. Reembolsar a Concedente pelo consumo mensal da conta telefônica, caso linha externa seja liberado, os valores serão aferidos em medidores especialmente instalados para esse fim;
- 10.2.22. E caso a Cessionária queira realizar pesquisa de satisfação, a mesma deverá informar com antecedência a data, os meios a serem utilizados, e após, divulgar os dados à Concedente;
- 10.2.23. Manter em local visível o cardápio com os preços para os clientes consultarem.
- 10.2.24. Conceder 5% (cinco por cento) de desconto aos colaboradores, mediante apresentação de crachá.

11. CONSIDERAÇÕES ACERCA DOS SERVIÇOS

- 11.1.** Para efeito de controle, deverá ser emitida uma nota para cada usuário, sendo paga a conta na saída da cafeteria, ou de forma mais prática, com anuência da Concedente;
- 11.2.** A Cessionária deverá ter um sistema informatizado eficaz para atendimento dos clientes, e caso de indisponibilidade do sistema, a mesma deverá ter um plano de contingência efetivo;
- 11.3.** A Concedente disponibilizará dois pontos de rede e toda a infraestrutura é de responsabilidade da Cessionária, sendo fornecido um ramal interno e ponto de rede com internet, para apoio no uso exclusivo dos sistemas de atendimento no caixa. O ponto de rede de internet fornecido pela Concedente, não pode ser o único meio para funcionamento do sistema de atendimento no caixa, portanto fica de responsabilidade da Cessionária garantir outros meios de garantir o atendimento;
- 11.4.** Qualquer outra necessidade, não faz parte de fornecimento da área de tecnologia da informação (TI) do ICESP (Ex: outros pontos de rede, sistemas integrados, fornecimento de qualquer outro dispositivo, além do aparelho telefônico para conectividade).

12. PADRÃO DE QUALIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DE SERVIÇOS

Todos os produtos comercializados devem ser de boa qualidade e que atendam o paladar dos clientes.

12.1. SERVIÇOS

- 12.1.1. O preparo de quaisquer alimentos, em todas as suas fases, deverá ser efetuado dentro das melhores técnicas de culinária e de rigorosos padrões de higiene e qualidade, seguindo as legislações vigentes;

- 12.1.2. As operações de servir e entregar alimentos deverão ser efetuadas com higiene e esmero, dentro dos procedimentos compatíveis com cada tipo de serviço estabelecido;
- 12.1.3. As mesas e balcões deverão ser limpos, arrumados e supridos para nova utilização;
- 12.1.4. Os resíduos gerados na cafeteria deverão ser acondicionados em sacos plásticos de acordo com os padrões de segregação de lixo do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS), na qual a Concedente irá informar. A lixeira deve ser de material rígido estanque com pedal e tampa e quando o saco atingir o limite máximo de 2/3 de sua capacidade, fechar com 2 nós e recolher o saco do local, depositando os mesmos em um contêiner e conduzir os resíduos até a sala de armazenamento temporário do andar, que deverá ocorrer sempre que necessário.

13.DOS CRITÉRIOS DE ADJUDICAÇÃO

- 13.1. O critério de seleção da empresa vencedora será o de **maior valor ofertado do acréscimo à taxa de uso (% de faturamento) e pela melhor qualidade e variedade.**
- 13.2. Os **preços máximos** que o ICESP/FFM acolherá pelos produtos, objeto deste processo, serão os **preços médios** aferidos na pesquisa de formação de preços.

14.DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 14.1. A contratação decorrente deste processo de concessão não envolverá recursos públicos. Dessa forma, não necessita de previsão orçamentária para tanto.

15.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 15.1. Os serviços especificados no objeto deste processo de concessão não excluem outros que porventura se façam necessários à boa execução da tarefa, estabelecido pelo ICESP/FFM, obrigando-se a empresa vencedora a executá-los prontamente como parte integrante de suas obrigações;
- 15.2. É expressamente proibida a venda de bebidas alcoólicas, de qualquer natureza, nas dependências da lanchonete objeto da concessão;
- 15.3. É proibido fumar nas dependências da lanchonete e do ICESP, inclusive no pátio/estacionamento;
- 15.4. É proibida a utilização do ambiente da cafeteria, pela Cessionária, para reuniões ou atos públicos, sem consulta prévia aos responsáveis pela Supervisão da Concedente;
- 15.5. O uso do espaço está permitido somente para armazenamento e produção de refeições, lanches e demais itens que atendam exclusivamente a Concedente;

15.6. A Cessionária não deve contratar ex-colaboradores da Concedente para trabalhar nesta unidade.

16. Fiscalização e controle de execução do contrato - SLA (Service Level Agreement)

16.1. À Concedente, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização do contrato, de forma a acompanhar a execução contratual, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado.

A fiscalização pela Concedente não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Cessionária por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

Com objetivo de definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade do serviço prestado pela Cessionária na execução do contrato de cessão de uso de espaço serão analisados aspectos descritos abaixo, conforme notas "CONFORME" ou "NÃO CONFORME".

Tabela dos itens avaliados no Formulário de Avaliação de Qualidade:

Itens
8. Recebimento e Armazenamento
9. Higienização
10. Manipulação de alimentos
11. Preenchimento dos impressos de controle de qualidade
12. Equipamentos
13. Cumprimento do escopo do contrato
14. Atendimento ao cliente

Item	Subitem
8. Recebimento e Armazenamento	Sistemática de armazenamento dos gêneros, produtos alimentícios e materiais (produtos adequadamente identificados, acondicionados, protegidos contra contaminação, mantidos na temperatura correto).
9. Higienização	Higienização correta das instalações, equipamentos, utensílios e mobiliários.
10. Manipulação dos alimentos	Manipulação adequada de acordo com as condições higiênico-sanitárias; Qualidade das refeições e dos produtos comercializados (apresentação, porcionamento e temperatura);
11. Preenchimento dos impressos de controle de qualidade	Controlar, preencher e analisar os impressos de controle de qualidade dos alimentos e demais necessários para o controle higiênico sanitário.
12. Equipamentos	Realizar as manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos.

13.Cumprimento do escopo do contrato	Atendimento das cláusulas estabelecidas no contrato.
14.Atendimento ao cliente	Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Cessionária; Conduta dos colaboradores da Cessionária com o cliente; Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e higiene; Utilização de Equipamento de Proteção Individual de acordo com a função; Manter aparência pessoal adequada, asseio pessoal e sem uso de adornos.

- 16.2.** Cabe à Concedente, através do nutricionista responsável pela fiscalização do contrato e com base no Formulário de Avaliação de Qualidade, efetuar o acompanhamento quinzenal das atividades executadas pela Cessionária, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal.
- 16.3.** Para os itens avaliados como NÃO CONFORME, a Cessionária poderá anexar justificativa correspondente, com comprovação. Posteriormente, as avaliações deverão ser encaminhadas ao Gestor do contrato para validação final das justificativas. A Cessionária receberá a validação final das suas justificativas pelo Gestor do contrato, com as penalidades a serem aplicadas sobre o faturamento bruto informado no item 4.3 do mês da ocorrência e deverá ser creditado em conta corrente indicada no item 4.5.

Tabela para aplicação de multas:

Descrição	Valor sugerido
01 a 06 itens não conforme no mês	Multa de 0,25% sobre o valor do faturamento bruto mensal
07 a 11 itens não conforme no mês	Multa de 0,50% sobre o valor do faturamento bruto mensal
12 a 14 itens não conforme no mês	Multa de 0,75% sobre o valor do faturamento bruto mensal

ANEXO A

CARDÁPIO e MODELO DE PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS

PROPOSTA DE PREÇOS

Para cada item abaixo, deverá ser lançado dois preços em reais, o primeiro preço obtido em conformidade com o item 9 e o segundo preço para exploração na lanchonete.

g) Cafeteria

- Expresso (pequeno, médio ou grande)
- Expresso com leite (pequeno, médio ou grande)
- Chocolate quente (pequeno, médio ou grande)
- Capuccino (pequeno, médio ou grande)
- Leite quente
- Chás quentes diversos
- Café Nespresso®

h) Bebidas frias

- Água (copo e/ou garrafa)
- Água com gás (garrafa)
- Refrigerante (lata 350 ml e/ou garrafa 600 ml)
- Suco (lata e/ou garrafa e/ou natural e/ou copo)
- Chá gelado (lata e/ou copo e/ou garrafa)
- Água de coco (caixa e/ou copo)
- Isotônico
- Energético
- Iogurte simples
- Iogurte com acompanhamento (cereal matinal, granola e mel, etc.)
- Achocolatado (caixa)
- Suco de fruta levemente gaseificada
- Bebida a base de soja

i) Salgados

- Pão de queijo
- Pão de queijo de grãos e/ou mini baguete de provolone
- Croissants
- Folhados
- Esfiha
- Torta
- Quiche
- Pão de batata
- Salgados integrais
- Empada
- Hamburgão
- Coxinha
- Kibe
- Enroladinho
- Salgado vegetariano
- Espetinho de frango

j) Sanduíches

- Natural

- Baguetes
- Wraps

k) Sobremesas

- Bolo simples
- Bolo recheado
- Torta doce
- Bomba
- Mousse
- Pudim
- Brigadeiro
- Beijinho
- Quindim
- Trufa
- Pão de mel
- Palha italiana
- Alfajor
- Brownie de chocolate
- Barra de cereal
- Barra vegana
- Cocada
- Mix de frutas secas
- Chocolates industrializados
- Balas
- Chicletes
- Bolacha integral
- Biscoitos amanteigados
- Gelatina
- Salada de frutas

l) Refeição

- Refeição congelada;
- Massa refrigerada;
- Salada refrigerada;

ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO
COMPRA REGULAMENTO FFM 3145/2025
PROCESSO DE COMPRA FFM RS Nº 2168/2025

Razão social completa:
CNPJ nº:
Endereço completo:
Inscrição Estadual nº:
Inscrição Municipal nº:
Telefone e e-mail do responsável:

OBJETO:

LOTE 01 - CONCESSÃO DE ESPAÇO - Restaurante 23º andar e Lanchonete 1º SS com estoque no 2º SS.		
<u>LANCHONETE 1º SS COM ESTOQUE NO 2º SS</u>		
ITEM	DESCRIÇÃO	PREÇO
Cafeteria		
1	Expresso (pequeno, grande)	R\$ -
2	Expresso com leite (pequeno, grande)	R\$ -
3	Chocolate quente (pequeno, grande)	R\$ -
4	Cappuccino (pequeno, grande)	R\$ -
5	Leite quente	R\$ -
6	Chás quentes diversos	R\$ -
Bebidas frias		
7	Água (copo, garrafa)	R\$ -
8	Água com gás (garrafa)	R\$ -
9	Refrigerante (lata 350 ml, garrafa 600 ml)	R\$ -
10	Suco (lata, garrafa e natural)	R\$ -
11	Chá gelado (lata, copo)	R\$ -
12	Água de coco	R\$ -
13	Isotônico	R\$ -
14	Energético	R\$ -
15	Milk Shake (300 ml)	R\$ -
16	Achocolatado (caixa)	R\$ -
17	Suco de fruta levemente gaseificada	R\$ -
Salgados (descrever quais serão os salgados simples e especiais)		
18	Pão de queijo	R\$ -
19	Salgado simples	R\$ -
20	Salgado especial	R\$ -

21	Pizza brotinho para viagem (4 fatias)	R\$ -
22	Tapioca	R\$ -
Sanduíches		
23	Hambúrguer	R\$ -
24	Cheeseburger	R\$ -
25	Misto	R\$ -
26	Natural	R\$ -
27	Pão na chapa	R\$ -
28	Pão na chapa com requeijão	R\$ -
29	Pão integral na chapa com manteiga	R\$ -
30	Pão integral com queijo minas	R\$ -
31	Queijo quente	R\$ -
Doces (quando houver valores diferenciados para o mesmo item, descrever. Ex.: salgadinho – batata frita R\$ e sabor queijo R\$)		
32	Bolo simples	R\$ -
33	Bolo recheado	R\$ -
34	Donut's	R\$ -
35	Torta doce	R\$ -
36	Bomba	R\$ -
37	Muffin	R\$ -
38	Cookie	R\$ -
39	Sonho	R\$ -
40	Mousse	R\$ -
41	Pudim	R\$ -
42	Brigadeiro	R\$ -
43	Beijinho	R\$ -
44	Quindim	R\$ -
45	Trufa	R\$ -
46	Pão de mel	R\$ -
47	Palha italiana	R\$ -
48	Barra de cereal	R\$ -
49	Bolo individual industrializado (40g)	R\$ -
50	Mix de frutas secas	R\$ -
51	Chocolates industrializados (sonho de valsa, ouro branco, baton, twix)	R\$ -
52	Bala (halls, toffee)	R\$ -
53	Chiclete (Trident)	R\$ -
54	Bolacha recheada	R\$ -
55	Bolacha integral	R\$ -
56	Bolacha sem recheio	R\$ -

57	Iogurte	R\$ -
58	Iogurte com granola e mel (1 pote de iogurte natural, 20g granola e 30g mel)	R\$ -
59	Gelatina (300ml)	R\$ -
60	Salada de frutas (170g)	R\$ -
61	Salgadinhos industrializados	R\$ -
62	Alfajor recheado	R\$ -
63	Brownie de chocolate	R\$ -
64	Kit festa (bolo, 20 brigadeiros, vela)	R\$ -
Refeição (seguir o descritivo do Anexo A Cardápio)		
65	Grelhado	R\$ -
66	Prato do dia	R\$ -
67	Sopa congelada	R\$ -
68	Massa industrializada	R\$ -
69	Salada industrializada	R\$ -
70	Yakissoba	R\$ -
71	Temaki e/ou sushi	R\$ -
72	Obentô	R\$ -
73	Omelete recheado (queijo mussarela ou branco/presunto)	R\$ -

RESTAURANTE 23º ANDAR		
Refeições		
1	Valor do quilo (kg) da refeição seguindo o cardápio do ANEXO A - visitantes.	R\$ -
2	Valor do quilo (kg) da refeição seguindo o cardápio do ANEXO A - colaboradores Icesp (desconto 40%).	R\$ -
3	Valor do quilo (kg) da refeição seguindo o cardápio do ANEXO A - colaboradores do complexo HC (desconto 25%).	R\$ -
4	Valor do quilo (kg) da refeição contendo majoritariamente proteína	R\$ -
5	Embalagem para marmitex.	R\$ -
Bebidas		
6	Água (copo, garrafa)	R\$ -
7	Água com gás (garrafa)	R\$ -
8	Refrigerante (lata 350 ml, garrafa 600 ml)	R\$ -
9	Suco (lata, garrafa e natural)	R\$ -
10	Chá gelado (lata, copo)	R\$ -
11	Água de coco	R\$ -
12	Isotônico	R\$ -
13	Energético	R\$ -
14	Suco de fruta levemente gaseificada	R\$ -

Doces (quando houver valores diferenciados para o mesmo item, descrever. Ex.: Chocolate – Kit Kat® R\$ e Sonho de Valsa® R\$)		
15	Trufa	R\$ -
16	Pão de mel	R\$ -
17	Palha italiana	R\$ -
18	Barra de cereal	R\$ -
19	Bolo individual industrializado (40g)	R\$ -
20	Mix de frutas secas	R\$ -
21	Chocolates industrializados	R\$ -
22	Bala	R\$ -
23	Chiclete	R\$ -

LOTE 02 - CONCESSÃO DE ESPAÇO - Cafeteria 3º andar.		
ITEM	DESCRIÇÃO	PREÇO
Cafeteria		
1	Expresso (pequeno, médio ou grande)	R\$ -
2	Expresso com leite (pequeno, médio ou grande)	R\$ -
3	Chocolate quente (pequeno, médio ou grande)	R\$ -
4	Capuccino (pequeno, médio ou grande)	R\$ -
5	Leite quente	R\$ -
6	Chás quentes diversos	R\$ -
7	Café Nespresso®	R\$ -
Bebidas frias		
8	Água (copo e/ou garrafa)	R\$ -
9	Água com gás (garrafa)	R\$ -
10	Refrigerante (lata 350 ml e/ou garrafa 600 ml)	R\$ -
11	Suco (lata e/ou garrafa e/ou natural e/ou copo)	R\$ -
12	Chá gelado (lata e/ou copo e/ou garrafa)	R\$ -
13	Água de coco (caixa e/ou copo)	R\$ -
14	Isotônico	R\$ -
15	Energético	R\$ -
16	Iogurte simples	R\$ -
17	Iogurte com acompanhamento (cereal matinal, granola e mel, etc.)	R\$ -
18	Achocolatado (caixa)	R\$ -
19	Suco de fruta levemente gaseificada	R\$ -
20	Bebida a base de soja	R\$ -
Salgados		
21	Pão de queijo	R\$ -

22	Pão de queijo de grãos e/ou mini baguete de provolone	R\$ -
23	Croissants	R\$ -
24	Folhados	R\$ -
25	Esfiha	R\$ -
26	Torta	R\$ -
27	Quiche	R\$ -
28	Pão de batata	R\$ -
29	Salgados integrais	R\$ -
30	Empada	R\$ -
31	Hamburgão	R\$ -
32	Coxinha	R\$ -
33	Kibe	R\$ -
34	Enroladinho	R\$ -
35	Salgado vegetariano	R\$ -
36	Espetinho de frango	R\$ -
	Sanduíches	
37	Natural	R\$ -
38	Baguetes	R\$ -
39	Wraps	R\$ -
	Sobremesas	
40	Bolo simples	R\$ -
41	Bolo recheado	R\$ -
42	Torta doce	R\$ -
43	Bomba	R\$ -
44	Mousse	R\$ -
45	Pudim	R\$ -
46	Brigadeiro	R\$ -
47	Beijinho	R\$ -
48	Quindim	R\$ -
49	Trufa	R\$ -
50	Pão de mel	R\$ -
51	Palha italiana	R\$ -
52	Alfajor	R\$ -
53	Brownie de chocolate	R\$ -
54	Barra de cereal	R\$ -
55	Barra vegana	R\$ -
56	Cocada	R\$ -
57	Mix de frutas secas	R\$ -
58	Chocolates industrializados	R\$ -
59	Balas	R\$ -

60	Chicletes	R\$ -
61	Bolacha integral	R\$ -
62	Biscoitos amanteigados	R\$ -
63	Gelatina	R\$ -
64	Salada de frutas	R\$ -
	Refeição	
65	Refeição congelada	R\$ -
66	Massa refrigerada	R\$ -
67	Salada refrigerada	R\$ -

Valor da Taxa de Uso:

Lote 01 - R\$ 35.000,00 (trinta e cinco mil reais);

Lote 02 - R\$ 20.000,00 (vinte mil reais);

Percentual ofertado sobre o faturamento:

Lote 01 - % [preencher];

Lote 02 - % [preencher].

Prazo de validade da proposta: [preencher] dias (mínimo de 90 (noventa) dias)

DECLARO: Nos preços propostos estão incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos diretos ou indiretos relacionados ao fornecimento do objeto da presente cotação, tais como tributos, remunerações, despesas financeiras e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto, inclusive gastos com transporte, sem ônus adicional;

DECLARO: a proponente está de acordo com as condições da contratação.

Local e data

Representante da Proponente
CPF do representante

ANEXO III
DECLARAÇÃO DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA, E DA INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS

Eu (nome completo), portador do RG nº XXXXXX e do CPF nº XXXXXXXXX, representante legal da empresa (razão social), inscrita no CNPJ nº XXXXXXXXXX, interessado em participar da compra em referência da Fundação Faculdade de Medicina – FFM:

- I. Declaro que estou de acordo com o conteúdo do Edital e do Memorial Descritivo/Termo de Referência, bem como toda a documentação técnica anexa ao Edital;
- II. Declaro que inexistente suspensão ou impedimento para a Proponente licitar ou contratar com a Administração Pública, ou declaração de inidoneidade;
- III. Declaro que a interessada detém regularidade fiscal perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, e regularidade trabalhista, que se encontra regular perante o Instituto Nacional do Seguro Social – INSS e o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS, e que não possui qualquer registro de processos de falência ou recuperação judicial e extrajudicial;
- IV. Declaro para fins de cumprimento ao disposto no inc. XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não empregamos menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregamos menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;
- V. Declaro que a Proponente não possui, em seu quadro societário, agentes políticos, membros do Ministério Público na ativa ou dirigente de órgão ou entidade da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, bem como seus respectivos cônjuges, companheiros ou parentes, até o terceiro grau, em linha reta, colateral ou por afinidade;
- VI. Declaro que a Proponente não possui, em seu quadro societário, ocupantes de cargo em comissão no Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (HCFMUSP) ou Dirigentes da FFM, bem como seus respectivos cônjuges, companheiros ou parentes, até o terceiro grau, em linha reta, colateral ou por afinidade;
- VII. Declaro que a Proponente não possui entre seus sócios, cônjuges, companheiro ou parente, em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau, dos Dirigentes da FFM.
- VIII. Declaro que a Proponente não possui, em seu quadro societário ou quadro de empregados, funcionário ativo na Fundação Faculdade de Medicina (FFM) e/ou com o Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (HCFMUSP);
- IX. Declaro que nenhum dos sócios da Proponente manteve vínculo empregatício com Fundação Faculdade de Medicina – FFM nos últimos 18 (dezoito) meses anteriores à contratação que pretende seja efetivada. (artigo 5º-C da Lei 6.019/74);
- X. Declaro que não utilizaremos, na prestação de serviços, empregado que tenha sido desligado pela Fundação Faculdade de Medicina nos últimos 18 (dezoito) meses (artigo 5º-D da Lei 6.019/74);
- XI. Declaro que ocorrendo qualquer alteração com relação ao acima declarado, desde as negociações até eventual assunção e cumprimento de obrigações contratuais, comprometemo-nos a informar à FFM por escrito, sob pena de responder civil e criminalmente.

Validade: 31/12/2025

Local e data

Representante da Proponente
CPF do representante

ANEXO IV
MINUTA DE TERMO DE CONTRATO
COMPRA REGULAMENTO FFM 3145/2025
PROCESSO DE COMPRA FFM RS Nº 2168/2025

TERMO DE CESSÃO ONEROSA DE USO

Pelo presente instrumento particular, de um lado, a **FUNDAÇÃO FACULDADE DE MEDICINA**, entidade de direito privado sem fins lucrativos, devidamente inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ sob o n.º 56.577.059/0006-06, inscrita na Fazenda Estadual sob o n.º 12.495.960.114, sediada na **Av. Dr. Arnaldo, nº 251, CEP 01246-000**, Cidade de São Paulo, Estado de São Paulo, gestora do **INSTITUTO DO CÂNCER DO ESTADO DE SÃO PAULO – OCTÁVIO FRIAS DE OLIVEIRA – ICESP** neste ato representada na forma de seu estatuto social ou por seus procuradores, daqui por diante denominada **CEDENTE** e, de outro lado, a **Clique aqui para digitar texto.**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o n.º **Clique aqui para digitar texto.**, com sede na **Clique aqui para digitar texto.**, neste ato representada por seu **Clique aqui para digitar texto.**, RG n.º **Clique aqui para digitar texto.**, CPF/MF **Clique aqui para digitar texto.**, doravante designada **CESSIONÁRIA**, em face da **Clique aqui para digitar texto** realizada com base no Regulamento de Compras e Contratações da FFM,

Considerando que:

- I.** A FFM é uma entidade jurídica de direito privado sem fins lucrativos, reconhecida como entidade de interesse público, portadora do Atestado de Registro e Certificado de Entidade beneficente de Assistência Social em Saúde - CEBAS;
- II.** A **CEDENTE** é gestora do Instituto do Câncer do Estado de São Paulo – ICESP, sito à Avenida Dr. Arnaldo, nº 251, na Cidade de São Paulo, Estado de São Paulo, conforme Contrato de Gestão nº 01/2022, Processo HCFMUSP Nº 68919/2021;
- III.** A FFM é legítima permissionária de áreas do Instituto do Câncer do Estado de São Paulo – ICESP;
- IV.** A **CESSIONÁRIA** ofereceu a maior oferta na **CONCORRÊNCIA COMPRA REGULAMENTO**, conforme especificado no Edital **ICESP/FFM 3145/2025-00**;

Firmam o presente **TERMO DE CESSÃO ONEROSA DE USO**, mediante as seguintes cláusulas e condições que reciprocamente outorgam e aceitam:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Constitui objeto do presente contrato a cessão de uso, a título oneroso, de área a ser destinada para exploração de **Clique aqui para digitar texto** para o Instituto do Câncer do Estado de São Paulo – ICESP, localizado na **Av. Dr. Arnaldo, nº 251, CEP 01246-000, Cidade de São Paulo, Estado de São Paulo.**

Parágrafo Primeiro: São partes integrantes e indissociáveis deste termo de contrato, como se nele estivessem transcritos:

- a) Anexo I – Edital de Compra Regulamento FFM [Clique aqui para digitar texto](#) e anexos;
- b) Anexo II – Proposta Comercial.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

O prazo de vigência da cessão de uso é de **36 (trinta e seis) meses**, a contar [Clique aqui para digitar texto.](#), podendo ser renovado somente com expressa autorização da **CEDENTE**.

Parágrafo Primeiro: Na hipótese de rescisão antecipada deste Termo de Cessão, o **CESSIONÁRIO** terá o prazo de 60 (sessenta) dias corridos para a restituição das áreas cedidas.

Parágrafo Segundo: As benfeitorias realizadas pelo **CESSIONÁRIO** nas áreas objeto deste Termo de Cessão, quando de interesse da **CEDENTE**, passam a integrá-las e nelas deverão permanecer após o término da ocupação, não se obrigando a **CEDENTE** a pagar qualquer tipo de indenização.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO

A título de contrapartida pela cessão onerosa de uso, o **CESSIONÁRIO** pagará a **CEDENTE**, mensalmente, o valor de R\$ [Clique aqui para digitar texto](#), acrescido de **XX% (xxxx por cento)** sobre o **faturamento bruto**, nos termos da Proposta Comercial apresentada e aprovada pela área técnica.

CLÁUSULA QUARTA – DA FORMA DE PAGAMENTO

O valor pactuado na Cláusula Terceira deste instrumento será efetuado em até 15 (quinze) dias do fechamento do mês subsequente à cessão, em conta corrente bancária a ser indicada pela **CEDENTE**, devendo o comprovante da transação ser entregue no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis contados da data do depósito.

Parágrafo Primeiro: O atraso injustificado do pagamento sujeitará ao **CESSIONÁRIO** à multa moratória de 2% (dois por cento) e juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, calculados *pro rata temporis*, em relação ao atraso verificado.

Parágrafo Segundo: Em caso de não pagamento, em até 30 (trinta) dias corridos, do valor mensal, a **CESSIONÁRIA** ficará sujeita às demais penalidades previstas neste instrumento, e o contrato será rescindido unilateralmente.

CLÁUSULA QUINTA – DO REAJUSTE

O valor de contrapartida fixado na clausula terceira, poderá sofrer reajuste anual, com base na variação do índice acumulado **IPC-FIPE Geral**, ocorrida no período, ou por qualquer outro índice que venha a lhe substituir.

Parágrafo Único: É vedado o reajuste do contrato com periodicidade inferior a 01 (um) ano.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

Além das demais obrigações previstas neste Contrato, constituem deveres da **CEDENTE**:

- I. Colocar à disposição do **CESSIONÁRIO**, com exclusividade, a área objeto de cessão.
- II. Disponibilizar o acesso ao prédio para os funcionários e colaboradores do **CESSIONÁRIO**.
- III. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos técnicos do **CESSIONÁRIO**.
- IV. Autorizar as adequações que se fizerem necessárias na área cedida.
- V. Fiscalizar o uso adequado da área cedida e dos encargos assumidos pelo **CESSIONÁRIO**.
- VI. Permitir o uso, por parte do **CESSIONÁRIO**, de equipamentos elétricos/eletrônicos necessários à climatização do ambiente e ao pleno funcionamento de suas atividades.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

À **CESSIONÁRIA**, além das obrigações constantes do **Memorial Descritivo**, que constitui **Anexo I** do Edital indicado no preâmbulo, e daquelas estabelecidas em lei, cabe:

- I. Prestar os serviços de acordo com as cláusulas do termo de cessão de uso, conforme Edital de **Concorrência FFM nº 3145/2025** e respectivos anexos, observada a legislação vigente.
- II. Responsabilizar-se pelas despesas relacionadas com todos os impostos e taxas decorrentes do objeto deste instrumento, bem como, dos encargos sociais e trabalhistas de seus funcionários, a CEDENTE isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.
- III. Arcar com as despesas relativas à preparação das instalações dos serviços de telefonia, solicitando junto às concessionárias de serviço público de telefonia a respectiva ligação, bem como, arcar com o pagamento das faturas mensais pela utilização dos respectivos serviços.
- IV. Arcar com as despesas com mobiliário e equipamentos instalados no interior do recinto, os quais integrarão seu patrimônio, devendo ser objeto de inventário entregue à CEDENTE.
- V. Obter autorização prévia e expressa da CEDENTE para a realização de qualquer alteração do espaço cedido, como também para a instalação de painéis identificadores, placas ou cartazes
- VI. Responder integralmente por perdas e danos que vierem a causar ao CEDENTE ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou de seus prepostos, independentemente de outras cominações legais a que estiver sujeita.
- VII. Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração, desde que praticada por seus funcionários durante a execução dos serviços, ainda que no recinto do ANUENTE.
- VIII. Comunicar à fiscalização da CEDENTE, por escrito, qualquer anormalidade verificada nas instalações da área cedida e prestar os esclarecimentos julgados necessários.
- IX. Assumir inteira e exclusivamente as responsabilidades civil, penal e administrativa decorrentes do uso da área que lhe for entregue.
- X. Indenizar a CEDENTE por quaisquer danos causados nas instalações, por funcionários e/ou fornecedores, podendo a CEDENTE optar pela reparação direta dos danos com o consequente ressarcimento pelo CESSIONÁRIO.
- XI. Responsabilizar-se pela guarda e conservação de todos os bens de sua propriedade, destinados à exploração de suas atividades, arcando com as despesas necessárias à prevenção de incêndio que garantam seus bens, não cabendo ao CEDENTE arcar por eventual avaria, desaparecimento ou inutilização dos mesmos.
- XII. Manter as instalações até o final do último dia de prazo da cessão da área em perfeitas condições de conservação e uso.
- XIII. Permitir o acesso da Fiscalização do CEDENTE, ou mesmo de terceiros contratados, para execução de qualquer serviço que julgar necessário.
- XIV. Comunicar, por escrito, imediatamente, à Fiscalização da CEDENTE, a impossibilidade de execução de quaisquer obrigações, para que sejam adotadas as providências cabíveis.
- XV. Autorizar o CEDENTE a examinar ou vistoriar o espaço sempre que esta última entender conveniente.
- XVI. Fazer modificações ou transformações nas partes do espaço objeto da presente cessão apenas após a prévia autorização, por escrito da CEDENTE.
- XVII. Responder e arcar com todas as medidas, procedimentos, equipamentos, EPIs aos seus funcionários, prepostos, colaboradores, prestadores de serviços, exigidas e/ou objeto de orientação dos órgãos governamentais; bem como, se for o caso, cumprir todas as Normas Técnicas existentes, sejam emitidas pela ABNT ou outro órgão competente que

- possa envolver a atividade a ser desenvolvida pelo CESSIONÁRIO, não cabendo ao CEDENTE qualquer responsabilidade ou custo.
- XVIII. Seguir, quando for o caso, todos os protocolos sanitários determinados pelas autoridades competentes, relacionados à higienização constante das dependências, utilização de máscaras, capacidade reduzida de atendimento, de acordo com as normas vigentes.
- XIX. Responsabilizar-se por treinar e orientar os profissionais contratados para manter o mais alto grau de profissionalismo e cordialidade no tratamento ao público objeto do presente instrumento, zelando pela reputação das entidades e responsabilizando-se por quaisquer queixas que venham a ser feitas em caso de discriminação ou desrespeito no atendimento.
- XX. Realizar o pagamento e/ou recolhimento de todas e quaisquer taxas e serviços pertinentes aos serviços atinentes à sua atividade a serem executados nos órgãos municipal, estadual e federal, se for o caso.
- XXI. Fazer transações comerciais em seu exclusivo nome, sem envolver direta ou indiretamente a CEDENTE.
- XXII. Não utilizar qualquer outro espaço que não seja o indicado pela CEDENTE, seja a que título for, por seus funcionários, colaboradores, prepostos, prestadores de serviços etc., exceto se expressamente autorizado.
- XXIII. Cumprir e fazer cumprir, por todos por seus funcionários, colaboradores, prepostos, prestadores de serviços, técnicos e profissionais envolvidos, as Orientações de Saúde, bem como o Protocolo de Saúde, visando a preservação da vida, saúde, contenção da disseminação de qualquer vírus e bem estar de todos os envolvidos.

CLAUSULA NONA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

A **CESSIONÁRIA** deverá prestar garantia de execução correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total contratado, no prazo de 10 (dez) dias, a partir da assinatura do Contrato.

Parágrafo Primeiro: A **CESSIONÁRIA** poderá optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

I - caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda;

II - seguro-garantia;

III - fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil;

IV - título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

Parágrafo Segundo: Cobertura. A garantia de execução assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

I. Prejuízos advindos do inadimplemento total ou parcial do objeto do contrato;

II. Prejuízos diretos causados à **CEDENTE** decorrentes de culpa ou dolo da **CESSIONÁRIA**, durante a execução do objeto do contrato;

III. Obrigações trabalhistas e previdenciárias relacionadas ao contrato não adimplidas pela **CESSIONÁRIA**, quando couber.

Parágrafo Terceiro: Não serão aceitas garantias que incluam outras isenções de responsabilidade, que não as seguintes:

- I. Caso fortuito ou força maior;
- II. Descumprimento das obrigações pela **CESSIONÁRIA** decorrentes de atos ou fatos imputáveis exclusivamente à **CEDENTE**.

Parágrafo Quarto: A validade da garantia de execução, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período mínimo de 03 (três) meses após o encerramento do contrato. Deve ainda a garantia assegurar a cobertura de todos os eventos ocorridos durante a sua validade, ainda que o sinistro seja comunicado pela **CEDENTE** após expirada a vigência do contrato ou a validade da garantia de execução.

Parágrafo Quinto: No caso de alteração do valor do contrato ou prorrogação dos prazos de execução, a garantia de execução deverá ser readequada nas mesmas condições.

Parágrafo Sexto: Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente para o pagamento de qualquer obrigação, a **CESSIONÁRIA** deverá efetuar a respectiva reposição no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada pela Unidade **CEDENTE** para fazê-lo.

Parágrafo Sétimo: A garantia prestada será liberada ou restituída, após a execução do contrato ou, no caso de sua rescisão, por inadimplemento de obrigação do contratado, após os descontos das multas devidas e, quando em dinheiro, corrigida monetariamente, conforme previsão no Edital.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA FISCALIZAÇÃO

A **CEDENTE** exercerá, diretamente ou por intermédio de outras pessoas físicas ou jurídicas que vier a indicar à **CESSIONÁRIA**, a fiscalização da execução dos serviços, obrigando-se a **CESSIONÁRIA** a fornecer todas as informações e prestar todos os esclarecimentos solicitados.

Parágrafo Primeiro: Nenhum serviço adicional ou extracontratual poderá ser executado pela **CESSIONÁRIA** sem que tenha ela recebido autorização formal e por escrito da **CEDENTE**, através de uma Ordem de Serviço ou aprovação nas cotações de preços, obrigando-se ambas as Partes a formalizarem o respectivo aditamento contratual.

Parágrafo Segundo: A fiscalização exercida pela **CEDENTE** não eximirá a **CESSIONÁRIA** de suas responsabilidades por eventuais erros, falhas ou omissões decorrentes da execução dos serviços que se constituem ao objeto deste contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA TOLERÂNCIA

A tolerância ou inobservância, no todo ou em parte, de quaisquer das cláusulas e condições desse contrato e seu anexo, não importará, de forma alguma, alteração contratual ou novação, podendo as partes, a qualquer tempo, exercer os seus direitos oriundos do presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA CESSÃO DE DIREITOS

A presente avença é celebrada em caráter intransferível e irrevogável, obrigando as partes e seus sucessores, sendo vedada a transmissão parcial ou total dos direitos contratuais sem anuência escrita da outra parte.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA SUBCONTRATAÇÃO

A **CESSIONÁRIA** responsabilizar-se-á pela execução integral do objeto contratado, não podendo, sem prévia e expressa autorização da **CEDENTE**, subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto deste ajuste.

Parágrafo Único: Em caso de subcontratação, devidamente justificada e aceita pela **CEDENTE**, a **CESSIONÁRIA** permanecerá responsável legal e contratualmente pelas obrigações que decorrem do objeto deste ajuste.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA RESPONSABILIDADE

A **CESSIONÁRIA** assumirá total e completa responsabilidade perante a **CEDENTE**, seus empregados e/ou prepostos e perante terceiros, por todo e qualquer dano direto ou indireto causado em decorrência do presente contrato e/ou dos serviços prestados, decorrentes de culpa ou dolo.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS SANÇÕES

No caso de descumprimento contratual, por ação ou omissão, a **CESSIONÁRIA** estará sujeita às seguintes penalidades, de forma isolada ou cumulativamente:

- I - advertência;
- II - multa correspondente até 30% (trinta por cento) do valor do contrato, escalonada de acordo com a gravidade da infração e nível de reiteração da conduta, observado o prévio contraditório; e
- III - Suspensão temporária de participar em processos de contratação da FFM, por prazo de 1 (um) a 3 (três) anos.

Parágrafo Primeiro: Além das sanções, a **CEDENTE** poderá rescindir o contrato.

Parágrafo Segundo: O valor das multas poderá ser cobrado por meio de compensação com os valores vincendos e não pagos, até a sua integral satisfação, sem prejuízo de cobrança judicial.

Parágrafo Terceiro: As multas não têm caráter compensatório e poderão ser aplicadas cumulativamente com a rescisão do contrato, sendo que a cobrança não isentará a **CESSIONÁRIA** da obrigação de indenizar eventuais perdas e danos, inclusive causados a terceiros.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA EXTINÇÃO

O contrato poderá ser rescindido, ainda, independentemente de qualquer aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a) Liquidação, falência ou recuperação judicial da **CESSIONÁRIA**;
- b) Incorporação ou fusão da **CESSIONÁRIA** com outra empresa, sem prévia e expressa concordância por escrito da **CEDENTE**;
- c) O atraso injustificado ou a paralisação da prestação dos serviços sem justa causa e prévia comunicação à **CEDENTE**;
- d) Incapacidade técnica, inidoneidade ou má-fé da **CESSIONÁRIA**;
- e) Incapacidade econômica, assim entendida a existência de passivo comercial, trabalhista, previdenciário e/ou fiscal, sem garantia ou cobertura por meio de seguro de responsabilidade;

Parágrafo Único: Para ambas as partes, é facultado extinguir o presente contrato unilateralmente, sem aplicação das penalidades previstas nesse instrumento, desde que notificada a outra parte com 60 (sessenta) dias de antecedência, período em que todas as obrigações assumidas deverão ser cumpridas por ambas as partes.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA AUSÊNCIA DE VINCULAÇÃO

As partes reconhecem e declaram que este contrato não estabelece qualquer vínculo de natureza empregatícia, associativa ou societária entre elas, seus empregados, prepostos ou prestadores de serviços, direta ou indiretamente envolvidos na consecução do seu objeto, cabendo

individualmente a cada uma das partes remunerá-los e cumprir com todas as obrigações, contribuições e benefícios da previdência social e outros decorrentes da legislação trabalhista, previdenciária, social ou qualquer outra relacionada à relação de emprego ou de trabalho, isentando-se as partes, mutuamente, de toda e qualquer responsabilidade nesse sentido.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA NÃO EXCLUSIVIDADE

Fica estabelecido entre as partes que os serviços contratados, objeto do presente instrumento, serão executados pela **CESSIONÁRIA**, sob sua inteira responsabilidade e autonomia, não gerando, portanto, qualquer vínculo de exclusividade da **CESSIONÁRIA** perante a **CEDENTE**.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – SIGILO E CONFIDENCIALIDADE

Cada uma das partes se compromete a manter absoluto sigilo no tocante às informações, dados e documentos que vier a receber uma da outra ou por outra forma vier a tomar conhecimento em virtude do presente Contrato.

Parágrafo Primeiro: A **CESSIONÁRIA** concorda em promover a proteção adequada às Informações Confidenciais divulgadas pela **CEDENTE**, bem como disciplinar a forma pela qual elas deverão ser transmitidas aos sócios e funcionários da **CESSIONÁRIA** que estejam de alguma forma envolvidos na execução do objeto do Contrato ("Pessoas Autorizadas"), sendo vedado à **CESSIONÁRIA** utilizar as Informações Confidenciais para quaisquer outros fins que não aqueles relacionados ao Contrato.

Parágrafo Segundo: As Informações Confidenciais fornecidas só deverão ser divulgadas às Pessoas Autorizadas da **CESSIONÁRIA** na estrita medida em que se fizer necessária tal divulgação, sendo certo que a **CESSIONÁRIA** deve zelar para que subordinados e terceiros de sua confiança cumpram as obrigações de confidencialidade, respondendo solidariamente com estes na hipótese de descumprimento. Deve a **CESSIONÁRIA**, caso assim instados, celebrar contratos aos sócios de forma abrangente o suficiente para possibilitar o cumprimento de todas as disposições neste Contrato.

Parágrafo Terceiro: A **CESSIONÁRIA**, sem prejuízo das demais obrigações previstas neste Contrato, comprometem-se por si e pelas respectivas Pessoas Autorizadas a:

- I. guardar e manter, sob estrita confidencialidade, todas as cópias, reproduções, sumários, análises ou comunicados referentes às Informações Confidenciais ou nelas baseados, devendo restituir ou destruir, a exclusivo critério da **CEDENTE**, todas Informações Confidenciais porventura em seu poder, caso solicitado;
- II. comunicar imediatamente mediante aviso de recebimento à **CEDENTE**, na hipótese de as Informações Confidenciais terem que ser divulgadas em razão de cumprimento de lei, determinação judicial ou de órgão competente fiscalizador das atividades desenvolvidas por qualquer das Partes, obrigando-se, desde já, a **CESSIONÁRIA** somente revelar aquela parte das Informações Confidenciais expressamente requerida pela lei ou pela ordem judicial ou administrativa, comprometendo-se, ainda, a informar aquele que vier a receber tais Informações Confidenciais acerca da natureza confidencial de tais informações e da existência deste Contrato. No caso da revelação de Informações Confidenciais prevista neste item, a **CESSIONÁRIA** não infringirá esta cláusula contanto que notifique a **CEDENTE** antes de tal revelação.

Parágrafo Quarto: Caso a **CESSIONÁRIA** torne-se ciente do uso não autorizado, comunicação, publicação ou divulgação de Informações Confidenciais, ou qualquer tipo de violação ao disposto neste Contrato, deverá comunicá-lo imediatamente à **CEDENTE**, descrevendo as circunstâncias do acontecido, e ainda, cooperar com a **CEDENTE** de toda e qualquer maneira possível, se necessário

judicialmente, a fim de compensar tal uso não autorizado, comunicação, publicação ou divulgação de Informações Confidenciais.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

As Partes comprometem-se a cumprir integralmente as normas de proteção de dados aplicáveis, incluindo, mas não se limitando à Lei 13.709/18 (Lei Geral de Proteção de Dados – “LGPD”).

Parágrafo Primeiro: As referências ao tratamento de dados pessoais regulamentado por este instrumento estão em conformidade com a Lei nº 13.709/18 – Lei Geral de Proteção de Dados (doravante “LGPD”) e qualquer outra legislação aplicável em relação à proteção de dados pessoais. Neste sentido, as PARTES avaliaram que são e atuam como controladores de dados independentes.

Parágrafo Segundo: As PARTES reconhecem a importância de que, apesar de agirem de forma independente, precisam garantir e se comprometerem a:

- a) Tratar os dados pessoais dos quais venham a ter ciência ou os que estiverem em sua posse durante a implementação deste contrato apenas para as operações e para os fins nele previstos;
- b) Limitar o período de armazenamento de dados pessoais à duração necessária para implementar este contrato e cumprir quaisquer obrigações legais;
- b) Adotar todas as medidas de segurança técnica e organizacionais adequadas, nos termos do art. 6.º, inciso VII e do art. 46 da LGPD, bem como qualquer outra medida preventiva baseada na experiência, a fim de impedir o tratamento de dados não permitido ou não compatível com a finalidade para a qual os dados são coletados e tratados;
- c) Adotar todas as medidas necessárias para garantir o exercício de direitos dos titulares dos dados previstos nos art. 17 ao 22 da LGPD;
- d) Fornecer as informações apropriadas sobre as atividades de tratamento de dados realizadas, bem como comunicar prontamente qualquer solicitação do titular de dados à outra Parte;
- e) Não divulgar dados pessoais tratados na execução deste contrato às pessoas que não sejam autorizadas a realizar operações de tratamento;
- f) Manter um registro, quando exigido por lei, das atividades de tratamento realizadas, em conformidade com o do art. 37 da LGPD;
- g) Comunicar, dentro de 24 (vinte e quatro) horas após tomar conhecimento do evento e sem demora injustificada, quaisquer violações de dados pessoais, bem como cooperar para a notificação à autoridade competente;
- h) Cada parte deverá ser responsável perante as outras partes pelos danos causados por qualquer violação desta cláusula. Cada parte deverá ser responsável perante os titulares de dados pelos danos causados por qualquer violação dos direitos de terceiros previstos nessas cláusulas.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA CONDUTA DE PREVENÇÃO DE FRAUDE E CORRUPÇÃO

A **CESSIONÁRIA** deve observar e fazer observar o mais alto padrão de ética durante toda o procedimento credenciamento, de contratação e de execução do objeto contratual, cabendo-lhes a obrigação de afastar, reprimir e denunciar toda e qualquer prática que possa caracterizar fraude ou corrupção, em especial, dentre outras:

- a) prática corrupta: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução do contrato;
- b) prática fraudulenta: falsificar ou omitir fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução do contrato;
- c) prática colusiva: esquematizar ou estabelecer acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitante, visando a estabelecer preços

- em níveis artificiais e não- competitivos;
- d) prática coercitiva: causar dano ou ameaçar causar dano, direta o indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando a influenciar sua participação em processo licitatório ou afetar a execução do contrato;
 - e) prática obstrutiva: destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de qualquer das práticas acima;
 - f) e praticar atos com a intenção de impedir materialmente o exercício do direito de inspeção para apuração de qualquer das práticas acima.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DO FORO

Fica eleito o Foro da Comarca da Capital, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, como competente para apreciar todas as questões decorrentes do presente contrato.

As Partes, inclusive suas testemunhas, aceitam e concordam com o processo de assinatura eletrônica deste contrato e reconhecem a assinatura eletrônica como válida, plenamente eficaz e como tendo o mesmo efeito e validade jurídica do processo manual de assinatura para que este contrato seja considerado um título executivo extrajudicial, ainda que seja estabelecida com certificação fora dos padrões ICP- BRASIL, conforme disposto pelo Art. 10 da Medida Provisória nº 2.200/2001 em vigor no Brasil. Para tal, a empresa de software de assinatura eletrônica (ex. Certisign, DocuSign, Adobe, etc.) armazenará os dados de transação das partes, incluindo o registro de seus acessos ao sistema. As Partes concordam que não contestarão a autenticidade ou correção deste contrato pelo único motivo de sua assinatura ter sido efetuada apenas em formato eletrônico.

E, assim, estando justas e contratadas, nada havendo a reclamar entre si, assinam as Partes o presente Termo, eletronicamente, por intermédio do sistema DocuSign, mediante o uso de senha pessoal e intransferível de seu(s) representante(s) legal(is) e testemunha(s), de acordo com os termos e condições de uso do sistema DocuSign.

São Paulo, de de 2025.

FUNDAÇÃO FACULDADE DE MEDICINA
CEDENTE

[Clique aqui para digitar texto](#)
CESSIONÁRIA

[Clique aqui para digitar texto](#)
[Clique aqui para digitar texto](#)

Testemunhas:

Nome:
RG:

Nome:
RG:

ANEXO V
ATESTADO DE VISITA TÉCNICA
COMPRA REGULAMENTO FFM 3145/2025
PROCESSO DE COMPRA FFM RS Nº 2168/2025

Atestamos que a empresa _____ vistoriou os locais onde será prestado os serviços da Compra Privado em referência, tomando conhecimento da natureza e vulto dos serviços, bem como de todas as condições locais que direta e indiretamente se relacionam com a execução dos trabalhos.

São Paulo, XX de XXXXXXXXX de 2025

Representante da área solicitante
Matrícula:

Representante da Proponente:
RG:
E-mail:
Fone:

ANEXO VI
DECLARAÇÃO DE OPÇÃO POR NÃO REALIZAR A VISITA TÉCNICA
COMPRA REGULAMENTO FFM 3145/2025
PROCESSO DE COMPRA FFM RS Nº 2168/2025

A empresa _____ DECLARA que possui pleno conhecimento do objeto da contratação e não realizou a visita técnica prevista no Edital, e que mesmo ciente da possibilidade de fazê-la e dos riscos e consequências envolvidos, optou por formular a proposta sem realizar a referida visita que lhe havia sido facultada.

São Paulo, XX de XXXXXXXXX de 2025

Representante da Proponente

RG:

E-mail:

Fone: