

COMPRA PRIVADA FFM / ICESP 751/19
CONCORRÊNCIA – PROCESSO DE COMPRA FFM RS Nº 1446/2019

São Paulo, 21 de Março de 2019.

A Fundação Faculdade de Medicina, entidade de direito privado sem fins lucrativos, vem convidar V.Sas a participarem do - **PROCESSO FFM / ICESP RS nº 1446/2019**, para contratação de empresa especializada na prestação de serviços de **“CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO DA LANCHONETE 1º SUBSOLO E CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO DO RESTAURANTE DO 23º ANDAR DO ICESP”**, na modalidade de **MELHOR PROPOSTA TÉCNICA E PREÇO GLOBAL**, conforme previsto no Memorial Descritivo **ANEXO I e ANEXO II**.

O processo de contratação será regido pelo Regulamento de Compras da Fundação Faculdade de Medicina – FFM.

1. OBJETO

O OBJETO DO PRESENTE PROCESSO CONSISTE NA CONCESSÃO DE USO E ESPAÇO RESERVADO PARA O FUNCIONAMENTO DE LANCHONETE E RESTAURANTE PARA O ICESP

- 1.1. Lanchonete:** Deverá ser equipada, em área física aproximada de 168,72 m², sendo 128,80 m² localizado no 1º Subsolo (lanchonete), 39,92 m² localizado no 2º Subsolo (estoque), visando a exploração de serviços de lanchonete, para fornecimento de lanches (bebidas, salgados, doces, etc) e refeições (prato do dia e grelhado, etc.) por empresa especializada no ramo. **Estando este contrato vinculado com a concessão de uso de espaço do restaurante no 23º andar.** As empresas participantes do processo de cotação poderão ou não 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.
- 1.2. Restaurante:** Deverá ser equipada, em área física aproximada de 400 m², localizado 23º andar do ICESP, visando a exploração de serviços de restaurante, por empresa especializada no ramo. **Estando este contrato vinculado com a concessão de uso de espaço da lanchonete 1º Subsolo.**

- 1.3. Local prestação dos Serviços:** Avenida Doutor Arnaldo, 251 – Cerqueira César – CEP 01246-000 - São Paulo/SP.

2. DA PARTICIPAÇÃO

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

3. DÚVIDAS TÉCNICAS

- a. Deverão ser encaminhadas até 02 (dois) dias úteis anteriores a data prevista para entrega da proposta conforme item 6 desta **concorrência** para os seguintes e-mails:
ederson.duarte@icesp.org.br; ederson.duarte@hc.fm.usp.br;
joao.gianso@icesp.org.br; mirandaamp@icesp.org.br;
- b. As respostas serão disponibilizadas a todos os participantes no site www.icesp.org.br e por via eletrônica.

Nota: O ICESP não responderá perguntas formuladas em desacordo com o disposto, salvo no caso de dúvidas que comprovadamente tenham sido originadas pelos esclarecimentos do próprio ICESP.

4. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

- 4.1.** Declaração de cumprimento de requisitos de habilitação e inexistência de fatos impeditivos (**Anexo III**);
- 4.2.** Estatuto/Contrato Social ou outro instrumento de registro comercial registrado na Junta Comercial;
- 4.3.** Fica dispensada de encaminhar esta declaração desde que, já tenha sido apresentada em processo anterior e esteja com validade vigente.

5. VISITA TÉCNICA

- 5.1. Os interessados em participar desta **Concorrência** deverão comparecer na visita técnica que será realizada na matriz do ICESP no dia **29/03/2019 às 10h00 (horário de Brasília)** (tolerância de 15 minutos), no seguinte endereço: Av. Dr. Arnaldo, 251, São Paulo. **Procurar pelas Sras. Maria Manuela e Marcia Akiko no Ramal: 4850**
- 5.2. Serão desconsideradas propostas de proponentes que não tiverem realizado a visita técnica.

6. DA PROPOSTA COMERCIAL

Carta-proposta em papel timbrado nominal a Fundação Faculdade de Medicina, com todas suas vias rubricadas e assinadas pelo representante legal da empresa, devidamente identificada, contendo:

- a) Razão social completa;
- b) CNPJ, Inscrição Estadual e Municipal;
- c) Endereço Completo da sede: (Rua ou Avenida, no, Bairro, Cidade e Estado, CEP);
- d) Telefone, e-mail do responsável;
- e) Objeto da proposta;
- f) Proposta Comercial e Preenchimento da Planilha de Formação de Preços (Anexo B1);
- g) Condição Pagamento;
- h) Contrato para 36 meses;
- i) Prazo de validade da Proposta – 36 meses;
- j) Reajuste através do índice do IPC- FIPE, após os 12 meses.

6.1. A Fundação Faculdade de Medicina está isenta de ICMS para o estado de São Paulo. Toda as notas fiscais a serem emitidas deverão atender o disposto no decreto nº.57.850 de 09/03/2012 aparado pelo convênio ICMS 120/2011.

7. DA ENTREGA DOS DOCUMENTOS

- 7.1. Os documentos de habilitação e proposta comercial deverão ser entregues até o dia **05/04/2019 às 10h00, (horário de Brasília)** obedecendo a um dos seguintes critérios (a ou b):

- a) Por envelope na Avenida Doutor Arnaldo, 251 6º andar A/C. de Compras ICESP devidamente identificado o remetente, conforme abaixo:

FUNDAÇÃO FACULDADE DE MEDICINA

Instituto do Câncer do Estado de São Paulo

Av. Dr. Arnaldo, 251 6º andar - Cerqueira Cesar – A/C Departamento de Compras do ICESP.

SÃO PAULO – SP - CEP 01246-000

- **CONFIDENCIAL**
- **CONCORRÊNCIA PROCESSO FFM RS Nº. 1446/2019**
- **RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE**

- b) Por meio eletrônico, em arquivo PDF, através do e-mail ederson.duarte@icesp.org.br; ederson.duarte@hc.fm.usp.br; joao.gianso@icesp.org.br, com as seguintes indicações:

ASSUNTO: CONCORRÊNCIA PROCESSO FFM/ICESP RS Nº. 1446/19 - REF. Concessão de Uso de Espaço de Lanchonete e Restaurante do ICESP.

7.1.1. O envio correto da documentação por via eletrônica é de responsabilidade exclusiva da proponente.

8. DA AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS

As propostas serão avaliadas por representantes da Fundação Faculdade de Medicina em conjunto com os representantes do Instituto do Câncer do Estado de São Paulo (FFM / ICESP), que poderão a seu critério, solicitar esclarecimento técnico e/ou ajuste ao proponente pela FFM / ICESP, os quais deverão ser providenciados no prazo de até 03 (três) dias úteis, a contar da data da solicitação.

- 8.1. **Critério de seleção** - Será escolhida a empresa de acordo com a avaliação da equipe técnica designada que apresentar a melhor relação custo-benefício, considerando-se os requisitos do Memorial Descritivo;

- 8.2.** Após recebimento do parecer técnico do requisitante, a FFM / ICESP se permitem efetuar rodadas de negociações financeiras, visando obter também a melhor condição comercial para a Instituição;
- 8.3. Melhor Proposta Técnica e Preço.**

9. DEFINIÇÃO DA EMPRESA GANHADORA

- 9.1.** Será consultado o CNPJ da empresa ganhadora, nos seguintes sites:

- c) Portal da Transparência: (www.portaldatransparencia.gov.br/empresassancionadas);
b) TCE-Tribunal de Contas do Estado: (www.tce.sp.gov.br/consulta-apeados);
c) Cadin: (www.fazenda.sp.gov.br/cadin_estadual/pages/publ/cadin.aspx).

Nota: Caso seja constatado 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.

- 9.2.** Além das consultas previstas no item **9.1**, será analisada a documentação da empresa ganhadora e se a mesma for inabilitada a segunda empresa melhor classificada será convocada e assim sucessivamente.

10. CONTRATO

A minuta de contrato padrão da FFM encontra-se anexada a este edital e as empresas que participarem do processo deverão estar de acordo com o modelo padrão. Após definição do ganhador do processo essa minuta será devidamente preenchida contemplando as especificidades do referido serviço.

11. DISPOSIÇÕES FINAIS

- 11.1.** A confirmação do ganhador se dará mediante o envio por meio eletrônico do pedido de compra emitido pela FFM / ICESP e no sitio eletrônico do ICESP www.icesp.org.br;
- 11.2.** A FFM reserva-se o direito de anular ou revogar o presente processo;

- 11.3. A FFM poderá relevar omissões puramente formais;
- 11.4. 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;
- 11.5. Toda publicidade pertinente ao certame será publicada no site do ICESP (www.icesp.org.br) e/ou em jornal de grande circulação.

Ederson Garcia Duarte
Comprador
Departamento de Contratos e Compras - ICESP

João Luiz Gianso
Coordenador de Contratos
Departamento de Contratos e Compras – ICESP

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA DE CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO LANCHONETE DO 1ºSS 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 aproximada de 168,72 m², sendo 128,80 m² localizado no 1º Subsolo (lanchonete), 39,92 m² localizado no 2º Subsolo (estoque), visando a exploração de serviços de lanchonete, para fornecimento de lanches (bebidas, salgados, doces, etc) e refeições (prato do dia e grelhado, etc.) por empresa especializada no ramo. Estando este contrato vinculado com a concessão de uso de espaço do restaurante no 23º andar. As empresas participantes do processo de cotação poderão ou não 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.

1.1. INTEGRA O PRESENTE TERMO DE REFERÊNCIA

Anexo A1 - Cardápio;

Anexo B1 - Modelo de Planilha de Formação de Preços;

Anexo C1 - Lista de equipamentos.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A concessão de uso do espaço reservado para o funcionamento de lanchonete, 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 da lanchonete, 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 a 15% do faturamento bruto da Lanchonete, apurados entre as partes, com valor mínimo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais);
- 4.2. O Valor mínimo estabelecido acima será atualizado anualmente pelo IPC-FIPE.

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

- 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:
 - 3.600 funcionários;
 - 1.200 prestadores de serviços.

6. LOCAL DO SERVIÇO

- 6.1. O fornecimento dos lanches e outros itens correlatos ocorrerão nas dependências da lanchonete, localizada no 1ºSS na Av. Dr. Arnaldo, 251 – Pacaembu.

7. DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES

- 7.1. O participante vencedor receberá uma área total de 168,72 m² localizado no 1º Subsolo e 2º Subsolo (estoque) cabendo ao vencedor adquirir e montar todos os equipamentos e mobiliários 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.

8. DIAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

- 8.1. 24 horas por dia de segunda a segunda.
- 8.2. 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.

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 a ser realizada por comissão definida 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, ou qualquer outro índice que venha substituí-lo.

10. INVESTIMENTOS

- 10.1. O vencedor deverá realizar a elaboração de um projeto para instalação de uma vitrine de chão para armazenamento de produtos quentes e frios, bem como aquisição do mesmo, sem onerar a Concedente. Com a finalidade de melhorar a variedade e apresentação dos produtos, mediante aprovação da Concedente.

11. DAS RESPONSABILIDADES

11.1. Caberá à CONCEDENTE

- 11.1.1. 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;

- 11.1.2. Anotar em registro próprio 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;
- 11.1.3. Exigir a reparação de danos causados ao local pelo uso irregular das áreas e das instalações que não fazem parte da cessão;
- 11.1.4. A fiscalização dos serviços de que trata este processo de concessão será exercido administrativamente por pelo Serviço de Nutrição e Dietética;
- 11.1.5. Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme proposto;
- 11.1.6. Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
- 11.1.7. Verificar o cumprimento das precificações estipuladas;
- 11.1.8. Verificar os hábitos de higiene do pessoal da empresa vencedora;
- 11.1.9. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários estabelecidos;
- 11.1.10. Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades sanitárias;
- 11.1.11. Anotar todas as queixas dos usuários dos serviços do restaurante para serem examinadas;
- 11.1.12. Realizar Pesquisa de satisfação com os clientes, quando necessário, em datas não conhecidas previamente pela Cessionária;
- 11.1.13. 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;
- 11.1.14. Os itens 11.1.12 e 11.1.13, serão utilizados para avaliação do contrato;
- 11.1.15. Realizar auditoria financeira trimestralmente junto à Cessionária.
- 11.2. **Caberá à CESSIONÁRIA**
 - 11.2.1. Iniciar as atividades no prazo estabelecido;
 - 11.2.2. Zelar pelas instalações em concessão e pelas áreas correlatas;

- 11.2.3. Zelar pelos equipamentos da Concedente (Anexo 3), realizando manutenção preventiva e corretiva mensalmente. 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.
- 11.2.4. 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, fogões, freezers, liquidificadores, espremedores de frutas, carrinhos volantes, 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;
- 11.2.5. Quanto ao “design” das instalações interna e externa da lanchonete 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;
- 11.2.6. 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;
- 11.2.7. Indenizar a Concedente por quaisquer danos causados às suas instalações, no entorno da lanchonete, pela execução inadequada dos serviços, por seus empregados e/ou fornecedores;
- 11.2.8. Na hipótese de extinção ou rescisão contratual, devolver a lanchonete em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento dos lanches e outros;
- 11.2.9. 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, 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;

- 11.2.10. 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 pela Concedente;
- 11.2.11. Cuidar para que não faltem durante o horário de atendimento, quaisquer itens programados nos cardápios;
- 11.2.12. Durante o contrato, com a prévia anuência da Diretoria Executiva da Concedente, poderão ser fornecidos novos produtos ou preparados, a fim de diversificar os lanches e outros;
- 11.2.13. Para segurança alimentar o armazenamento, manipulação e distribuição deverão ser de acordo com a legislação vigente;
- 11.2.14. Designar um Encarregado Geral (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;
- 11.2.15. 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;
- 11.2.16. Manter o seu pessoal devidamente uniformizado de cor clara 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;
- 11.2.17. 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;
- 11.2.18. Apresentar a lista geral de seus empregados, com dados pessoais de identificação, comunicando por escrito eventuais alterações ou substituições;
- 11.2.19. 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;

- 11.2.20. Cumprir as exigências dos órgãos atrelados à Fiscalização, mantendo em local visível o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária, dentro do prazo de validade;
- 11.2.21. 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;
- 11.2.22. 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;
- 11.2.23. Realizar limpeza geral nas caixas de gordura localizadas nas áreas de seus serviços a cada 30 (trinta) dias, anotando em registro próprio;
- 11.2.24. Reembolsar a Concedente pelo consumo mensal da conta telefônica, cujos valores serão aferidos, em medidores especialmente instalados para esse fim;
- 11.2.25. Os carrinhos volantes serão de responsabilidade da Cessionária, bem como sua aquisição, manutenção, limpeza e descarte de lixos. 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.

12. CONSIDERAÇÕES ACERCA DOS SERVIÇOS

- 12.1. Os pratos (preparação de grelhado) e talheres das refeições deverão ser fornecidos dentro de rigorosos padrões de higiene. Não serão aceitos materiais descartáveis e de madeira;
- 12.2. Para efeito de controle, deverá ser emitida uma nota para cada usuário, sendo paga a conta na saída da lanchonete, ou de forma mais prática, com anuência da Concedente, inclusive para o carro volante, caso seja implantado, deverá ser emitido nota fiscal nas vendas realizadas;
- 12.3. 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.

13. PADRÃO DE QUALIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DE SERVIÇOS

13.1. GÊNEROS

13.1.1. ÓLEOS

Somente os de origem vegetal. As sobras de óleos utilizados em frituras não poderão ser reutilizadas e deverão ser descartados em local próprio.

13.1.2. AZEITES

Deverão ser de boa qualidade e puros, do tipo oliva.

13.1.3. PÃES

Deverão ser frescos e de primeira qualidade.

13.1.4. BOMBONIERE

Deverá ter produtos variados, de boa qualidade e fornecidos em embalagens originais.

13.1.5. BEBIDAS

Deverão ter opções variadas (refrigerante, chá, água de coco, achocolatado, suco natural e industrializado, iogurte, água com e sem gás, etc.), de boa qualidade e fornecidos em embalagens originais.

13.1.6. CAFÉ

Deverá ser de primeira qualidade, em temperatura adequada e que atenda o paladar do consumidor.

13.1.7. SALGADOS E LANCHES

Deverá ser de primeira qualidade, em temperatura adequada e que atenda o paladar do consumidor.

13.1.8. REFEIÇÕES

Deverão ser produzidas diariamente seguindo as normas de qualidade e higiene conforme legislações vigentes, devendo ser utilizados produtos de primeira qualidade e com boa apresentação.

13.2. SERVIÇOS

13.2.1. 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;

- 13.2.2. As operações de servir e entregar alimentos deverão ser efetuados com higiene e esmero, dentro dos procedimentos compatíveis com cada tipo de serviço estabelecido;
- 13.2.3. As mesas e balcões deverão ser limpos, arrumados e supridos para nova utilização;
- 13.2.4. O lixo da lanchonete 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 pelos responsáveis pela Supervisão da Concedente, que deverá ocorrer sempre que necessário, em horário a ser acordado entre as partes, Concedente e Cessionária

14. DOS CRITÉRIOS DE ADJUDICAÇÃO

- 14.1. O critério de seleção da empresa vencedora será o de **menor valor ofertado pelos itens que serão comercializados no local, pelo maior valor de taxa de uso e pela melhor qualidade e variedade.**
- 14.2. Os **preços máximos** que o ICESP/FFM acolherá pelos produtos, objeto deste processo, serão os **preços médios** aferidos na pesquisa de formação de preços.

15. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 16.1. 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;
- 16.2. É expressamente proibida a venda de bebidas alcoólicas, de qualquer natureza, nas dependências da lanchonete objeto da concessão;

-
- 16.3. É proibido fumar nas dependências da lanchonete e do ICESP, inclusive no pátio/estacionamento;
- 16.4. É proibida a utilização do ambiente da lanchonete, pela Cessionária, para reuniões ou atos públicos, sem consulta prévia aos responsáveis pela Supervisão da Concedente.

ANEXO A1

CARDÁPIO

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
- Croissants
- Folhados
- Esfiha
- Torta
- Tortinha
- Pão de batata
- Salgados integrais
- Empada
- Hamburgão

- Coxinha
- Kibe
- Mini pizza
- Enroladinho
- Salgados vegetariano

d) Sanduíches

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

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
- Bala
- Chiclete
- Bolacha recheada
- Bolacha integral
- Bolacha sem recheio
- Iogurte
- Iogurte com granola e mel

- Gelatina (300ml)
- Salada de frutas (170g)
- Salgadinhos industrializados

f) Refeição

- Grelhado
- Prato do dia
- Sopa congelada
- Massa industrializada
- Salada industrializada
- Yakissoba
- Temaki e/ou sushi
- Obentô

Gramagem das refeições Prato do dia e Grelhado

Prato do dia (em descartável de 3 divisórias)	
Arroz ou Massa	150g a 170g ou 280g*
Feijão	120g a 140g *
Guarnição (verdura ou legumes ou farofa, etc)	60g a 90g *
Prato principal (carne bovina ou ave ou suína ou ovo)	120 g a 150g *
Prato do dia combo	
Itens acima com inclusão de:	
Salada com temperos (sal, vinagre e azeite sache) no descartável	60g a 80g *
Bebida (refrigerante ou suco)	Lata
Refeição Grelhado (em de prato louça)	
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) no descartável	60g a 80g *

*Peso dos alimentos já preparados, prontos para o consumo

ANEXO B1

MODELO DE PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS 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)
- Capuccino (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 (cx)
- Suco de fruta levemente gaseificada

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

- Pão de queijo
- Salgado simples
- Salgado especial

- **Sanduíches**

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

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
- Bala
- Chiclete
- 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

Refeição (seguir o descritivo do Anexo 1 Cardápio)

- Grelhado
- Prato do dia
- Sopa congelada
- Massa industrializada
- Salada industrializada
- Yakissoba
- Temaki e/ou sushi
- Obentô

ANEXO C1

LISTA DE EQUIPAMENTOS DO ICESP

1º SUBSOLO – LANCHONETE

1	01 COIFA PEQUENA
2	01 MESA EM AÇO INOX
3	01 MESA EM AÇO INOX COM 2 CUBAS
4	01 ESTANTE EM AÇO INOX LISA COM 4 PLANOS
5	02 ESTANTES EM AÇO INOX PERFURADO COM 4 PLANOS
6	01 VITRINE AQUECIDA DE SOBREPOR
7	01 VITRINE REFRIGERADA DE SOBREPOR
8	01 MÓDULO NEUTRO EM MARCENARIA PARA APOIO DAS VITRINES
9	01 BALCÃO REFRIGERADO HORIZONTAL EM AÇO INOX COM 3 PORTAS
10	01 SANDUICHEIRA ELÉTRICA - MARCA CROYDON MOD.: SASL OU EQUIVALENTE
11	01 REFRIGERADOR VERTICAL EM AÇO INOX COM PORTA DE VIDRO
12	01 ESTUFA EM AÇO INOX DE 2 PORTAS COM 6 PRATELEIRAS
13	01 FOGÃO COM 4 QUEIMADORES MODULADOS
14	01 FORNO COMBINADO COM 06 GN's - MARCA PRÁTICA MOD.: C-6
15	01 SUPORTE EM AÇO INOX PARA FORNO COMBINADO E GN's
16	01 COIFA GRANDE
17	01 BALCÃO REFRIGERADO HORIZONTAL EM AÇO INOX COM 3 PORTAS
18	02 PRATELEIRAS SUPERIOR LISA EM AÇO INOX
19	01 BALCÃO REFRIGERADO HORIZONTAL EM AÇO INOX COM 2 PORTAS
20	01 FORNO ELETRICO - MARCA: LAYR - MOD.: LUXO 2.4
21	01 FATIADOR DE FRIOS
22	04 BANQUETAS TUBULAR NA COR BRANCA
23	12 MESAS QUADRADAS COM TAMPO EM MADEIRA E ESTRUTURA TUBULAR
24	16 CADEIRAS TUBULAR NA COR BRANCA

LISTA DE EQUIPAMENTOS DO ICESP

2º SUBSOLO – ESTOQUE

1	04 ESTANTES EM AÇO INOX LISA COM 4 PLANOS
2	01 BANCADA COM TAMPO EM MÁRMORE COM 2 PORTAS
3	01 BALANÇA PLATAFORMA - MARCA MICHELETTI
4	01 BANCADA EM MADEIRA BRANCA

5	03 ESTANTES EM AÇO INOX PERFURADA COM 4 PLANOS
6	01 ESTANTE ARAMADA EM AÇO ZINCADO COM 05 PLANOS
7	01 ARMÁRIO PARA ESCRITÓRIO EM MADEIRA BRANCA COM 2 PORTAS
8	02 GAVETEIROS EM MADEIRA COM 4 GAVETAS
9	02 MESAS EM MARCENARIA PARA ESCRITÓRIO BRANCA
10	03 CADEIRAS PARA ESCRITÓRIO
11	01 PRATELEIRA SUPERIOR EM AÇO INOX
12	01 CÂMARA FRIGORIFICA COM PAINEIS PARA CONGELADOS
13	01 CÂMARA FRIGORIFICA COM PAINEIS PARA RESFRIADOS

ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA DE CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO RESTAURANTE DO 23º ANDAR DO ICESP

1. OBJETO

- 1.1. O objeto do presente processo consiste 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, por empresa especializada no ramo. Estando este contrato vinculado com a concessão de uso de espaço da lanchonete 1º Subsolo.
- 1.2. **INTEGRA O PRESENTE TERMO DE REFERÊNCIA**

Anexo A2 - Cardápio;

Anexo B2 - Modelo de Planilha de Formação de Preços;

Anexo C3 - Lista de Equipamentos.

2. JUSTIFICATIVA

- 2.1. A concessão de uso do espaço reservado para o funcionamento do restaurante, a ser explorada mediante processo de concessão de espaço, justifica-se pela importância de possibilitar aos funcionários e prestadores de serviço dispor de espaço para refeições.

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 a 15% do faturamento bruto do Restaurante, apurados entre as partes, com valor mínimo de R\$ 8.000,00;
- 4.2. O valor mínimo estabelecido acima será atualizado anualmente pelo IPC-FIPE.

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:

3.600 funcionários;
1.200 prestadores de serviços.

6. LOCAL DOS SERVIÇOS

- 6.1. O fornecimento das refeições e outros itens correlatos ocorrerão nas dependências do restaurante, localizada 23º andar do ICESP na Av. Dr. Arnaldo, 251 – Pacaembu.

7. DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES

- 7.1. O participante vencedor receberá uma área total de 400 m² localizado no 23º andar, cabendo ao vencedor adquirir e montar todos os equipamentos e mobiliários 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.

8. DIAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

- 8.1. Segunda à Sexta feira, exceto feriado, das 11 às 15 horas.
- 8.2. Nos demais dias e horários do item 8.1 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.

9. PREÇOS

- 9.1. Pelo fornecimento de refeições 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 a ser realizada por comissão definida 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. O preço da refeição 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, ou qualquer outro índice que venha substituí-lo.

10. INVESTIMENTOS

- 10.1. O vencedor deverá realizar a elaboração, execução e aquisição de um projeto arquitetônico de decoração para o salão do restaurante, mediante aprovação da concedente, sem onerar o mesmo.

11. DAS RESPONSABILIDADES

11.1. Caberá à CONCEDENTE

- 11.1.1. 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;
- 11.1.2. 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;
- 11.1.3. Exigir a reparação de danos causados ao local pelo uso irregular das áreas e das instalações que não fazem parte da cessão;
- 11.1.4. A fiscalização dos serviços de que trata este processo de concessão será exercido administrativamente por pelo Serviço de Nutrição e Dietética;
- 11.1.5. Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme proposto;

- 11.1.6. Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
- 11.1.7. Verificar o cumprimento das precificações estipuladas;
- 11.1.8. Verificar os hábitos de higiene do pessoal da empresa vencedora;
- 11.1.9. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários estabelecidos;
- 11.1.10. Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades sanitárias;
- 11.1.11. Anotar todas as queixas dos usuários dos serviços do restaurante para serem examinadas;
- 11.1.12. Realizar Pesquisa de satisfação com os clientes, quando necessário, em datas não conhecidas previamente pela Cessionária;
- 11.1.13. Fazer vistorias periódicas e avaliação técnica no estoque, local de preparo e onde são servidos as 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;
- 11.1.14. Os itens 11.1.12 e 11.1.13, serão utilizados para avaliação do contrato.
- 11.1.15. Realizar auditoria financeira trimestralmente junto à Cessionária.
- 11.2. **Caberá à CESSIONÁRIA**
 - 11.2.1. Iniciar as atividades no prazo estabelecido;
 - 11.2.2. Zelar pelas instalações em concessão e pelas áreas correlatas;
 - 11.2.3. Zelar pelos equipamentos da Concedente (Anexo 3), realizando manutenção preventiva e corretiva mensalmente. 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.
 - 11.2.4. 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;

- 11.2.5. 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;
- 11.2.6. 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;
- 11.2.7. Indenizar a Concedente por quaisquer danos causados às suas instalações, no entorno do restaurante, pela execução inadequada dos serviços, por seus empregados e/ou fornecedores;
- 11.2.8. Na hipótese de extinção ou rescisão contratual, devolver o restaurante em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento dos lanches e outros;
- 11.2.9. 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, 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;
- 11.2.10. 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;
- 11.2.11. Cuidar para que não faltem, durante o horário de atendimento, quaisquer itens programados nos cardápios;
- 11.2.12. Durante o contrato, com a prévia anuência da Diretoria Executiva do ICESP, poderão ser fornecidos novos produtos ou preparados, a fim de diversificar os lanches e outros;

- 11.2.13. Para segurança alimentar o armazenamento, manipulação e distribuição deverão ser de acordo com a legislação vigente;
- 11.2.14. Designar uma nutricionista com CRN ativo 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;
- 11.2.15. 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;
- 11.2.16. Manter o seu pessoal devidamente uniformizado de cor clara e identificado por crachá, zelando para que os mesmos se mantenham sempre com boa apresentação, limpos e aseados, 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 do refeitório;
- 11.2.17. 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;
- 11.2.18. Apresentar a lista geral de seus empregados, com dados pessoais de identificação, comunicando por escrito eventuais alterações ou substituições;
- 11.2.19. 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;
- 11.2.20. Cumprir as exigências dos órgãos atrelados à Fiscalização, mantendo em local visível o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária, dentro do prazo de validade;
- 11.2.21. Efetuar desinsetização e desratização das áreas do restaurante, cozinha, despensa e banheiros 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;

- 11.2.22. 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;
- 11.2.23. Realizar limpeza geral nas caixas de gordura localizadas nas áreas de seus serviços a cada 30 (trinta) dias, anotando em registro próprio;
- 11.2.24. Reembolsar a Concedente pelo consumo mensal de conta telefônica, cujos valores serão aferidos, em medidores especialmente instalados para esse fim.

12. CONSIDERAÇÕES ACERCA DOS SERVIÇOS

- 12.1. As louças e talheres deverão ser fornecidos dentro de rigorosos padrões de higiene. Não serão aceitos materiais descartáveis e de madeira;
- 12.2. 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;
- 12.3. 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.

13. PADRÃO DE QUALIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DE SERVIÇOS

13.1. Gêneros

13.1.1. ÓLEOS

Somente os de origem vegetal. As sobras de óleos utilizados em frituras não poderão ser reutilizadas e deverão ser descartados em local próprio;

13.1.2. AZEITES

Deverão ser de boa qualidade e puros, do tipo oliva.

13.1.3. BOMBONIERE

Deverá ter produtos variados, de boa qualidade e fornecidos em embalagens originais.

13.1.4. BEBIDAS

Deverão ter opções variadas (refrigerante, chá, água de coco, suco natural e industrializado, água com e sem gás, etc.), de boa qualidade e fornecidos em embalagens originais.

13.1.5. CAFÉ

Deverá ser de primeira qualidade, em temperatura adequada e que atenda o paladar do consumidor.

13.1.6. REFEIÇÕES

Deverão ser produzidas diariamente seguindo as normas de qualidade e higiene conforme legislações vigentes, devendo ser utilizados produtos de primeira qualidade e com boa apresentação.

13.2. SERVIÇOS

13.2.1. 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;

13.2.2. As operações de servir e entregar alimentos deverão ser efetuados com higiene e esmero, dentro dos procedimentos compatíveis com cada tipo de serviço estabelecido;

13.2.3. As mesas e balcões, deverão serem limpos, arrumados e supridos para nova utilização;

13.2.4. O lixo do restaurante deverão ser armazenados em sacos plásticos, que serão lacrados em lixeiras com tampas e destinados 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 pelos responsáveis pela Supervisão da Concedente, o que deverá ocorrer diariamente, antes do início previsto para a abertura do restaurante e após em horário a ser acordado entre as partes, Concedente e Cessionária;

14. DOS CRITÉRIOS DE ADJUDICAÇÃO

14.1. O critério de seleção da empresa vencedora será o de **menor valor ofertado pelos itens que serão comercializados no local, pelo maior valor de taxa de uso e pela melhor qualidade e variedade.**

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

15. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 16.1. 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;
- 16.2. É expressamente proibida a venda de bebidas alcoólicas, de qualquer natureza, nas dependências do restaurante objeto da concessão;
- 16.3. É proibido fumar nas dependências do restaurante e do ICESP, inclusive no pátio/estacionamento;
- 16.4. É proibida a utilização do ambiente do restaurante, pela Cessionária, para reuniões ou atos públicos, sem consulta prévia aos responsáveis pela Supervisão da Concedente.

ANEXO A2

CARDÁPIO

INDICADORES 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
- 1 tipo massa
- 1 tipo sopa
- 1 tipo mini salgado
- 7 tipos sobremesa (2 doces, 2 frutas, 1 salada fruta e 1 gelatina e diet)
- Espaço Grill
- 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
- Bolo individual industrializado (40g)
- Mix de frutas secas
- Chocolates industrializados
- Bala
- Chiclete

ANEXO B2

MODELO DE PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS

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 Kilo da refeição seguindo o cardápio do ANEXO A2 item a

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 C2

LISTA DE EQUIPAMENTOS

23º ANDAR RESTAURANTE

1	01 MÓDULO MISTO PARA PISTA REFRIGERADA
2	01 MÓDULO MISTO PARA PISTA AQUECIDA
3	01 MÓDULO EM MADEIRA PARA PRATOS E BANDEJAS
4	02 MÓDULOS EM MADEIRA PARA APOIO DE BANDEJA E UTENSÍLIOS
5	01 CHAR BROILER A GÁS
6	01 FRITADEIRA ELÉTRICA
7	01 BALCÃO REFRIGERADO HORIZONTAL EM AÇO INOX COM 02 PORTAS COM 01 CUBA 50X40X20
8	01 COIFA PEQUENA
9	01 REFRIGERADOR VERTICAL EM AÇO INOX COM 01 PORTA
10	02 CHAPAS QUENTES ELÉTRICAS
11	02 FOGÕES COM 04 QUEIMADORES EM AÇO INOX COM 04 QUEIMADORES DUPLOS
12	01 FORNO COMBINADO COM 10 GN'S - MARCA PRÁTICA
13	01 SUPORTE EM AÇO INOX PARA FORNO COMBINADO E GN'S
14	03 COIFAS
15	01 MESA EM AÇO INOX
16	02 MESAS EM AÇO INOX COM 01 CUBA
17	01 PRATELEIRA SUPERIOR EM AÇO INOX
18	01 MESA EM AÇO INOX COM RODÍZIO
19	02 ESTANTES EM AÇO INOX PERFURADO COM 4 PLANOS
20	01 MESA EM AÇO INOX COM 02 CUBAS
21	01 MESA EM AÇO INOX
22	01 PRATELEIRA SUPERIOR EM AÇO INOX TUBULAR
23	01 CARRO ESQUELETO EM AÇO INOX
24	01 ESTUFA VERTICAL COM 02 PORTAS EM AÇO INOX COM 4 PRATELEIRAS
25	01 PRATELEIRA EM AÇO INOX
26	01 CARRO EM AÇO INOX COM 02 PORTAS E 3 PRATELEIRAS
27	01 MESA EM AÇO INOX COM 2 CUBAS
28	01 FREEZER VERTICAL COM 01 PORTA - MARCA METALFRIO MOD.: 50R
29	01 ESTANTE EM AÇO INOX PERFURADA COM 4 PLANOS COM RODÍZIO
30	9 ESTANTES EM AÇO INOX LISA COM 4 PLANOS
31	01 MESA EM AÇO INOX
32	01 MESA EM AÇO INOX COM 02 CUBAS

33	01 MESA EM AÇO INOX COM RODÍZIO
34	01 MESA EM AÇO INOX PARA APOIO DA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS
35	01 MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS - MARCA HOBART
36	01 ESTANTE EM AÇO INOX PERFURADA COM 4 PLANOS
37	01 PRATELEIRA EM AÇO INOX PERFURADA
38	01 EXTRATOR DE SUCOS - MARCA SIEMSEN MOD.: EXB-N
39	01 LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL DE 5 LITROS
40	01 PRATELEIRA EM AÇO INOX LISA
41	01 ARMÁRIO EM MARCENARIA PARA ESCRITÓRIO BRANCA
42	03 CADEIRAS PARA ESCRITÓRIO
43	02 MESAS EM MARCENARIA PARA ESCRITÓRIO BRANCA
44	02 GAVETEIROS EM MADEIRA COM 4 GAVETAS
45	01 SANDUICHEIRA ELETRICA - MARCA CROYDON - MOD.: SASE
46	01 BATEDEIRA DE MASSAS LEVES
47	01 BALANÇA ELETRÔNICA
48	01 FATIADOR DE FRIOS
49	01 MULTIPROCESSADOR
50	01 BALANÇA PLATAFORMA - MARCA MICHELETTI
51	01 BALCÃO REFRIGERADO HORIZONTAL EM AÇO INOX DE 02 PORTAS
52	01 VITRINE AQUECIDA DE SOBREPOR
53	01 VITRINE REFRIGERADA DE SOBREPOR
54	18 POLTRONAS
55	01 MESA DE CENTRO
56	02 MESAS ALTAS
57	62 CADEIRAS PARA REFEIÇÃO
58	31 MESAS PARA REFEIÇÃO
59	04 CADEIRAS ALTAS

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS

À
FUNDAÇÃO FACULDADE DE MEDICINA

Eu (nome completo), portador do RG nº XXXXXX e do CPF/MF nº XXXXXXXX, representante legal da empresa (razão social), inscrita no CNPJ nº XXXXXXXXXX, interessado em participar das compras privadas, da Fundação Faculdade de Medicina:

Declaro, sob as penas da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com as alterações introduzidas pelas Leis Federais 8.883/94, 9.032/95, 9.648/98, 9.854/99 e demais disposições legais pertinentes, que inexistente impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração Pública direta ou indireta, em qualquer esfera de sua atuação.

Declaro ainda que os representantes legais devidamente constituídos, não fazem parte do quadro de diretoria, superintendência, gerência, conselho deliberativo, curador, consultivo, gestor, chefe de sessão, de gabinete, de área, de unidade, de setor da Administração Pública direta ou indireta, em qualquer esfera de sua atuação.

Declaro para os devidos fins que estamos de acordo com o conteúdo do edital, memorial descritivo, e se houver toda documentação técnica anexa ao edital.

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, bem como que comunicaremos qualquer fato ou evento superveniente que altere a atual situação.

Declaro sob as penas da lei, que a interessada detém regularidade fiscal perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, 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.

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 Fundação Faculdade de Medicina por escrito sob pena de responder civil e criminalmente.

Validade: 31/12/2019

São Paulo..... de de 201_

Representante Legal
Identificação