



**EMPRESA MUNICIPAL PARQUE TECNOLÓGICO DE SOROCABA
PROCESSO Nº 0007/2013 – CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 01/2013
DESTINADO À CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO
DE RESTAURANTE E LANCHONETE NO PRÉDIO NÚCLEO DO PARQUE
TECNOLÓGICO DE SOROCABA.**

01. PREÂMBULO.

- 1.1 - De conformidade com o disposto no Processo nº. **0007/2013**, a Comissão Permanente de Licitação por solicitação da Diretoria de Operações Técnicas, torna público, para conhecimento dos interessados, que se acha aberto nesta EMPRESA MUNICIPAL PARQUE TECNOLÓGICO DE SOROCABA - EMPTS o **Concorrência Pública Nº. 0001/2013**, em epígrafe.
- 1.2 - A presente licitação é do tipo “**Maior Oferta**”, e se processará de conformidade com este Edital e pela Lei Complementar 123/06, pela Lei 8.666/93 e atualizações, neste ato intitulada LEI.
- 1.3 - Os envelopes “**HABILITAÇÃO e PROPOSTA**” deverão ser entregues na Coordenadoria de Compras, **até às 10:00 do dia 27 / 03 / 2013, sendo que a ABERTURA do envelope “Habilitação” ocorrerá no mesmo dia às 10 : 30 horas.**
- 1.4 - As informações e os procedimentos desta licitação serão executados pela Coordenadoria de Compras da EMPTS, por Paula Aparecida Vieira (Coordenadora de Compras), Avenida Itavuvu, nº 11.777, térreo, auditório 2. Comunicações pelo telefone (15) 3316-2323, correspondência: endereçar à EMPRESA MUNICIPAL PARQUE TECNOLÓGICO DE SOROCABA, ATENÇÃO DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES, Avenida: Itavuvu, nº. 11.777, Sala TO 03, Distrito Industrial Norte, CEP: 18078-005, SOROCABA – SP
- 1.4.1 - A EMPRESA MUNICIPAL PARQUE TECNOLÓGICO DE SOROCABA não se responsabiliza por documentos enviados pelo correio e não entregues em tempo hábil na Coordenadoria de Compras.
- 1.5 – Integram este edital os seguintes anexos:
- **Anexo I:** Minuta do Contrato
 - **Anexo II:** Termo de Referência

02. OBJETO DA LICITAÇÃO.

- 2.1 - Visa a presente licitação a concessão de uso de espaço público a título precário e oneroso, destinado à exploração de restaurante e lanchonete no Prédio Núcleo do Parque Tecnológico de Sorocaba, em área de 280,71 m².



- 2.2** – A atividade compreende a comercialização de refeições no sistema Self-Service, por quilo e a la carte, lanches, salgadinhos, refrigerantes, sucos, doces, sorvetes, café e outros similares, sendo vedada a venda de bebidas alcoólicas conforme anexo II - Termo de referencia.
- 2.3** - A licitante vencedora deverá realizar serviços de obras de instalação de acordo com Projeto a ser apresentado para aprovação prévia da EMPTS, devendo fazê-lo às suas expensas, sendo que o valor gasto em tais obras será descontado dos valores a serem pagos à Empresa Municipal Parque Tecnológico de Sorocaba. Tais descontos não poderão ser superiores a 30% do valor da remuneração mensal.
- 2.3.1** - A licitante vencedora deverá submeter os orçamentos previamente à EMPTS para aprovação, os quais deverão ser planilhados com a especificação dos serviços/materiais e os respectivos valores unitários/totais.

03. DO PRAZO.

- 3.1** - O contrato terá vigência por **60 (sessenta) meses**, a partir da data de emissão da Ordem de Início dos Serviços, podendo ser prorrogado a critério das partes, nos limites legais permitidos, no artigo 57 da Lei.
- 3.1.1** - O contrato poderá a qualquer tempo, ser aditado para adequações às disposições governamentais aplicáveis à espécie.
- 3.1.2** - A concessão objeto desta licitação é intransferível a qualquer tempo.
- 3.2** – O CONCESSIONÁRIO deverá assinar o contrato dentro de no máximo 03 (três) dias após a convocação feita pela EMPTS, sob pena de multa prevista no subitem 12.1.9 deste edital, sem prejuízo das demais sanções previstas na Lei.

04. OBRIGAÇÕES DO CONCESSIONÁRIO

- 4.1** - A licitante vencedora deverá dar início às obras de instalação constantes do item 2.3 após a emissão da Ordem de Início dos Serviços, a qual deverá ser concluída no prazo de **30 (trinta) dias**.
- 4.1.1** - Concluídas as obras de instalação, a licitante vencedora deverá dar início imediato à atividade da lanchonete.
- 4.2** – Fornecer e instalar, às suas expensas, todos os equipamentos, móveis, utensílios e implementos necessários ao funcionamento, os quais deverão estar em perfeito estado de conservação e aqueles que não forem de natureza fixa poderão ser retirados ao final do contrato, seguindo as orientações do anexo II - termo de referência.



- 4.3 – Arcar com as despesas de instalação, remoção, manutenção e conservação dos equipamentos bem como a recarga de extintores ali existentes.
- 4.4 – Arcar com o ônus da instalação de móveis e equipamentos de natureza fixa que forem necessários ao funcionamento do restaurante e lanchonete, bem como dos revestimentos das paredes que passarão a fazer parte integrante do imóvel.
- 4.5 - Dar manutenção nas instalações hidráulicas e elétricas já existentes, bem como adequar o local no que for necessário.
- 4.6 – Manter a lanchonete funcionando obrigatória e ininterruptamente em dias úteis (de segunda à sexta feira), durante o horário das 07.00h da manhã às 18.00h (das sete horas às dezoito horas), devendo funcionar nos demais horários e dias da semana, para atender a eventos previamente agendados e comunicados pela EMPTS, com observância de variedade de pratos, ingredientes de primeira qualidade e preço conforme anexo II - termo de referência.
- 4.7 – Efetuar o pagamento de qualquer tributo que incida diretamente sobre a atividade.
- 4.8 - Manter limpo e higiênico o local do restaurante e lanchonete e áreas contíguas utilizadas, inclusive se responsabilizando pelo fornecimento dos materiais para tal fim.
 - 4.8.1 – Fazer uso da área externa defronte ao restaurante e lanchonete **mediante autorização da EMPTS**, devendo mantê-la também em perfeitas condições de higiene e limpeza, permanecendo livre a área de passagem das pessoas. Esta autorização poderá ser cassada a qualquer tempo pela EMPTS, sem que caiba ao CONCESSIONÁRIO qualquer reclamação ou indenização.
- 4.9 – Manter os seus empregados devidamente uniformizados e munidos de credencial, sempre que o restaurante e lanchonete estiverem em funcionamento.
- 4.10 – Arcar com todas as despesas e obrigações trabalhistas, previdenciárias e assistenciais relativas ao pessoal que vier a ser empregado, sendo considerado como único empregador.
- 4.11 – Impedir a permanência de pessoas não credenciadas trabalhando nas dependências do restaurante e lanchonete.
- 4.12 – Informar em local visível os preços praticados, que não poderão ser superiores à média de preços cobrados nos estabelecimentos congêneres da cidade de Sorocaba.
- 4.13 – Permitir aos encarregados da fiscalização, livre acesso, em qualquer época às instalações dos serviços, bem como à dos registros contábeis.



- 4.14** - Zelar pela saúde dos seus funcionários e seu efetivo controle, de acordo com que se preconiza a Portaria n.º 1428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde efetuando exames médicos e laboratoriais complementares.
- 4.15** - Responder pelos entupimentos causados na rede de esgoto, por restos alimentícios, realizando imediatamente os reparos necessários, sem onerar a EMPTS.
- 4.16** - Providenciar o alvará de funcionamento expedido pelo Serviço de Vigilância Sanitária, e afixá-lo em local visível, encaminhando uma cópia autenticada para a EMPTS.
- 4.17** – Entregar, obrigatoriamente, e mensalmente na Coordenadoria Financeira e Contábil.
- a) Relação de empregados que estiverem envolvidos na prestação dos serviços contratados.
 - b) Fotocópia da GRPS, devidamente quitada e autenticada, com o preenchimento obrigatório dos dados que identifiquem a Permissionária,
 - c) Comprovantes de recolhimento do FGTS dos funcionários envolvidos com os serviços, relativo ao mês imediatamente anterior, sob pena de incorrer nas sanções cabíveis.

05 - OBRIGAÇÕES DA EMPRESA MUNICIPAL PARQUE TECNOLÓGICO DE SOROCABA

5.1 – Obriga-se a EMPTS a:

- 5.1.1** – Zelar pela boa qualidade do serviço, receber, apurar, solucionar queixas e reclamações dos usuários, que serão cientificados, em até trinta dias, das providências tomadas.
- 5.1.2** – Intervir na prestação dos serviços com o fim de assegurar o fiel cumprimento das normas contratuais, nos casos em que esta se fizer necessária.

06 - DIREITOS E OBRIGAÇÕES DOS USUÁRIOS

6.1 - São direitos e obrigações dos usuários:

- 6.1.1** – Receber serviço adequado.
- 6.1.2** – Levar ao conhecimento do Poder Público as irregularidades de que tenham conhecimento, referentes ao serviço prestado.



07 – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E REAJUSTAMENTO.

7.1 - A remuneração mencionada no item 9.1.2 e o ressarcimento previsto nos subitens 9.1.2.1 e 9.1.2.2, deverão ser recolhidos mensalmente pelo CONCESSIONÁRIO aos cofres da EMPTS através de depósito em conta bancária fornecida pela Coordenadoria Financeira e Contábil e informada no contrato, com vencimento no dia 10 (dez) de cada mês.

7.1.1 - Essa data será automaticamente prorrogada para o 1º (primeiro) dia útil seguinte, caso coincida em feriado ou final de semana.

7.2 - A remuneração será reajustada anualmente de acordo com a variação do IGPM.

7.3 – Considerando os investimentos, a ocupação do Parque Tecnológico de Sorocaba, e o público estimado, será concedido ao licitante vencedor, os seguintes descontos conforme seguinte cronograma:

7.3.1 – desconto de 90% (noventa por cento) no primeiro ano de concessão.

7.3.2 – desconto de 70% (setenta por cento) no segundo ano de concessão.

7.3.3 – desconto de 40% (quarenta por cento) no terceiro ano de concessão.

08. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAR DA LICITAÇÃO

8.1 - Ficam impedidas de participar desta Concorrência aquelas que estão:

8.1.1 – Suspensas nos seus direitos de licitar na Prefeitura de Sorocaba.

8.1.2 – Declaradas inidôneas pela Administração Municipal, Estadual ou Federal;

8.1.3 - Em regime de falência, concordata, dissolução, liquidação ou concurso de credores.

8.1.4 – Contratados pela Administração Pública, sendo eles dirigentes, gerentes, sócios e responsáveis técnicos da licitante interessada;

8.1.5 - Cooperativas de Trabalho.

8.1.6 – Em regime de Consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição.

8.1.7 – Servidor de qualquer órgão ou entidade vinculada a Prefeitura de Sorocaba.

8.1.8 – A empresa não ser pertinente ao ramo de atividade compatível com o objeto da presente licitação (Restaurante e Lanchonete).



8.1.9 – Pessoas físicas e empresas individuais.

8.2 - DA HABILITAÇÃO

8.2.1 - No envelope “HABILITAÇÃO” deverão constar os seguintes documentos:

8.2.1.1 - Habilitação Jurídica (art. 28 da LEI):

1. - Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de Sociedades Comerciais e, no caso de Sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, de conformidade com a lei em vigor.
2. - Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício, de conformidade com a lei em vigor.
3. - Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir, de conformidade com a lei em vigor.

Obs: O objeto social da empresa deverá ser compatível com o objeto licitado.

8.2.2 - Qualificação Fiscal, Técnica e Financeira (art. 29, 30 e 31 da LEI):

- a) Certificado de Registro da empresa junto ao Conselho Regional dos Nutricionistas, estando em situação ativa perante o órgão e com nutricionista responsável.
- b) Atestado que comprove a aptidão da proponente para desempenho da atividade pertinente e compatível em características com o objeto desta licitação, podendo tal aptidão, na impossibilidade de ser comprovada via atestado, ser promovida por declaração da própria proponente, constando tanto nesta quanto naqueles, os dados necessários (endereço completo, telefone, quantidade de refeições / lanches, fluxo de público, etc) a fim de propiciar a análise do documento e futuras diligências.
- c) Declaração que o concessionário possui condições de instalar todos os equipamentos, móveis, utensílios e implementos descritos no item 4.2 no momento oportuno.

8.2.3 - Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Dívida Ativa da União, Fazenda Estadual e Fazenda Municipal (Valores Mobiliários), do domicílio ou sede da licitante, através de certidões com prazo de validade determinado pelo órgão emissor;



8.2.4 - CRF - Certificado de Regularidade do FGTS, atualizado para comprovação de situação regular, em cumprimento ao instituído por Lei.

8.2.5 – Prova de regularidade do INSS através de certificado atualizado ou obtido via Internet utilizando-se www.mpas.gov.br com prazo de validade, tendo em vista que a aceitação da Certidão está condicionada a verificação de sua validade pela Internet, observando-se a finalidade para a qual foi emitida.

8.2.6 - Declaração, assinada pelo representante legal, de que não emprega menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 anos (Art. 7º, XXXIII, CF).

8.2.7 - Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, já exigível e apresentado na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta.

a) O balanço patrimonial e demonstrações contábeis serão aceitos, na forma da lei, quando apresentados por meio de:

- Publicação em Diário Oficial; ou
- Publicação em Jornal; ou
- Cópia ou fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou do domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente, inclusive com os Termos de Abertura e Encerramento.

b) - A boa situação financeira da licitante será aferida pela demonstração, no mínimo, dos seguintes índices:

- ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE - $ILC = AC / PC > ou = 1,0$
- ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL- $ILG = AC + RLP / PC + ELP > ou = 1,0$
- GRAU DO ENDIVIDAMENTO - $GE = (PC + ELP) / AT < ou = 0,50$

ONDE:

AC = ATIVO CIRCULANTE

PC = PASSIVO CIRCULANTE

RLP = REALIZÁVEL A LONGO PRAZO

ELP = EXIGÍVEL A LONGO PRAZO

AT = ATIVO TOTAL.



- c) - As empresas recém constituídas e que não tenham promovido a apuração dos primeiros resultados, poderão participar do certame apresentando o seu “balanço de abertura” que demonstre a sua situação econômico-financeira, devidamente registrado.
- d) - Certidão Negativa de Falência ou Concordata expedida pelo Distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.
- 8.2.7.1** - “Nos termos da NBC-T-2.1 do Conselho Federal de Contabilidade, item 2.1.4, o balanço e demais demonstrações contábeis de encerramento de exercício bem como a demonstração dos índices contábeis deverão ser obrigatoriamente assinados por contador credenciado e pelo titular da empresa ou seu representante legal.”
- 8.3** - A **ME** e/ou **EPP** que pretenda sua inclusão no regime diferenciado concedido pela Lei Complementar nº 123/06 **deverá entregar, na forma da Lei, dentro do envelope nº. 01**, declaração de que não está incurso em nenhum dos impedimentos do § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06, assinada por representante legal da licitante ou por procurador / credenciado, munido de procuração hábil, nos termos da Lei, ou de carta de credenciamento.
- 8.3.1-** Caso não utilizada a faculdade prevista no subitem anterior, será considerado que a licitante optou por renunciar aos benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/06.
- 8.4** - Nos termos dos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/06, as MEs e EPPs deverão apresentar toda a documentação exigida no item 08, mesmo que esta apresente alguma restrição com relação à regularidade fiscal.
- 8.5** - Havendo alguma restrição com relação à **regularidade fiscal**, será assegurado às MEs e EPPs o prazo de **02 (dois) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a licitante for declarada a vencedora da licitação, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- 8.6** - A não-regularização da documentação no prazo previsto acima implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para contratação, ou revogar a licitação.
- 8.7** - Os documentos necessários à habilitação mencionados acima poderão ser apresentados no original ou por qualquer processo de cópia autenticada em cartório ou publicação em órgão da Imprensa Oficial, nos termos do Art. 32 da Lei 8.666/93.



8.8 - Na hipótese de não constar prazo de validade das certidões apresentadas, esta EMPTS aceitará como validas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação dos envelopes.

8.9 – Se a licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

OBS: Solicitamos às licitantes, para facilitar a análise e julgamento dos documentos, que estes sejam apresentados na ordem enumerada no item 08 e seus subitens, devidamente numerados e reunidos com presilha para facilitar a juntada no processo.

09. DA PROPOSTA

9.1 - O envelope **PROPOSTA** deverá conter:

9.1.1 – Declaração de que visitou o local e tomou conhecimento das características do mesmo.

9.1.2 - O valor mensal oferecido, não inferior a **R\$ 5.614,20 (Cinco Mil, Seiscentos e Quatorze Reais e Vinte Centavos)**

9.1.2.1 – Declaração de que pagará mensalmente taxa de energia elétrica de acordo com consumo mensurado pelo medidor trifásico eletrônico instalado nas dependências da lanchonete, sob caçulo abaixo:

Taxa de energia elétrica = Consumo KW/Mês x Preço KW (CPFL).

9.1.2.2 – Declaração de que pagará mensalmente **R\$ 350,00 (Trezentos e Cinquenta Reais)** a título de ressarcimento das despesas de água e esgoto.

9.1.3 - Nome de quem assinará o Contrato (CPF, RG, e cargo que ocupa na empresa), na hipótese de adjudicação.

9.1.4 – Endereço, telefone e email para contato;

10. FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

10.1 - Os documentos estipulados no item 08 e seus subitens deverão ser entregues em **envelope fechado, consignando-se externamente o nome da proponente e as expressões:**



**CONCORRÊNCIA Nº 001/2013 – CPL Nº 0007/2013.
“HABILITAÇÃO”.**

10.2 - Depois de preenchida de acordo com o item 09, a **PROPOSTA** deverá ser entregue em **envelope fechado consignando-se externamente o nome da proponente e as expressões:**

**CONCORRÊNCIA Nº 001/2013 – CPL Nº 0016/2013.
“PROPOSTA”**

10.2.1 - Somente poderão manifestar-se em ATA:

- a) Representante legal da empresa, munido de comprovante e RG;
- b) Procurador munido de procuração e RG, ou
- c) Representante credenciado pela empresa, munido da credencial e RG.

11- DO JULGAMENTO

11.1 - DA HABILITAÇÃO

11.1.1 - Examinados os documentos do envelope “HABILITAÇÃO”, a Comissão Permanente de Licitação, decidirá pela HABILITAÇÃO ou INABILITAÇÃO dos permissionários.

11.1.2 - Será declarado **INABILITADO** o permissionário que oferecer documentação incompleta ou em desacordo com o exigido no item 08, ou que não atenda a qualquer exigência deste edital.

11.1.3 - Os envelopes contendo as **PROPOSTAS** dos permissionários habilitados, só serão abertos depois de transcorrido o prazo, sem interposição de recursos, ou se esses ocorrerem, após o seu julgamento, ou se houver desistência expressamente consignada em ata.

11.1.4 - Serão devolvidos fechados os envelopes **PROPOSTA** aos Permissionários **INABILITADOS**.

11.2 - DA PROPOSTA

11.2.1 - As propostas deverão obedecer rigorosamente o disposto no item 10.

11.2.2 - Esta licitação é do tipo **MAIOR OFERTA** e a classificação se fará pela ordem decrescente dos preços propostos.

11.2.3 - Será declarada vencedora a proposta que oferecer maior vantagem à EMPTS, dentro do critério estabelecido no item 11.2.2.

11.3 - Será desclassificada a proposta que:



11.3.1 - Não atenda às exigências deste edital, com exceção dos itens 9.1.3 e 9.1.4.

11.4 - Depois de abertas as propostas não será aceita desistência ou quaisquer pedidos de alteração ou retificação das mesmas.

11.5 - Em caso de empate entre duas ou mais propostas, salvo Lei Complementar nº 123/2006, será realizado sorteio, em local, dia e hora estabelecidos pela Comissão Permanente de Licitações (art. 45, parágrafo 2º da LEI).

12. DAS MULTAS E SANÇÕES.

12.1 - Pelo inadimplemento de qualquer condição ou cláusula, ou pela inexecução total ou parcial, a EMPTS aplicará as seguintes sanções, de acordo com a infração cometida, garantida a defesa prévia:

12.1.1 – Advertência.

12.1.2 - Multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do Contrato por dia, por descumprimento de qualquer das condições estabelecidas no item 04 e subitens, até 10 (dez) dias.

12.1.3 - Multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do Contrato por dia pelo atraso do pagamento referido no item 9.1.2, até 10 (dez) dias.

12.1.4 - Multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do Contrato por dia quando se verificar sujeiras na área interna ou externa da lanchonete, até 10 (dez) dias.

12.1.5 - Multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do Contrato por dia na comercialização de produtos fora da data de validade, até 10 (dez) dias.

12.1.6 - Multa de 1,0% (um por cento) do valor do Contrato por dia por comercializar produtos com preços manifestamente superiores aos preços de produtos similares existentes no mercado, até 10 (dez) dias.

12.1.7 - Multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do Contrato por dia por instalações elétricas efetuadas além da capacidade ou por alteração não autorizada pela Prefeitura das instalações elétricas ou hidráulicas, até 10 (dez) dias.

12.1.8 - Decorridos os dez dias previstos nos itens 12.1.2 a 12.1.7, ou em caso de falta grave ou reincidência dos motivos que levaram a EMPTS a aplicar as sanções previstas neste edital, o Contrato



poderá ser rescindido, caso em que será cobrada a multa de 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.

12.1.9 - A recusa da Contratada em assinar o Contrato, ou o seu não comparecimento para assinatura no prazo previsto neste edital, caracterizará descumprimento integral das obrigações assumidas na proposta, sujeitando-a, ao pagamento de multa de 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.

12.1.9.1 - Na hipótese supra a EMPTS poderá convocar a licitante imediatamente classificada ou revogar a licitação. (artigos 64 e 81 da LEI).

12.2 - Sem prejuízo das sanções previstas no item 12.1 e subitens, poderão ser aplicadas à inadimplente, outras contidas na LEI.

12.3 - O Contrato será rescindido a qualquer tempo, sem prejuízo das multas e demais sanções, inclusive penais, se for o caso, pelo conhecimento de fato superveniente ou circunstâncias desabonadora da empresa ou dos seus sócios.

12.4 - A rescisão dar-se-á também, se ocorrer qualquer das hipóteses previstas no artigo 78 incisos da mesma Lei.

12.5 - Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

12.6 - A aplicação das penalidades previstas neste edital e na LEI não exonera a inadimplente de eventual ação por perdas e danos que seu ato ensejar.

12.7 - Além das multas que serão aplicadas à inadimplente, as irregularidades mencionadas nos itens anteriores serão anotadas na respectiva ficha cadastral.

CLÁUSULA 13 - DA RESCISÃO

13.1 - A rescisão dar-se-á também, automática e independentemente de qualquer aviso judicial, desde que:

13.1.1 - Ocorra falência, concordata ou dissolução do Concessionário;

13.1.2 - Deixe o Concessionário de cumprir qualquer exigência ou cláusula do contrato, ficando a rescisão, neste caso, a critério da EMPTS.

13.1.3 - Se o Concessionário transferir o contrato ou sublocar as dependências sem a anuência por escrito desta EMPTS.

13.1.4 - Por vontade das partes.



14. DA VALIDADE DA PROPOSTA

14.1 - O prazo de validade do compromisso assumido é de **60 (Sessenta) dias corridos** da data da entrega dos envelopes.

15. DA FISCALIZAÇÃO

12.1 - A Empresa Municipal Parque Tecnológico de Sorocaba designará a **Diretoria de Operações Técnicas**, para representá-lo na qualidade de fiscalizador do contrato. O fiscalizador poderá designar outros funcionários para auxiliá-lo no exercício da fiscalização.

15.2 - A EMPTS reserva o direito de a qualquer tempo, durante a vigência da concessão, fiscalizar e inspecionar a lanchonete, sempre que achar conveniente, sem que caiba ao CONCESSIONÁRIO qualquer forma de oposição.

16. DISPOSIÇÕES GERAIS E ESCLARECIMENTOS

16.1 - A licitação será processada e julgada pela Comissão Permanente de Licitações, da Empresa Municipal Parque Tecnológico de Sorocaba.

16.2 - Para conhecimento dos interessados expede-se o presente edital, do qual será disponibilizado na íntegra através do endereço eletrônico <http://www.empts.com.br/category/editais>.

16.3 - A EMPTS se reserva o direito de, a qualquer tempo e a seu exclusivo critério, por despacho motivado, adiar ou revogar a presente Licitação, sem que isso represente motivo para que as empresas participantes pleiteiem qualquer tipo de indenização. Poderá, também, ser anulada se ocorrer qualquer irregularidade no seu processamento ou julgamento.

16.4 - Durante a fase de preparação das propostas, as licitantes interessadas, que tenham adquirido o edital, poderão fazer, por escrito, consultas à Comissão nas condições a seguir:

16.4.1 - As consultas de esclarecimentos deverão ser encaminhadas oficialmente, na Coordenadoria de Compras da EMPTS, térreo do Prédio Núcleo do Parque Tecnológico de Sorocaba, até 05 (cinco) dias úteis antes da data final consignada para a entrega dos envelopes e, serão respondidas até 02 (dois) dias antes da abertura, disponibilizando-as na Internet e na Coordenadoria de Compras.

16.4.2 - As impugnações e recursos poderão ser feitos nos prazos determinados na LEI, protocoladas no setor de protocolo descentralizado da Coordenadoria de Compras, térreo do Prédio Núcleo do Parque Tecnológico de Sorocaba



- 16.4.3** - A cada manifestação da Comissão será atribuído um número sequencial, a partir do número 01 (um), que se incorporará a este edital.
- 16.4** - A apresentação da proposta será considerada como evidência de que o proponente:
- a)** Examinou criteriosamente todos os termos e anexos do edital, que os comparou entre si e obteve da Comissão de Licitação informações sobre qualquer parte duvidosa, antes de apresentá-la.
 - b)** Considerou que os elementos desta lme permitem a elaboração de uma proposta totalmente satisfatória.
- 16.5** - A participação na presente licitação implica no conhecimento e submissão a todas as cláusulas e condições deste edital, bem como de todos os seus anexos.
- 16.6** - Para conhecimento dos interessados expede-se o presente edital, do qual será extraído um resumo que será afixado no Parque Tecnológico de Sorocaba e publicado nos jornais: "Diário Oficial do Estado", "Folha de São Paulo", "Cruzeiro do Sul", "Bom Dia" e "Diário de Sorocaba", bem como seus atos na Imprensa Oficial deste Município.
- 16.7** - Todos os tramites desta licitação, como ATAS, julgamentos, esclarecimentos e outros, serão publicados no Diário Oficial do Estado do qual correrão os prazos para recurso quando for o caso e também expostos na Internet, neste caso única e exclusivamente para consulta (www.empts.com.br), prevalecendo sempre a contagem do prazo para recurso a data da publicação no Diário oficial do Estado. A licitante que desejar cópia integral das decisões, comparecer nesta Coordenadoria de Compras e solicitá-las.

Sorocaba, 08 de fevereiro de 2013.

**WALTER ALEXANDRE PREVIATO
PRESIDENTE DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**



ANEXO I

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A EMPRESA MUNICIPAL PARQUE TECNOLÓGICO DE SOROCABA E..... DESTINADO CONTRATAÇÃO MEDIANTE A CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO DE RESTAURANTE E LANCHONETE NO PRÉDIO NÚCLEO DO PARQUE TECNOLÓGICO DE SOROCABA.

Processo CPL nº. 0007/2013.

Contrato nº. ____/2013.

Entre a Empresa Municipal Parque Tecnológico de Sorocaba, CNPJ no MF nº 15.423.234/0001-19, com sede nesta cidade – Avenida Itavuvu nº 11.777, Distrito Industrial Norte, neste ato representada pelo Presidente, _____, brasileiro, estado civil, _____, residente e domiciliado nesta cidade e....., CNPJ (MF) nº _____, Inscrição Estadual. Nº....., com sede à _____, neste ato representado pelo Sr _____, (cargo), portador do RG nº e CPF nº....., doravante denominada simplesmente CONTRATADA, é lavrado o presente contrato, nos termos do **Concorrência Pública nº. 0001/2013**, e Normas Gerais da Lei nº. 8.666/93, atualizada pela Lei Federal nº. 8.883/94, neste ato intitulada LEI, Contratação mediante concessão de exploração de serviço de restaurante e lanchonete no Prédio Núcleo de Parque Tecnológico de Sorocaba, conforme normas e condições a seguir descritas

CLÁUSULA 01. DO OBJETO.

- 1.1 – Visa o presente contrato á a concessão de uso de espaço público a título precário e oneroso, destinado à exploração de restaurante e lanchonete no Prédio Núcleo do Parque Tecnológico de Sorocaba, em área de 280,71 m².
- 1.2 – A atividade compreende a comercialização de refeições no sistema Self-Service, por quilo e a la carte, lanches, salgadinhos, refrigerantes, sucos, doces, sorvetes, café e outros similares, sendo vedada a venda de bebidas alcoólicas conforme anexo II - Termo de referencia.
- 1.3 - A contratada deverá realizar serviços de obras de instalação de acordo com Projeto a ser apresentado para aprovação prévia da EMPTS, devendo fazê-lo às suas expensas, sendo que o valor gasto em tais obras será descontado dos valores a serem pagos à Empresa Municipal Parque Tecnológico de Sorocaba. Tais descontos não poderão ser superiores a 30% do valor da remuneração mensal.
 - 1.3.1 - A contratada deverá submeter os orçamentos previamente à EMPTS para aprovação, os quais deverão ser planilhados com a especificação dos serviços/materiais e os respectivos valores unitários/totais.



CLÁUSULA 02. DO PRAZO.

2.1 – O contrato terá vigência **por 60 (sessenta) meses**, a partir da data de emissão da Ordem de Início dos Serviços, podendo ser prorrogado a critério das partes, nos limites legais permitidos, no artigo 57 da Lei.

2.1.1 - O contrato poderá a qualquer tempo, ser aditado para adequações às disposições governamentais aplicáveis à espécie.

2.1.2 - A concessão objeto desta contrato é intransferível a qualquer tempo.

CLÁUSULA 03. OBRIGAÇÕES DO CONCESSIONÁRIO

3.1 – A contratada deverá dar início às obras de instalação constantes do item 1.3 após a emissão da Ordem de Início dos Serviços, a qual deverá ser concluída no prazo de **30 (trinta) dias**.

3.1.1 - Concluídas as obras de instalação, a contratada deverá dar início imediato à atividade da lanchonete.

3.2 – Fornecer e instalar, às suas expensas, todos os equipamentos, móveis, utensílios e implementos necessários ao funcionamento, os quais deverão estar em perfeito estado de conservação e aqueles que não forem de natureza fixa poderão ser retirados ao final do contrato, seguindo as orientações do anexo II - termo de referência.

3.3 – Arcar com as despesas de instalação, remoção, manutenção e conservação dos equipamentos bem como a recarga de extintores ali existentes.

3.4 – Arcar com o ônus da instalação de móveis e equipamentos de natureza fixa que forem necessários ao funcionamento do restaurante e lanchonete, bem como dos revestimentos das paredes que passarão a fazer parte integrante do imóvel.

3.5 - Dar manutenção nas instalações hidráulicas e elétricas já existentes, bem como adequar o local no que for necessário.

3.6 – Manter a lanchonete funcionando obrigatória e ininterruptamente em dias úteis (de segunda à sexta feira), durante o horário das 07.00h da manhã às 18.00h (das sete horas às dezoito horas), devendo funcionar nos demais horários e dias da semana, para atender a eventos previamente agendados e comunicados pela EMPTS, com observância de variedade de pratos, ingredientes de primeira qualidade e preço conforme anexo II - termo de referência.



- 3.7 – Efetuar o pagamento de qualquer tributo que incida diretamente sobre a atividade.
- 3.8 - Manter limpo e higiênico o local do restaurante e lanchonete e áreas contíguas utilizadas, inclusive se responsabilizando pelo fornecimento dos materiais para tal fim.
- 3.8.1 – Fazer uso da área externa defronte ao restaurante e lanchonete **mediante autorização da EMPTS**, devendo mantê-la também em perfeitas condições de higiene e limpeza, permanecendo livre a área de passagem das pessoas. Esta autorização poderá ser cassada a qualquer tempo pela EMPTS, sem que caiba ao CONCESSIONÁRIO qualquer reclamação ou indenização.
- 3.9 – Manter os seus empregados devidamente uniformizados e munidos de credencial, sempre que o restaurante e lanchonete estiverem em funcionamento.
- 3.10 – Arcar com todas as despesas e obrigações trabalhistas, previdenciárias e assistenciais relativas ao pessoal que vier a ser empregado, sendo considerado como único empregador.
- 3.11 – Impedir a permanência de pessoas não credenciadas trabalhando nas dependências do restaurante e lanchonete.
- 3.12 – Informar em local visível os preços praticados, que não poderão ser superiores à média de preços cobrados nos estabelecimentos congêneres da cidade de Sorocaba.
- 3.13 – Permitir aos encarregados da fiscalização, livre acesso, em qualquer época às instalações dos serviços, bem como à dos registros contábeis.
- 3.14 - Zelar pela saúde dos seus funcionários e seu efetivo controle, de acordo com que se preconiza a Portaria n.º 1428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde efetuando exames médicos e laboratoriais complementares.
- 3.15 - Responder pelos entupimentos causados na rede de esgoto, por restos alimentícios, realizando imediatamente os reparos necessários, sem onerar a EMPTS.
- 3.16 - Providenciar o alvará de funcionamento expedido pelo Serviço de Vigilância Sanitária, e afixá-lo em local visível, encaminhando uma cópia autenticada para a EMPTS.
- 3.17 – Entregar, obrigatoriamente, e mensalmente na Coordenadoria Financeira e Contábil.



- a) Relação de empregados que estiverem envolvidos na prestação dos serviços contratados.
- b) Fotocópia da GRPS, devidamente quitada e autenticada, com o preenchimento obrigatório dos dados que identifiquem a Permissionária,
- c) Comprovantes de recolhimento do FGTS dos funcionários envolvidos com os serviços, relativo ao mês imediatamente anterior, sob pena de incorrer nas sanções cabíveis.

CLÁUSULA 04 - OBRIGAÇÕES DA EMPRESA MUNICIPAL PARQUE TECNOLÓGICO DE SOROCABA

4.1 – Obriga-se a EMPTS a:

- 4.1.1 – Zelar pela boa qualidade do serviço, receber, apurar, solucionar queixas e reclamações dos usuários, que serão cientificados, em até trinta dias, das providências tomadas.
- 4.1.2 – Intervir na prestação dos serviços com o fim de assegurar o fiel cumprimento das normas contratuais, nos casos em que esta se fizer necessária.

CLAUSULA 05 - DIREITOS E OBRIGAÇÕES DOS USUÁRIOS

5.1 - São direitos e obrigações dos usuários:

- 5.1.1 – Receber serviço adequado.
- 5.1.2 – Levar ao conhecimento do Poder Público as irregularidades de que tenham conhecimento, referentes ao serviço prestado.

CLÁUSULA 06 – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E REAJUSTAMENTO.

- 6.1 - O Concessionário pagará a remuneração de R\$ ---- (----), e o ressarcimento de R\$ -----(-----), que deverão ser recolhidos mensalmente pela Contratada aos cofres da EMPTS através de depósito em conta bancária fornecida pela Coordenadoria Financeira e Contábil e informada no contrato, com vencimento no dia 10 (dez) de cada mês.
 - 6.1.1 - Essa data será automaticamente prorrogada para o 1º (primeiro) dia útil seguinte, caso coincida em feriado ou final de semana.
- 6.2 - A remuneração será reajustada anualmente de acordo com a variação IGPM.



6.3 – Considerando os investimentos, a ocupação do Parque Tecnológico de Sorocaba, e o público estimado, será concedido ao licitante vencedor, os seguintes descontos conforme seguinte cronograma:

6.3.1 – desconto de 90% (noventa por cento) no primeiro ano de concessão.

6.3.2 – desconto de 70% (setenta por cento) no segundo ano de concessão.

7.3.3 – desconto de 40% (quarenta por cento) no terceiro ano de concessão.

CLAÚSULA 07. DAS MULTAS E SANÇÕES.

7.1 - Pelo inadimplemento de qualquer condição ou cláusula, ou pela inexecução total ou parcial, a EMPTS aplicará as seguintes sanções, de acordo com a infração cometida, garantida a defesa prévia:

7.1.1 – Advertência.

7.1.2 - Multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do Contrato por dia, por descumprimento de qualquer das condições estabelecidas no item 04 e subitens, até 10 (dez) dias.

7.1.3 - Multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do Contrato por dia pelo atraso do pagamento referido no item 9.1.2, até 10 (dez) dias.

7.1.4- Multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do Contrato por dia quando se verificar sujeiras na área interna ou externa da lanchonete, até 10 (dez) dias.

7.1.5 - Multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do Contrato por dia na comercialização de produtos fora da data de validade, até 10 (dez) dias.

7.1.6 - Multa de 1,0% (um por cento) do valor do Contrato por dia por comercializar produtos com preços manifestamente superiores aos preços de produtos similares existentes no mercado, até 10 (dez) dias.

7.1.7 - Multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do Contrato por dia por instalações elétricas efetuadas além da capacidade ou por alteração não autorizada pela Prefeitura das instalações elétricas ou hidráulicas, até 10 (dez) dias.

7.1.8 - Decorridos os dez dias previstos nos itens 7.1.2 a 7.1.7, ou em caso de falta grave ou reincidência dos motivos que levaram a EMPTS a aplicar as sanções previstas neste edital, o Contrato poderá ser



rescindido, caso em que será cobrada a multa de 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.

- 7.2 - Sem prejuízo das sanções previstas no item 7.1 e subitens, poderão ser aplicadas à inadimplente, outras contidas na LEI.
- 7.3 - O Contrato será rescindido a qualquer tempo, sem prejuízo das multas e demais sanções, inclusive penais, se for o caso, pelo conhecimento de fato superveniente ou circunstâncias desabonadora da empresa ou dos seus sócios.
- 7.4 - A rescisão dar-se-á também, se ocorrer qualquer das hipóteses previstas no artigo 78 incisos da mesma Lei.
- 7.5 - Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- 7.6 - A aplicação das penalidades previstas neste edital e na LEI não exonera a inadimplente de eventual ação por perdas e danos que seu ato ensejar.
- 7.7 - Além das multas que serão aplicadas à inadimplente, as irregularidades mencionadas nos itens anteriores serão anotadas na respectiva ficha cadastral.

CLÁUSULA 08 - DA RESCISÃO

- 8.1 - A rescisão dar-se-á também, automática e independentemente de qualquer aviso judicial, desde que:
 - 8.1.1 - Ocorra falência, concordata ou dissolução do Concessionário;
 - 8.1.2 - Deixe o Concessionário de cumprir qualquer exigência ou cláusula do contrato, ficando a rescisão, neste caso, a critério da EMPTS.
 - 8.1.3 - Se o Concessionário transferir o contrato ou sublocar as dependências sem a anuência por escrito desta EMPTS.
 - 8.1.4 - Por vontade das partes.

CLÁUSULA 09 - DOS DIREITOS DA EMPTS EM CASO DE RESCISÃO

- 9.1 - Em caso de rescisão, o Permissionário reconhece integralmente os direitos da Empresa Municipal Parque Tecnológico de Sorocaba, previstos nos artigos 77 e seguintes, da Lei Federal nº 8.666/93, atualizado pela Lei Federal nº 8.883/94, sem prejuízo de indenização por perdas e danos que toda rescisão possa acarretar.



CLÁUSULA 10 - DA VINCULAÇÃO

10.1 - Fazem parte deste Contrato à proposta da Contrata, todos constantes do Processo nº 0007/2013.

CLÁUSULA 11 - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

11.1 - O presente contrato é regido pelas normas da Lei Federal nº 8.666/93, atualizada pela Lei Federal nº 8.883/94 e nos casos omissos, subsidiariamente pelo Código Civil e Código de Defesa do Consumidor.

CLÁUSULA 12 - DAS CONDIÇÕES DA HABILITAÇÃO:

12.1 - Fica o (a) Permissionário (a) obrigado a manter durante a execução deste Contrato, todas as condições de habilitação e de qualificação exigidas.

CLÁUSULA 13. DA FISCALIZAÇÃO

13.1 - A Empresa Municipal Parque Tecnológico de Sorocaba designará a **Diretoria de Operações Técnicas**, para representá-lo na qualidade de fiscalizador do contrato. O fiscalizador poderá designar outros funcionários para auxiliá-lo no exercício da fiscalização.

13.2 - A EMPTS reserva o direito de a qualquer tempo, durante a vigência da concessão, fiscalizar e inspecionar o restaurante e lanchonete, sempre que achar conveniente, sem que caiba ao CONCESSIONÁRIO qualquer forma de oposição.

CLÁUSULA 14 - DO VALOR TOTAL DO CONTRATO:

14.1 - É dado ao presente contrato o valor total de R\$ _____
(_____).

CLÁUSULA 15. DO FORO

15.1 - As partes elegem o Foro da Comarca de Sorocaba para solução de quaisquer dúvidas oriundas do presente contrato.



PARQUE TECNOLÓGICO DE SOROCABA

Alexandre Beldi Netto

E, por estarem assim justo e Contratado, assinam o presente instrumento de contrato em 02 (duas) vias de igual teor e forma e na presença de 02 (duas) testemunhas que a tudo viram e assistiram, para fins e efeitos legais.

Parque Tecnológico de Sorocaba, em..... de.....de,

.....
PRESIDENTE DA EMPRESA MUNICIPAL PARQUE TECNOLÓGICO DE SOROCABA

.....
CONTRATADA

Testemunhas:

01) _____

02) _____



ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

PROJETO BÁSICO

1. OBJETO

Concessão administrativa de uso, a título oneroso, de uma área localizada no Prédio Núcleo do Parque Tecnológico de Sorocaba à empresa especializada na exploração dos serviços de Restaurante e Lanchonete para fornecimento de lanches e refeições aos servidores, parceiros e ao contingente considerável de pessoas que trafegam nessas dependências e, também.

2. JUSTIFICATIVA

O Parque Tecnológico de Sorocaba abriga a Empresa Municipal Parque Tecnológico de Sorocaba e várias Empresas Públicas e Privadas que irão desenvolver projeto de base tecnológica que trarão seus funcionários para desenvolver essas atividade neste local, e sediará cursos, seminários, palestras e eventos de âmbito nacional e internacional, envolvendo a participação de servidores, parceiros e autoridades, e para isso precisará dispor de estrutura de alimentação, considerando a localização do prédio e a falta de restaurante e lanchonetes na região, exsurge, daí, a necessidade, oportunidade, conveniência e o interesse público pela contratação.

Além disso, não se pode descuidar o fato de que essa contratação destina-se precipuamente a apoiar o Parque Tecnológico de Sorocaba no desempenho de suas atividades, por intermédio da oferta de refeições nas melhores condições possíveis quanto ao preço e à qualidade, em suas instalações, onde haverá grande fluxo de parceiros, servidores, participantes de eventos, visitantes e colaboradores eventuais que carecem dessa comodidade, o que justifica a concessão de área a ser explorada por empresa especializada no ramo de alimentação, com a cobrança direta do preço ao consumidor.

A presença de todas estas características - atendimento à maior parte dos servidores, participantes de eventos, visitantes e colaboradores eventuais, apresentação de serviços comuns e execução dos serviços no interesse exclusivo da administração - coloca o caráter mercantil da exploração desse espaço público como elemento acessório do Contrato de Concessão. Justifica-se, portanto, a concessão administrativa de uso a preço módico, pois a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre a exploração comercial a ser realizada pelo concessionário.

Salienta-se que isso não importa em dano à Administração, visto que todas as despesas concernentes ao consumo de água e energia elétrica serão ressarcidos ao erário pela concessionária.



3. DETALHAMENTO DO OBJETO:

Concessão administrativa de uso, a título oneroso, de área com 280,71 m² localizada no Prédio Núcleo do Parque Tecnológico de Sorocaba para exploração de serviço de restaurante e lanchonete. Para prestação desses serviços a CONCESSIONÁRIA vai operar, de forma concomitante, a lanchonete e o restaurante, e deverá fornecer ao público no almoço refeições diárias no sistema de auto-serviço (por quilo), self-service e “a la carte”; cafés da manhã, e quando necessário jantares e ainda lanches.

3.1. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer por dia, no mínimo, os itens abaixo, podendo suspender o fornecimento daquele(s) que não tenha(m) aceitação dos usuários, mediante anuência do Gestor do Contrato e desde que não gera alteração do objeto do contrato:

3.2. DA LANCHONETE

Item Valor estimativo unitário:

Café 50 ml
Café Expresso 50ml
Leite 200 ml e 300ml
Sanduíche Natural 200g
Sanduíche de hambúrguer 100 g
Sanduíche misto
Sanduíche de queijo
Sanduíche hambúrguer salada
Sanduíche cheesbúguer
Sanduíche cheesbúguer Salada
Sanduíche eggsburger com peito de frango
Vitamina 200g
Pão com manteiga (50g)
Pão com ovo (unidade)
Salgados
Pão de queijo padrão
Doce
Fatia de bolo
Tortas (fatia)
Suco natural 300ml
Chocolate quente
Refrescos (300 ml)
Salada de frutas (200ml)
Fatia de fruta da época
Água mineral



3.3. DO RESTAURANTE

3.3.1. Café da manhã

Item Valor estimativo unitário

Café (100 ml)
Leite tipo B (100 ml)
Leite desnatado (100 ml)
Achocolatado (200 ml)
Chá (200 ml)
Pão francês (50 g)
Pão integral (duas fatias)
Pão doce
Manteiga (sachê)
Queijo minas (fatia 50 g)
Queijo prato (três fatias)
Presunto (três fatias)
Geléia (30 g)
Fruta (mamão ou similar - fatia)
Fruta (abacaxi ou similar - fatia)
Bolo (fatia) – chocolate, cenoura, banana ou milho
Suco Natural de laranja (200ml)
Iogurte desnatado (200 ml)
Iogurte com frutas (200 ml)
Aveia ou similar (porção 50 g)

3.3.2. Refeição básica

Item Valor estimativo unitário

Auto-serviço – refeição e sobremesa doce (kg)
Self-Service (unid.)
A la carte (unid.)
Sobremesa doce (unid.)
Sobremesa fruta (unid.)
Suco (350 ml e 500 ml)
Refrigerante (350 ml e 500 ml)
Sopa (350ml)

4. DO LOCAL DA PRESTAÇÃO:



Os serviços serão prestados na EMPTS Empresa Municipal Parque Tecnológico de Sorocaba - Avenida Itavuvu, nº 11.777 – Distrito Industrial Zona Norte – Sorocaba-SP CEP 18078-005 - Telefone (15) 3316-2323

5. CONDIÇÕES ESPECIAIS DA OPERAÇÃO

5.1. HORÁRIO DE OPERAÇÃO

5.1.1. Do Restaurante:

5.1-1.1. café da manhã : das 7h00 às 09h30

5.1-1.2. almoço: das 11h30 às 15h00

5.1-1.3. jantar : das 19h00 às 21:00, quando necessário e previamente agendado (agendamento com 24 horas de antecedência).

5.1.2. Da lanchonete:

5.1-2.1. os serviços deverão ser prestados em dias úteis das 07h00 às 18h00; e nos demais horários e sábados, domingos e feriados de 08h00 às 16h00 e , quando solicitado, e previamente agendado (agendamento com 24 horas de antecedência).

5.1.3. a critério da EMPTS, mediante simples comunicação escrita à empresa, poderá haver alteração desses horários;

5.1.4. a CONCESSIONÁRIA poderá, fornecer serviços de lanchonete em outros horários além dos anteriormente especificados, a fim de atender a demandas específicas do público do Parque tecnológico de Sorocaba;

5.2. PREÇOS DOS PRODUTOS E FORMA DE PAGAMENTO

5.2.1. o pagamento das refeições será efetuado diretamente pelo usuário à CONCESSIONÁRIA, no caixa do restaurante, em moeda corrente, cartão de débito, cheque ou tíquete-refeição. Nesse último caso, fica vedado qualquer desconto em relação ao seu valor facial e deverá aceita o tíquete-refeição oferecido pela EMPTS a seus funcionários. Deverá, ainda, manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente para o troco.

5.2.2. a CONCESSIONÁRIA cobrará o preço/kg de acordo com o valor de mercado, podendo cobrar preço diferenciado para fornecimento de refeição em embalagens descartáveis, desde que o alimento servido



seja somente carne ou qualquer outra preparação que justifique preços diferenciados, devendo-se fazer a prévia divulgação desses valores.

5.2.3. CONCEDENTE não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários do restaurante e lanchonete.

5.2.4. a CONCESSIONÁRIA deverá manter em local visível uma tabela de preços com todos os produtos postos para comercialização na lanchonete e o valor do quilo, self-service e a la carte (pratos) das refeições servidas no restaurante devidamente aprovados pela EMPTS, sendo vedado inclusão de taxas nos preços da tabela ou sua cobrança à parte.

6. DA HABILITAÇÃO TÉCNICA

A empresa considerada vencedora da licitação pública deverá apresentar, à época da licitação, além dos documentos exigidos no edital, os seguintes:

6.1. Prova de que possui, em seu quadro permanente de empregados, pelo menos um (01) nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas.

6.2. Declaração de Vistoria Técnica realizada.

6.3. Atestado de Capacidade Técnica

7. DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS E PRODUTOS

7.1. O padrão de referência para a qualidade dos gêneros alimentícios utilizados deverá estar em conformidade com o prescrito na Portaria nº 326, de 30/07/1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

7.2. Os óleos serão, sempre, de origem vegetal e o azeite oferecido não pode ser composto por outro tipo de óleo vegetal. A gordura utilizada para fazer frituras não pode ser reutilizada mantendo, desta forma, o padrão de qualidade do óleo e do alimento frito.

7.3. Os produtos de origem animal como carnes suínas e bovinas, aves, presuntos, queijos, mortadelas, entre outros, somente serão aceitos se apresentarem o selo de inspeção sanitária, o SIF e a identificação do fornecedor.

7.4. A EMPTS poderá, a qualquer tempo, solicitar a indicação e comprovação da procedência dos alimentos.



- 7.5.** Dispor de jogos de toalha de mesa, em cor clara, a serem utilizados diariamente, cuja troca proceder-se-á sempre que se fizer necessária, ao todo ou por unidade, sendo que neste último caso, a troca obedecerá ao mesmo padrão de cor, podendo ser utilizada proteção descartável apropriada sobre as toalhas, em cores claras e contrastantes. A lavagem dessas toalhas será de responsabilidade exclusiva da CONCESSIONÁRIA.
- 7.5.1.** No início das refeições as mesas deverão estar corretamente dispostas, com toalhas e demais apetrechos perfeitamente colocados e alinhados.
- 7.5.2.** Os pratos, os talheres e os guardanapos poderão estar dispostos de forma agrupada em locais de fácil acesso ao longo da linha serviço. Os talheres e os guardanapos deverão ser acondicionados em sacos plásticos apropriados.
- 7.6.** Os alimentos preparados para consumo deverão estar dispostos de modo que permaneçam organizados e adequados às condições higiênico-sanitárias de acordo com disposição na RDC 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- 7.7.** Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes, leite e refrescos, cujos ingredientes não deverão estar com o prazo de validade vencido, bem como todos os alimentos.
- 7.8.** Para atender aos hipertensos e diabéticos, deverão ser preparados e fornecidos diariamente lanches e refeições, bem como sucos e refrescos, com identificação clara para o consumidor quanto a suas especificações.
- 7.9.** Os lanches e as refeições servidas em marmitex serão vendidos obrigatoriamente no dia correspondente à sua preparação e fornecidos em embalagens descartáveis.
- 7.10.** Os pratos quentes serão colocados à disposição dos usuários em balcão(ões) térmico(s), em banho-maria, que deverá(ão) manter os alimentos, até o fim da distribuição, em temperatura prevista na legislação e dispor de cubas de aço inoxidável com distribuição em número suficiente para acondicionar os alimentos e respectivas guarnições, os quais deverão ser, obrigatoriamente, preparados com produtos de boa qualidade.
- 7.11.** Para efetuar aferição da temperatura dos balcões e dos alimentos expostos ao consumo a CONCESSIONÁRIA deve possuir termômetros apropriados e, se possível, em local visível.



- 7.12. Para que o usuário possa se servir conforme a sua preferência, a CONCESSIONÁRIA deverá fornecer variados tipos de saladas e sobremesas, dispondo-os em balcões devidamente guarnecidos;
- 7.13. Para que não falte nenhum dos itens da tabela de produtos, devem ser mantidas quantidades suficientes de gêneros alimentícios durante o horário de funcionamento da lanchonete e restaurante;
- 7.14. Observar as especificações mínimas constantes no cardápio aprovado pela CONCEDENTE para elaboração semanal;
- 7.15. Os empregados deverão atender com presteza, polidez, educação, higiene e ter responsabilidade com as atividades desenvolvidas.
- 7.16. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de acordo com a legislação exigida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), logo que iniciar suas atividades na EMPTS

8. HIGIENE DOS ALIMENTOS

- 8.1. Manter geladeiras e freezers permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plástico.
- 8.2. Conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários ao fornecimento das refeições.
- 8.3. Utilizar somente produtos de boa qualidade e procedência.
- 8.4. As mesas do restaurante deverão ser limpas ao término de cada ocupação.
- 8.5. Utilizar somente água filtrada no preparo dos refrescos.
- 8.6. Não aproveitar qualquer dos gêneros preparados (assados, cozidos, etc) e não servidos, para atendimento de cardápios futuros.
- 8.7. Retirar da cozinha, diariamente, os alimentos preparados e não servidos, acondicioná-los em sacos plásticos próprios e providenciar sua retirada da EMPTS.
- 8.8. Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação desses produtos deve obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Esses produtos devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.



- 8.9.** Os utensílios e equipamentos de higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.
- 8.9.1.** Deve haver utensílios distintos para a higienização de instalações, para a higienização das partes dos equipamentos, e para aqueles que entrem em contato com alimentos.
- 8.10.** Os empregados responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.
- 8.11.** Coletar, diariamente, amostras de todos os alimentos servidos, e conservá-los em recipientes devidamente higienizados sob condições adequadas de refrigeração por um período de 72 (setenta e duas) horas, obedecidas as recomendações técnicas de coletas das amostras.
- 8.12.** A análise microbiológica em amostras coletadas no restaurante ou lanchonete, poderá ser determinada pela EMPTS, a seu critério, após comunicação expressa, ficando a CONCESSIONÁRIA obrigada a pagar o custo dos exames se for detectado o descumprimento de qualquer parâmetro sanitário previsto na legislação pertinente ao produto analisado;
- 8.13.** Utilizar somente utensílios de fácil higienização para retirar os preparados dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição;
- 8.14.** Utilizar somente produtos permitidos pela legislação vigente para a desinfecção dos alimentos;

9. HIGIENE AMBIENTAL

- 9.1.** Seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição do restaurante/lanchonete por qualquer motivo.
- 9.2.** Utilizar produtos de limpeza adequados tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermicida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam alimentos.
- 9.3.** A higienização do local, dos equipamentos e dos utensílios é de suma importância, porém, além dessa rotina deve-se também:



9.3.1. Remover o lixo diariamente, inclusive alimentos preparados e não servidos, quantas vezes for necessário, em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;

9.3-1.1. A remoção deve ser feita por acesso diferente daquele por onde houver transito de gêneros a serem consumidos;

9.3-1.2. Impossibilitada a separação dos acessos, deverá ser determinado horário diferenciado para sua condução de forma a atender a Portaria nº 1.428 de 02.12.1993; do Ministério da Saúde;

9.4. Acondicionar o lixo em sacos plásticos próprios para tal fim, providenciando a sua retirada diária de modo a garantir a segurança contra riscos de contaminação durante a remoção e acondicionamento do lixo em local próprio, externo, de acordo com as determinações da CONCEDENTE, normas sanitárias vigentes e o Programa de Coleta Seletiva do Lixo.

9.4.2. Impedir a presença de animais domésticos nas dependências do restaurante e lanchonete;

9.4.3. Seguir um programa de controle integrado de pragas.

9.5. Periodicidade de higienização local:

Diário: Pisos, rodapés e ralos; todas as áreas de lavagem e de produção; maçanetas; lavatórios (pias); sanitários; cadeiras e mesas (refeitório); monoblocos e recipientes de lixo;

DIÁRIO OU DE ACORDO COM O USO: Equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação e saboneteiras, borrifadores.

SEMANAL: Paredes; portas e janelas; prateleiras (armários); coifa; geladeiras; câmaras e freezer. Luminárias, interruptores, tomadas e telas.

Reservatório de água. QUINZENAL: Estoque; estrados.

9.6. Etapas obrigatórias no processo de higienização ambiental

- Lavagem com água e sabão ou detergente neutro
- Enxágüe
- Desinfecção química: deixar o desinfetante em contato mínimo de 15 minutos
- Enxágüe

9.7. Não é permitido nos procedimentos de higiene



- Varrer a seco nas áreas de manipulação;
- Fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos;
- Uso de escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;
- Reaproveitamento de embalagens de produtos de limpeza;
- Usar nas áreas de manipulação os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.
- Desinfecção de pratos e talheres com álcool hidratado a 70%.

9.8. Usar produtos permitidos para desinfecção ambiental em conformidade à legislação que rege a matéria.

10. DO CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

10.1. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas, devendo existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos. As medidas preventivas deverão estar de acordo com o estabelecido na RESOLUÇÃO RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou, em intervalos menores, quando se fizer necessário;

10.2. A CONCESSIONÁRIA deverá arcar com o ônus de dedetização ou desratização, e deverá proceder acompanhamento dos trabalhos da empresa especializada, devendo, posteriormente, realizar limpeza geral na área física, equipamentos e utensílios, preferencialmente aos domingos.

11. DOS EMPREGADOS

O concessionário obriga-se a:

11.1. Manter os empregados devidamente registrados, com carteira de trabalho atualizada, qualificados e em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços, se responsabilizando por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade.

11.2. Apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, Carteira de Saúde, na forma legal, dos empregados designados para os serviços nas dependências da lanchonete e do restaurante, em conformidade com a Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978 (NR-7), e demais normas de segurança e medicina do trabalho em vigor.

11.3. Apresentar, a cada seis meses, exame de laboratório dos empregados (parasitológico e coprocultura), bem como exame clínico, com ênfase para a



dermatologia, consoante a Portaria nº 3.214, de 08/06/1978 (NR-7) e demais normas de segurança e medicina no trabalho em vigor;

- 11.4. Afixar em local visível relação nominal dos empregados, constando funções e horários de trabalho.
- 11.5. substituir o empregado que apresentar sinais de qualquer doença incompatível com a sua função.
- 11.6. Fornecer, após aprovação da EMPTS, **prazo máximo de 20 (vinte) dias**, uniformes completos, de cor clara (calças, blusas, calçados, aventais plásticos, touca/rede ou gorro, máscaras e luvas descartáveis para manipulação, limpeza etc) e em quantidade suficiente, considerando as particularidades de cada função. Os uniformes deverão ser mantidos limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação, e sua substituição deverá ser feita sempre que não apresentarem bom estado de conservação, garantindo sempre a boa aparência dos empregados.
- 11.7. Os empregados da CONCESSIONÁRIA deverão apresentar-se sempre limpos, de cabelos e unhas aparadas e barbas raspadas, uniformizados, crachás de identificação, nome do empregado em destaque e nome da CONCESSIONÁRIA.
- 11.8. Substituir sempre que exigido pela EMPTS e independente de justificativa por parte desta, qualquer empregado ou representante cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais ou inconvenientes ao interesse do Serviço Público.
- 11.9. Responsabilizar-se, em caso de acidentes que venham a vitimar seus empregados quando em serviço, por tudo que as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem e pelas demais exigências legais para o exercício da função;
- 11.10. Manter pessoal capaz de prestar os serviços, sem interrupções, e substituir empregado, sem qualquer ônus para a EMPTS, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão ou por qualquer outra razão, devendo a CONCESSIONÁRIA acatar parecer da EMPTS quando esta constatar que o número de empregados esteja insuficiente para o bom andamento dos serviços.
- 11.11. Proporcionar treinamento continuado da equipe, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas e demais temas que sejam relevantes para o desempenho do objeto do contrato conforme orientação da RDC 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;



- 11.12.** Comprovar habilitação de todos os empregados por meio treinamento específico na sua área de atuação;
- 11.13.** Manter no local, empregados suficientes para a perfeita execução dos serviços, bem como o mínimo de 02 balanças em funcionamento, visando garantir um atendimento rápido e eficiente.

11.14. CONTROLE DE SAÚDE DOS EMPREGADOS

Existem dois tipos de controle de saúde que devem ser realizados para os empregados dos estabelecimentos:

- 11.14.1.** O Ministério do Trabalho por meio da NR-7 determina a realização do PCMSO – Programa de Controle Médico Ocupacional, cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, ou seja, problemas de saúde consequentes da atividade profissional. Este controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, devendo ser realizado exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de função.
 - 11.14.2.** O controle de saúde clínico exigido pela Vigilância Sanitária, que objetiva a saúde do trabalhador e a sua condição para estar apto para o trabalho, não podendo ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias. Para isso, devem ser realizados os exames médicos admissionais, periódicos, dando ênfase aos parâmetros preconizados no regulamento (RDC 216/2004 - ANVISA), acompanhados das análises laboratoriais como: hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL, devendo ser realizadas outras análises de acordo com avaliação médica.
 - 11.14.3.** A periodicidade dos exames médico-laboratoriais deve ser de 06 meses. Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade pode ser reduzida de acordo com os serviços de Vigilância Sanitária e Epidemiológica locais.
 - 11.14.4.** Para garantir a segurança alimentar deve ser observado o item 04 da RDC 216/2004 - (ANVISA).
- 11.15.** Os empregados que apresentarem feridas, lesões, chagas ou cortes nas mãos e braços, ou gastroenterites agudas ou crônicas (diarréia ou desintéria), assim como aqueles que estiverem acometidos de infecções pulmonares ou faringites, não poderão manipular os alimentos. A CONCESSIONÁRIA deve garantir que os empregados nessas situações sejam afastados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza.



12. DOS BENS DE PROPRIEDADE DA EMPTS.

12.1. A CONCESSIONÁRIA receberá, para exploração dos serviços, as áreas especificadas no Objeto.

12.2. A CONCESSIONÁRIA responderá pela instalação física; pinturas; pisos, vidros, manutenção e reparo das dependências e instalações elétricas (inclusive troca de lâmpadas), hidráulicas, caixas de gordura, esgotos, grelhas e tubulações de escoamento de água; e dos equipamentos, realizando diariamente a sua higienização, limpeza e conservação;

12.3. A substituição, movimentação ou retirada de qualquer bem de propriedade da EMPTS somente poderá ser efetuada mediante autorização expressa do Gestor do Contrato, e acompanhada pelo Setor responsável pelo Patrimônio.

12.4. Os serviços de manutenção dos móveis e equipamentos cedidos serão de responsabilidade e a expensas da CONCESSIONÁRIA;

12.4.1. as recomendações de cada fabricante, no tocante à manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos dever ser seguida com rigor, assegurando-se que os serviços sejam executados por firmas especializadas.

12.4.2. Os serviços de manutenção compreendem reparos e substituições de peças, obrigando-se, a CONCESSIONÁRIA, a colocar os equipamentos de uso em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito. No caso de o reparo não poder ser efetuado no prazo estipulado, tal fato deverá ser comunicado ao Gestor do Contrato.

12.5. A CONCESSIONÁRIA se compromete a devolver no final do período contratual as instalações em boas condições de funcionamento, em caso de rescisão antecipada, no prazo de 03 (três) dias, sem prejuízo de outras penalidades previstas e independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

13.1. Promover o acompanhamento e a fiscalização da execução dos serviços por servidores especialmente designados, nos termos do art. 67, da lei n.º 8.666/93, e exigir medidas corretivas por parte da CONCESSIONÁRIA, quando necessário. Podendo, ainda, sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que esteja em desacordo com as exigências especificadas neste Projeto e no Edital.



- 13.2.** Observar, durante a vigência do contrato, o cumprimento das obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, bem como a manutenção de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 13.3.** Assegurar o livre acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA, em dias e horários previamente estipulados, quando devidamente identificados, aos locais em que devam executar suas tarefas.
- 13.4.** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados.
- 13.5.** Comunicar à CONCESSIONÁRIA, por escrito, ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para correção.
- 13.6.** Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição do empregado da CONCESSIONÁRIA que estiver sem uniforme ou crachá; que embarçar ou dificultar a fiscalização; ou cuja permanência no Parque Tecnológico de Sorocaba seja julgada inconveniente.
- 13.7.** Fornecer ramal telefônico para ligações internas.

14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 14.1.** Responder por danos e desaparecimentos de bens patrimoniais, de acordo com o artigo 70, da Lei 8.666/93 e por avarias que venham a ser causadas por seus empregados ou Prepostos, por dolo ou culpa, a terceiros ou à própria CONCEDENTE, providenciar a reposição dos bens com qualidade idêntica ou semelhante ou, ainda, ressarcir o valor correspondente em 48 (quarenta e oito) horas, desde que fique comprovada a responsabilidade, sem prejuízo de outras cominações legais.
- 14.2.** adquirir e disponibilizar todos os utensílios de cozinha, da lanchonete e do restaurante, tais como: pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, galheteiros (paliteiros, saleiros, azeite, vinagre, molhos para saladas etc.), toalhas de mesa e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços e excelente aspecto visual, sendo vetado o uso de utensílios amassados ou quebrados e sem padronização.
- 14.3.** adquirir e por em uso os equipamentos necessários para o bom atendimento ao público, tais como mesas e cadeiras com estrutura de metal resistente, liquidificadores, espremedores de sucos e centrífugas, chapas, máquinas de café expresso, máquina de suco, forno elétrico e forno de micro-ondas, e demais equipamentos necessários à perfeita execução do objeto do contrato.



- 14.4. manter quantidade de pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, devendo a CONCESSIONÁRIA acatar parecer da EMPTS quando esta constatar que o número de empregados é insuficiente para o bom andamento dos serviços.
- 14.5. manter disponível para exame pela EMPTS ou por fiscalização externa, toda documentação comprobatória da regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária, comercial e administrativa, inclusive licenças, **autorização de funcionamento e alvará** para o exercício de suas atividades comerciais resultantes da execução do contrato.
 - 14.5.1. comprovar o pagamento no final de cada mês, por meio da entrega de cópia ao representante do Contrato, juntamente com o original;
- 14.6. arcar com demais despesas decorrentes dos serviços como material e insumos necessários à sua execução, locomoção, seguros, impostos, e quaisquer outras que venham a ser determinadas por lei ou pela situação de fato;
- 14.7. Formalizar e manter Preposto credenciado perante a Concedente, experiente e com poderes para representá-la na execução do Contrato;
- 14.8. Atribuir ao Preposto e ao Nutricionista as tarefas de: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, cuidar da disciplina, controlar a frequência apresentação pessoal dos empregados, fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como manter contato com o Gestor do Contrato.
- 14.9. submeter para aprovação prévia da EMPTS, até o dia 10 de cada mês, os cardápios de almoço e jantar para o mês subsequente, mantendo o mesmo padrão de qualidade e variedade durante o período de vigência contratual, sem prejuízo da criatividade na preparação;
- 14.10. entregar ao Gestor do Contrato relação que contenha nomes, funções e horário de trabalho de todos os empregados, mantendo-a sempre atualizada.
- 14.11. manter em lugar visível painel com a relação nominal e carteira de saúde dos empregados que prestem serviço nas instalações do restaurante e lanchonete, devidamente atualizada.
- 14.12. comunicar imediatamente ao Gestor do Contrato sobre fiscalização procedida por órgãos competentes no cumprimento de normas; facilitar suas atuações e, ao final, cientificar a CONCEDENTE do resultado das inspeções.
- 14.13. cumprir todas as orientações da CONCEDENTE para fiel desempenho das atividades especificadas.



- 14.14.** cumprir com rigor as normas regulamentares sobre Higiene, Medicina e Segurança do Trabalho, sanitárias e sobre manipulação de alimentos.
- 14.15.** atender prioritariamente aos servidores da CONCEDENTE, dispensando tratamento eficiente e cortês.
- 14.16.** utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como detergentes com poder bactericida e ação fungicida, para se obter ampla higienização do ambiente, dos equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam alimentos.
- 14.17.** utilizar na cozinha e áreas afins toalhas de papel para secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim.
- 14.18.** Manter as câmaras frigoríficas permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plásticos e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à realização de serviços.
- 14.19.** manter toda área concedida (salão, cozinha, depósito, vestiário, banheiros etc.) no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, bem como as áreas de preparação e manipulação dos alimentos rigorosamente limpos e arrumados, incluindo mesas (os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene, notadamente no período de maior utilização e frequência; vetado o uso de produto químico de forma nociva ao ser humano;
- 14.20.** deixar, ao final do prazo contratual, as instalações do restaurante e da lanchonete em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento das refeições e lanches pelo próximo concessionário, com revisão geral dos equipamentos e instalações que forem incorporados a área concedida, procedendo a uma limpeza geral nas caixas de gordura e nas tubulações de esgoto localizadas nas áreas dos serviços.
- 14.21.** zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando somente aqueles de qualidade superior para o preparo dos alimentos.
- 14.22.** informar aos usuários do restaurante, mediante cartazes ou outros meios similares afixados em locais visíveis e de fácil leitura, os valores calóricos e protéicos de cada componente das refeições, com as quantidades mínimas equivalentes, bem como especificar os componentes dos preparados, principalmente os que contenham glúten, leite e derivados em sua composição.



- 14.23.** informar ao Gestor do Contrato, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como qualquer alteração da rotina dos serviços.
- 14.24.** cumprir e fazer cumprir por seus empregados normas e regulamentos disciplinares relativos à segurança dos edifícios da CONCEDENTE, assim como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto do Contrato, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão das normas em vigor.
- 14.25.** arcar com a despesa decorrente de qualquer infração praticada por seus empregados quando da execução dos serviços objeto do contrato.
- 14.26.** refazer ou substituir os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis pela fiscalização, sem condições de serem consumidos.
- 14.27.** abster-se de comercializar ou servir bebidas alcoólicas nas dependências do Parque Tecnológico de Sorocaba;
- 14.28.** arcar com a despesa de consumo do gás necessário aos equipamentos da lanchonete e restaurante, ficando o abastecimento e controle do estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, bem como, a manutenção corretiva e preventiva da central de gás.
- 14.29.** abster-se de veicular publicidade acerca do contrato, salvo se houver prévia autorização da CONCEDENTE.
- 14.30.** manter, durante a vigência do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Projeto e no Edital.
- 14.31.** apresentar seus empregados no local com pontualidade e asseio, conforme os horários fixados pela CONCEDENTE, para fins de execução dos serviços.
- 14.32.** assumir todas as responsabilidades relativas a seus empregados, inclusive para atendimento em casos de emergência por acidentes ou qualquer mal súbito.
- 14.33.** assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados aos serviços contratados.
- 14.34.** instruir seus empregados e adotar todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da CONCEDENTE.



- 14.35.** Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela CONCEDENTE quanto aos serviços contratados.
- 14.36.** Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do CONTRATO.
- 14.37.** responsabilizar-se instalação de bom sistema de exaustão de ar da cozinha e do salão de refeições (ventilação forçada), bem como pela modernização dos equipamentos e utensílios, utilizados no restaurante, sem ônus para a CONCEDENTE.
- 14.38.** repor material ou equipamento cedido pela EMPTS, em caso de desaparecimento, quebra ou qualquer outro motivo que torne inutilizável, com outro novo de idêntica ou similar qualidade e funcionalidade.
- 14.39.** Efetuar e encaminhar a EMPTS, quadrimestralmente, pesquisa de opinião da clientela do restaurante e da lanchonete, visando apurar o grau de satisfação em relação aos serviços prestados, para adoção de medidas corretivas, se necessário;

15. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 15.1.** A execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada por Diretoria de Operações Técnicas, consoante o disposto no art. 67, da Lei n.º 8.666/93, na função de representantes (efetivos, substitutos e auxiliares) do Contrato;
- 15.2.** Sem prejuízo da plena responsabilidade da CONCESSIONÁRIA perante a EMPTS, órgãos ou terceiros, os serviços estarão sujeitos a mais ampla e irrestrita fiscalização, a qualquer hora, e em todas as etapas, e a presença do Gestor do Contrato não diminuirá a responsabilidade da empresa na sua execução.
 - 15.2.1.** O Gestor do Contrato terá livre acesso ao interior das áreas concedidas e a ele caberá fiscalizar a guarda, armazenamento, seleção dos produtos e deverá exigir o cumprimento de todos os itens da proposta da empresa quanto à qualidade das refeições e lanches servidos, além dos seguintes:
 - 15.2-1.1.** a qualidade dos produtos finais fornecidos; como o sabor e a apresentação das refeições; a utilização de qualquer ingrediente;
 - 15.2-1.2.** a limpeza da área física, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços;
 - 15.2-1.3.** os hábitos de higiene e a limpeza dos uniformes dos empregados;



- 15.2-1.4.** o estado de funcionamento dos equipamentos e conservação dos móveis.
- 15.3.** Caberá, ainda, ao Gestor do Contrato, notificar a empresa, por escrito, em caso de eventuais imperfeições na execução dos serviços, determinando prazo para a correção.
- 15.4.** Propor e/ou acompanhar vistorias que eventualmente sejam realizadas pela Secretaria de Saúde do Distrito Federal ou outro órgão competente.
- 15.5.** Comunicar à autoridade competente quaisquer anormalidades ocorridas no decurso dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 15.6.** Propor e acompanhar pesquisa de opinião da clientela do restaurante e da lanchonete, visando apurar o grau de satisfação dos usuários sobre os serviços prestados, após prescrição de critérios feitos em conjunto com o nutricionista da CONCESSIONÁRIA, sugerindo alterações dos itens abaixo da expectativa.
- 15.7.** As decisões e providências que ultrapassarem a competência do Gestor do Contrato serão encaminhadas à autoridade superior, em tempo hábil, para adoção das imediatas medidas saneadoras.

16. DAS CONDIÇÕES GERAIS

- 16.1.** Iniciar as atividades na data definida no contrato.
- 16.2.** A CONCESSIONÁRIA deverá entregar cópia do Alvará de Funcionamento no prazo de até 40 dias após o início das atividades;
- 16.2.1.** Esse prazo poderá ser prorrogado uma vez e pela metade, a critério da Administração, se for aceita a fundamentação do pedido de prorrogação;
- 16.3.** Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos neste Projeto Básico e no Edital, com observância às recomendações da boa técnica, normas e legislação, bem como observar conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos e utensílios.
- 16.4.** Utilizar os equipamentos e instalações da lanchonete e do restaurante somente para preparo das refeições e lanches objeto do contrato, vedada qualquer outra atividade não prevista no contrato ou não autorizada expressamente pela Administração.
- 16.5.** A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a extrair e fornecer Notas Fiscais individualizadas ou documento equivalente aos consumidores.



- 16.5.1.** a Nota Fiscal dos serviços encomendados pela EMPTS deverá ser fornecida mensalmente e acompanhada da respectiva Ordem de Serviço - OS;
- 16.6.** Na execução dos serviços, a CONCESSIONÁRIA obedecerá às normas técnicas e sanitárias vigentes a respeito, observar qualquer modificação ou atualização que implique no objeto do contrato, bem como às exigências do Gestor do Contrato que não forem contrárias à legislação.
- 16.7.** A CONCEDENTE não admitirá, em hipótese alguma, a não observância pela CONCESSIONÁRIA das regras básicas de higiene pertinentes à manipulação de alimentos, à limpeza de equipamentos e utensílios, enfim, a tudo que se referir às operações de recepção, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos.
- 16.8.** Manter, a CONCESSIONÁRIA, a ação dos empregados restrita às áreas do restaurante e da lanchonete. O acesso a outras dependências está sujeito a autorização da EMPTS.
- 16.9.** Após o início dos serviços, os mesmos não poderão ser paralisados, a não ser por ordem expressa do Gestor do Contrato, ou de quem receber sua delegação.
- 16.10.** Não existirá para a CONCEDENTE qualquer solidariedade quanto ao cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias para com os empregados da CONCESSIONÁRIA, cabendo a esta assumir, de forma exclusiva, todo ônus advindo da relação empregatícia.
- 16.11.** Por conveniência administrativa, a CONCEDENTE poderá, a qualquer época, alterar a localização das instalações, aumentar ou diminuir as áreas ocupadas, alterar o horário de funcionamento e/ou o horário em que deverá servir as refeições, bastando para tanto comunicar à CONCESSIONÁRIA.
- 16.12.** Nas avaliações periódicas realizadas por meio de pesquisa com os usuários a CONCESSIONÁRIA deverá obter índice de aprovação superior a 50% (cinquenta por cento).
- 16.13.** A CONCESSIONÁRIA deve abster-se de subconceder ou subcontratar, total ou parcialmente, o objeto deste contrato, sob pena de rescisão;

17. DAS PENALIDADES

Pela inexecução total ou parcial das obrigações assumidas, garantida a prévia defesa, a Administração poderá aplicar à CONCESSIONÁRIA as sanções previstas nos artigos nº 86 à 88, da Lei 8.666/93;



18. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES ESPECÍFICAS DA CONCESSIONÁRIA - BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS

- 18.1.** Deverá elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- 18.2.** Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo; realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões, filtros, e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- 18.3.** Separar e entregar à CONCEDENTE as pilhas e baterias disponíveis para descarte que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, para que essa adote, por meio de terceiros, os procedimentos de reutilização, reciclagem, tratamento ou disposição final ambientalmente adequada, em face dos impactos negativos causados ao meio ambiente pelo descarte inadequado desses, materiais, em atenção à Resolução CONAMA nº 275, de 30 de junho de 1999;
- 18.4.** Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos Recicláveis utilizando os recipientes para coleta seletiva disponibilizados pela CONCEDENTE;
- 18.4.1.** Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a Resolução nº 275, CONAMA, para a identificação, por cores, dos recipientes coletores. Deverão ser disponibilizados pelo CONCEDENTE recipientes adequados para a coleta seletiva:
- a) vidro (recipiente verde)
 - b) plástico (recipiente vermelho)
 - c) papéis secos (recipiente azul)
 - d) metais (recipiente amarelo)
- 18.5.** Saneantes Domissanitários
- 18.5.1.** Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- 18.5.2.** Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio e, devidamente registrados no órgão de vigilância sanitária competente do Ministério da



Saúde (artigos 14 e 15 do Decreto 79.094, de 05 de janeiro de 1997, que regulamenta a Lei 6.360, de 23 de setembro de 1976).

ANEXO I-A

PRODUTOS A SEREM DISPONÍVEIS NO CAFÉ DA MANHÃ

Café (50 ml)
Leite tipo B (100 ml)
Leite desnatado (100 ml)
Achocolatado (200 ml)
Chá (200 ml)
Um pão de sal tipo francês (50 g)
Duas fatias de pão integral, de forma
Um pão doce
Manteiga *sachet*
Uma fatia de queijo minas (50g)
Três fatias de queijo minas (50g)
Três fatias de presunto
Geléia (30g)
Fatia de fruta
Fatias de bolos (variados)
Suco natural de laranja, feito na hora (200 ml)
Um iogurte desnatado (200 ml)
Um iogurte com frutas (200 ml)
Uma porção de aveia ou cereais (50g)

Observações :

1. Além dos produtos relacionados acima, a CONCESSIONÁRIA é obrigada a disponibilizar, no café da manhã, os seguintes produtos, que não serão cobrados do usuário: mel, açúcar, adoçante e margarina;
2. O usuário se servirá dos itens que quiser, pagando pelos preços individuais das porções, conforme expressos na proposta do licitante.

ANEXO I-B

COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

1. Composição básica



- a) quatro pratos principais (quatro variedades de carne, sendo ao menos : uma carne branca, uma carne vermelha e uma carne grelhada);
- b) quatro variedades de guarnição;
- c) dois tipos de arroz;
- d) dois tipos de feijão;
- e) oito tipos de saladas;
- f) quatro opções de sobremesa, incluindo frutas – não inclusas no preço do quilo;
- g) sucos naturais ou polpas – não inclusos no preço do quilo;
- h) refrigerantes (opções normais e *light/diet*) – não inclusos no preço do quilo;
- i) uma sopa (no jantar) – não inclusa no preço do quilo

1.1 Prato principal

Deverão ser apresentados dois pratos protéicos: um de carne vermelha e outro de carne branca (vide tabela de sugestões de cardápios)

1.2 Carne grelhada

Deverá ser disponibilizada uma opção de carne grelhada (vermelha ou branca)

1.3 Guarnição

Os pratos de guarnição deverão ser refogados ou à base de massas, tortas, farofas, pastéis, conforme tabela de sugestões de cardápios.

1.4 Arroz e feijão

Deverão fazer parte integrante de todos os cardápios. Poderão ser servidos simples ou com variação.

1.5 Salada

Sendo no mínimo sete itens: dois legumes cozidos, três verduras cruas e dois legumes crus, não repetidos. Por critério da adjudicatária poderão ser incluídos outros tipos. Duas vezes por semana deverá ser servida uma salada elaborada com maionese, salpicão e outras.

1.6 – Sobremesas (não estão inclusas no preço proposto para o quilo)

Deverão ser variadas, contendo diariamente, no mínimo, duas frutas e dois doces.

1.7 – Sopa (no jantar, não inclusa no preço proposto para o quilo)

Deverá fazer parte do cardápio

1.8 – Bebidas (não inclusas no preço proposto para o quilo)

suco de frutas (200 ml), sabores variados (polpas ou naturais)

- a) Refrigerante (opção normal e *light/diet*) – lata;
- b) Café expresso (50ml);

ANEXO I -C

COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS



1. Sugestões de pratos principais

Frango a Cacciatora (vinho branco, tomate, azeitona e alcaparra)
Peixe merluza à milanesa Filé com molho de pimenta rosada
Lombo temperado Peixe grelhado Frango recheado
Bife à parmegiana Lagarto assado recheado Frango com brotos à oriental
Peixe grelhado Frango assado defumado Lagarto com molho de vinho tinto
Strogonoff de carne Lagarto assado recheado com ameixa
Paella
Carne de vitela com mel Cordeiro com cerveja e damasco
Medalhão ao molho madeira
Vitela Bacalhau a Gomes de Sá Cozido
Filé com vinho tinto e Funghi Porcini
Garoupa com pêra e pernod Frango ao *curry*
Frango chinês Peito de peru assado no vinho
Namorado ao manjericão
Bacalhau ao forno Salmão assado com molho de ervas
Frango no molho de sopa de cebola gratinado
Linguado com molho de vinho e uvas
Frango desfiado com bolinhas de batatas
Rosbife
Filet mignon Contrafilé acebolado Assado recheado com *bacon*
Frango a passarinho Moqueca de peixe Bisteca de porco grelhada
Strogonoff de frango Frango xadrez Escalope surpresa
Panqueca de carne Chester assado Fricandole (bife grelhado com *bacon*)
Peito de frango grelhado Lagarto assado Lombo de porco assado
Empadão de frango Hambúrguer à Camões Filé de peixe grelhado
Filé de frango à cordon-bleau Bife à dorê Cupim assado
Carne de sol

2. Sugestões de guarnições/ acompanhamentos

Suflê de cenoura e queijo Couve-flor gratinada Risoto à piemontese
Batata rosti Aspargos empanados Salada Waldorf
Couve mineira Farofa de ovo Purê de batata
Couve-flor gratinada com ricota, presunto e *cottage*
Couve mineira Creme de espinafre
Batata *noisete* Tortino de beringelas à florentina
Charuto de presunto com ricota
Torta de espinafre Torta de presunto e queijo à Polenta frita com tomate italiana gratinada
Mandioca Chucrute à italiana Tomates secos no molho de azeite
Torta de palmito com camarão
Batata frita Farofa de vagem
Torta de queijo Roquefort Tempura de chuchu, cenoura, couve-flor
Purê de abóbora



Torta de espinafre com ricota Bolinho de bacalhau Farofa de ameixa
Couve-flor gratinada Salada russa Farofa de ovo
Berinjela com ricota Talharim com champignon Suflê de cenoura
Farofa de ameixa e cenoura Maionese (batata, cenoura, maçã, ervilha)
Batata palha

ANEXO I -D

OPÇÃO A

Composição do cardápio: 1 prato principal, duas guarnições, 2 saladas, refrigerante normal diet, suco e água mineral (o cardápio é igual no balcão do restaurante).

OPÇÃO B

Cardápio 1 Cardápio 2

- Frango com molho de iogurte
- Tornado gratinado com mussarela defumada
- Legumes com azeite
- Crepe de ricota com ervas
- Bobó de camarão
- Contra filé assado
- Batata gratinada
- Tomate recheado com ricota Cardápio 3 Cardápio 4
- Fricassé de frango
- Medalhão de filé mignon ao molho madeira com cogumelos
- Purê de batatas
- Ratatouille(berinjela, abóbora Itália, pimentão amarelo e verde, cebola e molho shoyo
- Strogonoff de carne ou frango
- Frango grelhado ou Rondelli de presunto aos 4 queijos
- Batata sotee
- Ervilha verde com cenoura baby Cardápio 5 Cardápio 6
- Filé mignon ao molho madeira
- Filé de frango com aspargos
- Batata recheada
- Legumes salteados na manteiga
- Medalhão de frango
- Steak mostarda
- Purê de batata
- Torta de palmito

ACOMPANHAMENTOS (para todos os cardápios)

Arroz branco com brócolis, espinafre; Saladas: verduras mistas quentes;
Catalã(chicória, agrião, alface americana); Saladas cogumelos fatiados;
(Berinjelas pequenas e crôutons); Molhos especiais;
Frutas, doces, tortas doces; Sucos, refrigerantes e água mineral.



ANEXO I - E

RELAÇÃO DE PRODUTOS OBRIGATORIAMENTE DISPONÍVEIS PARA A VENDA NA LANCHONETE

- Café (50ml)
- Café expresso (50ml)
- Leite (200ml) e (300ml)
- Chá (100ml)
- Sanduíche natural (200g)
- Sanduíche de *hamburger* ou carne bovina ou de frango (100 g)
- Sanduíche misto (pão francês ou pão de forma)
- Sanduíche de queijo (pão francês ou pão de forma)
- Sanduíche hambúrguer salada
- Sanduíche cheesbúrguer
- Sanduíche cheesbúrguer salada
- Sanduíche eggsburger com peito de frango
- Vitamina (200g)
- Pão com manteiga (50g)
- Pão com ovo (unidade)
- Salgados variados (unidade) , preferência para os assados
- Pão de queijo (unidade)
- Doce (unidade)
- bolos
- Tortas
- Sucos naturais – no mínimo 06 tipos; (300ml)
- Refrescos (300 ml)
- Chocolate quente
- Salada de frutas (200g)

Observação:

1. Além dos produtos acima, a CONCESSIONÁRIA é obrigada a disponibilizar os seguintes produtos para venda na lanchonete, de acordo com tabela de preços dos fabricantes, ou da própria CONCESSIONÁRIA: sorvetes, biscoitos, chocolates, confeitos, refrigerantes, água mineral (com e sem gás), opções *diet/light*.

2.A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar também os preços atualmente vigentes para esses produtos, mas não serão considerados para composição do preço do julgamento da licitação.

ANEXO I -F

RELAÇÃO DE PRODUTOS DISPONÍVEIS PARA A VENDA NA LANCHONETE



OPÇÃO A

- café
- cappuccino
- suco natural (dois tipos)
- chás
- torta doce
- frutas fatiadas
- cesta de pães
- queijos, requeijão
- tábua de frios

OPÇÃO B

- refresco
- café
- pão de queijo
- bolo

ANEXO I - G

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Pela presente declaramos conhecer e compreender por inteiro o teor do Edital CP - nº 001/2013 , cujo objeto é a contratação de empresa para prestação de serviços de alimentação, tendo esta empresa vistoriado os locais onde serão executados os serviços e tendo pleno conhecimento dos serviços a serem executados, mediante inspeção e coleta de informações de todos os dados e elementos que possam vir a influir no valor da proposta oferecida na execução dos trabalhos pertinentes.

Declaramos, outrossim, ter visitado os locais dos serviços a serem executados em companhia do Coordenador de Infra estrutura ou seu representante.

Empresa: _____

C.N.P.J.: _____ Tel/Fax: _____

Endereço: _____

Nome do Preposto: _____

Assinatura do Preposto da Empresa

Declaramos que o Preposto da empresa acima identificada visitou os locais objeto da licitação.

Sorocaba, __ de _____ de 2013

Coordenador de Infra estrutura