



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

LOCAÇÃO DE RESTAURANTE

1 – DA INTRODUÇÃO

1.1 - O presente Termo de Referência tem como objeto a locação de imóvel comercial composto de 1 (um) restaurante contendo cozinha de 685 m², 6 (seis) câmaras frigoríficas totalizando 200 m², depósito com 24 m², almoxarifado com 254 m², 3 (três) salões interligados soando 2.130 m², 1 (um) bar/lanchonete principal com copa de apoio, sanitários e deck externo com dois quiosques com cobertura de fibra de vidro totalizando a área de 2.600 m², 1 (um) bar no parque aquático com área de 161 m², 1 (uma) lanchonete/café junto à recepção da hotelaria com 24 m², sendo certo que o imóvel a ser locado faz parte do Centro de Turismo Social e Lazer de Guarapari do Sesc/ES, no endereço Rodovia do Sol, nº 01 – ES 060 – Trevo de Muquiçaba – Guarapari/ES. CEP: 29.215-000.

2 – DA JUSTIFICATIVA

2.1 - Atender à expectativa da demanda de fornecimento de alimentação dos usuários do Centro de Turismo Social e Lazer do Sesc/ES em Guarapari;

2.2 - A terceirização oferece aos clientes profissionalização dos serviços, associada à redução de custos ganhando-se maior eficiência e melhor qualidade, proporcionando a Entidade foco em seu principal objetivo.

3 - DO OBJETO

3.1 - O objeto deste Termo de Referência é a locação de área para fins comerciais, para empresa especializada no ramo de Restaurante/Lanchonete, em espaço físico pertencente ao Sesc/ES em Guarapari, conforme condições e exigências impostas no Termo de Referência.

3.2 - O valor da locação do imóvel será calculado sobre o faturamento total mensal da locatária, sendo a taxa de 5,9% fixa durante toda a vigência do contrato.

4 - DOS OBJETOS ESPECÍFICOS

4.1 - Além do espaço físico, o Sesc disponibilizará: mesas e cadeiras; câmaras frigoríficas; rampa/buffet quente e frio; Pass Through quente e frio. Todos os demais itens necessários deverão ser implementados pela locatária já no início do contrato, dando continuidade às atividades já exercidas no local.

4.2 - Incube a licitante vencedora fornecer:

I. Oferecer cardápios diversificados, conforme relação de itens não exaustiva constante nesse Termo;

II. Produzir e/ou comercializar alimentos isentos de riscos de enfermidades de origem alimentar de qualquer natureza.

4.3 - O Objeto inclui o fornecimento de:

I. Comércio de gêneros e produtos alimentícios e bebidas;

II. Materiais de consumo em geral, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros necessários para a perfeita execução dos serviços;



III. Mão-de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, capacitados e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como, se for o caso, veículo para transporte dos alimentos até o local a ser atendidas.

IV. Equipamentos, utensílios de cozinha e refeitório mínimos, em quantidades adequadas e suficientes para o pleno funcionamento das atividades do Serviço de Restaurante/Lanchonete conforme ANEXO II. Todos os equipamentos deverão estar em perfeitas condições de uso e sempre repostos quando danificados.

V. A locatária deverá possuir todos os equipamentos necessários para início das atividades na data de assinatura do contrato.

5 – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

5.1 - A locação, objeto deste Termo de Referência, tem amparo legal no Regulamento de Licitações e Contratos do Sesc nº 1.252 de 6 de junho de 2012;

5.2 - Deverão ser consideradas juntamente com que se estipulam neste Termo de Referência, todas as normas relativas aos serviços de industrialização e a preparação de alimentos da ANVISA, do INMETRO, entre outras.

6 – DA VISITA TÉCNICA

6.1 - A visita técnica é facultativa, devendo ser realizada no endereço do Sesc em Guarapari, sito à Rodovia do Sol, nº 01 – ES 060 – Trevo de Muquiçaba – Guarapari/ES. CEP: 29.215-000.

6.2 - O dia e horário da VISITA TÉCNICA deverão ser agendados diretamente com a Gerência do Sesc em Guarapari pelo telefone (27) 3221-1400 e realizada por representantes credenciados pelas empresas interessadas, visando informações sobre as condições que possam afetar os custos e o andamento dos serviços. A Visita Técnica tem, também, a finalidade de esclarecer dúvidas das empresas interessadas em participar do certame licitatório e para fins de conhecimento do local, para os quais está se contratando o objeto da licitação.

6.3 - A empresa licitante deverá ter pleno conhecimento dos requisitos, termos e condições do Edital e seus Anexos, bem como do local onde serão executados os serviços objeto desta licitação, não podendo invocar desconhecimento como fator impeditivo da correta formulação das propostas, a serem elaboradas conforme ANEXO I.

7 – DO PRAZO DE VIGÊNCIA

7.1 – O contrato será estabelecido pelo prazo de 60 (sessenta) meses, conforme disposto no ANEXO III – Minuta de Contrato de Locação.

8 – DOS REQUISITOS GERAIS DE CONTRATAÇÃO

8.1 – A locatária deverá dispor de pessoal qualificado e em número condizente com a demanda do local a ser fornecidos os serviços;

8.2 – Os funcionários da locatária deverão possuir uniformes devendo a empresa contratada fornecer todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC) necessários à realização das atividades;

8.3 – A empresa locatária deverá possuir sistema de informação (software) para faturamento nos pontos de venda, podendo ser sistema próprio ou licença de uso, fornecendo ao Sesc acesso para acompanhamento dos faturamentos;



8.4 – A locatária deverá providenciar regularização do estabelecimento, obtendo-se todos os alvarás e licenças necessários no prazo de 120 (cento e vinte) dias após assinatura do contrato. O não atendimento deste item poderá resultar na resolução do contrato e aplicação de multas pelo inadimplemento;

8.5 – A locatária deverá possuir Manual de Boas Práticas elaborado por nutricionista e registrado na vigilância sanitária, ou comprovação de validação daquela entidade;

8.6 – A empresa locatária deverá possuir em seu quadro de funcionários profissional qualificado com registro no Conselho Regional de Nutrição – CRN;

8.7 - Inscrição no PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador;

8.8 – A empresa proponente do certame deverá apresentar Atestado de Capacidade técnica contendo atuação com fornecimento de refeições em hotelaria e fornecimento de alimentação em eventos.

8.9 – O fechamento dos valores a serem repassados pelo Sesc/ES a locatária ocorrerá por decêndio, ou seja, a cada 10 (dez) dias.

8.10 - Caberá à locatária organizar seu fluxo de caixa para manutenção do negócio, uma vez que o repasse dos valores de alimentação constantes nas diárias só ocorrerá 10 (dez) dias após o fechamento recebido pela Gerência Geral Contábil e Financeira do Sesc/ES.

9 – DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) Comprovação de capacidade técnica constituída por no mínimo um Atestado emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da licitante, demonstrando que a proponente efetuou ou vem efetuando fornecimentos similares equivalentes ao objeto desta licitação, ou seja, fornecimento de refeições em hotelaria;

b) Comprovação de capacidade técnica constituída por no mínimo um Atestado emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da licitante, demonstrando que a proponente efetuou ou vem efetuando prestação de serviços de Buffet em eventos com fornecimento de alimentos e complementos;

c) Alvará de Vigilância Sanitária regularizado, que poderá ser comprovado em até 120 (cento e vinte) dias após a assinatura do contrato;

d) Registro dos responsáveis técnicos no Conselho Regional de Nutrição - CRN, bem como, os documentos pessoais;

e) Inscrição no PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador;

f) Manual de Normas Práticas e Fluxograma de preparação;

g) Declaração de que dispõe ou disporá na data de assinatura do contrato, todos os equipamentos necessários para a prestação dos serviços ora licitados listados no ANEXO II, conforme modelo de declaração contido no ANEXO IX.

10 – DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA COMERCIAL

10.1 - A empresa interessada deverá enviar proposta contendo cardápio para café da manhã, almoço e jantar assim como o preço unitário para cada refeição.

10.2 - As refeições deverão conter os itens mínimos conforme demonstrado a seguir:



Serviço Social do Comércio
Administração Regional no Estado do Espírito Santo

ALMOÇO									
DIA DA SEMANA	CARNE 1	CARNE 2	COMPLEMENTO	GUARNIÇÃO 1	GUARNIÇÃO 2	GUARNIÇÃO 3	GUARNIÇÃO 4	GUARNIÇÃO 5	VERDURA
SEGUNDA	BIFE A PARMEGIANA	FILE MERLUZA	LASANHA DE FRANGO	ARROZ	FEIJÃO	ESPAGUETE ALHO E ÓLEO	FAROFA	BATATA FRITA	QUICHE DE LEGUMES
TERÇA	CARNE ASSADA AO MOLHO MADEIRA	FILE DE FRANGO EMPANADO	EMPADÃO PALMITO/BACON	ARROZ	FEIJÃO	PENNE AO MOLHO QUEIJO	FAROFA	PURE DE BATATA	ABOBRINHA RECHEADA
QUARTA	FRANGO COM QUIABO	BIFE BOVINO GRELHADO	PANQUECA DE FRANGO	ARROZ	FEIJÃO	ESPAGUETE COLORIDO	POLENTA	BATATA FRITA	LEGUMES SAUTE
QUINTA	FILE FRANGO EMPANADO AO MOLHO BRANCO	BIFE BOVINO GRELHADO	LASANHA BOLONHESA	ARROZ	FEIJÃO	ESPAGUETE À CARBONARA	CREME DE MILHO	BANANA FRITA	BATATA GRATINADA
SEXTA	LAGARTO RECHEADO	FRANGO ASSADO	ESCONDIDINHO DE CARNE SECA	ARROZ + ARROZ COLORIDO	FEIJÃO	ESPAGUETE	PURE DE BATATA	BATATA FRITA	BERINGELA À CARBONARA
SÁBADO	LOMBO SUINO COM AMEIXAS E BACON	FILE DE FRANGO EMPANADO	ESTROGONOFE DE CARNE	ARROZ	FEIJÃO + FEIJÃO TROPEIRO	ESPAGUETE	LASANHA	BATATA FRITA	LEGUMES SAUTE
DOMINGO	CARNE ASSADA	MOQUECA DE PEIXE	GORJÃO FRANGO	ARROZ	FEIJÃO + FEIJÃO TROPEIRO	MACARRÃO AO MOLHO COLORIDO	PIRÃO	BATATA FRITA	COUVE FLOR EMPANADA

JANTAR									
DIA DA SEMANA	CARNE 1	CARNE 2	COMPLEMENTO	GUARNIÇÃO 1	GUARNIÇÃO 2	GUARNIÇÃO 3	GUARNIÇÃO 4	GUARNIÇÃO 5	VERDURA
SEGUNDA	ESTROGONOFE DE CARNE	FRANGO GRELHADO	LAZANHA FRIOS	ARROZ	FEIJÃO	ESPAGUETE	CALDO PALMITO C GORGONZOLA	BATATA PALHA	LEGUMES SAUTE
TERÇA	BIFE BOVINO A MILANESA	FRANGO XADREZ	EMPADÃO DE PALMITO	ARROZ	FEIJÃO	PENNE AO MOLHO QUEIJO	CANJIQUINHA	VIRADO DE COUVE	AIPIM FRITO
QUARTA	ISCAS DE FILE ACEBOLADO	PEIXE ESCABECHE	FRICASSE DE FRANGO	ARROZ	FEIJÃO	ESPAGUETE AO SUGO	CALDO DE LEGUMES	FAROFA DE CENOURA	BATATAS DOURADAS
QUINTA	ROCAMBOLE DE CARNE	FRANGO GRELHADO	TORTA DE QUEIJS	ARROZ	FEIJÃO	PENNE COLORIDO	CAPELETE	BATATA GRATINADA	REPOLHO REFOGADO C/ BACON E LINGUIÇA
SEXTA	BIFE DE PERNIL	BIFE À ROLÉ	PIZZA (Queijo/ Presunto/ Calabresa)	ARROZ	FEIJÃO	MACARRÃO	CALDO VERDE	PURE DE BATATA	COUVE REFOGADA
SÁBADO	FRANGO À CUBANA	ESCABECHE DE PEIXE	ESTROGONOFE DE CARNE	ARROZ	FEIJÃO	MACARRÃO	CALDO DE ABÓBORA	BATATA FRITA + BATATA PALHA	LEGUMES GRATINADOS
DOMINGO	BIFE BOVINO GRELHADO	COSTELINHA SUINA	FILÉ FRANGO À ROLE COM molho queijo	ARROZ	FEIJÃO	MACARRÃO	CANJA DE GALINHA	AIPIM FRITO	COUVE REFOGADA



SALADAS						
SALADAS	05 TIPOS DE SALADA, SENDO TODOS OS DIAS ALFACE (FOLHAS) E TOMATE ,02 SALADAS COZIDAS,E UMA MAIS ELABORADA TIPO SALPICÃO/ MACARRONESE/TABULE.					
CARDAPIO	ALFACE	TOMATE	TRIO DE LEGUMES (COUVE-FLOR/CHUCHU/CENOURA)	BETERRABA COZIDA	SALPICÃO	FRUTAS EM PEDAÇOS:01 TIPO: MELANCIA/MELÃO/ABCAXI/GOIABA/LARANJA/MANGA

CAFÉ DA MANHÃ				
PÃES/BOLOS	BEBIDAS	FRIOS	QUENTES (3 TIPOS)	OUTROS
PÃO MILHO	CAFÉ	QUEIJO BRANCO	MINGAL DE TAPIOCA OU AVEIA	FRUTAS DA ÉPOCA 02 TIPOS
BRIOCHINHO	LEITE	MUSSARELA	SALSICHA AO MOLHO	GRANOLA
PÃO DE BATATA	AGUA	APRESUNTADO	OVOS MEXIDOS	SUCRILHOS
PÃO INTEGRAL FATIADO	IOGURTE	MANTEIGA		AVEIA
PÃO FATIADO COM LEITE	SUCO DE FRUTAS 02 TIPOS	GELEIAS		
PÃES DE SAL	CHÁ	MEL		
PÃO INTEGRAL TIPO BAGUETTI	ACHOCOLATADO			
PÃEZINHOS COM RECHEIO DOCE				
BROA				
ROSQUINHAS DA VOVÓ				
BISCOITOS CASEIROS				
BOLO SALGADO				
BOLOS CASEIROS VARIADOS 04 TIPOS				

11 - DO MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

11.1 – As empresas interessadas deverão enviar propostas contendo preços unitários das refeições conforme modelo de tabela a seguir:

FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO	
Tipo de Refeição	Valor Unitário
Café da manhã	R\$
Almoço	R\$
Jantar	R\$
TOTAL DO LOTE	R\$

11.2 – A proposta deverá conter os dados da empresa tais como Razão social, CNPJ, e-mail para contato, telefone, validade da proposta e todas as demais informações pertinentes para execução do objeto, conforme modelo disposto no ANEXO VI.

12 – DA ENTREGA DAS REFEIÇÕES DA HOSPEDAGEM

12.1 - As refeições deverão ser distribuídas diariamente, nos horários determinados pelo Sesc/ES, sendo acordado anteriormente com a locatária.



12.2 - Os horários são passíveis de mudança de acordo com as necessidades da contratante e serão comunicados por escrito, com antecedência.

12.3 - A locatária deverá estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização dos serviços, e manter Manual de Boas Práticas de Fabricação periodicamente atualizado.

13 – DAS DEMAIS CONSIDERAÇÕES

13.1 - A Comissão de Licitação e Equipe de Apoio da área demandante poderá promover diligências/vistorias, para comprovar In loco o estado das instalações, equipamentos, preparação de alimentos, etc., delas participando todos ou apenas alguns de seus membros. As providências e diligências adotadas pela Comissão deverão ser documentadas por escrito.

13.2 - A Proposta deverá apresentar preços correntes no mercado, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária ou de custo financeiro.

13.3 - Mesmo que o critério de julgamento seja o de menor preço, serão também analisados os valores unitários de acordo com os praticados no mercado.