

TERMO DE REFERÊNCIA

Máquinas de Vendas Automáticas do tipo *Vending Machines*

1. OBJETO

1.1. O presente processo seletivo tem como objeto **a cessão de uso de espaço físico do Hospital Municipal de Aparecida de Goiânia – HMAP para exploração comercial de alimentos e bebidas por meio de máquinas de venda do tipo *Vending Machines*, compreendendo o emprego dos equipamentos, materiais e insumos necessários à execução dos serviços**, conforme especificações constantes no presente Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1. O Instituto Brasileiro de Gestão Hospitalar – IBGH celebrou com o Município de Aparecida de Goiânia/GO, o Contrato de Gestão nº 1095/2018-SEL.

2.2. Substituir a necessidade de implantação de lanchonete nas dependências da Unidade pelo sistema de autoatendimento em *Vending Machines*, é uma forma de possibilitar melhores condições de higiene dos alimentos ofertados aos usuários.

2.3. Há que se considerar que o HMAP, apesar de estar localizado na região urbana da cidade de Aparecida de Goiânia/GO, esta não possui quantidade significativa de estabelecimentos comerciais destinados a esse fim, o que com certeza possibilitará uma opção de qualidade, sem que os usuários e/ou colaboradores que circulam diariamente na Unidade se desloquem para fora das dependências do Hospital.

2.4. Desta forma, o HMAP vislumbra, através da possibilidade da cessão de espaços físicos, a possibilidade de fornecer aos seus colaboradores, usuários e a todas as pessoas que frequentam as suas dependências diariamente, mais opções de alimentação.

2.5. Importante frisar, ainda, que a cessão de uso de espaço para instalação de máquinas de vendas automáticas do tipo *Vending Machines*, além de ofertar maior comodidade e ampliar as opções de lanches e bebidas disponibilizados a todos que frequentam as dependências da Unidade, não gerará ônus para o HMAP, uma vez que os produtos a serem ofertados serão adquiridos diretamente pelos usuários.

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS

3.1. A aludida contratação não gera vínculo empregatício entre os colaboradores da Contratada e a Contratante, ficando vedada qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

3.2. O relacionamento entre a Cedente e Cessionária será realizado por meio da Diretoria do HMAP e/ou do IBGH e o responsável designado pela Cessionária.

4. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO / DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Concessão de uso de espaço físico destinado à exploração comercial de alimentos e bebidas por meio da disponibilização de 02 (duas) máquinas de conveniência, conhecidas como *Vending Machines*, que devem atender as demandas existentes no Hospital Municipal de Aparecida de Goiânia - HMAP, conforme especificações constantes neste Termo de Referência.

4.2. O espaço a ser cedido será de até **5 m² (cinco metros quadrados)** localizado na Recepção Social, no pavimento térreo do HMAP, onde deverão ser instaladas as mencionadas máquinas.

4.3. A CESSIONÁRIA será responsável por fornecer os insumos, instalar os equipamentos, dar manutenção e assistência técnica, substituindo peças e/ou equipamentos que apresentem defeito, fazendo a limpeza interna e externa das mesmas, mantendo-as abastecidas e com rigoroso controle dos produtos comercializados, ou seja, deverá se responsabilizar-se pela procedência, validade e condições dos alimentos dispostos nas máquinas.

4.4. A CESSIONÁRIA deverá se responsabilizar pela conservação do espaço físico, instalações e equipamentos disponibilizados para exploração dos serviços objetos desta cessão.

4.5. A contratação dar-se-á por meio de concessão gratuita de uso de área a ser ocupada pelas máquinas de automáticas do tipo *Vending Machines*, atribuindo-se à CESSIONÁRIA os encargos relacionados à adequada oferta aos consumidores dos produtos a serem comercializados.

4.6. O uso de espaço por parte da CESSIONÁRIA, se dará por meio de remuneração, mediante a pagamento, oriundo do resultado da licitação tipo maior preço, cujo vencedor será o licitante que oferecer o maior valor por área de cada máquina combinada de *Vending Machine*.

4.7. As máquinas deverão permitir o pagamento por meio de cédulas, moedas e cartões de débito e crédito. Opcionalmente poderão estarem configuradas para devolução de troco.

4.8. As máquinas poderão apresentar combinações distintas de produtos a serem formuladas de acordo com as preferências dos consumidores e de acordo com a CEDENTE.

4.9. A análise da combinação mais adequada para cada máquina será feita pela CESSIONÁRIA, no entanto, a listagem dos produtos deverá ser apresentada à CEDENTE 15 (quinze) dias após a instalação dos equipamentos.

4.10. As combinações de produtos poderão ser alteradas pela CESSIONÁRIA durante a vigência do contrato e/ou sempre que solicitado pela CEDENTE.

4.11. As máquinas devem ter voltagem de 220V, com aterramento, não requerer ponto de água ou esgoto.

4.12. As dimensões aproximadas das máquinas devem adequar-se ao espaço a ser cedido.

4.13. Não fazem parte desta cessão máquinas de bebidas alcoólicas, não podendo existir este serviço.

4.14. Os equipamentos deverão estar em perfeito estado de conservação e de higiene, sem arranhões, amassados, corrosões ou qualquer outra condição que afete a aparência e o funcionamento das mesmas.

4.15. A CESSIONÁRIA deverá manter uma tabela de preços, expressos em Real (R\$) e visível ao público, identificando os valores de cada um dos produtos a serem disponibilizados.

4.16. As tomadas deverão seguir a norma ABNT NBR 14136 - plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20 A / 250 V em corrente alternada – padronização.

4.17. A CESSIONÁRIA deverá dar início ao exercício da atividade, no prazo máximo de 30 (trinta) dias a contar da assinatura do contrato, e mantê-la sem interrupção, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito reconhecido pela CEDENTE ou quando autorizado por esta.

4.18. A CESSIONÁRIA deverá manter as máquinas abastecidas e em condição de uso durante todo o horário de funcionamento da CEDENTE.

4.19. Compete exclusivamente à CEDENTE, a exploração de qualquer atividade publicitária na área.

4.20. Executar os serviços contratados conforme descrito no Anexo Técnico.

5. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CEDENTE

5.1. Fiscalizar o objeto de modo a evitar o desvio de sua finalidade e a execução inconveniente e inoportuna, agindo no sentido de sanar eventuais irregularidades que ameacem ou possam ameaçar a boa atividade do CESSIONÁRIO.

5.2. Ceder gratuitamente o espaço físico (**5 m² localizado na Recepção Social, no pavimento térreo da Hospital Municipal de Aparecida de Goiânia - HMAP**), acesso à rede hídrica e energia elétrica, de forma a servir ao uso a que se destina durante a vigência da cessão.

5.3. Facultar à CESSIONÁRIA o livre acesso à área destinada à instalação das máquinas, nos períodos de funcionamento.

5.4. Proporcionar todas as facilidades para que a CESSIONÁRIA possa desempenhar seus serviços dentro das normas definidas no presente termo, obedecendo ainda, as normas internas da CEDENTE.

5.5. Notificar, formal e tempestivamente, a CESSIONÁRIA sobre quaisquer irregularidades observadas na prestação dos serviços

6. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CESSIONÁRIA

6.1. A celebração de permissão de uso com a entidade selecionada obedecerá às condições constantes neste Termo de Referência.

6.2. Respeitar e fazer com que sejam respeitadas as normas atinentes ao funcionamento da CEDENTE.

6.3. Havendo necessidade de autorização de algum órgão fiscalizador da atividade, a CESSIONÁRIA deverá providenciar, às suas expensas, sua legalização junto ao respectivo órgão.

- 6.4. Manter as máquinas abastecidas e em condição de uso durante todo o período de funcionamento da CEDENTE.
- 6.5. A CESSIONÁRIA é responsável pela conservação de todos os alimentos fornecidos, e condicionados separadamente em embalagens próprias, encontrando-se todos dentro da data de validade, com supervisão de nutricionista, que responde juntamente com a CESSIONÁRIA por qualquer intoxicação originária deste fornecimento.
- 6.6. Os fornecedores dos produtos devem ser licenciados à comercialização, homologados e supervisionados dentro dos padrões exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.
- 6.7. As bebidas e alimentos fornecidos pelos equipamentos deverão obedecer a um alto padrão de controle de qualidade, garantindo a segurança alimentar de todos os consumidores/usuários.
- 6.8. Os equipamentos deverão estar em perfeito estado de conservação e de higiene, sem arranhões, amassados, corrosões ou qualquer outra condição que afete a aparência e o funcionamento das mesmas, devendo a CESSIONÁRIA, antes de iniciar a instalação, apresentar documentação comprobatória referente à titularidade (quem é o proprietário) dos equipamentos.
- 6.9. A CESSIONÁRIA deverá abastecer as máquinas regularmente, de forma a evitar o desabastecimento de quaisquer insumos e/ou produtos necessários ao seu funcionamento.
- 6.10. A aquisição dos produtos será feita diretamente pelos consumidores, sem nenhum subsídio ou participação da CEDENTE.
- 6.11. Responsabilizar-se pela procedência, validade e condições de consumo dos alimentos e bebidas dispostos nas máquinas.
- 6.12. Controlar a qualidade dos alimentos e bebidas disponibilizados para os consumidores, devendo bloquear a liberação dos produtos pela máquina caso a temperatura não esteja de acordo com a temperatura ideal determinada por órgãos fiscalizadores.
- 6.13. Disponibilizar Serviço de Atendimento ao Consumidor, 24h/dia, para resolver a demanda dos consumidores sobre informação, dúvida, reclamação, sugestão etc. Devendo afixar nas máquinas os telefones do SAC e mantê-los em perfeitas condições de leitura.
- 6.14. Responsabilizar-se pela conservação do espaço físico, instalações e equipamentos disponibilizados para exploração dos serviços objetos desta cessão.
- 6.15. Fornecer bens ou utensílios necessários ao pleno funcionamento de sua atividade.
- 6.16. Manter em cada máquina, em local visível ao público, uma tabela informando os preços dos produtos.
- 6.17. Proceder à separação dos resíduos recicláveis descartados de forma seletiva, especialmente o papel, em observância às legislações vigentes.

- 6.18. Informar à CEDENTE o nome do seu preposto com competência para manter contato e receber/transmitir comunicados para o bom funcionamento das máquinas.
- 6.19. Restituir o espaço físico cedido em perfeitas condições de uso, juntamente com as benfeitorias realizadas, sem direito à indenização.
- 6.20. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, o objeto da presente cessão, nem subcontratar quaisquer das obrigações sem prévio consentimento, por escrito, da CEDENTE.
- 6.21. Responder por qualquer prejuízo que seus empregados ou prepostos causarem ao patrimônio da CEDENTE ou a terceiros, decorrente de ação ou omissão culposa ou dolosa, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.
- 6.22. Manter, durante todo o período de vigência da cessão, todas as condições que ensejaram a contratação, particularmente no que tange à regularidade fiscal, qualificação técnica e cumprimento da proposta.
- 6.23. Manter o mais absoluto sigilo e confidencialidade no tocante aos serviços, documentos, pesquisas, entrevistas e demais informações apuradas ou de que tome conhecimento durante a prestação de serviço.
- 6.24. Atuar conforme as normas estabelecidas pelos órgãos de fiscalização profissional de sua especialidade e obedecer, quando aplicável, às normas legais vigentes na ANVISA e Ministério da Saúde.
- 6.25. Não permitir, em nenhuma hipótese, que pessoa que não seja membro de seu corpo técnico entre no Hospital Municipal de Aparecida de Goiânia – HMAP (CEDENTE), mesmo que acompanhada por funcionário ou afim, no escopo de realizar qualquer atividade que tenha a ver com a presente cessão.

7. DA PROPOSTA

7.1. A proposta deverá ser apresentada em papel timbrado da CESSIONÁRIA, devidamente assinado por seu representante legal, contendo todas as especificações do Anexo Técnico, e ainda deverá constar:

- a) Os seguintes dados da Empresa: razão social, endereço, telefone, CNPJ e *e-mail*;
- b) Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- c) Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- d) Certidão de Regularidade com a Fazenda Estadual;
- e) Certidão de Regularidade com a Fazenda Municipal; e
- f) Certificado de Regularidade do FGTS.

7.2. As propostas terão validade de 60 (sessenta) dias, após a sua apresentação.

8. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

8.1. Maior oferta mensal.

9. PRAZO DE EXECUÇÃO E VIGÊNCIA DO TERMO DE CESSÃO

9.1. O prazo de vigência da presente cessão de uso do espaço físico será de 12 (doze) meses.

9.2. Em caso de rescisão por parte da CEDENTE a CESSIONÁRIA deverá ser notificada previamente por escrito, com prazo não inferior a 30 dias.

9.3. Em caso de rescisão por parte da CESSIONÁRIA a mesma deverá encaminhar notificação escrita previamente com 30 dias.

9.4. Nos casos onde a CESSIONÁRIA já estiver com duas notificações anteriores por descumprimento de suas responsabilidades e obrigações, a CEDENTE poderá rescindir a cessão independente de prévio aviso ou notificação.

10. DISPOSIÇÕES FINAIS

10.1. O IBGH não tem a obrigação de realizar a cessão de uso ora publicada.

Eliude Bento da Silva

Presidente IBGH

ANEXO TÉCNICO I
“Tabela para Proposta”

➤ **Proposta para o Hospital Municipal de Aparecida de Goiânia - HMAP:**

ITENS		Valor Unitário (R\$)
1	Suco de lata de 335 ml (regular e diet) em 2 sabores	
2	Refrigerantes em lata de 350 ml (regular e diet) em 4 sabores (cola, guaraná, laranja, limão)	
3	Chás gelados em lata de 340 ml em 2 sabores	
4	Chás gelados em lata de 330 ml, sem adição de açúcar e conservantes, em 2 sabores	
5	Água de coco em caixinha de 200 ml	
6	Água mineral de 500 ml	
7	Biscoitos salgados empacotados com, no mínimo, 144 gramas	
8	Biscoitos água e sal pacotes com, no mínimo, 200 gramas	
9	Biscoitos doces pacotes com, no mínimo, 30 gramas	
10	Biscoitos de polvilho doce pacotes com, no mínimo, 100 gramas	
11	Biscoitos recheados pacote com, no mínimo, 120 gramas	
12	Bolo Sabor Baunilha com Recheio de Chocolate, com no mínimo, 80 gramas	
13	Chocolate diet com, no mínimo, 40 gramas	
14	Chocolate regular branco com, no mínimo, 25 gramas	
15	Chocolate regular ao leite com, no mínimo, 25 gramas	
16	Cereal em barra unitário com, no mínimo, 25 gramas	
17	Batata frita natural pacote com, no mínimo, 40 gramas	
18	Batata frita sabores pacote com, no mínimo, 40 gramas	
19	Salgadinho de milho pacote com, no mínimo, 50 gramas	
20	Salgadinho de soja sabor natural pacote com, no mínimo, 40 gramas	
21	Castanha de caju, sem sal, pacote com, no mínimo, 40 gramas	
22	Castanha de caju, torrada e salgada, pacote com, no mínimo, 50 gramas	
23	Amendoim torrado, pacote com, no mínimo, 40 gramas	
24	Frutas desidratadas, pacote com, no mínimo, 40 gramas	

25	Pipoca para micro-ondas sabor natural pacote com, no mínimo, 100 gramas	
26	Sopa instantânea pacote com, no mínimo, 10 gramas	
27	Bebida láctea com polpa com, no mínimo, 180 gramas	
28	Bebida láctea achocolatado caixinha com, no mínimo, 180 gramas	
29	Isotônico sabor uva com, no mínimo, 500 ml	
30	Isotônico sabor limão com, no mínimo, 500 ml	
31	Isotônico sabor tangerina com, no mínimo, 500 ml	
32	Goma de mascar unidade com, no mínimo, 8 gramas	
VALOR TOTAL		

Eliude Bento da Silva

Presidente IBGH

ANEXO TÉCNICO II

1. DAS ESPECIFICAÇÕES APROXIMADAS DOS EQUIPAMENTOS

1.1. Deverá ser instalada máquina no tipo descrito abaixo:

METRAGEM	QUANTIDADE	LOCALIZAÇÃO	UTILIZAÇÃO
171 x 195 x 98 cm	02	Recepção Social Térreo	Comercialização de <i>snacks</i> , biscoitos, salgadinhos, amendoins, barra de cereais, balas e bebidas frias, tais como suco, refrigerante, chá e água.

1.2. Características

- Janelas de visualização de vidro temperado duplo;
- Refrigeração em um dos gabinetes (um refrigerado e outro não);
- Altura das bandejas ajustáveis;
- Gabinetes totalmente isolados;
- Portas blindadas anti-vandalismo;
- Gabinetes de alta resistência;
- Bandeja inclinável para baixo de 30° para facilitar o carregamento;
- Elevadores para coleta e entrega;
- Iluminação LED Super branca;
- Espirais duplas para produtos de maiores dimensões;
- Eletrônica de configurações;
- Gerenciamento eletrônico acessado através do teclado;
- Programa de diagnóstico completo acessado através do teclado;
- Estatística de Valor Unitário e Total por linha de auditoria de vendas;
- Exibição de controle de atividades e descanso do equipamento;
- Sistema antifurto mecânico;

- Botão de pressão de cancelamento de compra;
- Comandos acionados pelo próprio usuário, após pagamento devido pelo próprio consumo;
- Distribuição feita individualmente;
- A máquina deverá ser silenciosa.

1.3. As bebidas fornecidas deverão ser, no mínimo:

- Suco de lata de 335 ml (regular e diet) em 2 sabores;
- Refrigerantes em lata de 350 ml (regular e diet) em 4 sabores (cola, guaraná, laranja, limão);
- Chás gelados em lata de 340 ml em 2 sabores;
- Chás gelados em lata de 330 ml, sem adição de açúcar e conservantes, em 2 sabores;
- Água de coco em caixinha de 200 ml;
- Água mineral de 500 ml;

OBS.: Deverão ser fornecidas bebidas de primeira linha, vendidas nacionalmente.

1.4. Os snacks fornecidos deverão ser, no mínimo:

- Biscoitos salgados empacotados com, no mínimo, 144 gramas;
- Biscoitos água e sal pacotes com, no mínimo, 200 gramas;
- Biscoitos doces pacotes com, no mínimo, 30 gramas;
- Biscoitos de polvilho doce pacotes com, no mínimo, 100 gramas;
- Biscoitos recheados pacote com, no mínimo, 120 gramas;
- Bolo Sabor Baunilha com Recheio de Chocolate, com no mínimo, 80 gramas;
- Chocolate diet com, no mínimo, 40 gramas;
- Chocolate regular branco com, no mínimo, 25 gramas;
- Chocolate regular ao leite com, no mínimo, 25 gramas;
- Cereal em barra unitário com, no mínimo, 25 gramas;
- Batata frita natural pacote com, no mínimo, 40 gramas;
- Batata frita sabores pacote com, no mínimo, 40 gramas;
- Salgadinho de milho pacote com, no mínimo, 50 gramas;
- Salgadinho de soja sabor natural pacote com, no mínimo, 40 gramas;
- Castanha de caju, sem sal, pacote com, no mínimo, 40 gramas;
- Castanha de caju, torrada e salgada, pacote com, no mínimo, 50 gramas;

- Amendoim torrado, pacote com, no mínimo, 40 gramas;
- Frutas desidratadas, pacote com, no mínimo, 40 gramas;
- Pipoca para micro-ondas sabor natural pacote com, no mínimo, 100 gramas;
- Sopa instantânea pacote com, no mínimo, 10 gramas;
- Bebida láctea com polpa com, no mínimo, 180 gramas;
- Bebida láctea achocolatado caixinha com, no mínimo, 180 gramas;
- Isotônico sabor uva com, no mínimo, 500 ml;
- Isotônico sabor limão com, no mínimo, 500 ml;
- Isotônico sabor tangerina com, no mínimo, 500 ml;
- Goma de mascar unidade com, no mínimo, 8 gramas.

1.5. As máquinas a serem disponibilizadas pela CESSIONÁRIA deverão ter capacidade suficiente para comportar os produtos listados acima.

Eliude Bento da Silva
Presidente IBGH