

**ISGH**INSTITUTO DE SAÚDE E
GESTÃO HOSPITALAROrganização Social mantida com recursos públicos
provenientes de seus impostos e contribuições sociais

**PROCESSO Nº IC 051/2017
INTENÇÃO E CONTRATAÇÃO ISGH/2017
SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS (TRANSPORTADA) PARA
FUNCIONÁRIOS E PACIENTES**

O INSTITUTO DE SAÚDE E GESTÃO HOSPITALAR-**ISGH**, pessoa jurídica de direito privado, associação sem fins lucrativos de interesse público, inscrito no CNPJ sob o nº 05.268.526/0001-70, com sede e endereço na Rua Socorro Gomes, nº 190, Guajerú, Fortaleza, Ceará, Organização Social sem fins lucrativos, qualificada de acordo com a Lei Estadual nº 12.781, de 30/12/1997 e Decreto Estadual nº 26.811, em 30 de outubro de 2002, alterado pelo Decreto Estadual nº 29.555, de 21 de novembro de 2008, vem, por meio deste, tornar público a **INTENÇÃO DE CONTRATAÇÃO** referente ao OBJETO descrito abaixo.

1. OBJETO

1.1. SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS (TRANSPORTADA) PARA FUNCIONÁRIOS E PACIENTES, da(s) Unidade(s) gerida(s) pelo **INSTITUTO DE SAÚDE E GESTÃO HOSPITALAR – ISGH**, conforme Termo de Referência em anexo.

1.2. O Objeto de Contrato compreende o fornecimento de refeições (transportada), que serão destinadas aos funcionários e paciente e deverão ser entregues nas unidades de pronto atendimento, conforme composição descrita no Termo Anexo.

2. OBSERVÂNCIA AO REGULAMENTO DE AQUISIÇÃO DE BENS E SERVIÇOS DO ISGH.

2.1. A presente Intenção de Contratação é disciplinada pelo **REGULAMENTO DE AQUISIÇÕES DE BENS E SERVIÇOS DO ISGH**, publicado no Diário Oficial do Estado do Ceará do dia 11 de março de 2014, e o Manual do Fornecedor os quais se encontram disponíveis no sítio eletrônico do ISGH (<http://www.isgh.org.br>).

3. DOS PROCEDIMENTOS

3.1. O procedimento alusivo a presente Intenção de Contratação se fará através de ambiente virtual mantido pela *Solução PubliNexo* através do site www.publinexo.com.br, mediante condições de segurança, criptografia e autenticação, em todas as suas fases, devendo as Propostas de Preços serem transmitidas exclusivamente pela citada plataforma eletrônica entre **14:00h de 13/06/2017 e 14:00h de 22/06/2017**, horário de Brasília (DF).

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: Até 01 (uma) hora antes da abertura das propostas

ABERTURA DAS PROPOSTAS DE PREÇO: Às 15h00min do dia 22/06/2017

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: Às 15h30min do dia 22/06/2017

3.1.1. A participação no certame se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado junto ao instituto e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados os limites de data e horário estabelecidos, cabendo-lhe acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a Sessão Pública ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante;

3.1.1.1. É de responsabilidade exclusiva dos interessados providenciarem o seu credenciamento junto ao referido sistema eletrônico **com antecedência mínima de 01 (uma) hora antes do horário** estabelecido para a transmissão das Propostas de Preços;

3.1.1.2. O credenciamento do Licitante e do seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica na responsabilidade legal destes pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico;

3.1.1.3. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao ISGH nem à *Solução Publinexo* qualquer responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.1.1.4. Durante a Sessão Pública, os licitantes são informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado.

3.1.1.5. Fica vedado ao Licitante qualquer tipo de identificação quando do registro de sua proposta de preços, planilha ou outros Anexos exigidos neste Edital, sob pena de desclassificação do certame pelo Pregoeiro.

3.2. O encaminhamento de proposta para o sistema eletrônico implica na Declaração tácita de que está ciente, que atente e que concorda integralmente com as exigências e condições expressas no presente Edital e no REGULAMENTO DE AQUISIÇÕES DE BENS E SERVIÇOS DO ISGH.

3.3. Imediatamente após o prazo para recebimento das Propostas Online, será dado início à Sessão de lances.

3.4. Apurado o menor preço, após solicitação do Pregoeiro via plataforma eletrônica, o Proponente deverá inserir na plataforma, bem como encaminhá-la, Proposta de Preço adequada ao valor do lance vencedor, devendo esta vir acompanhada dos Documentos de Habilitação, conforme estabelecido nos itens 4 e 5.

3.5. Os envelopes entregues no local indicado pela cláusula 3.8.2.6.a, deverão conter expressamente os mesmos documentos inseridos na plataforma, caso exista divergência, será levada em consideração somente os documentos inseridos no sítio eletrônico.

3.6. Se o Proponente que ofertar o menor preço não atender ao disposto nos itens 3, 4 e 5, este será desclassificado, examinando-se a proposta do licitante subsequente e os respectivos documentos de Habilitação, e assim sucessivamente, segundo a ordem de classificação, até que se declare o vencedor.

3.6.1. Tratando-se de vícios sanável, o ISGH poderá fixar prazo razoável para a retificação da falha.

3.7. É vedada a participação de pessoa física e de pessoa jurídica nos seguintes casos:

3.7.1. Que tenham em comum um ou mais sócios cotistas e/ou prepostos com procuração

3.7.2. Que estejam em estado de insolvência civil, sob processo de falência, recuperações judiciais ou extrajudiciais, dissolução, fusão, cisão, incorporação e liquidação.

3.7.3. Suspensas temporariamente de participar de licitações e/ou impedidas de licitar e contratar com o ISGH e/ou com a Administração Pública.

3.7.4. Declaradas inidôneas pela Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes desta condição.

3.7.5. Estrangeiras não autorizadas a comercializar no país.

3.7.6. Cujo estatuto ou contrato social, não inclua no objeto social da empresa, atividade compatível com o objeto do certame.

3.7.7. É expressamente proibido ao empregado do Instituto de Saúde e Gestão Hospitalar (ISGH), envolvido de qualquer forma ou em qualquer fase nos procedimentos de aquisição de bens e serviços, ter participação ou qualquer outro tipo de interesse junto aos fornecedores do Instituto de Saúde e Gestão Hospitalar (ISGH).

3.8. O certame se faz composto das seguintes fases: Credenciamento; Abertura das propostas e aceitabilidade; Etapa de lances; Proposta e Habilitação; Declaração de Vencedor; Recursos Administrativos; Adjudicação; Homologação; Contratação.

3.8.1. Abertura das propostas se fará no horário constante no subitem 3.1 deste Edital.

3.8.1.1 Aberta as propostas, o pregoeiro fará as devidas verificações, avaliando a aceitabilidade das mesmas. Caso ocorra alguma desclassificação, esta deverá ser fundamentada e registrada no sistema.

3.8.1.2 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo pregoeiro, e somente estas participarão da fase de lances.



3.8.2. Para efeito de lances, será considerado o menor valor referente, para o LOTE constante no Anexo I do Termo de Referência.

3.8.2.1 Os licitantes poderão ofertar lances sucessivos, desde que inferiores ao seu último lance registrado no sistema, ainda que este seja maior que o menor lance já ofertado por outro licitante.

3.8.2.2 Em caso de dois ou mais lances de igual valor, prevalece aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

3.8.2.3. No caso de desconexão entre pregoeiro e o sistema no decorrer da etapa competitiva, o sistema poderá permanecer acessível à recepção dos lances, retornando o pregoeiro, quando possível, sem prejuízos dos atos realizados.

a) Quando a desconexão persistir por tempo superior a 30 (trinta) minutos, a sessão será suspensão, sendo reiniciada somente após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes, através de mensagem no sistema, divulgando data e hora da reabertura da sessão.

3.8.2.4 A etapa inicial de lances será encerrada pelo pregoeiro, seguida do tempo randômico, que poderá ser de 1 (um) segundo a 30 (trinta) minutos, aleatoriamente, determinado pelo sistema eletrônico.

3.8.2.5. Transcorrido o tempo randômico, o sistema detectará a existência de situação de empate ficto.

a) Não havendo manifestação do licitante, o sistema verificará a existência de outro em situação de empate, realizando o chamado de forma automática. Não havendo outra situação de empate, o sistema emitirá mensagem, cabendo ao pregoeiro dar por encerrada a disputa.

3.8.2.6 No prazo de 03 (três) dias úteis, o qual será indicado pelo pregoeiro na plataforma eletrônica, no horário de expediente do ISGH, contados a partir de sua convocação, o arrematante deverá anexar os documentos de habilitação e a Proposta de Preço na plataforma PUBLInexo, bem como entregá-los no endereço relacionado abaixo.

a) Os envelopes contendo a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados ao NÚCLEO DE CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS do INSTITUTO DE SAÚDE E GESTÃO HOSPITALAR – ISGH, sito à Rua Socorro Gomes nº 190 (Núcleo Administrativo), Bairro Guajerú, CEP 60.843-040, Fortaleza/CE, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da data da Sessão Pública virtual, e deverá indicar externamente as seguintes informações:

ENVELOPE 01 – PROPOSTA DE PREÇO

RAZÃO SOCIAL, CNPJ, ENDEREÇO COMPLETO, E-MAIL E TELEFONE DO PROPONENTE.
A INDICAÇÃO DO OBJETO A QUE SE REFERE À INTENÇÃO DE CONTRATAÇÃO.

ENVELOPE 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

HABILITAÇÃO JURÍDICA; QUALIFICAÇÃO TÉCNICA; QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA E REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA.

b) O convocado que descumprir o prazo de entrega da documentação acarretará sua desclassificação, ficando inabilitado no certame, sendo convocado o licitante subsequente, e assim sucessivamente, observada a ordem de classificação.

3.8.2.6.1 – O arrematante deve realizar o upload dos documentos de habilitação em formato .PDF ou compactado em formato .ZIP ou .RAR; levando em consideração a limitação para o upload é no máximo de 40 Mb, desta forma, somente será possível o upload de 01 (um) arquivo em um dos formatos acima.

3.8.3. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser requeridos, por escritos através do e-mail pregaocontratos@isgh.org.br, em até 24(vinte e quatro) horas antes da data prevista para abertura das propostas.

3.8.4. As impugnações referentes ao Edital deverão ser manifestadas por escrito através do e-mail: pregaocontratos@isgh.org.br, em até 72 (setenta e duas) horas antes da data prevista para abertura das propostas.

3.8.4.1. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas fora do prazo legal e/ou subscritas por representante não habilitado legalmente. A petição de impugnação deverá constar o endereço, e-mail e telefone do impugnante ou de seu representante legal.

3.8.4.2. Acolhida a impugnação contra o Edital, será designada nova data para a realização do certame;

3.8.4.3. Não havendo razões para impugnar o Edital, o ISGH seguirá com formulação das propostas;

3.8.4.4 O prazo de respostas dos pedidos de impugnação será publicado em até 48 (quarenta e oito) horas subsequente ao prazo do protocolo do pedido.

3.8.5. A homologação do resultado dar-se-á pela autoridade do certame.

3.8.6. O sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

4. DA PROPOSTA DE PREÇO

4.1. A Proposta de Preço deverá ser apresentada em papel timbrado do Proponente, impresso, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, devidamente datadas e assinadas e na qual constará obrigatoriamente:

- a) Razão social, endereço, telefone, e-mail e CNPJ do Proponente;
- b) O valor da proposta de preço deverá ser apresentado considerando o valor unitário dos itens do LOTE constante no Anexo I – Termo de Referência;
- c) O prazo de validade da proposta de preço, o qual não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, a ser contado da sua apresentação;
- d) Plano de contingência contemplando ações preventivas para assegurar o serviço em situações adversas, tais como falta de pessoal, quebra de equipamentos, atrasos, problemas relacionados a transporte dentre outros;

4.2. O valor da proposta de preço deverá ser apresentado em moeda corrente nacional, em algarismos e por extenso; no qual estão inclusos todos os custos, despesas, encargos sociais, trabalhistas e tributários alusivos ao objeto da presente intenção.

4.3. O proponente deverá informar na proposta as condições de atendimento (horários, pessoas e números de telefone disponíveis para atendimento) e logística.

4.4. A apresentação de Proposta de Preço implicará na:

- a) Aceitação plena e irrevogável por parte do Proponente acerca dos termos e condições constantes no presente: AVISO DE INTENÇÃO DE CONTRATAÇÃO e no REGULAMENTO DE AQUISIÇÕES DE BENS E SERVIÇOS DO ISGH;
- b) Declaração por parte do Proponente de conhecimento e atendimento às exigências de Habilitação.

4.5. Será classificada em primeiro lugar a Proposta que apresentar o menor valor do lote.

4.6. Os Proponentes poderão realizar visita prévia nos locais de entrega dos serviços, desde que realize o agendamento com, no mínimo, 24 horas de antecedência, através do e-mail: pregaocontratos@isgh.org.br.

5. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Junto com a Proposta de Preço, o Proponente deverá apresentar os documentos alusivos à sua Habilitação, sendo:

5.1.1. Habilitação Jurídica:

- a) Cópia do RG e CPF do Representante Legal;
- b) Alvará de Localização e funcionamento;
- c) Registro Sanitário expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal conforme legislação vigente.



- d) Prova de registro, no órgão competente, no caso de empresário individual;
- e) Ato de nomeação ou de eleição dos administradores, devidamente registrado no órgão competente.
- f) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado no órgão competente– **VER ITEM 5.3;**

5.1.2. Qualificação Técnica:

- a) Registro ou Inscrição da empresa na entidade profissional competente;
- b) Registro de Responsabilidade Técnica da empresa na entidade profissional competente;
- c) Atestado de Capacidade Técnica fornecido por pessoa (s) jurídica (s) de direito público ou privado, que demonstre que a empresa presta ou prestou Serviços compatíveis com o que tratam o item 1.1;
- d) Comprovação de Registro ou inscrição da empresa junto à entidade profissional competente (CRN) da unidade federativa da empresa participante e comprovação de regularidade com este órgão, na data de apresentação da proposta. O registro ou inscrição no CRN-CE será exigível à futura contratada. (Resolução CFN – 378/05).
- e) Comprovação de que possui, no quadro de pessoal, responsável técnico nutricionista, de acordo com a Resolução CFN – 380/05, com quitação da anuidade junto ao CRN. Se este não for de Fortaleza, o profissional deverá solicitar sua Inscrição secundária ou Transferência para o CRN-CE;
- f) Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e ao objeto da licitação, através da apresentação de 02 atestados de capacidade técnica (em fotocópias autenticadas), fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação, contendo: - Prazo contratual data de início e término; Local da prestação dos serviços; Natureza da prestação dos serviços; Quantidade de refeições fornecidas, no prazo de vigência do contrato, bem como a média diária de refeições; Caracterização do bom desempenho do licitante; Identificação da pessoa jurídica emitente, bem como, o nome e o cargo do signatário.
- e) Relação da equipe técnica, operacional e administrativa do licitante, com a quantificação e a qualificação das funções compatíveis com o objeto licitado, acompanhada de declaração formal de sua disponibilidade.
- f) Apresentação do Atestado de Vistoria emitido pela CONTRATANTE.

5.1.3. Qualificação Econômico-Financeira:

- a) Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, ou balanço de abertura no caso de empresa recém-constituída, comprovando Índice de Liquidez Geral (ILG) igual ou superior a 1,0(um);
- b) Certidão negativa de falência ou de recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.

5.1.4. Regularidade Fiscal e Trabalhista:

- a) Cópia do Comprovante de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (Cartão CNPJ);
- b) Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver relativo ao domicílio ou sede do Proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível como objeto contratual;
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do Proponente, na formada Lei;
- d) Prova de regularidade relativa à Segurança Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, no cumprimento dos instituídos por Lei;
- e) Prova de regularidade relativa a Débitos Trabalhistas (CNDT);
- f) Declaração informando que a Empresa não possui em seu quadro de pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos de idade em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menores de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz;



5.2. Em substituição total ou parcial dos documentos especificados no item acima, será facultado ao Proponente a apresentação de Certificados de Registros Cadastrais mantidos por Órgão e entidades que integram a Administração Pública;

5.3. Os proponentes interessados em participar deste edital, ficam cientes que o capital social deve ser compatível com o número de empregados, observando-se os seguintes parâmetros:

- a) empresas com até dez empregados - capital mínimo de R\$ 10.000,00 (dez mil reais);
- b) empresas com mais de dez e até vinte empregados - capital mínimo de R\$ 25.000,00 (vinte e cinco mil reais);
- c) empresas com mais de vinte e até cinquenta empregados - capital mínimo de R\$ 45.000,00 (quarenta e cinco mil reais);
- d) empresas com mais de cinquenta e até cem empregados - capital mínimo de R\$ 100.000,00 (cem mil reais);
- e) empresas com mais de cem empregados - capital mínimo de R\$ 250.000,00 (duzentos e cinquenta mil reais). "

6. CONDIÇÕES DO CONTRATO

6.1. Concluído o certame, caso o vencedor do processo, convocado para assinar a minuta do contrato no prazo de 05 (cinco) dias não devolver a minuta devidamente assinada; ou, não aceitar firmar o respectivo contrato, o Instituto de Saúde e Gestão Hospitalar (ISGH) convocará para assumir sua posição, os demais participantes, seguindo a ordem de classificação do Certame.

6.2. A prestação de serviço que constitui o OBJETO desta Intenção de Contratação deverá ser iniciada imediatamente, após o recebimento da respectiva ordem, salvo haver motivo justificado e aceito pelo ISGH.

6.3. O Proponente a ser contratado deverá dispor à época da contratação de profissionais e equipamentos aptos à perfeita execução do OBJETIVO desta Intenção de Contratação, devendo haver a designação de um profissional para representar o Contratado junto ao ISGH, sem prejuízo da manutenção de responsável técnico.

6.4. Os serviços contratados poderão ser executados nas instalações físicas da empresa contratante ou em outro local, de comum acordo entre as partes;

6.5. É vedado desde já à CONTRATADA, utilizar o presente objeto contratual em garantias para transações bancárias e/ou financeiras de qualquer espécie, efetuar operação de desconto, negociar, repassar ou de qualquer forma ceder os créditos decorrentes da execução desse a Bancos, empresas de "factoring" ou terceiros, sem prévia autorização por escrito da CONTRATANTE.

6.6. O proponente a ser contratado deverá se adequar ao cumprimento das seguintes condições de retenção tributária:

6.6.1. Retenção de contribuições previdenciárias por cessão de mão-de-obra: A ocorrência de prestação de serviço caracterizado como cessão de mão-de-obra conforme conceituado na legislação tributária implicará na retenção de 11% (onze por cento) do valor do serviço. O interessado tem o ônus de demonstrar que há hipóteses de exclusão de retenção, redução de base de cálculo e alíquota. A retenção também ocorrerá no caso de contratação de empresa optante pelo SIMPLES (LC nº 123/2006) em atividade vedada quanto a cessão de mão-de-obra, exceto no caso em que a cessão de mão-de-obra é em caráter incidental.

6.6.2. Retenção de PIS/COFINS/CSLL quanto a serviços, exceto quando a prestação de serviço for realizada por empresa optante pelo SIMPLES (LC nº 123/2006): A prestação de serviços de limpeza, conservação, manutenção, segurança, vigilância, transporte de valores e locação de mão-de-obra, pela prestação de serviços de assessoria creditícia, mercadológica, gestão de crédito, seleção e riscos, administração de contas a pagar e a receber, bem como pela remuneração de serviços profissionais, conforme conceituado na legislação tributária, implicará na retenção de 4,65% do valor do serviço quanto a tributos federais (ou de 3,65% quando o prestador for cooperativa), sempre quando o pagamento no mês exceder a R\$ 5.000,00). Haverá retenção



de ISS conforme a alíquota apropriada para a atividade. O interessado tem o ônus de demonstrar que há hipóteses de exclusão de retenção, redução de base de cálculo e alíquota.

6.6.3. Retenção de ISS e IRPJ quanto a serviços: A prestação de serviços profissionais, assim conceituados pela legislação tributária, de serviços de propaganda e publicidade, e por cooperativas, implicará na retenção de 1,5% do valor do serviço quanto a IRPJ. O interessado tem o ônus de demonstrar que há hipóteses de exclusão de retenção, redução de base de cálculo e alíquota. Haverá retenção de ISS conforme a alíquota apropriada para a atividade. O interessado tem o ônus de demonstrar que há hipóteses de exclusão de retenção, redução de base de cálculo e alíquota. "

7. DA FORMA DE PAGAMENTO, DO REAJUSTE E DA RESCISÃO

7.1. O pagamento será efetuado até o dia 10 (dez) do mês subsequente à execução do serviço, mediante apresentação da nota fiscal de prestação de serviços correspondente, sendo esta emitida até o último dia útil do mês da prestação dos serviços e entregue na Unidade Hospitalar até o 3º (terceiro) dia do mês subsequente, juntamente com toda a documentação comprobatória do cumprimento de obrigações tributárias, trabalhistas e previdenciárias conforme especificado no item 5.1.4.

7.2. Para efetivação do pagamento, conforme item anterior obriga-se a CONTRATADA a manter regular a situação perante os Tributos Federais, Estaduais e Municipais, Contribuições Previdenciárias (INSS) e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), apresentando para isso a quitação sistemática correspondente, quando solicitado pelo CONTRATANTE.

7.3. Os pagamentos serão efetuados pelo CONTRATANTE mediante crédito em conta corrente preferencialmente no Banco do Brasil, a ser indicada pela CONTRATADA.

7.4. A nota fiscal deverá conter, também, as seguintes informações:

7.4.1. Agência e conta corrente da CONTRATADA;

7.4.2. Código Identificador, em caso de conta corrente com depósito identificado.

7.5. Os reajustes de valores serão com base no IPCA e poderão ocorrer após 12 meses de vigência.

7.6. Haverá a rescisão contratual nas seguintes hipóteses:

- a) Inexecução total ou parcial do OBJETO contratado;
- b) Falência do Proponente ou desqualificação do ISGH;
- c) A prática de atos dolosos ou contrários à boa-fé;
- d) O advento de hipóteses previstas nos itens 10.2.

8. DAS SANÇÕES

8.1. A recusa do Proponente em firmar o Contrato ou de cumprir os valores propostos implicará nas seguintes sanções, a serem aplicadas de forma cumulativa ou isoladas:

Multa de 10% sobre a parcela inadimplida;

Suspensão de participar de outros procedimentos de aquisição de bens e serviços pelo ISGH, pelo prazo de até 02 anos.

8.2. Incorrerá nas mesmas penas especificadas no item acima, o Proponente que se comportar inadequadamente ou agir de má-fé antes ou após a contratação.

9. DOS RECURSOS

9.1. O Proponente que se sentir prejudicado poderá interpor Recurso nos seguintes casos:

Classificação e desclassificação de Proposta de Preço, bem como habilitação ou inabilitação dos Proponentes, a ser apresentado no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da decisão; devendo o interessado manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer via Plataforma Eletrônica e em seguida protocolar e endereçar ao Núcleo de Contratação de Serviços do ISGH, sob pena de não conhecimento do recurso;



- b) Impugnações referentes ao Edital, que deverão ser manifestadas por escrito através do e-mail: pregaocontratos@isgh.org.br, em até 72 (setenta e duas) horas antes da data prevista para abertura das propostas;
- c) Aplicação de sanções, a ser apresentado no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da ciência da sanção.

10. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1. Sem prejuízo das sanções especificadas nos itens 8.1 e 8.2, a falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do Proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do respectivo contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

10.2. A divulgação do presente Aviso de Intenção de Contratação não obrigará o Instituto de Saúde e Gestão Hospitalar (ISGH) a contratação junto ao Proponente declarado vencedor, podendo este vir a ser cancelado a qualquer momento, sem que isto importe em qualquer direito a indenização.

10.3. Neste ato, o Proponente declara ter ciência de que o ISGH executa sua atividade mediante Contrato de Gestão firmado junto ao Estado do Ceará e ao Município de Fortaleza, de modo que a rescisão ou não renovação deste Contrato, importará em rescisão automática do Contrato a ser firmado, sem que isto implique a qualquer das partes direito a multa, indenização, retenção, compensação, perdas e danos então decorrentes do mencionado encerramento contratual, enfim, sem qualquer ônus para as partes.

11. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

11.1. O ISGH e os Licitantes devem observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, da contratação e durante a execução do objeto contratual. Para os propósitos deste item, definem-se as seguintes ações que NÃO devem ser praticadas, estando sujeitas a desabilitação do proponente ou a rescisão do respectivo contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis:

- a) "prática corrupta": oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação dos empregados do instituto no processo de licitação ou na execução de contrato;
- b) "prática fraudulenta": a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;
- c) "prática conluída": esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos.
- d) "prática coercitiva": causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.



e) "prática obstrutiva":

- (1) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista neste subitem;
- (2) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

Fortaleza / CE, 07 de junho de 2017.

Jerlucy Martins de Sales
Jerlucy Martins de Sales
Assistente Contratação de Serviços/ISGH

Rafaela Neres Severino
Rafaela Neres Severino
Gerente de Nutrição/ISGH

Dayane Silveira de Menezes
Dayane Silveira de Menezes
Gerente Contratação de Serviços/ISGH



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA UNIDADES DE PRONTO ATENDIMENTO – UPA SMS

1. OBJETO

1.1. INTENÇÃO DE CONTRATAÇÃO de empresa especializada na **PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS (TRANSPORTADA) PARA FUNCIONÁRIOS E PACIENTES**, visando atender as necessidades das unidades geridas pelo **INSTITUTO DE SAÚDE E GESTÃO HOSPITALAR – ISGH**.

1.2. As referidas unidades beneficiadas localizam em Fortaleza - CE, nos seguintes endereços:

- **UPA CRISTO REDENTOR:** Av. Presidente Castelo Branco, S/N, Bairro: Jacarecanga;
- **UPA JANGURUSU:** Av. Contorno Sul, S/N, Bairro: Jangurussu;
- **UPA ITAPERI:** Rua Betel, S/N, Bairro: Itaperi;

2. JUSTIFICATIVA

O serviço deverá ser realizado a fim de garantir o fornecimento de refeições para funcionários com carga horária igual ou superior a 8 horas diárias (café da manhã, almoço e jantar), dietas e insumos para o preparo de alimentação para pacientes atendidos nas referidas unidades de pronto atendimento

3. ESTIMATIVA E DETALHAMENTO DA PRESENTE INTENÇÃO DE CONTRATAÇÃO

3.1. A Prestação de serviços de fornecimento de refeição pronta (transportada), será destinada para a coletividade sadia e enferma das Unidades de Pronto Atendimento, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênicas sanitárias adequadas, conforme especificação detalhada dos serviços;

3.1.1. Lote.

ITENS	ESTIMATIVA MÊNSAL	VALOR UNITÁRIO
FUNCIONÁRIO		
DESJEJUM - Café Completo (100 ml de Café + 200 ml de Leite Pasteurizado ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Açúcar/Adoçante + Fruta (Melão Japonês - 200g com casca e sem sementes / Melancia - 250g com casca e sementes / Mamão - 200g com casca e sem sementes / Banana - 150g - 01 unidade)) com Pão Hot Dog (50g) ou Carioquinha (50g) e com Margarina (5g).	930	
ALMOÇO - DIETA TIPO GERAL - Geral Funcionário: OPÇÕES PORCIONADAS: 03 opções protéicas com escolha de 2 – totalizando 150g / Suco de Fruta 200 ml / Sobremesa: Doce em Tablete ou Fruta (Criar Tabela de Incidência da sobremesa com per capita para as frutas) OPÇÕES LIVRES: Arroz / Guarnição / Feijão / Salada (Crua + Cozida) Disponibilização de molhos, azeite extra virgem e vinagre para as saladas.	1350	



FUNCIÓNARIO - JANTAR (02 opções protéicas com escolha de 02) - OPÇÕES PORCIONADAS: 02 opções protéicas com escolha de 2 – totalizando 150g / Suco de Fruta 200 ml / Sobremesa: Doce em Tablete ou Fruta (Criar Tabela de Incidência da sobremesa com per capita para as frutas) OPÇÕES LIVRES: Arroz / Guarnição / Salada (Crua + Cozida) Disponibilização de molhos, azeite extra virgem e vinagre para as saladas.	1080	
PACIENTE		
Fruta com Descartável – Melão Japonês (150g sem Casca e sem Sementes)	3	
Fruta com Descartáveis – Melancia (250g sem Casca e com Sementes)	3	
Fruta com Descartável – Mamão (150g sem Casca e sem Sementes)	3	
Fruta com Descartáveis – Abacaxi (150g - sem Casca)	3	
Fruta sem Descartáveis – Maçã embalada com papel filme (01 unidade – 160g)	3	
Fruta sem Descartáveis – Banana embalada com papel filme (01 unidade – 150g)	3	
Fruta sem Descartáveis – Goiaba embalada com papel filme (01 unidade – 130g)	3	
Fruta sem Descartáveis – Ameixas Seca (05 unidades - 25g)	3	
Fruta sem Descartáveis – Laranja descascada e embalada com papel filme (01 unidade – 270g)	3	
Fruta sem Descartáveis – Tangerina embalada com papel filme (01 unidade – 200g)	3	
Polpa de Cajá - 100g	176	
Polpa de Maracujá - 100g	176	
Polpa de Caju - 100g	176	
Polpa de Abacaxi - 100g	176	
Polpa de Goiaba - 100g	176	
Polpa de Acerola - 100g	176	
Polpa de Manga - 100g	174	
Polpa de Ameixa - 100g (Ameixa Seca)	30	
ALMOÇO E JANTAR - DIETA LÍQUIDA (Acompanha Pão ou Biscoito), para as Sopas DM – Pão Integral. Servido em recipiente térmico com tampa + talher – Dieta Líquida Completa 500 ml (Carne/Frango (50g) + Cenoura (20g) + Abóbora e Chuchu (30g) + Macarrão/Arroz (40g). Acompanhamento: Pão ou Biscoito.	930	



Vitamina (Polpa 80g+ 5g ou 10g de Açúcar (a depender do sabor da polpa) + 8g de Neston ou 5g de Farinha Láctea + 150 ml de Leite) – 250 ml	120	
Vitamina DM (Polpa 80g+ Adoçante em Sache + 8g de Neston + 150 ml de Leite Desnatado) – 250 ml	120	
Biscoito Salgado ou Água e Sal (Porção com 05 Unidades – total 25g a 30g em embalagem original de fábrica)	30	
Biscoito Maisena (Porção com 5 Unidades – total 25g a 30g em embalagem original de fábrica)	30	
Leite Integral ou Desnatado – sem Descartáveis (litro)	30	
Chás Diversos - sem Descartáveis (caixa com 10 sache)	30	
Garrafa de Café (1 Litro) - Garrafa da CONTRATADA / Reposição da CONTRATADA quando do desgaste por do tempo de uso.	120	

3.2. O serviço nas unidades está em pleno funcionamento.

3.3. A estimativa mensal de fornecimento poderá variar para mais ou para menos, dependendo da demanda para cada Unidade de Pronto Atendimento.

3.3.1. Preparo das Refeições

3.3.1.1. Deve haver rígida observância em especial quanto à consistência, princípios nutritivos e demais especificações sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e manipulações.

3.3.1.2. Deve-se seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme determinação da contratante. A elaboração da alimentação deve estar de acordo com o PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador) no que se refere a:

- Valor energético;
- Tipos de alimentos e preparações destes;
- Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, qual seja odor, sabor e textura; considerar o valor nutricional dentro dos binômios variedade e equilíbrio; considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade; considerar o clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade.

3.3.2. Características dos ingredientes

3.3.2.1. Para preparo e elaboração de refeições, deverão ser observadas e cumpridas, as seguintes características dos ingredientes:

- Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Fiscal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador municipal;
- Arroz Branco tipo 01 (um);
- Feijão novo tipo 01 (um), com umidade até 15% (quinze por cento), cores variadas ou lentilha, grão de bico ou ervilha.
- Massas com ovos, de primeira qualidade;
- Pó para pudim com leite em sua composição;
- Maionese industrializada, de primeira qualidade;
- Folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas;
- Legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade;
- Frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração.

3.3.3. Cardápios

3.3.3.1. Os cardápios devem ser compostos de receitas padronizadas confeccionadas e balanceadas por um nutricionista, devendo ser elaborado com os valores nutricionais de cada refeição determinados pela prescrição dietoterápica. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE. Montar



um cardápio com 01 (um) mês de antecedência em comum acordo com a contratante, informatizado, contendo as necessidades básicas da clientela, sendo permitida a repetição de cardápio de quinze em quinze dias. O cardápio deverá estar assinado pelo responsável técnico nutricionista da CONTRATADA. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação. Devem ser previstos cardápios diferenciados cujo padrão alimentar tenha influências de hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

3.3.3.2. Não deverão ser utilizados alimentos cuja qualidade seja inferior ao tipo proposto pela tabela a seguir: "Quantidade per capita e freqüência mensal (considerado 4 semanas por mês), dos pratos":

INCIDÊNCIA DE PREPARAÇÕES EXIGIDA EM CONTATO

TIPO	CORTE	OBSERVAÇÕES	PREPARAÇÕES	INCIDÊNCIA MENSAL
Bovino	Bife: alcatra, coxão mole, patinho	Carne de Primeira	Grelhado, empanado, outros	06
	Bife - Coxão duro	Carne de segunda	Cozido, rolê, outros	06
	Peças de lagarto e Cupim	Carne de Primeira	Assados	02
	Picados: coxão duro, fraldinha	Carne de segunda	Isca cubos, moídas, picadinho, outros	10
	Carne do Sol	Carne de Primeira	Frita, paçocas, outros	05
	Fígado	Vísceras	Grelhado	02
Frango	Coxa e Sobrecoxa com osso	Com pele	Assado, ensopado, frito, outros	12
	Coxa e Sobrecoxa com osso	Sem pele	Grelhado, empanado, outros	08
	Filé	Sem pele e sem osso	Grelhado, empanado, outros	04
Peixes	Pargo, Garoupa, Arabaiana, Cavala		Assado, grelhado, empanado, frito, outros	06
	Arraia		Moqueca	02
Suínos	Pernil, Bisteca, Costela		Grelhado	04
Mistos	Embutidos		lingüiça calabresa, lingüiça toscana, outros	02
	Espetos: Frango, carne, lingüiça ou misto		Grelhado	03
Outros			Panquecas, empadões, tortas, crepes, omeletes, lasanhas, massas, sanduíches de assadeiras, outros	14
			Feijoada	04
			Ovo frito ou cozido – ½ porção - 02 unidades	02
			Carneiro ou dobradinha	02



PER CAPITAS ADULTOS
1. PACIENTES

REFEIÇÃO	ALIMENTO	PER CAPITA	
ALMOÇO / JANTAR <u>(obs.: sopa do almoço é acompanhada de pão)</u>	SOPA PADRÃO ADULTO 500 ML + PÃO	Arroz	40g
		Cebola	13g
		Cenoura/ Abóbora	50g
		Chuchu	55g
		Frango/ Carne cozido	50g
		Óleo	8 ml
		Tomate	24g
		Pão hot dog	50g

2. FUNCIONÁRIOS

REFEIÇÃO	ALIMENTO	PER CAPITA
DESJEJUM Café Leite Pão com Margarina Fruta	Leite integral/ Desnatado	200ml
	Café	100ml
	Açúcar	20g
	Pão	50g
	Margarina	08g (01 colher chá cheia)
	Mamão sem casca e sem semente	150g
	Melancia com casca	250g
	Banana	150g
	Maça	160g
	Melão sem casca sem semente	150g
	Tangerina	200g
	Laranja	270g
	Abacaxi sem casca	150g
	Goiaba	130g
Ameixa seca	05 unidades	

ALMOÇO/ JANTAR (cozidos)	PER CAPITA	
Carne Bovina	Sem molho	150g
	Com Molho	160g
	Com Molho e Legumes	150g + 30g de legumes
Frango	Coxa/ Sobrecoxa	250g
	Peito sem osso e sem molho	150g
	Com molho	160g
Filé de Peixe	150g	
Feijoada	420g	
Farinha	Farofa	40g
	Milho	40g
	Pirão	80g
Macarrão cozido (pronto)	100g	
Purê de batata	120g	



	Arroz cozido (pronto)	200g
	Feijão cozido (pronto)	170g
	Baião de dois	230g
	Saladas cozidas (Pronta)	130g
	Salada Crua	90g
	Suco de fruta	200 ml
Sobremesa	Doce industrializado 4x/semana	01 mariola
	Fruta – 3x/semana	De acordo com per capita correspondente (igual per capita das frutas do café da manhã)

3.3.4. Das Condições de Utilização das Instalações e Mobiliário

3.3.4.1. A licitante vencedora receberá as instalações, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com as adequações necessárias à execução dos serviços. Montagem do refeitório – cadeiras, mesas, balcão de distribuição, refresqueira e tudo que necessário for para a prestação do serviço com segurança e qualidade.

3.3.4.2. Deverão ser observadas as regras internas de funcionamento da CONTRATANTE, sobre a utilização das dependências e horários estipulados.

3.3.4.3. As atividades exercidas pela CONTRATADA não poderão prejudicar as atividades fim ou o funcionamento da CONTRATANTE;

3.3.4.4. Fica vedada à licitante vencedora a sublocação dos serviços objeto desta licitação;

3.3.4.5. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se totalmente pela aquisição e instalação do gás GLP, caso seja consumido, no atendimento do objeto desta licitação;

3.3.4.6. A licitante vencedora deverá manter as instalações destinadas à operacionalização das atividades, em perfeitas condições de uso, higiene e limpeza, de acordo com as legislações vigentes;

3.3.5. Dos Mobiliários, Equipamentos e Utensílios

3.3.5.1. A contratada deverá se responsabilizar pela aquisição de todos os equipamentos e utensílios necessários para operacionalização das atividades que compõem o objeto desta licitação, bem como sua manutenção.

3.3.5.2. A CONTRATADA deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço, apresentando, sempre que solicitado pela Gerencia de Nutrição, amostras:

a) Copo descartável, em material plástico, atóxico, 300 ml.

b) Guardanapo, branco.

c) Recipiente atóxico, de fácil limpeza e sanitização, de material não poroso ou material descartável com capacidade mínima de 500 ml, para água e suco, com tampa.

3.3.5.3. Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

3.3.5.4. A CONTRATADA deverá fornecer todos os utensílios em aço inoxidável, tais como, talheres, colheres e conchas. Os talheres deverão ser embalados individualmente, em sacos plásticos transparentes.

3.3.5.5. As refeições deverão ser servidas em pratos de porcelana branca.

3.3.5.6. A CONTRATADA deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, toalhas de mesa ou similar, panos de copa, refeitórios e utensílios, áreas de trabalho, instalações e o material utilizado pelo setor durante o período em que estiver prestando seus serviços, empregando produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou cheiros.

3.3.6. Resíduo orgânico: conforme kg de resíduo coletado na unidade previsto em contrato com empresa prestadora do serviço e atualizado conforme negociação da empresa com o instituto. (ALMOÇO)



4. CONDIÇÕES GERAIS E ESPECÍFICAS

4.1. O Contrato objeto da presente Intenção terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado até o limite de 60 meses a critério do INSTITUTO DE SAÚDE E GESTÃO HOSPITALAR - ISGH.

4.2. As despesas de transporte e demais diligências técnicas serão de total responsabilidade da contratada sem qualquer ônus para o ISGH.

4.3. Será também de inteira responsabilidade do prestador do serviço a admissão de mão-de-obra necessária ao desempenho dos serviços contratados, correndo por sua conta, também, os encargos necessários e demais exigências das leis trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais, alimentação, transporte e outras de qualquer natureza, respondendo a proponente pelos danos causados por seus empregados, auxiliares e prepostos, ao patrimônio público ou a outrem.

4.4. As refeições serão servidas no refeitório das unidades nos seguintes horários:

a) FUNCIONÁRIOS:

DESJEJUM – 06h00min ÀS 06h45min (**produção no local**)

ALMOÇO – 12h00min ÀS 13h30min

JANTAR – 20h00min ÀS 21h30min

b) PACIENTE: obedecerão aos horários dos funcionários.

4.5.1. As refeições almoço e jantar deverão chegar à unidade com no mínimo 30 minutos de antecedência

4.6. A CONTRATADA deverá manter supervisão dos serviços ora contratados, através de um (a) nutricionista, de forma a assegurar o fiel cumprimento do Instrumento Contratual e das orientações da gerente de nutrição do Instituto;

4.7. O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da CONTRATADA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais;

4.8. O serviço a ser prestado é de refeições transportadas o que implica que toda a operacionalização e custos referentes ao transporte serão de responsabilidade da CONTRATADA.

4.9. Todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições deverão estar de acordo com as legislações pertinentes e vigentes, no que tange às Boas práticas para Serviços de Alimentação, Lei Federal nº 6.360/76 (Art 2º), Decreto Federal nº 79.094/77 (Art 2º) e Portaria Federal nº 2.814 de 29/05/98, especialmente em relação ao:

a) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

b) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo recebidos;

c) Pré-Preparos, preparos e cocção da alimentação, nas instalações da CONTRATADA;

d) Transporte da alimentação a ser distribuída, do local de preparo até o de distribuição em condições higiênicas sanitárias, temperatura e conservação adequada;

e) Porcionamento uniforme das refeições, utilizando-se de utensílios apropriados e procedimentos de segurança e higiene adequados.

f) A empresa será responsável pelo fornecimento de cafés (garrafas da contratada).

g) Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, e na cozinha deverão usar toucas;

h) Conservar o uniforme sempre limpo e completo. Gorro ou touca; bata; calça comprida; sapato ou bota; avental; luvas de proteção; máscara (quando necessário);

i) Qualquer funcionário que for transitar pela cozinha deverá proteger os cabelos;

j) Retirar anéis, aliança, relógios ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos;

l) Não levar para o refeitório objetos não pertencentes ao mesmo, como rádio, jornal, bolsas, etc.;

m) É terminantemente proibido fumar dentro do refeitório;

n) É obrigatório manter a máxima higiene dentro do refeitório.



o) Os uniformes serão de responsabilidade da CONTRATADA, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição.

4.10. Os interessados em participar do certame poderão realizar visita prévia nos locais de entrega dos serviços, desde que realize o agendamento com, no mínimo, 24 horas de antecedência, através do e-mail: pregaocontratos@isgh.org.br.

Fortaleza / CE, 07 de junho de 2017.

Jerlucy Martins de Sales
Assistente de Contratação de Serviços/ISGH

INSTITUTO DE SAÚDE E GESTÃO HOSPITALAR
Jerlucy Martins de Sales
Assistente Administrativo

Rafaela Neres Severino
Gerente de Nutrição/ISGH

Dayane Silveira de Medeiros
Gerente Contratação de Serviços/ISGH

INSTITUTO DE SAÚDE E GESTÃO HOSPITALAR
Dayane Silveira
Gerente de Contratação de Serviço
Núcleo de Contratação de Serviço



ISGH
INSTITUTO DE SAÚDE E
GESTÃO HOSPITALAR

Organização Social mantida com recursos públicos
provenientes de seus impostos e contribuições sociais

ANEXO II
TERMO DE CREDENCIAMENTO PRÉVIO DE PROPONENTE
(MODELO – Imprimir no papel timbrado do Proponente)

INTENÇÃO DE CONTRATAÇÃO de empresa especializada na **PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS (TRANSPORTADA), PARA FUNCIONÁRIOS E PACIENTES**, visando atender as necessidades das unidades geridas pelo **INSTITUTO DE SAÚDE E GESTÃO HOSPITALAR – ISGH**.

As referidas unidades beneficiadas localizam em Fortaleza- CE, nos seguintes endereços:

- **UPA CRISTO REDENTOR:** Av. Presidente Castelo Branco, S/N, Bairro: Jacarecanga;
- **UPA JANGURUSU:** Av. Contorno Sul, S/N, Bairro: Jangurussu;
- **UPA ITAPERI:** Rua Betel, S/N, Bairro: Itaperi;

PROponente: _____
CNPJ: _____
ENDEREÇO: _____
BAIRRO: _____ CIDADE: _____ CEP: _____
FONE: _____ FAX: _____ E-MAIL: _____
REPRESENTANTE/PROCURADOR: _____
CPF DO REPRESENTANTE/PROCURADOR: _____

O Proponente acima identificado DECLARA, para os devidos fins e efeitos de direito, que está ciente, que atente e que concorda integralmente com as exigências e condições expressas no AVISOINTENÇÃO DE CONTRATAÇÃO ISGH correspondente ao OBJETO especificado acima e no REGULAMENTO DE AQUISIÇÕES DE BENS E SERVIÇOS DO ISGH.

O Proponente se declara ciente ainda que não será admitida a desistência da proposta/lance, de modo que, caso o mesmo seja declarado vencedor, o não atendimento às exigências e condições expressas no respectivo AVISOINTENÇÃO DE CONTRATAÇÃO ou no REGULAMENTO DE AQUISIÇÕES DE BENS E SERVIÇOS DO ISGH, ou ainda a sua recusa em firmar o Contrato ou de cumprir os valores propostos implicará nas seguintes sanções, a serem aplicadas de forma cumulativa ou isolada:

I – multa de 10% sobre a parcela inadimplida;

II – suspensão de participar de outros procedimentos de aquisição de bens e serviços pelo ISGH ou de contratar com este pelo prazo de até 02 anos.

Sem prejuízo da sua classificação/inabilitação, incorrerá nas mesmas penas especificadas acima o Proponente que se comportar inadequadamente ou agir com má-fé no curso de qualquer procedimento de aquisição de bens e serviços.

Fortaleza, ____ de _____ de 2017.

NOME DO PROPONENTE
(CNPJ DO PROPONENTE)
Nome do Representante/Procurador
(CPF do representante/procurador)



ANEXO III
DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE EMPREGADO MENOR DO QUADRO DA EMPRESA
(MODELO)

INTENÇÃO DE CONTRATAÇÃO de empresa especializada na **PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS (TRANSPORTADA), PARA FUNCIONÁRIOS E PACIENTES**, visando atender as necessidades das unidades geridas pelo **INSTITUTO DE SAÚDE E GESTÃO HOSPITALAR – ISGH**.

As referidas unidades beneficiadas localizam em Fortaleza- CE, nos seguintes endereços:

- **UPA CRISTO REDENTOR:** Av. Presidente Castelo Branco, S/N, Bairro: Jacarecanga;
- **UPA JANGURUSU:** Av. Contorno Sul, S/N, Bairro: Jangurussu;
- **UPA ITAPERI:** Rua Betel, S/N, Bairro: Itaperi;

DECLARAMOS, para os devidos fins e efeitos, que o Proponente _____, inscrito no CNPJ/MF sobre o nº _____, sito à _____, Bairro _____, Cidade _____, Estado _____, CEP. _____, que não mantém relação de trabalho noturno, perigoso ou insalubre com menores de 18 (dezoito) anos e qualquer trabalho com menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz.

Fortaleza, ___ de _____ de 2017.

NOME DO PROPONENTE
(CNPJ DO PROPONENTE)
Nome do Representante/Procurador
(CPF do representante/procurador)



- a) Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Fiscal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador municipal;
- b) Arroz Branco tipo 01 (um);
- c) Feijão novo tipo 01 (um), com umidade até 15% (quinze por cento), cores variadas ou lentilha, grão de bico ou ervilha.
- d) Massas com ovos, de primeira qualidade;
- e) Pó para pudim com leite em sua composição;
- f) Maionese industrializada, de primeira qualidade;
- g) Folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas;
- h) Legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade;
- i) Frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração.

2.2.3. Cardápios

2.2.3.1. Os cardápios devem ser compostos de receitas padronizadas confeccionadas e balanceadas por um nutricionista, devendo ser elaborado com os valores nutricionais de cada refeição determinados pela prescrição dietoterápica. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE. Montar um cardápio com 01 (um) mês de antecedência em comum acordo com a contratante, informatizado, contendo as necessidades básicas da clientela, sendo permitida a repetição de cardápio de quinze em quinze dias. O cardápio deverá estar assinado pelo responsável técnico nutricionista da CONTRATADA. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação. Devem ser previstos cardápios diferenciados cujo padrão alimentar tenha influências de hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

2.3.3.2. Não deverão ser utilizados alimentos cuja qualidade seja inferior ao tipo proposto pela tabela a seguir: "Quantidade per capita e frequência mensal (considerado 4 semanas por mês), dos pratos":

INCIDÊNCIA DE PREPARAÇÕES EXIGIDA EM CONTATO

TIPO	CORTE	OBSERVAÇÕES	PREPARAÇÕES	INCIDÊNCIA MENSAL
Bovino	Bife: alcatra, coxão mole, patinho	Carne de Primeira	Grelhado, empanado, outros	06
	Bife - Coxão duro	Carne de segunda	Cozido, rolê, outros	06
	Peças de lagarto e Cupim	Carne de Primeira	Assados	02
	Picados: coxão duro, fraldinha	Carne de segunda	Isca cubos, moídas, picadinho, outros	10
	Carne do Sol	Carne de Primeira	Frita, paçocas, outros	05
	Fígado	Vísceras	Grelhado	02
Frango	Coxa e Sobrecoxa com osso	Com pele	Assado, ensopado, frito, outros	12
	Coxa e Sobrecoxa com osso	Sem pele	Grelhado, empanado, outros	08
	Filé	Sem pele e sem osso	Grelhado, empanado, outros	04
Peixes	Pargo, Garoupa, Arabaiana, Cavala		Assado, grelhado, empanado, frito, outros	06



	Arraia	Moqueca	02
Suínos	Pernil, Bisteca, Costela	Grelhado	04
Mistos	Embutidos	lingüiça calabresa, lingüiça toscana, outros	02
	Espetos: Frango, carne, lingüiça ou misto	Grelhado	03
Outros		Panquecas, empadões, tortas, crepes, omeletes, lasanhas, massas, sanduíches de assadeiras, outros	14
		Feijoada	04
		Ovo frito ou cozido – ½ porção - 02 unidades	02
		Carneiro ou dobradinha	02

PER CAPITAS ADULTOS

1. PACIENTES

REFEIÇÃO	ALIMENTO	PER CAPITA	
ALMOÇO / JANTAR <u>(obs.: sopa do almoço é acompanhada de pão)</u>	SOPA PADRÃO ADULTO 500 ML + PÃO	Arroz	40g
		Cebola	13g
		Cenoura/ Abóbora	50g
		Chuchu	55g
		Frango/ Carne cozido	50g
		Óleo	8 ml
		Tomate	24g
		Pão hot dog	50g

2. FUNCIONÁRIOS

REFEIÇÃO	ALIMENTO	PER CAPITA
DESJEJUM Café Leite Pão com Margarina Fruta	Leite integral/ Desnatado	200ml
	Café	100ml
	Açúcar	20g
	Pão	50g
	Margarina	08g (01 colher chá cheia)
	Mamão sem casca e sem semente	150g
	Melancia com casca	250g
	Banana	150g
	Maça	160g
	Melão sem casca sem semente	150g
	Tangerina	200g
	Laranja	270g
	Abacaxi sem casca	150g
	Goiaba	130g
Ameixa seca	05 unidades	



ALMOÇO/ JANTAR (cozidos)		PER CAPITA
Carne Bovina	Sem molho	150g
	Com Molho	160g
	Com Molho e Legumes	150g + 30g de legumes
Frango	Coxa/ Sobrecoxa	250g
	Peito sem osso e sem molho	150g
	Com molho	160g
Filé de Peixe		150g
Feijoada		420g
Farinha	Farofa	40g
	Milho	40g
	Pirão	80g
Macarrão cozido (pronto)		100g
Purê de batata		120g
Arroz cozido (pronto)		200g
Feijão cozido (pronto)		170g
Baião de dois		230g
Saladas cozidas (Pronta)		130g
Salada Crua		90g
Suco de fruta		200 ml
Sobremesa	Doce industrializado 4x/semana	01 mariola
	Fruta – 3x/semana	De acordo com per capita correspondente (igual per capita das frutas do café da manhã)

2.2.4. Das Condições de Utilização das Instalações e Mobiliário

2.2.4.1. A licitante vencedora receberá as instalações, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com as adequações necessárias à execução dos serviços. Montagem do refeitório – cadeiras, mesas, balcão de distribuição, fresqueira e tudo que necessário for para a prestação do serviço com segurança e qualidade.

2.2.4.2. Deverão ser observadas as regras internas de funcionamento da CONTRATANTE, sobre a utilização das dependências e horários estipulados.

2.2.4.3. As atividades exercidas pela CONTRATADA não poderão prejudicar as atividades fim ou o funcionamento da CONTRATANTE;

2.2.4.4. Fica vedada à licitante vencedora a sublocação dos serviços objeto desta licitação;

2.2.4.5. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se totalmente pela aquisição e instalação do gás GLP, caso seja consumido, no atendimento do objeto desta licitação;

2.2.4.6. A licitante vencedora deverá manter as instalações destinadas à operacionalização das atividades, em perfeitas condições de uso, higiene e limpeza, de acordo com as legislações vigentes;

2.2.5. Dos Mobiliários, Equipamentos e Utensílios

2.2.5.1. A contratada deverá se responsabilizar pela aquisição de todos os equipamentos e utensílios necessários para operacionalização das atividades que compõem o objeto desta licitação, bem como sua manutenção.

2.2.5.2. A CONTRATADA deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço, apresentando, sempre que solicitado pela Gerencia de Nutrição, amostras:

a) Copo descartável, em material plástico, atóxico, 300 ml.



b) Guardanapo, branco.

c) Recipiente atóxico, de fácil limpeza e sanitização, de material não poroso ou material descartável com capacidade mínima de 500 ml, para água e suco, com tampa.

2.2.5.3. Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

2.2.5.4. A CONTRATADA deverá fornecer todos os utensílios em aço inoxidável, tais como, talheres, colheres e conchas. Os talheres deverão ser embalados individualmente, em sacos plásticos transparentes.

2.2.5.5. As refeições deverão ser servidas em pratos de porcelana branca.

2.2.5.6. A CONTRATADA deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, toalhas de mesa ou similar, panos de copa, refeitórios e utensílios, áreas de trabalho, instalações e o material utilizado pelo setor durante o período em que estiver prestando seus serviços, empregando produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou cheiros.

CLÁUSULA TERCEIRA - CONDIÇÕES GERAIS E ESPECÍFICAS

3.1. As despesas de transporte e demais diligências técnicas serão de total responsabilidade da contratada sem qualquer ônus para o ISGH.

3.2. Será também de inteira responsabilidade do prestador do serviço a admissão de mão-de-obra necessária ao desempenho dos serviços contratados, correndo por sua conta, também, os encargos necessários e demais exigências das leis trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais, alimentação, transporte e outras de qualquer natureza, respondendo a proponente pelos danos causados por seus empregados, auxiliares e prepostos, ao patrimônio público ou a outrem.

3.3. As refeições serão servidas no refeitório das unidades nos seguintes horários:

a) FUNCIONÁRIOS:

DESJEJUM – 06h00min AS 06h45min (**produção no local**)

ALMOÇO – 12h00min ÀS 13h30min

JANTAR – 20h00min ÀS 21h30min

b) PACIENTE: obedecerão aos horários dos funcionários.

3.4. As refeições almoço e jantar deverão chegar à unidade com no mínimo 30 minutos de antecedência

3.5. A CONTRATADA deverá manter supervisão dos serviços ora contratados, através de um (a) nutricionista, de forma a assegurar o fiel cumprimento do Instrumento Contratual e das orientações da gerente de nutrição do Instituto;

3.6. O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da CONTRATADA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais;

3.7. O serviço a ser prestado é de refeições transportadas o que implica que toda a operacionalização e custos referentes ao transporte serão de responsabilidade da CONTRATADA.

3.8. Todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições deverão estar de acordo com as legislações pertinentes e vigentes, no que tange às Boas práticas para Serviços de Alimentação, Lei Federal nº 6.360/76 (Art 2º), Decreto Federal nº 79.094/77 (Art 2º) e Portaria Federal nº 2.814 de 29/05/98, especialmente em relação ao:

a) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

b) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo recebidos;

c) Pré-Preparos, preparos e cocção da alimentação, nas instalações da CONTRATADA;

d) Transporte da alimentação a ser distribuída, do local de preparo até o de distribuição em condições higiênicas sanitárias, temperatura e conservação adequada;

e) Porcionamento uniforme das refeições, utilizando-se de utensílios apropriados e procedimentos de segurança e higiene adequados.



- f) A empresa será responsável pelo fornecimento de cafés (garrafas da contratada).
- g) Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, e na cozinha deverão usar toucas;
- h) Conservar o uniforme sempre limpo e completo. Gorro ou touca; bata; calça comprida; sapato ou bota; avental; luvas de proteção; máscara (quando necessário);
- i) Qualquer funcionário que for transitar pela cozinha deverá proteger os cabelos;
- j) Retirar anéis, aliança, relógios ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos;
- l) Não levar para o refeitório objetos não pertencentes ao mesmo, como rádio, jornal, bolsas, etc.;
- m) É terminantemente proibido fumar dentro do refeitório;
- n) É obrigatório manter a máxima higiene dentro do refeitório.
- o) Os uniformes serão de responsabilidade da CONTRATADA, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição.

CLÁUSULA QUARTA - PREÇO E FORMA DE PAGAMENTO

4.1. Pela prestação dos serviços, de que trata o presente Contrato, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor apurado com base no resultado da multiplicação das quantidades efetivamente solicitadas, pelos valores unitários correspondentes, constantes no **Anexo I** (Termo de Referência) deste Contrato.

4.2. O pagamento será efetuado até o dia 10 (dez) do mês subsequente à execução do serviço, mediante apresentação da nota fiscal de prestação de serviços correspondente, sendo esta emitida até o último dia útil do mês da prestação dos serviços e entregue na Unidade Hospitalar até o 3º (terceiro) dia do mês subsequente, juntamente com toda a documentação comprobatória do cumprimento de obrigações tributárias, trabalhistas e previdenciárias.

4.3. Para efetivação do pagamento, conforme item anterior, obriga-se a CONTRATADA a manter regular a situação perante os Tributos Federais, Estaduais e Municipais, Contribuições Previdenciárias (INSS) e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), apresentando para isso a quitação sistemática correspondente, quando solicitado pelo CONTRATANTE.

4.4. Os pagamentos serão efetuados pelo CONTRATANTE mediante crédito em conta corrente preferencialmente no Banco do Brasil, a ser indicada pela CONTRATADA.

4.4. A nota fiscal deverá conter, também, as seguintes informações:

4.4.1. Agência e conta corrente da CONTRATADA;

4.4.2. Código Identificador, em caso de conta corrente com depósito identificado.

4.4.3 Os reajustes de valores serão com base no IPCA e poderão ocorrer após 12 meses de vigência.

CLÁUSULA QUINTA - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização e distribuição das refeições, observando o estabelecido nos itens a seguir:

5.1. Pontos Gerais.

5.1.1. Preparar dietas de boa qualidade, tal como definido no (**ANEXO I** do termo de referência), destinadas aos empregados do CONTRATANTE, de acordo com cardápio aprovado pelas nutricionistas designadas.

5.1.2. Uma porção de cada alimento produzido diariamente deverá ser estocada a -18°C por pelo menos 72 horas para análise microbiológica e de toxinas.

5.1.3. A análise microbiológica deve ser solicitada, 1 (uma) vez ao mês, pelo nutricionista coordenador da CONTRATANTE e efetuada em laboratório credenciado junto a Vigilância Sanitária do Estado com custos de análise por conta da CONTRATADA. As amostras solicitadas para análise serão de escolha do Nutricionista Coordenador do CONTRATANTE.

5.1.4. Apresentar anualmente à CONTRATANTE declaração atualizada de qualidade das condições sanitárias do estabelecimento emitido pela Vigilância Sanitária.



5.1.5. Cumprir todas as legislações federais, estaduais e municipais pertinentes aos serviços de que trata este contrato, responsabilizando-se pelos ônus decorrentes de infringência a essas normas legais.

5.1.6. Responder por danos ou acidentes, de qualquer natureza, causados por seus empregados, quando no exercício das funções inerentes a este contrato.

5.1.7. Responsabilizar-se pelas obrigações sociais e trabalhistas concernentes ao pessoal que utilizar na prestação de serviços ora contratada, assumindo todo e qualquer ônus decorrente de processos administrativos ou judiciais promovidos em razão de seus empregados, no exercício de suas funções.

5.1.8. Cumprir a legislação trabalhista no que se refere à jornada de trabalho executada por seus empregados, responsabilizando-se pelo rigoroso controle dos horários nesse mister, arcando com os custos de qualquer processo judicial ou administrativo que lhe for proposto nesse sentido.

5.1.9. Entregar as refeições nos horários pré-fixados.

5.1.10. Responsabilizar-se por elaborar e revisar o Manual de Boas Práticas da Unidade de Alimentação e entregar o CONTRATANTE após um mês da assinatura do Contrato.

5.1.11. Responsabilizar-se por elaborar e revisar os Procedimentos Operacionais Padrões (POP's) da unidade de alimentação e entregar o CONTRATANTE após um mês da assinatura do Contrato.

5.1.12. Responsabilizar-se pela higienização adequada da área de produção.

5.1.13. Manter os equipamentos e utensílios em perfeito estado de utilização e higiene.

5.1.14. Quantificar os aspectos nutricionais das preparações em até um mês após assinatura do presente contrato.

5.1.15. Quantificar e entregar relatórios mensais dos indicadores da produção e serviços (índices de satisfação da clientela sadia e enferma, índice de resto e ingestão, indicadores de aceitação dos funcionários.

CLÁUSULA SEXTA - DA FISCALIZAÇÃO / CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. O CONTRATANTE, por intermédio do coordenador e/ou supervisor, é assegurada a coordenação e/ou supervisão dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, de modo a assegurar o cumprimento do contrato, cabendo.

6.2. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis, previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.

6.3. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos funcionários e pacientes, mantendo o registro por tipo de refeição servida.

6.4. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliações periódicas (auditorias internas).

6.5. Fiscalizar inclusive a qualidade "in natura" dos gêneros adquiridos ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que o juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo.

6.6. A fiscalização do CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, podendo:

a) Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a imediata troca das refeições e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.

b) Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições.

6.7. A fiscalização dos serviços pelo CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação.

6.8. É vedado desde já à CONTRATADA, utilizar o presente objeto contratual em garantias para transações bancárias e/ou financeiras de qualquer espécie, efetuar operação de desconto, negociar, repassar ou de qualquer forma ceder os créditos decorrentes da execução desse a



Bancos, empresas de "factoring" ou terceiros, sem prévia autorização por escrito da CONTRATANTE.

6.9. O proponente a ser contratado deverá se adequar ao cumprimento das seguintes condições de retenção tributária:

6.9.1. Retenção de contribuições previdenciárias por cessão de mão-de-obra: A ocorrência de prestação de serviço caracterizado como cessão de mão-de-obra conforme conceituado na legislação tributária implicará na retenção de 11% (onze por cento) do valor do serviço. O interessado tem o ônus de demonstrar que há hipóteses de exclusão de retenção, redução de base de cálculo e alíquota. A retenção também ocorrerá no caso de contratação de empresa optante pelo SIMPLES (LC nº 123/2006) em atividade vedada quanto a cessão de mão-de-obra, exceto no caso em que a cessão de mão-de-obra é em caráter incidental.

6.9.2. Retenção de PIS/COFINS/CSLL quanto a serviços, exceto quando a prestação de serviço for realizada por empresa optante pelo SIMPLES (LC nº 123/2006): A prestação de serviços de limpeza, conservação, manutenção, segurança, vigilância, transporte de valores e locação de mão-de-obra, pela prestação de serviços de assessoria creditícia, mercadológica, gestão de crédito, seleção e riscos, administração de contas a pagar e a receber, bem como pela remuneração de serviços profissionais, conforme conceituado na legislação tributária, implicará na retenção de 4,65% do valor do serviço quanto a tributos federais (ou de 3,65% quando o prestador for cooperativa), sempre quando o pagamento no mês exceder a R\$ 5.000,00). Haverá retenção de ISS conforme a alíquota apropriada para a atividade. O interessado tem o ônus de demonstrar que há hipóteses de exclusão de retenção, redução de base de cálculo e alíquota.

6.9.3. Retenção de ISS e IRPJ quanto a serviços: A prestação de serviços profissionais, assim conceituados pela legislação tributária, de serviços de propaganda e publicidade, e por cooperativas, implicará na retenção de 1,5% do valor do serviço quanto a IRPJ. O interessado tem o ônus de demonstrar que há hipóteses de exclusão de retenção, redução de base de cálculo e alíquota. Haverá retenção de ISS conforme a alíquota apropriada para a atividade. O interessado tem o ônus de demonstrar que há hipóteses de exclusão de retenção, redução de base de cálculo e alíquota. "

CLÁUSULA SETIMA - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

Constituem obrigações do CONTRATANTE:

7.1. Efetuar o pagamento dos serviços prestados no prazo ajustado.

7.2. Colocar à disposição da CONTRATADA toda a condição de infra-estrutura necessária à execução da prestação de serviços objeto deste contrato.

7.3. Não exigir dos empregados da CONTRATADA, serviços estranhos às suas funções.

7.4. Colocar à disposição da CONTRATADA local adequado com vistas ao depósito do lixo proveniente das atividades deste contrato, bem como retirá-lo ao final de cada turno de serviço.

7.5. Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual.

7.6. Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço exigindo a imediata correção.

CLÁUSULA OITAVA - DAS COMPETÊNCIAS DOS FUNCIONÁRIOS DA CONTRATADA

Constituem competências dos funcionários da CONTRATADA:

8.1. NUTRICIONISTA: Ser detentor de conhecimento técnico especializado nas áreas inerentes às atividades de planejar, orientar e supervisionar a elaboração e execução de planos e programas de nutrição, a nível hospitalar, ambulatorial e coletividade sadia.

8.2. COPEIRO: Ser detentor de conhecimento na área que lhe permita desenvolver atividades relacionadas com: distribuição das refeições aos acompanhantes, de acordo com a orientação e sob a supervisão do nutricionista; atendimento aos funcionários no restaurante do hospital; higienização dos materiais utilizados no fornecimento das refeições e outras atividades correlatas,

8.3. COZINHEIRO: Ser detentor de conhecimento na área que lhe permita desenvolver atividades relacionadas com: supervisão de cozinha, preparando refeições para pacientes internados,



acompanhantes e funcionários, envolvendo definições de porções, corte, mistura de ingredientes e temperos, de acordo com a orientação e sob a supervisão de 1 (um) nutricionista.

8.4. ECONOMISTA DOMÉSTICO: Ser detentor do conhecimento da área, de modo a que desenvolva com eficiência as seguintes atividades: supervisionar o preparo de refeições, gerenciarem as técnicas de higiene dos alimentos, instruir a equipe para preservar as características organizadas dos alimentos, auxiliar no planejamento do Manual de Dietas do serviço, assim como as Fichas Técnicas.

CLÁUSULA NONA - PRAZO DE DURAÇÃO E RESCISÃO

9.1. O presente Contrato terá a duração de 12 (doze) meses, cuja vigência terá início em ___/___/201___ e término em ___/___/201___, podendo ser prorrogado até o limite de 60 (sessenta) meses, a critério do INSTITUTO DE SAÚDE E GESTÃO HOSPITALAR.

9.2. Caso a CONTRATADA decida rescindir o contrato antes do prazo contratual estipulado, concederá a CONTRATANTE um período de transição de 60 (sessenta) dias, para que esta contrate nova empresa, estando a CONTRATADA sujeita à multa equivalente ao somatório dos 3 (três) últimos pagamentos efetuados, caso descumpra o prazo de transição.

9.3. Haverá a rescisão contratual nas seguintes hipóteses:

- e) Inexecução total ou parcial do OBJETO contratado;
- f) Falência do Proponente ou desqualificação do ISGH;
- g) A prática de atos dolosos ou contrários à boa-fé;

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS PENALIDADES

INFRAÇÕES	PENALIDADES
Atraso nas refeições (superior 20min)	2% do valor do quantitativo diário requerido por infração
Não realização de relatório mensal do serviço	2% do valor do quantitativo mensal requerido por infração
Ausência de implantação e fiscalização dos Procedimentos Operacionais Padrão (POP's)	2% do valor do quantitativo diário requerido por infração
Presença de toxi-infecções alimentares	2% do valor do quantitativo diário requerido por infração
Ausência de implantação e supervisão do Manual de Boas Práticas, após 03 meses da assinatura do presente instrumento.	2% do valor do quantitativo mensal requerido por infração
Não realização de análise microbiológica	2% do valor do quantitativo mensal requerido por infração
Ausência de higiene ambiental e dos alimentos	2% do valor do quantitativo mensal requerido por infração
“Per capita” inadequadas	2% do valor do quantitativo mensal requerido por infração

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – A CONTRATADA declara neste ato que tem ciência de que o CONTRATANTE executa sua atividade mediante contrato de gestão firmado junto à Prefeitura Municipal de Fortaleza e que a rescisão ou não renovação deste contrato, importará em rescisão automática do presente instrumento sem que caiba a qualquer das partes direito a multa, indenização, retenção, compensação, perdas e danos então decorrentes do mencionado encerramento contratual, enfim, sem qualquer ônus para as partes.



CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO COMBATE A CORRUPÇÃO

O ISGH e o Licitante devem observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, da contratação e durante a execução do objeto contratual. Para os propósitos deste item, definem-se as seguintes ações que NÃO devem ser praticadas, estando sujeitas a desabilitação do proponente ou a rescisão do respectivo contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis:

- a) "prática corrupta": oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação dos empregados do instituto no processo de licitação ou na execução de contrato;
- b) "prática fraudulenta": a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;
- c) "prática conluída": esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos.
- d) "prática coercitiva": causar danos ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.
- e) "prática obstrutiva":
 - (1) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista neste subitem;
 - (2) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA- A CONTRATADA colocará à disposição do CONTRATANTE os seguintes contatos telefônicos: _____ e E-mail: _____, para tratar de assuntos relacionados à relação contratual ora firmados.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS DISPOSIÇÕES ESPECIAIS (com base na Lei nº 13.429 de 31/03/2017)

- 10.1. Não se configura vínculo empregatício entre os trabalhadores, ou sócios da CONTRATADA, qualquer que seja o seu ramo e o CONTRATANTE.
- 10.2. A CONTRATADA deverá manter o seu capital social compatível com o número de empregados, observando-se os parâmetros dispostos na Lei nº 13.429 de 31/03/2017.
- 10.3. É vedada ao CONTRATANTE a utilização dos empregados da CONTRATADA em atividades distintas daquelas que são objeto deste contrato.
- 10.4. É de responsabilidade do CONTRATANTE garantir as condições de segurança, higiene e salubridade dos trabalhadores, quando o trabalho for realizado em suas dependências ou local previamente convencionado neste contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - Para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente contrato, as partes elegem o Foro da Comarca de Fortaleza (CE), com renúncia a outro, por mais privilegiado que seja.



ISGH
INSTITUTO DE SAÚDE E
GESTÃO HOSPITALAR

Organização Social mantida com recursos públicos
provenientes de seus impostos e contribuições sociais

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente contrato em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para que produza os efeitos legais, na presença das testemunhas abaixo assinadas, que a tudo presenciaram.

Fortaleza (CE), ____ de _____ de 2017.

Instituto de Saúde e Gestão Hospitalar – ISGH

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. _____
Nome:
CPF:

2. _____
Nome:
CPF: