



PROCESSO Nº IC 007/2017
INTENÇÃO E CONTRATAÇÃO ISGH/2017
SERVIÇOS DE ADMINISTRAÇÃO DE COZINHA E PREPARO DE DIETAS, CUMULADO COM
O FORNECIMENTO DE INSUMOS

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. CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE ADMINISTRAÇÃO DE COZINHA E PREPARO DE DIETAS, CUMULADO COM O FORNECIMENTO DE INSUMOS, visando atender as necessidades da(s) Unidade(s) gerida(s) pelo INSTITUTO DE SAÚDE E GESTÃO HOSPITALAR – ISGH, conforme Termo de Referência em 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 Preço serem transmitidas exclusivamente pela citada plataforma eletrônica entre **14:00h de 14/06/2017 e 14:00h de 23/06/2017**, 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 23/06/2017

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: Às 15h30min do dia 23/06/2017

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 encaminhar, 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 cada item da tabela 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 da tabela 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 mensal.
- 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 constitutivo estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado no órgão competente – Ver item 5.3;

f) Ato de nomeação ou de eleição dos administradores, devidamente registrado no órgão competente.

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 e comprovação de regularidade com este órgão.
- 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.
- f) Relação da equipe técnica, operacional e administrativa, com a quantificação e a qualificação das funções compatíveis com o objeto, acompanhada de declaração formal de sua disponibilidade.

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 forma da Lei;
 - d) Prova de regularidade relativa à Seguridade 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 (dezesesseis) 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. Concluída a licitação, 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 OBJETO 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. 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.

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

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 isolada:

- a) Multa de 10% sobre a parcela inadimplida;
- b) Suspensão de participar de outros procedimentos de aquisição de bens e serviços pelo ISGH, pelo prazo de até 02 anos.

8.2. Incurrerá 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:

- a) 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: pregacontratos@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 à 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.



ISGH
INSTITUTO DE SAÚDE E
GESTÃO HOSPITALAR

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

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 conluiada": 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, 01 de Junho de 2017.

Jerilucy Martins de Sales
Assistente Contratação de Serviços/ISGH

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

Rafaela Neres Severino
Gerente de Nutrição/ISGH

INSTITUTO DE SAÚDE E GESTÃO HOSPITALAR
Rafaela Neres Severino
Nutricionista
CRN:5298

Dayane Silveira de Menezes
Gerente Contratação de Serviços/ISGH

INSTITUTO DE SAÚDE E GESTÃO HOSPITALAR
Dayane Silveira de Menezes
Gerente de Contratação de Serviços/ISGH



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
HOSPITAL REGIONAL DO CARIRI

1. OBJETO

1.1. CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE ADMINISTRAÇÃO DE COZINHA E PREPARO DE DIETAS, CUMULADO COM O FORNECIMENTO DE INSUMOS, visando atender as necessidades do Hospital Regional do Cariri - HRC, localizado na Rua Catulo da Paixão Cearense S/N, 1559, Bairro: Triângulo – Juazeiro do norte – CE, CEP: 63.041-162.

1.1.1. Para fins de definição do Objeto, entende-se:

- a) A utilização das dependências da unidade hospitalar, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída para pacientes, acompanhantes e funcionários, com variedade de consistências, per capitas e incidências estabelecidos no presente anexo.
- b) O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), devendo haver a reposição periódica e/ou troca destes conforme necessidade.
- c) Fornecimento de mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, em quantidade suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária e do Conselho Regional de Nutrição, bem como, a substituição imediata do quadro de funcionários, nos casos de demissão ou faltas e atestados.
- d) A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos da unidade e da CONTRATADA, incluindo exaustores e câmaras (refrigerada, hortifruti e congelados). A manutenção dos equipamentos devem seguir o cronograma pré-estabelecido pelo serviço de manutenção e engenharia clínica da unidade HRC no momento do início da prestação do serviço e emitir relatório comprobatório. Em caso de quebra de equipamentos que impactem diretamente na produção, o prazo para a devolução do equipamento em condições adequadas para uso será de 07 dias úteis. As exceções devem ser justificadas à Direção e gerência da unidade, nos casos de necessidade de peças ou mão de obra externa. A Manutenção da estrutura predial, hidráulica, elétrica e esquadrias, exemplos: pisos, revestimentos, pias, tubulações, entupimentos quando fora do cronograma da unidade hospitalar, lâmpadas, tomadas, portas, janelas. A manutenção da estrutura predial deve seguir o cronograma pré-estabelecido pelo serviço de manutenção e engenharia clínica da unidade HRC no momento do início da prestação do serviço. Emitir relatório comprobatório.
- e) Manutenção e limpeza do setor de produção, refeitório e dependências utilizadas pela contratada, no cumprimento do objeto desta Intenção de contratação.
- f) Recolhimento das sobras das refeições distribuídas aos pacientes nas unidades assistenciais, conforme cronograma de horários estabelecido pela gerência da unidade. Pesagens das sobras das refeições distribuídas serão analisadas no indicador de aceitação dos pacientes apresentado mensalmente à contratante. As sobras serão desprezadas no resíduo da CONTRATADA.
- g) Fornecimento de gás GLP conforme normas de segurança aplicáveis. (quando necessário).
- h) Será de responsabilidade da CONTRATADA:
 - h.1) Os gastos com EPI;
 - h.2) O consumo de água, consumo de energia e os resíduos, conforme tabela anexa;
 - h.3) As despesas com insumos e pessoal necessários à perfeita execução do Serviço em quesito.

2. JUSTIFICATIVA

O serviço deverá ser realizado a fim de garantir o fornecimento de refeições e dietas para a referida unidade hospitalar, utilizando o espaço da unidade gerida pelo ISGH.

3. ESTIMATIVA E DETALHAMENTO DA PRESENTE INTENÇÃO DE CONTRATAÇÃO

- 3.1. Os quantitativos da tabela são referentes ao hospital, funcionando com sua capacidade total.
- 3.2. O serviço na unidade está em pleno funcionamento.



ISGH
INSTITUTO DE SAÚDE E
GESTÃO HOSPITALAR

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

HOSPITAL REGIONAL DO CARIRI - HRC
ESTIMATIVA DE VOLUME DOS ITENS

CÓDIGO	CAFÉ DA MANHÃ PACIENTE	MÉDIA MENSAL	VALOR UNITÁRIO
1.55	Café Completo (100 ml de Café + 200 ml de Leite UHT ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Açúcar/Adoçante em Pó + Fruta (Melão Japonês - 150g sem casca e sem sementes / Melancia - 250g sem casca e com sementes / Mamão - 150g sem casca e sem sementes / Banana - 150g - 1 unidade / Maçã - 160g / Tangerina com Casca - 200g / Laranja - 90g sem casca) com Pão Hot Dog (50g) ou Carioquinha (50g) com Margarina (5g).	3000	
2.55	Café Completo (100 ml de Café + 200 ml de Leite UHT ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Açúcar/Adoçante em Pó + Fruta (Melão Japonês - 150g sem casca e sem sementes / Melancia - 250g sem casca e com sementes / Mamão - 150g sem casca e sem sementes / Banana - 150g - 1 unidade / Maçã - 160g / Tangerina com Casca - 200g / Laranja - 90g sem casca) com Biscoito Salgado (pacote fechado em embalagem original de fábrica - 25 a 30g).	300	
3.55	Café Completo (100 ml de Café + 200 ml de Leite UHT ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Açúcar/Adoçante em Pó + Fruta (Melão Japonês - 150g sem casca e sem sementes / Melancia - 250g sem casca e com sementes / Mamão - 150g sem casca e sem sementes / Banana - 150g - 1 unidade / Maçã - 160g / Tangerina com Casca - 200g / Laranja - 90g sem casca) com Biscoito Maisena (pacote fechado em embalagem original de fábrica - 25 a 30g).	200	
4.55	Café Completo (100 ml de Café + 200 ml de Leite UHT ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Açúcar/Adoçante em Pó + Fruta (Melão Japonês - 150g sem casca e sem sementes / Melancia - 250g sem casca e com sementes / Mamão - 150g sem casca e sem sementes / Banana - 150g - 1 unidade / Maçã - 160g / Tangerina com Casca - 200g / Laranja - 90g sem casca)) com Tapioca e com Margarina (5g).	200	
5.55	Café Completo (100 ml de Café + 200 ml de Leite UHT ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Açúcar/Adoçante em Pó + Fruta (Melão Japonês - 150g sem casca e sem sementes / Melancia - 250g sem casca e com sementes / Mamão - 150g sem casca e sem sementes / Banana - 150g - 1 unidade / Maçã - 160g / Tangerina com Casca - 200g / Laranja - 90g sem casca)) com Pão Integral e com Margarina (5g).	300	
6.55	Café Completo (100 ml de Café + 200 ml de Leite Desnatado UHT ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Açúcar / Adoçante em Pó + Fruta) com todas as variações acima.	300	



7.55	Café Completo (100 ml de Café + 200 ml de Leite Integral UHT ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Açúcar/Adoçante em Pó + Fruta Renal (Abacaxi, Tangerina, Maçã e Melancia) com todas as variações acima.	500	
8.55	Café DM (100 ml de Café + 200 ml de Leite Desnatado UHT ou em pó (diluição de acordo com fabricante e aprovado previamente pela gerência do NND da unidade) + Adoçante + Fruta) com Pão Integral ou Biscoito Integral (pacote fechado em embalagem original de fábrica – 26 a 30g).	900	
CÓDIGO	FUNCIONÁRIOS		
9.55	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 - 1 unidade)) com Pão Hot Dog (50g) ou Carioquinha (50g) e com Margarina (5g).	2930	
CÓDIGO	ACOMPANHANTES		
10.55	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 sem casca e sem sementes / Melancia - 250g sem casca e sementes / Mamão - 200g sem casca e sem sementes / Banana - 150g - 1 unidade)) com Pão Hot Dog (50g) ou Carioquinha (50g) e com Margarina (5g).	3409	
11.55	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 sem casca e sem sementes / Melancia - 250g sem casca e sementes / Mamão - 200g sem casca e sem sementes / Banana - 150g - 1 unidade)) com Pão Hot Dog (50g) ou Carioquinha (50g) e com Margarina (5g). OBS.: Pão e frutas embalados e copo descartável com tampa.	300	
CÓDIGO	LANCHE DA MANHÃ PACIENTE		
12.55	Suco de Fruta (250 ml). Sabores variados (Na utilização da polpa, usar per capita de 50 a 80g) – aprovados pela gerência do NND	3600	
13.55	Suco de Fruta (250 ml). Sabores variados (Na utilização da polpa, usar per capita de 50 a 80g) – aprovados pela gerência do NND com Biscoito Integral (pacote fechado em embalagem original de fábrica – 26 a 30g) – Diabético.	966	
14.55	Água de Coco (250 ml)	280	
15.55	Fruta com Descartável – Melão Japonês (150g sem Casca e sem Sementes)	85	
16.55	Fruta com Descartáveis – Melancia (250g sem Casca e com Sementes)	340	



17.55	Fruta com Descartável – Mamão (150g sem Casca e sem Sementes)	550	
18.55	Fruta com Descartáveis – Abacaxi (150g - sem Casca)	130	
19.55	Fruta sem Descartáveis – Maçã embalada com papel filme (01 unidade – 160g)	270	
20.55	Fruta sem Descartáveis – Banana embalada com papel filme (01 unidade – 150g)	615	
21.55	Fruta sem Descartáveis – Goiaba embalada com papel filme (01 unidade – 130g)	50	
22.55	Fruta sem Descartáveis – Ameixas Seca (05 unidades - 25g)	50	
23.55	Fruta sem Descartáveis – Laranja descascada e embalada com papel filme (01 unidade – 270g)	165	
24.55	Fruta sem Descartáveis – Tangerina embalada com papel filme (01 unidade – 200g)	200	
25.55	Polpa de Cajá - 100g	316	
26.55	Polpa de Maracujá - 100g	314	
27.55	Polpa de Caju - 100g	314	
28.55	Polpa de Abacaxi - 100g	314	
29.55	Polpa de Goiaba - 100g	314	
30.55	Polpa de Acerola - 100g	314	
31.55	Polpa de Manga - 100g	314	
32.55	Polpa de Ameixa - 100g (Ameixa Seca)	10	
CÓDIGO	ALMOÇO/JANTAR - DIETA TIPO GERAL		
33.55	Geral Funcionário: OPÇÕES PORCIONADAS: 3 opções protéicas com escolha de 2 – totalizando 150g / Suco de Fruta 200ml / Sobremesa: Doce em Tablete ou Fruta OPÇÕES LIVRES: Arroz / Guarnição / Feijão / Salada (Crua + Cozida) Disponibilização de molhos, azeite extra virgem e vinagre para as saladas.	9500	
34.55	Geral Acompanhante – sem Descartáveis – oferta de 2 opções protéicas com escolha de 1 (75g) (Acompanha Sobremesa: Doce em Tablete ou Fruta) + Suco – 200ml	5000	
35.55	Geral Acompanhante – com Descartáveis – oferta de 1 opção protéica (75g) (Acompanha Sobremesa: Doce em Tablete ou Fruta) + Suco – 200ml (ENTREGA NO LEITO)	30	
CÓDIGO	ALMOÇO / JANTAR - DIETA TIPO GERAL		
36.55	Geral Paciente Adulto – (N, DM e HAS) com Descartáveis (Composição Crua: Arroz Simples ou com Acompanhamento (70g); Feijão com Verduras (45g); Guarnição (40g) (Cuscuz, Macarrão e Outros); Salada Cozida (130g); 140g de Proteína; Sobremesa: Suco (250 ml) / Fruta. (Esta variação se repete em todas as outras variações da Dieta Geral), com possibilidade de inclusão de Arroz Integral.	2950	



37.55	Geral Paciente Pediátrico – (N, DM e HAS) com Descartáveis, (Composição Crua: Arroz Simples ou com Acompanhamento (40g); Feijão com Verduras (25g); Guarnição (25g) (Cuscuz, Macarrão e Outros); Salada Cozida (60g); 70g de Proteína; Sobremesa: Suco (250 ml)	30	
38.55	Geral Paciente Adulto – Hepatopata (N e DM), 1 porção Proteica (140g) – com Peito de Frango ou Peixe ou Soja, com Descartáveis, Sobremesa – Suco (250 ml).	100	
39.55	Geral Paciente Pediátrico – Hepatopata (N e DM), com ½ opção Protéica (70G), com Peito de Frango ou Peixe ou Soja, com Descartáveis.	30	
40.55	Geral Paciente Adulto – Renal Conservador (N e DM) ½ Protéico com Descartáveis (Composição: A proteína deve ser peixe, ou Peito de Frango e a sobremesa deve ser gelatina ou fruta renal)	50	
41.55	Geral Paciente Pediátrico – Renal Conservador (N, DM e HAS) ½ Protéico (35g), com Descartáveis (Composição: A Proteína deve ser Peixe ou Peito de Frango e a sobremesa deve ser gelatina ou fruta renal)	30	
42.55	Geral Paciente Adulto – Hiperprotéica/Hipercalórica (N, DM e HAS) com Descartáveis, opção Protéica – 200g.	100	
43.55	Geral Paciente Pediátrico – Hiperprotéica/Hipercalórica (N, DM e HAS) com Descartáveis, opção Protéica 100g.	30	
44.55	Geral Paciente Adulto Diálise – (N e DM) (Fruta sobremesa renal ou gelatina) com Descartáveis, opção Protéica (140g) (Composição: A proteína deve ser Peixe ou Peito de Frango e a sobremesa deve ser Gelatina ou Fruta Renal) – Ver Tipos de Verduras permitidos.	200	
CÓDIGO	ALMOÇO/JANTAR - DIETA TIPO BRANDA - PACIENTE		
45.55	Dieta Branda - Paciente Adulta (N, DM e HAS), com Descartáveis (Composição: Mesma composição da Geral, sem Feijão: 140g de proteína abrandada por corte o subdivisão; Sobremesa: Suco 250 ml (Esta variação se repete em todas as outras variações da dieta branda)	890	
46.55	Dieta Branda - Paciente Pediátrico (N, DM e HAS) ½ Protéico, com Descartáveis.	30	
47.55	Dieta Branda - Paciente Adulta Hepatopata (N e DM), com Descartáveis, 1 porção Protéica (140g), Peito de Frango ou Peixe, com Descartáveis. Sobremesa – Suco (250 ml).	100	
48.55	Dieta Branda - Paciente Pediátrico Hepatopata (N e DM) ½ Protéico, com Descartáveis.	30	
49.55	Dieta Branda - Paciente Adulta Renal Conservador (N e DM) ½ Protéico, com Descartáveis.	50	
50.55	Dieta Branda - Paciente Pediátrico Renal Conservador (N e DM) ½ Protéico, com Descartáveis.	30	
51.55	Dieta Branda - Paciente Adulta Hiperproteica /Hipercalórica (N, DM e HAS), com Descartáveis.	100	
52.55	Dieta Branda - Paciente Pediátrico Hiperproteica /Hipercalórica (N, DM e HAS), com Descartáveis.	30	
53.55	Dieta Branda - Paciente Adulto Diálise (N e DM) (Fruta sobremesa renal ou gelatina), com Descartáveis (Composição: A Proteína deve ser Peixe ou Peito de Frango e a sobremesa deve ser Gelatina ou Fruta Renal) – Ver Tipo de Verduras permitidas.	200	



CÓDIGO	ALMOÇO/JANTAR - DIETA TIPO PASTOSA - PACIENTE	Média Mensal	
54.55	Dieta Pastosa - Paciente Adulto (N, DM, HAS), com Descartáveis (Composição: Proteína pastosa (140g) (moída e desfiada); Arroz papa (70g); Purê de Legumes (100g); Sobremesa: Suco 250 ml ou Gelatina.	840	
55.55	Dieta Pastosa - Paciente Pediátrico (N, DM e HAS) ½ Protéico, com Descartáveis.	30	
56.55	Dieta Pastosa - Paciente Adulto Hepatopata (N e DM) 1 porção Protéica (140g) – Peito de Frango ou Peixe, com Descartáveis, sobremesa – suco (250ml) ou gelatina.	50	
57.55	Dieta Pastosa - Paciente Pediátrico Hepatopata (N e DM) ½ Protéico, com Descartáveis.	30	
58.55	Dieta Pastosa - Paciente Adulto Renal Conservador (N e DM) ½ Protéico, com Descartáveis.	50	
59.55	Dieta Pastosa - Paciente Pediátrico Renal Conservador (N e DM) ½ Protéico, com Descartáveis.	30	
60.55	Dieta Pastosa - Paciente Adulto Diálise (N e DM) (Frutas sobremesa renal ou gelatina), com Descartáveis, (Composição: A proteína deve ser Peixe ou Peito de Frango e a sobremesa deve ser gelatina ou fruta renal) – Ver Tipo de Verduras permitidas.	90	
CÓDIGO	ALMOÇO - DIETA LÍQUIDA – PACIENTE (Acompanha Suco 250 ml ou Gelatina. Servido em recipiente térmico com tampa + talher)		
61.55	ALMOÇO – Dieta Líquida Completa 500 ml (Carne/Frango (50g) + Cenoura (20g) + Abóbora e Chuchu (30g) + Macarrão/Arroz (40g). Sobremesa: 250 ml de Suco de Fruta ou gelatina.	1150	
62.55	ALMOÇO – Dieta Líquida Completa 300 ml (Carne/Frango (30g) + Cenoura (10g) + Abóbora e Chuchu (20g) + Macarrão/Arroz (25g). Sobremesa: 250 ml de Suco de Fruta ou gelatina.	50	
CÓDIGO	JANTAR - DIETA LÍQUIDA - PACIENTE (Acompanha Pão ou Biscoito), para as Sopas DM – Pão Integral. Servido em recipiente térmico com tampa + talher)		
63.55	JANTAR – Dieta Líquida Completa 500 ml (Carne/Frango (50g) + Cenoura (20g) + Abóbora e Chuchu (30g) + Macarrão/Arroz (40g). Acompanhamento: Pão ou Biscoito.	4300	
64.55	JANTAR – Dieta Líquida Completa 300 ml (Carne/Frango (30g) + Cenoura (10g) + Abóbora e Chuchu (20g) + Macarrão/Arroz (25g). Acompanhamento: Pão ou Biscoito.	50	
CÓDIGO	LANCHE DA TARDE		
	PACIENTE		
65.55	Vitamina (Polpa de 50 a 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	4400	
66.55	Vitamina DM (Polpa de 50 a 80g+ Adoçante em Sache + 8g de Neston + 150 ml de Leite Desnatado) – 250 ml	1370	
67.55	Vitamina (Polpa de 50 a 80g+ Açúcar + 8g de Neston ou 5g de Farinha Láctea + 150 ml de Leite Desnatado) – 250 ml	500	



68.55	Vitamina Ameixa - 30g(Normal ou DM ou Leite Desnatado) – 250 ml	60	
CÓDIGO	FUNCIONÁRIO - JANTAR (2 opções protéicas com escolha de 2)	Média Mensal	
69.55	OPÇÕES PORCIONADAS: 2 opções protéicas com escolha de 2 – totalizando 150g / Suco de Fruta 200ml / Sobremesa: Doce em Tablete ou Fruta OPÇÕES LIVRES: Arroz / Guarnição / Salada (Crua + Cozida) Disponibilização de molhos, azeite extra virgem e vinagre para as saladas.	4055	
CÓDIGO	DIETA GERAL/JANTAR - ACOMPANHANTES		
70.55	Dieta Geral Acompanhante (Sopa 500 ml + Pão ou Lanche (Sanduíches, Macarronadas, Risotos, Lasanha + Suco de 200 ml) - Sem Descartáveis. Sobremesa: Doce em Tablete ou Fruta)	3360	
71.55	Dieta Geral Acompanhante (Sopa 500 ml + Pão ou Lanche (Sanduíches, Macarronadas, Risotos, Lasanha + Suco de 200 ml) - Com Descartáveis. Sobremesa: Doce em Tablete ou Fruta)	30	
CÓDIGO	CAFÉ	Média Mensal	
72.55	Garrafa de Café (1 Litro) - Garrafa da CONTRATADA / Reposição da CONTRATADA quando do desgaste por do tempo de uso.	4750	
CÓDIGO	OUTROS	Média Mensal	
73.55	Biscoito Salgado ou Água e Sal (Porção com 5 Unidades – total 25g a 30g em embalagem original de fábrica)	1050	
74.55	Pão integral (50g) – 02 fatias	50	
75.55	Iogurte Natural (200 ml)	50	
76.55	Iogurte com Polpa Variada (200 ml), previamente aprovada pelo NND.	30	
77.55	Cuscuz Cozido (100g)	30	
78.55	Ovo Cozido (01 unidade)	200	
79.55	Biscoito Maisena (Porção com 5 Unidades – total 25g a 30g em embalagem original de fábrica)	80	
80.55	Pão Hot Dog (50g) com Margarina (5g) -1 unidade	1000	
81.55	Pão Hot Dog (50g) sem Margarina - 1 unidade	2000	
82.55	Pão Carioquinha (50g) com Margarina (5g) -1 unidade	30	
83.55	Pão Carioquinha (50g) sem Margarina - 1 unidade	30	
84.55	Patê (Porção Individual) - 30g	100	
85.55	Sanduíche de Peito de Frango + Salada (unidade) com descartáveis na embalagem B1, papel filme, guardanapo e talher	380	
86.55	Sanduíche de Creme de Frango (unidade) com descartáveis na embalagem B1, papel filme, guardanapo e talher	30	
87.55	Sanduíche de Queijo e Presunto (unidade) – 01 fatia de presunto (20g) + 01 fatia de Queijo (20g) + 02 fatias de pão de forma (60g) com descartáveis na embalagem B1, papel filme, guardanapo e talher	100	



88.55	Cachorro Quente com molho (unidade) com descartáveis na embalagem B1, papel filme, guardanapo e talher	50	
89.55	Prato de Frutas Diversas (300g) com descartáveis na embalagem B1, papel filme, guardanapo e talher	30	
90.55	Suco para Reunião (200 ml). Servido em jarra ou garrafa térmica e com descartável.	50	
91.55	Chocolate Líquido – sem Descartáveis (litro)	30	
92.55	Leite Integral ou Desnatado – sem Descartáveis (litro)	30	
93.55	Bolo simples (Fatia – 120g) com descartáveis na embalagem B1, papel filme, guardanapo e talher	100	
94.55	Tapioca com Margarina (01 unidade) com descartáveis na embalagem B1, papel filme, guardanapo e talher	50	
95.55	Salada de Frutas (01 porção – 300 ml)	100	
96.55	Chás Diversos - sem Descartáveis (caixa com 10 saches)	50	
97.55	Gelatina diet (01 unidade – 100 ml) - com Descartáveis, previamente aprovado pelo NND.	220	
98.55	Porção Protéica - Filé de Frango (140g), Bife (140g), Filé de Peixe (140g), Carne ou Frango em Cubos ou Moída (140g), Frango com Osso (250g)	100	
99.55	Esfirra de Carne – 100g	50	
100.55	Sobremesa elaborada de Fruta ou Chocolate (100 ml)	100	
101.55	Coffee Break Simples (Composição per capita: 02 opções de suco (200 ml); torrada (05 unidades); 02 tipos de patê (30g); Café (50 ml) e Descartáveis (01 copo de 200 ml; 01 copo de 50 ml e 01 guardanapo).	200	
102.55	Coffee Break Diferenciado (Composição per capita: 2 opções de suco (200ml); Bolacha Salgada (5 unidades); 2 tipos de patê (30g); Café (50ml); Bolo Fatia (120g) e Descartáveis (1 copo de 200ml; 1 copo com 50ml e 1 guardanapo).	100	
103.55	Pipoca pronta - 20g	30	
104.55	Café em Grãos (kg)	30	
105.55	Soja crua (70g) / cozida (140g)	50	
106.55	Sorvete – 140g	30	
107.55	Biscoito Integral (pacote fechado em embalagem original de fábrica – 26 a 30g).	50	
108.55	Limão (unidade) – 100g	50	
CÓDIGO	DESCARTÁVEIS		
109.55	Copo de plástico com Tampa - 300 ml	380	
110.55	Quentinha tipo alumínio com Divisória e tampa	30	
111.55	Copo de plástico com Tampa - 500 ml	30	
112.55	Colher, Garfo ou Faca Descartável - inquebrável (Unidade)	200	
113.55	Pote de 100 ml com Tampa para Sobremesa	30	



Obs1: Os quantitativos poderão variar para mais ou para menos, conforme demanda da Instituição.

Obs2: Para as opções proteicas, deverão obedecer as seguintes especificações: Guarnições e acompanhamentos: arroz branco tipo 1; feijão tipo 1; óleo de soja para funcionários e azeite de oliva para pacientes; leite pasteurizado para funcionários e leite UHT ou em pó para pacientes aprovados pela gerência de nutrição da unidade. As dietas DM devem acompanhar sachês de adoçante. As dietas quando solicitadas devem acompanhar sal sachê. As dietas/produtos devem ser etiquetadas com nome da preparação, tipo de dieta, especificações, data, sabor, volume, validade, nome do paciente, e demais identificadores instituídos na unidade (data de nascimento e prontuário).

Obs3: Se utilização de polpa no preparo do suco de frutas referente aos itens (12,13,14 e 89), utilizar gramatura entre 50 e 80g, com a aprovação prévia do Núcleo de Nutrição.

Obs4: Os leites e café do desjejum devem ser servidos em garrafas térmicas. A CONTRATADA, deve disponibilizar água em garrafas térmicas para os isolamentos ou enfermarias bloqueadas, sem custo para a CONTRATANTE.

Obs5: Os valores referentes às despesas de consumo de energia, água e coleta de resíduos, deverão ser deduzidos mensalmente, quando do pagamento da fatura da CONTRATADA, conforme discriminado na Nota Fiscal de Serviços equivalente, obedecendo à proporcionalidade utilizada pela CONTRATADA, conforme tabela anexa. Fica definido o valor do m³ da água em R\$ 9,75 para deduções nas faturas mensais da empresa referente ao consumo de água no preparo das refeições da Unidade. "Este valor do m³ será alterado conforme modificação da estrutura tarifária da fornecedora de água para a CONTRATANTE."

RESÍDUO ORGÂNICO / LIXO COMUM / LIXO RECICLÁVEL: conforme kg de resíduo coletado na unidade previsto em contrato com empresa prestadora do serviço e atualizado conforme negociação da empresa com o instituto. (CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO E JANTAR)

Todos os outros campos da planilha são suscetíveis a alteração e o seu preenchimento seguirá as informações de consumo de refeição e das notas de serviço. Essas informações serão encaminhadas a CONTRATANTE pela gerência de nutrição local (valor mensal do KW, m³ e kg do resíduo comum coletado).



DESCONTOS - MÊS DE _____ / _____ UNIDADE: HOSPITAL REGIONAL DO CARIRI						
ANEXOS À PLANILHA DEVEM SEGUIR CÓPIAS DAS NOTAS DE SERVIÇOS E FORNECIMENTO DE CADA ITEM PARA AFERIÇÃO DOS VALORES UNITÁRIOS E/OU TOTAIS.						
ITEM			ÁGUA	ENERGIA	RESÍDUOS	LEGENDA
Nº DE REFEIÇÕES PERÍODO (FUNCIONÁRIOS + ACOMPANHANTES)		UNID.				
ENERGIA ELÉTRICA	CONSUMO POR REFEIÇÃO	KW		R\$ 0,15		Valor fixo
	NR REFEIÇÕES NO PERÍODO	UNID.				Nº refeições do período multiplicado pelo consumo por refeição destacado (valor fixo)
	VALOR UNITÁRIO	R\$				Valor do KW constante da nota de consumo
	VALOR DO KW POR REFEIÇÃO (0,15 KW)	R\$				Valor do KW por refeição
	VALOR TOTAL CONSUMO ENERGIA	R\$				Valor do KW por refeição multiplicado pelo consumo no período
ÁGUA	CONSUMO POR REFEIÇÃO	M³	R\$ 9,75			Valor fixo
	NR REFEIÇÕES NO PERÍODO	UNID.				Nº refeições do período multiplicado pelo consumo por refeição destacado (valor fixo)
	VALOR UNITÁRIO	R\$				Valor do m³ constante da nota de consumo
	VALOR UNITÁRIO	R\$				Valor do m³ por refeição
	VALOR TOTAL CONSUMO ÁGUA	R\$				Valor do m³ por refeição multiplicado pelo consumo no período
RESÍDUOS	PESO TOTAL	KG				Soma dos pesos das etiquetas de pesagem de todo o período
	VALOR DA RETIRADA POR KG	R\$				Valor do kg constante da nota de retirada
	VALOR TOTAL DA RETIRADA	R\$				Valor do kg constante da nota de retirada multiplicado pela soma dos pesos das etiquetas de pesagem de todo o período
	NR REFEIÇÕES NO PERÍODO					Nº refeições do período multiplicado pelo consumo por refeição destacado
	PESO POR REFEIÇÃO	KG				Peso total dividido pelo número total de refeições no período
	VALOR POR REFEIÇÃO	R\$				Valor total dividido pelo número total de refeições no período
TOTAL DESCONTOS		R\$				
QTDE REFEIÇÕES A SEREM DESCONTADAS		UNID.				
OBSERVAÇÕES:						
Consumo de água	18 litros/refeição = 0,018 m³/ refeição					
ÁGUA DO POÇO	1 m³ = 100 litros					



INCIDÊNCIA DE PREPARAÇÕES EXIGIDA EM CONTATO

TIPO	CORTE	OBSERVAÇÕES	PREPARAÇÕES	INCIDÊNCIA MENSAL
Bovino	Bife: alcatra, coxão mole, patinho	Carne Primeira de	Grelhado, empanado, outros	06
	Bife - Coxão duro	Carne segunda de	Cozido, rolê, outros	06
	Peças de lagarto e Cupim	Carne Primeira de	Assados	02
	Picados: coxão duro, fraldinha	Carne segunda de	Isca cubos, moídas, picadinho, outros	10
	Carne do Sol	Carne Primeira de	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 CAPITA DE PREPARAÇÕES EXIGIDA EM CONTATO

PER CAPITAS
Pacientes Pediátricos

PRODUTO COZIDO		PESO
Carne Bovina	Sem molho	70g
	Com Molho	80g
	Com Molho e Legumes	80g + 30g de legumes
Frango	Coxa/ Sobrecoxa	125g
	Peito sem Osso e sem molho	70g
	Com molho	70g + 30g de legumes
Filé de Peixe		70g
Macarrão parafuso (cru)		25g
Macarrão espaguete ou argola (cru)		25g
Purê de Batata		80g
Arroz (cru)		40g
Feijão (cru)		20g
Saladas cozidas (Pronta)		50g
Salada Crua		50g

PER CAPITAS ADULTOS

1. PACIENTES

REFEIÇÃO	ALIMENTO	PER CAPITA
<u>DESJEJUM</u> Café Leite Pão com Margarina Fruta	Leite integral/ Desnatado	200 ml
	Café	100 ml (06gr.)
	Açúcar	10 - 20g
	Pão	50g
	Margarina	08g (01 colher chá cheia)
	Biscoito Salgado	(pacote fechado em embalagem original de fábrica – 25 a 30g).
	Biscoito Maria	(pacote fechado em embalagem original de fábrica – 25 a 30g).
	Mamão sem casca e sem semente	150g
	Melancia com casca	250g
	Banana	150g
	Maça	160g
	Melão sem casca sem semente	150g
	Tangerina	200g
	Laranja sem casca	160g
	Abacaxi sem casca	150g
	Goiaba	130g
	Ameixa seca	05 unidades



REFEIÇÃO	ALIMENTO	PER CAPITA
<u>LANCHE</u> Suco / Suco DM + Bolacha salgada / Vitamina 250 ml	POLPA DE FRUTAS (acerola, manga, goiaba, caju, cajá, maracujá)	80g
	Leite integral	150 ml
	Leite desnatado	150 ml
	Açúcar	10 -20g
	Farinha Láctea	5 a 10g
	Neston	5 a 10g

REFEIÇÃO	ALIMENTO		PER CAPITA
ALMOÇO / JANTAR <u>(obs.: sopa do almoço é acompanhada de suco de fruta de 250 ml)</u>	SOPA PADRÃO ADULTO 500 ML + PÃO	Arroz	40g
		Cebola	13g
		Cenoura/ Abóbora	50g
		Chuchu	55g
		Frango/ Carne cozido	50g
		óleo	8ml
		Tomate	24g
		Pãohot dog	50g

REFEIÇÃO	ALIMENTO		PER CAPITA
ALMOÇO / JANTAR (QUANDO SOLICITADO)	GERAL	Arroz (cru)	40g
		Macarrão (cru)	40g
		Feijão (cru)	45g
		Frango/ Carne (cozido)	140g
		Salada cozida	130g
		Salada Crua	90g
		Óleo	8ml
		Tomate	24g

PRODUTO COZIDO		PESO
Carne Bovina	Sem molho	140g
	Com Molho	150g
	Com Molho e Legumes	140g + 30g de legumes
Frango	Coxa/ Sobrecoxa	250g
	Peito sem Osso e sem molho	140g
	Com molho	210g + 30g de legumes
Filé de Peixe		
Macarrão espaguete (cru)		140g
Macarrão parafuso (cru)		40g
Purê de Batata		35g
Arroz (cru)		80g
Feijão (cru)		70g
Saladas cozidas (Pronta)		45g
Salada Crua		130g
		90g



2. FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

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)



REFEIÇÃO	ALIMENTO		PER CAPITA
JANTAR (ACOMPANHANTE)	SOPA PADRÃO ADULTO 500 ML + PÃO Ou Lanche conforme tabela anexo 1	Arroz (cru)	40g
		Cebola	13g
		Cenoura	50g
		Chuchu	55g
		Frango/ Carne (cozido)	50g
		Óleo	8 ml
		Tomate	24g
		Pão hot dog	50g

HORÁRIO PADRÃO DAS REFEIÇÕES ORAIS DOS PACIENTES

REFEIÇÃO	HORÁRIO
DESJEJUM	6h Às 7H
COLAÇÃO	9h Às 10H
ALMOÇO	11h30min Às 12h30min
LANCHE	15h Às 16H
JANTAR	18h Às 19H
CEIA	21h às 22H

HORÁRIO PADRÃO DAS REFEIÇÕES ORAIS DOS FUNCIONÁRIOS

REFEIÇÃO	HORÁRIO
DESJEJUM	6h Às 06h45min
ALMOÇO	11h00min Às 12h30min *
JANTAR	21h Às 22H

*Caso necessário, o funcionário poderá adentrar no refeitório após horário determinado, mas seguirá os padrões ofertados para os acompanhantes. Exceção permitida apenas no ALMOÇO.

HORÁRIO PADRÃO DAS REFEIÇÕES ORAIS DOS ACOMPANHANTES

REFEIÇÃO	HORÁRIO
DESJEJUM	07h15min Às 07h45min
ALMOÇO	12h30min Às 13h30min
JANTAR	19h Às 20H

CLÍNICAS QUE A CONTRATADA ENTREGARÁ AS DIETAS

UNIDADE DE CUIDADOS ESPECIAIS – 1 COPEIRO
CLÍNICAS MÉDICAS 1 E 2 – 2 COPEIROS
CLÍNICAS CIRÚRGICAS 1 E 2 – 3 COPEIROS
TOTALIZANDO – 06 COPEIROS (3 COPEIROS por plantão)

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 ao ISGH.



ISGH
INSTITUTO DE SAÚDE E
GESTÃO HOSPITALAR

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

- 4.3. O Proponente a ser contratado deverá dispor à época da contratação de máquinas, equipamentos e pessoal aptos à perfeita execução do OBJETIVO desta Intenção de Contratação.
- 4.4. O início da prestação do serviço dar-se-á no prazo máximo de 15 dias a contar da data da assinatura do contrato.
- 4.5. O Proponente a ser contratado deverá dispor à época da contratação de profissionais aptos à perfeita execução do OBJETIVO desta Intenção de Contratação, devendo haver a designação de um profissional para representar o Contratado junto à unidade HOSPITAL REGIONAL DO CARIRI – HRC.
- 4.6. A CONTRATADA deverá disponibilizar assistência 24 horas por dia, todos os dias do ano, inclusive sábados, domingos e feriados.
- 4.7. A CONTRATADA deverá providenciar plano de contingência que garanta a retomada do pleno funcionamento da unidade, no prazo máximo de 24 horas, no caso de defeito dos equipamentos.
- 4.8. A CONTRATADA deverá realizar treinamento de todas as equipes que irão realizar os serviços na unidade, conforme necessidade da CONTRATANTE.
- 4.9. Se houver necessidade de manutenção de estoque seco e refrigerado superior a 2 (dois) dias será de responsabilidade da CONTRATADA, considerando que as unidades dispõem de estrutura física para acomodação de estoque para um período de 2 (dois) dias.
- 4.10. No ato da assinatura do contrato, o Proponente deverá apresentar o plano de contingência e de contenção para a unidade.
- 4.11. 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.
- 4.12. 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.

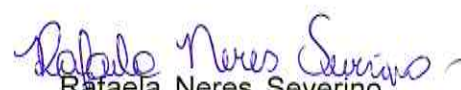
Fortaleza / CE, 01 de Junho de 2017.


Jerliucy Martins de Sales
Assistente Contratação de Serviços/ISGH

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


Dayane Silveira de Menezes
Gerente Contratação de Serviços/ISGH

ISGH Instituto de Saúde e Gestão Hospitalar
Dayane Silveira de Menezes
Gerente Contratação de Serviços


Rafaela Neres Severino
Gerente de Nutrição/ISGH

INSTITUTO DE SAÚDE E GESTÃO HOSPITALAR
Rafaela Neres Severino
Nutricionista
CRN:5298



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

CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE ADMINISTRAÇÃO DE COZINHA E PREPARO DE DIETAS, CUMULADO COM O FORNECIMENTO DE INSUMOS, visando atender a necessidade do Hospital Regional do Cariri - HRC, localizado na Rua Catulo da Paixão Cearense S/N, 1559, Bairro: Triângulo – Juazeiro do norte – CE, CEP: 63.041-162.

PROponente: _____ CNPJ: _____
ENDEREÇO: _____ BAIRRO: _____ CIDADE: _____
CEP: _____ FONE: _____ FAX: _____ EMAIL: _____
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 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)



ISGH
INSTITUTO DE SAÚDE E
GESTÃO HOSPITALAR

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

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

CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE ADMINISTRAÇÃO DE COZINHA E PREPARO DE DIETAS, CUMULADO COM O FORNECIMENTO DE INSUMOS, visando atender a necessidade do Hospital Regional do Cariri - HRC, localizado na Rua Catulo da Paixão Cearense S/N, 1559, Bairro: Triângulo – Juazeiro do norte – CE, CEP: 63.041-162.

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.

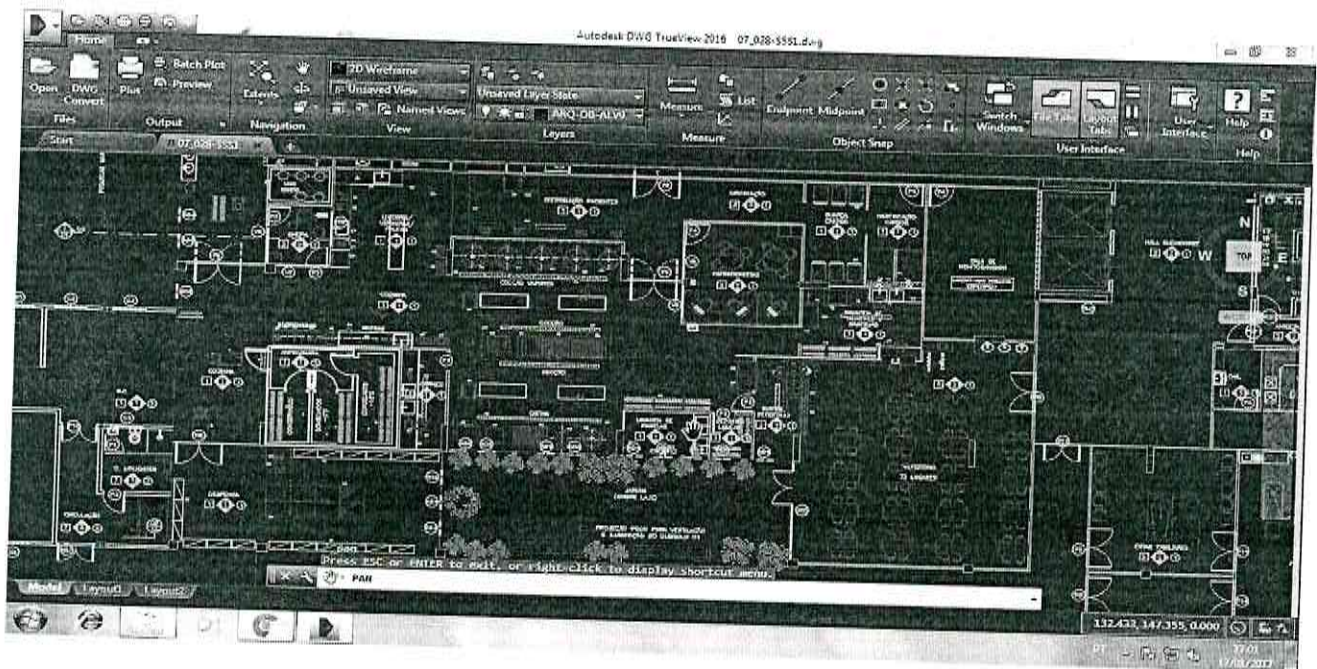
Fortaleza, __ de _____ de 2017.

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



ANEXO IV
PLANTA BAIXA - Hospital Regional do Cariri - HRC

Planta baixa sem cotas das condições estruturais, para futura e eventual contratação de serviços de administração de cozinha e preparo de dietas, cumulado com o fornecimento de insumos, visando atender as necessidades da seguinte unidade hospitalar:
Hospital Regional do Cariri – HRC, em Juazeiro do Norte– CE.
Estrutura da unidade:



- Equipamentos disponibilizados pela contratante:

EQUIPAMENTOS HOSPITAL REGIONAL DO CARIRI	
DESCRIÇÃO DO BEM	QUANTIDADE
ANTI-CÂMARA PAINELIS TÉRMICOS EM DUPLA FACE EM AÇO	01 UNIDADE
APARELHO DE TV LCD 32"	02 UNIDADES
ARQUIVO FRONTAL DE AÇO 04 GAVETAS P/ PASTAS SUSPENSAS	02 UNIDADES
BANCADA LISA EM AÇO INOX	01 UNIDADE
BANCADA LISA EM AÇO INOX C/ 01 PIA	01 UNIDADE
BANCADA LISA EM AÇO INOX C/ 02 PIAS	02 UNIDADES
BANCADA LISA EM AÇO INOX C/ 02 PIAS	01 UNIDADE
CADEIRA FIXA S/ BRAÇOS NÃO EMPILHÁVEL VERDE ESCURA	03 UNIDADES
CADEIRA GIRATÓRIA ESTOFADA EM NAPA C/ BRAÇOS VERDE ESCURA	01 UNIDADE



CADEIRA P/ REFEITÓRIO EM TUBO DE AÇO	131 UNIDADES
CALDEIRAS	02 UNIDADES
CÂMARA FRIGORIFICA DE VEGETAIS, FRUTAS E LATICÍNIOS	01 UNIDADE
CÂMARA FRIGORIFICA P/ CONGELADOS	01 UNIDADE
CÂMARA FRIGORIFICA P/ RESFRIADO	01 UNIDADE
CARRO EM AÇO INOX P/ TRANSPORTE TIPO PLATAFORMA BAIXA CAP. 250 KG	03 UNIDADES
CARRO EM AÇO INOX TÉRMICO P/ TRANSPORTE E DISTRIB. DE BANDEJAS CAP. 20 BANDEJAS	03 UNIDADES
CARRO P/ TRANSPORTE 02 PLANOS AÇO INOX MED. 1,10X0, 60X1, 10M MOD. CT2P	05 UNIDADES
CARRO P/ TRANSPORTE 03 PLANOS AÇO INOX MED. 1,10X0, 60X1, 10M MOD. CT-3P	01 UNIDADE
CARRO P/ TRANSPORTE DE MATERIAL EM AÇO INOX	02 UNIDADES
CENTRAL DE AR TIPO SPLIT CAP.18.000 BTUS	01 UNIDADE
CORTADOR DE FRIOS – MOD.CFI 250	01 UNIDADE
ESCADINHA C/ 02 DEGRAUS EM FERRO ESMALTADO	01 UNIDADE
ESTANTE AÇO INOXIDÁVEL MED. 100X55X180M	11 UNIDADES
ESTANTE INDUSTRIAL C/ 05 PRATELEIRAS CINZA	13 UNIDADES
ESTUFA DE ALIMENTOS (PASS THROUGH AQUECIDO)	01 UNIDADE
FOGÃO A GÁS INDUSTRIAL C/ 04 BOCAS C/ PRATELEIRAS – MOD. FCI 4300	01 UNIDADE
FORNO COMBINADO A GÁS P/ 06 RECIPIENTES GN PARA USO EM NUTRIÇÃO MOD. EC-6	01 UNIDADE
FORNO COMBINADO A GÁS P/ 20 RECIPIENTES GN PARA USO EM NUTRIÇÃO – MOD. ECG-20	01 UNIDADE
FREEZER VERTICAL 300L	01 UNIDADE
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 10 I – MOD. LS10	01 UNIDADE
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 15 I – MOD. LB15	01 UNIDADE
MESA DE TRABALHO LAMINADO MED 140X70X75 CM	02 UNIDADES
MESA LATERAL LAMINADO MED 500X600X600 MM	03 UNIDADES
MESA P/ REFEITÓRIO EM AÇO TUBULAR	33 UNIDADES
PICADOR DE CARNE INDUSTRIAL ELÉTRICO EM AÇO INOX – MOD. POLI PCP 101	01 UNIDADE
PROCESSADOR DE LEGUMES – MOD. PA 7SE	01 UNIDADE
REFRESQUEIRA, 02 CUBAS 20 I PARA USO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	02 UNIDADES
REFRIGERADOR	02 UNIDADES
REFRIGERADOR C/ PORTA DE VIDRO CAP. 500 I VERTICAL	02 UNIDADES
REFRIGERADOR DUPLEX 350 LITROS BRANCO	01 UNIDADE
QUADRO BRANCO COM MOLDURA DE METAL GRANDE	01 UNIDADE
SUPORTE P/ PERFURO CORTANTES	01 UNIDADE
FOGÃO INDUSTRIAL C/ 02 BOCAS	01 UNIDADE



ANEXO V MINUTA DO CONTRATO

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, neste ato representado, por seu Diretor Presidente Dr. Flávio Clemente Deulefeu, doravante denominado CONTRATANTE;

e
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 000000000000/000000-00, com sede e foro na Rua XXXXXXXXXXXX, 000, Bairro XXXXXX, CIDADE – CE, CEP: 00.000-000, representada neste ato por seu representante legal abaixo firmado, doravante denominada simplesmente CONTRATADA;

CONSIDERANDO que as partes celebram o presente Contrato de Prestação de Serviços em favor do **HOSPITAL REGIONAL DO CARIRI - HRC**, CNPJ/MF sob o nº 05.268.526/0002-51, localizado na Rua Catulo da Paixão Cearense S/N, 1559, Bairro: Triângulo – Juazeiro do Norte – CE, CEP: 63.041-162, resolvem firmar o presente Documento Jurídico regido pelas cláusulas e condições seguinte:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. A Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de dietas gerais, para pacientes, funcionários e acompanhantes, e dietas especiais, para pacientes, constantes do ANEXO I, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio à nutrição clínica.

1.2. A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á, mediante:

- a) a utilização das dependências da filial do ISGH, acima identificado, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída pela CONTRATADA.
- b) o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) por parte da CONTRATADA.
- c) o fornecimento de mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, em quantidade suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, por parte da CONTRATADA, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária.
- d) a manutenção dos equipamentos e da estrutura predial (pisos, pias e bancadas) utilizados, inclusive dos equipamentos do **HOSPITAL REGIONAL DO CARIRI - HRC** à disposição da CONTRATADA.

CLÁUSULA SEGUNDA – CONDIÇÕES DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. Os gêneros alimentícios utilizados deverão ser de primeira qualidade, cabendo à CONTRATADA fornecer ao CONTRATANTE a relação dos fornecedores, sempre que solicitado. A CONTRATADA deverá qualificar os fornecedores com critérios de recebimento estabelecidos.

2.2. Os equipamentos e utensílios destinados ao preparo e serviço das dietas de que trata o presente contrato, cujos quais são de propriedade do CONTRATANTE, constam devidamente individualizados/identificados, no ANEXO V que integra este instrumento, para todos os fins.

2.3. Os pratos a serem servidos deverão guardar elevado padrão de higiene, conservar a temperatura específica de cada dieta, ter excelente apresentação (cortes padronizados, consistência e tempo de cocção adequada, carnes sem aparas), além de guardar observância às Leis Fundamentais de Alimentação de Escudero.

2.4. Os cardápios, que não deverão sofrer repetições próximas e frequentes, serão planejados para o máximo de 05 (cinco) semanas, de comum acordo entre as nutricionistas da CONTRATADA e do CONTRATANTE, sofrendo alteração bimestral, quando serão substituídos



por outros do mesmo padrão de qualidade, sempre priorizando o fornecimento das refeições de maior aceitação.

2.5. Para o preparo das dietas e toda a prestação dos serviços aqui em referência, o CONTRATANTE colocará à disposição da CONTRATADA área física específica, dotada de condições satisfatórias à execução do presente contrato.

2.6. Para o preparo das dietas, bem como os serviços respectivos, inclusive o de copa, na proporção indicada no item 1.1 da Cláusula Primeira deste Contrato, serão executados por empregados da CONTRATADA e sob sua administração, de acordo com o ANEXO I deste contrato, dele fazendo parte para todos os fins.

2.7. Os empregados da CONTRATADA portarão indumentária adequada à Unidade Hospitalar e crachás identificadores e não poderão ter acesso a outras dependências do CONTRATANTE, salvo expressa autorização.

2.8. Os serviços objeto deste contrato serão realizados pela CONTRATADA, durante 24 horas, de forma ininterrupta.

2.9. Os empregados da CONTRATADA, inclusive aqueles que prestam serviços nas dependências do CONTRATANTE ou aqueles que estão envolvidos direta ou indiretamente na execução do presente Contrato, não manterão vínculo empregatício com este último, respondendo a CONTRATADA pelo cumprimento estrito da legislação trabalhista envolvendo todas as obrigações trabalhistas, encargos sociais e demais ônus decorrentes do presente contrato, inclusive aqueles oriundos de eventuais multas decorrentes da execução dos serviços contratados, impostas por autoridades trabalhistas, sanitárias e similares.

2.10. A elaboração de cardápio compete tão exclusivamente aos prepostos credenciados pelas partes contratantes, nas pessoas de suas nutricionistas.

2.11. A previsão da quantidade diária de dietas será informada à CONTRATADA pelo CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, no entanto, os números e as especificações serão atualizados a cada 2 (duas horas) horas antes do horário de cada distribuição.

2.12. Os empregados do CONTRATANTE envolvidos, de maneira ou outra, na execução do presente contrato, mantêm-se vinculados funcionalmente ao CONTRATANTE, sem vínculo de subordinação alguma à empresa CONTRATADA, a quem auxiliam em regime de mera cooperação.

2.13. As embalagens descartáveis serão fornecidas pela CONTRATADA, com exceção daquelas destinadas à área de lactário.

2.14. Os equipamentos e utensílios de que trata o item (b) do ANEXO IV, de propriedade do CONTRATANTE, são recebidos, neste ato e mediante termo, pela CONTRATADA, que ficará com sua guarda, assumindo sobre eles inteira responsabilidade, durante a execução deste contrato, obrigando-se, desde já, a devolvê-los ao final da execução dos serviços, no prazo máximo de 07 (sete) dias úteis.

2.15. Os horários de distribuição das dietas deverão seguir as tabelas constantes no ANEXO I e terão uma tolerância de atraso de, no máximo 20 (vinte) minutos.

CLÁUSULA TERCEIRA - PREÇO E FORMA DE PAGAMENTO

3.1. 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 corresponsivos, constantes no **Anexo I** deste Contrato.

O pagamento será efetuado no dia 10 (dez) do mês subsequente àquele em que foram prestados os serviços, mediante nota fiscal correspondente, sendo esta emitida até o último dia útil do mês da prestação dos serviços, e entregue na respectiva unidade hospitalar até o 3º (terceiro) dia do mês subsequente, juntamente com toda a documentação comprobatória do cumprimento de obrigações tributárias, trabalhistas e previdenciárias, inclusive comprovante de pagamento de salário do(s) empregado(s) envolvido(s) na execução dos serviços. Tais documentos deverão ser apresentados da seguinte forma:



- 3.2.1. Comprovante de quitação do INSS (GPS) referente ao mês anterior ao da prestação dos serviços;
- 3.2.2. Comprovante de quitação do FGTS (GFIP), bem como seus relatórios, referente ao mês da prestação dos serviços;
- 3.2.3. Comprovante de pagamento de salário dos empregados e a folha de pagamento devidamente assinada pelos mesmos referentes ao mês da prestação dos serviços;
- 3.2.4. Comprovante de entrega da alimentação ou vale-alimentação referente ao mês da prestação dos serviços;
- 3.2.5. Comprovante de entrega do vale-transporte ou declaração da desistência deste devidamente assinado pelo empregado, referente ao mês da prestação dos serviços.
- 3.3. 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 do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), apresentando para isso a quitação sistemática correspondente, quando solicitado pelo CONTRATANTE.
- 3.4. Os pagamentos serão efetuados pelo CONTRATANTE mediante crédito em conta corrente no Banco do Brasil, a ser indicada pela CONTRATADA.
- 3.5. A nota fiscal deverá conter, também, as seguintes informações:
 - 3.5.1. Agência e conta corrente da CONTRATADA
 - 3.5.2. Código Identificador, em caso de conta corrente com depósito identificado.
- 3.6. O valor constante no item 3.1 engloba insumos, prestação de serviços, impostos e todo e qualquer custo incorporado na prestação de serviços objeto deste contrato.
- 3.7. Ao cabo da execução deste contrato e se houver renovação do ajuste, o preço poderá sofrer reajuste, este com base no índice do IPCA do período ou de outro índice que venha a substituí-lo.
- 3.8. 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.

CLÁUSULA QUARTA - 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, bem como pelo apoio à nutrição clínica, ambulatorial e coletividade sadia, observando o estabelecido nos itens a seguir:

4.1. Pontos Gerais:

- 4.1.1. Preparar dietas de boa qualidade, tal como definido no ANEXO I deste contrato, destinadas aos empregados, pacientes e acompanhantes do CONTRATANTE, de acordo com cardápio aprovado pelas nutricionistas designadas.
- 4.1.2. Uma porção de cada alimento produzido diariamente deverá ser estocada a -18°C por pelo menos 72 horas para análise microbiológica e de toxinas.
- 4.1.3. A análise microbiológica deve ser solicitada, 01 (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 da CONTRATANTE. O prazo para apresentação do laudo é de 30 (trinta) dias.
- 4.1.4. Apresentar anualmente a CONTRATANTE declaração atualizada de qualidade das condições sanitárias do estabelecimento emitido pela Vigilância Sanitária.
- 4.1.5. Os alimentos deverão ser preparados em horário adequado de tal modo que sejam servidos em prazo menor que 60 (sessenta) minutos após a finalização de sua cocção, quando da impossibilidade, os alimentos devem aguardar a distribuição em ambiente com temperatura controlada.
- 4.1.6. Manter a área de cozinha, cedida pelo CONTRATANTE, dentro do padrão de higiene determinado pelas autoridades sanitárias, responsabilizando-se por toda e qualquer multa oriunda do descumprimento desta obrigação.



- 4.1.7. Zelar pela conservação e higiene de todos os bens de propriedade do CONTRATANTE, de que se utilizar para dar cumprimento a este contrato, responsabilizando-se por todo e qualquer dano causado por sua má utilização, desde que comprovada, excepcionando-se aqueles decorrentes de casos fortuitos, desgaste normal, furto e desníveis de corrente elétrica.
- 4.1.8. 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.
- 4.1.9. Responder por danos ou acidentes, de qualquer natureza, causados por seus empregados, quando no exercício das funções inerentes a este contrato.
- 4.1.10. Responsabilizar-se pelas obrigações sociais e trabalhistas concernentes ao pessoal que utilizar na prestação de serviços ora contratada, assumindo todos e quaisquer ônus decorrentes de processos administrativos ou judiciais promovidos em razão de seus empregados, no exercício de suas funções.
- 4.1.11. 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.
- 4.1.12. Entregar as refeições nos horários pré-fixados, conforme ANEXO I, parte integrante deste contrato.
- 4.1.13. 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.
- 4.1.14. Responsabilizar-se por elaborar e revisar os Procedimentos Operacionais Padrões (POP) da unidade de alimentação e entregar o CONTRATANTE após um mês da assinatura do Contrato.
- 4.1.15. Responsabilizar-se pela higienização adequada da área de produção de alimentos.
- 4.1.16. Manter os equipamentos e utensílios em perfeito estado de utilização e higiene.
- 4.1.17. Quantificar os aspectos nutricionais das preparações em até um mês após assinatura do presente contrato.
- 4.1.18. 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 pacientes, funcionário e acompanhantes), além dos citados, acordado entre as partes.
- 4.1.19. Responsabilizar-se pela passagem de plantão de seus funcionários.
- 4.1.20. Avaliar o desempenho dos empregados tomando providências devidas.
- 4.1.21. Proporcionar treinamentos com frequência mínima de 1 (uma) vez por mês.
- 4.1.22. Padronizar as funções e rotinas de todos os funcionários.
- 4.1.23. Padronizar e elaborar fichas técnicas.
- 4.1.24. Elaborar o Manual de rotinas e normas.
- 4.1.25. Responsabilizar-se pela manutenção corretiva e preventiva de todos os equipamentos do CONTRATANTE e da CONTRATADA, constantes nos ANEXOS IV e V, respectivamente, além da estrutura predial.
- 4.1.26. Responsabilizar-se pela limpeza e higienização do setor.
- 4.1.27. Prestar informações, quando solicitadas, em relação aos seus processos em caso de auditorias e visitas de certificação.
- 4.1.28. Fornecimento do gás GLP. A CONTRATADA deverá providenciar junto ao Fornecedor de GLP os laudos de estanqueidade, conforme legislação vigente, bem como o laudo de inspeção das caldeiras. Os laudos são classificados como vasos de pressão de categoria V e possuem uma periodicidade para essas inspeções, além das orientações de segurança que devem ser fiscalizadas pelo SESMT.
- 4.1.29. A CONTRATADA deverá apresentar o plano de investigação para os casos de suspeita de toxinfecção.
- 4.1.30. Os custos relacionados ao acesso à internet e linha telefônica ficarão por conta da CONTRATADA, ficando à cargo do CONTRATANTE a disponibilização de 1 (um) ramal para a comunicação interna com os demais ramais da unidade.



4.1.31. Os custos relacionados com impressão, digitalização e cópias ficarão por conta da CONTRATADA e serão calculados de acordo com o valor pago pela CONTRATANTE à empresa prestadora.

4.2. Dependências e Instalações do Núcleo de Nutrição e Dietética.

Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato.

4.2.1. Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios e quebras.

4.2.2. Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários à execução dos serviços.

4.2.3. Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo dos ralos na cozinha, sempre que necessário, a critério do CONTRATANTE.

4.2.4. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviços, realizando reparos imediatos.

4.2.5. Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE (câmara de refrigeração – compressor 01).

4.2.6. Efetuar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios do CONTRATANTE considerados necessários para a execução do escopo do Contrato.

4.2.7. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE.

4.2.8. Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e segurança dos funcionários da CONTRATADA e do CONTRATANTE.

4.2.9. Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes à CONTRATANTE que foram inutilizados por quebra ou extravio da CONTRATADA. As especificações técnicas e os modelos dos equipamentos deverão ter prévia autorização da CONTRATANTE. Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes à CONTRATADA por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio do CONTRATANTE, não sendo permitida a retirada destes equipamentos no término do Contrato.

4.2.10. Se houver necessidade de manutenção de estoque seco e refrigerado superior a 2 (dois) dias será de responsabilidade da CONTRATADA, considerando que as unidades dispõem de estrutura física para acomodação de estoque para um período de 2 (dois) dias.

4.2.11. Apresentar um relatório mensal das ações corretivas realizadas em cada equipamento.

4.2.12. Responder o CONTRATANTE pelos danos e avarias causados ao patrimônio da CONTRATANTE por seus encarregados.

4.2.13. Garantir a observância no tocante à redução e uso racional de água potável, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo de água potável, conforme disposições legais.

4.3. Equipe de Trabalho

4.3.1. Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do Contrato.

4.3.2. Manter na unidade profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro de mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos;

4.3.3. Manter na unidade, todos os dias, um profissional nutricionista, incluindo, fim de semana e feriados, em horário administrativo.

4.3.4. Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas.

4.3.5. Assegurar, em conjunto com o CONTRATANTE, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislação do Conselho Regional de Nutricionistas, em especial o Ato Normativo CRN nº. 03/2. 001.



- 4.3.6. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional.
- 4.3.7. Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos empregados.
- 4.3.8. Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente contrato.
- 4.3.9. Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus funcionários nas dependências do CONTRATANTE.
- 4.3.10. Manter no Hospital arquivos de cópias dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria nº. 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias que sempre que solicitado.
- 4.3.11. Apresentar mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais por mudança de função, e por retorno ao trabalho, assinado pelo médico do trabalho coordenador conforme NR7 que compõe Portaria nº. 3.214 de 08 de junho de 1978 do Ministério do Trabalho e suas alterações;
- 4.3.12. Cumprimento da Resolução nº 306/04, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA/MS, referente ao manuseio dos resíduos dos serviços de saúde, da Norma Regulamentadora NR-32, do Ministério do Trabalho e Emprego, referente à segurança e saúde no trabalho em estabelecimentos de saúde;
- 4.3.13. Apresentar a CONTRATANTE, comprovante de pagamentos de salários, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do CONTRATANTE, por força deste Contrato.
- 4.3.14. Afastar imediatamente das dependências do Hospital, qualquer empregado – independente da sua qualificação - cuja conduta seja considerada inadequada ao CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição, sob pena de sanções.
- 4.3.15. Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando às suas expensas exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente.
- 4.3.16. Apresentar:
- a) Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO).
 - b) Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA).
 - c) Cópia dos periódicos dos Atestados de Saúde Ocupacional (ASO).
 - d) Cópia do Cartão de Vacina, dos funcionários que trabalham no CONTRATANTE.
- 4.3.17. Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.
- 4.3.18. Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários sendo que a relação deverá conter o nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um.
- 4.3.19. Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas.
- 4.3.20. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas de culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndios, biossegurança, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicamente em que será realizado, apresentando cronograma ao CONTRATANTE.
- 4.3.21. Responder pela disciplina de seus funcionários durante a permanência nas dependências da CONTRATANTE, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do Núcleo de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE.



4.3.22. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas adotadas.

4.3.23. Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus para o CONTRATANTE.

4.3.24. Cumprir as posturas municipais e as disposições legais, Estaduais, e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste Contrato.

4.4. Padrão de Alimentação

Cardápios

4.4.1. Elaborar cardápios diários, semanais, quinzenais ou mensais, completos de dietas gerais e específicas para pacientes, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização.

4.4.2. Elaborar cardápios diferenciados e ornamentação para datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Festa Junina, Dia dos Pais, Dia das Crianças – ANIVERSÁRIO DE INAUGURAÇÃO DO HOSPITAL, Natal, Ano Novo. Entrega de sobremesa diferenciada (aprovaada previamente pelo NND), almoço e jantar, para todos os colaboradores e acompanhantes que realizarem as refeições, nos dias das categorias profissionais de maior representação no hospital: FARMACÊUTICO, MÉDICO, NUTRICIONISTA, ENFERMEIRO, TÉCNICO DE ENFERMAGEM, FISIOTERAPEUTA, ASSISTENTE SOCIAL, FONOAUDIÓLOGO, ADMINISTRADOR), observando as características de atendimento, sem custos adicionais.

4.4.3. Fornecer cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do CONTRATANTE.

4.4.4. Apresentar por escrito e com justificativa, alterações de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo CONTRATANTE. Quando a necessidade de alteração de cardápio for da CONTRATADA, devido previsão errônea ou falhas no processo, a preparação a ser utilizada deverá passar pela aprovação do Nutricionista Gerente e a substituição da preparação não deverá ser inferior à preparação anteriormente prevista.

4.4.5. Aceitar a solicitação do CONTRATANTE de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, até 48 horas antes do preparo.

4.5. Aquisição, Recebimento, Armazenamento e Controle de Estoque.

4.5.1. Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos bem como de água para o preparo de refeições e limpeza, em caso de sua falta na rede pública, e demais encargos necessários à execução dos serviços.

4.5.2. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes (CVS 5/2013).

4.5.3. Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou amostras dos produtos utilizados mensalmente ou quando solicitado para análise técnica e sensorial pelo Núcleo de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE.

4.5.4. Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livre de contaminação.

4.5.5. Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com a incidência mensal, bem como com as quantidades "per capita" estabelecidas e com a periodicidade das entregas, responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

4.5.6. Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam utilizados na Unidade, mas de habito do paciente e necessário à sua recuperação, conforme solicitação do CONTRATANTE e sem ônus adicional à mesma.

4.5.7. Programar recebimentos de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pelo CONTRATANTE.



4.5.8. Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Portaria (CVS 5/2013), do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo.

4.5.9. Estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtornos ao serviço.

4.5.10. Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança de características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie.

4.5.11. Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo.

4.5.11. Garantir à alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas.

4.5.12. Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e com os mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

4.6. Preparo e Distribuição

4.6.1. Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes.

4.6.2. Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança no que couber a Portaria (CVS 5/2013).

4.6.3. Manter os alimentos para consumo imediato após o preparo a temperatura superior a 65°C (10°C pra saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos.

4.6.4. Manter em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme e manter o registro de temperatura em local visível.

4.6.5. Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar refrigerado, até o momento da distribuição.

4.6.6. Utilizar água potável e filtrada para a diluição dos sucos.

4.6.7. Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes.

4.6.8. Entregar porções de todas as refeições elaboradas ao CONTRATANTE para degustação com a devida antecedência devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para o consumo pelo Núcleo de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE.

4.6.9. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica.

4.6.10. Supervisionar a qualidade na apresentação das condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo CONTRATANTE.

4.6.11. Observar e apresentar semanalmente a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição, por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros.

4.6.12. Desprezar, após cada refeição as sobras dos alimentos, salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a (CVS 5/2013).

4.6.13. Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente Contrato, através de documentos de pesagem sempre que solicitado.

4.6.14. Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo CONTRATANTE, obedecendo às disposições legais (CVS 5/2013).

4.6.15. Supervisionar a hora do preparo com técnicos especializados visando principalmente uma adequada higienização e manipulação.

4.6.16. Supervisionar e orientar a distribuição das preparações para a clientela sadia e doente.

4.6.17. Identificar todas as refeições com etiquetas seguindo o padrão definido pelo CONTRATANTE.



- 4.6.18. Transportar todas as refeições dos pacientes de acordo com as normas sanitárias previstas na Portaria CVS 18 de 9.9.2008 do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo.
- 4.6.19. Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme CVS 18 de 9.9.2008.
- 4.6.20. Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de preparo dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso ao CONTRATANTE.
- 4.6.21. Encaminhar mensalmente, ou se solicitado pelo CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do CONTRATANTE, responsabilizando-se (a CONTRATADA) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica de acordo com a solicitação do CONTRATANTE.
- 4.6.22. Controlar a saída do refeitório durante as refeições para acompanhantes, impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não e dos talheres usados.
- 4.6.23. Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes e em bom estado de conservação não sendo permitido uso de pratos com bordas quebradas e ao número de refeições de acompanhantes, servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento ao comensal no refeitório. Deverá manter impresso para essa finalidade com acesso do CONTRATANTE.
- 4.6.24. Elaborar, implementar e entregar, dentro de 20 (vinte) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da Unidade de comum acordo com o Núcleo de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE.
- 4.6.25. Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico da Unidade, contendo dietas gerais e especiais, preparação de exames, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micro nutrientes), tabela de substituições e devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas do CONTRATANTE.
- 4.6.26. Entregar 01 cópia dos Manuais Técnicos acima citados (Manual de Boas Práticas, Manual de Dietas) ao Núcleo de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE, dentro de, no máximo de 30 dias após o início da vigência do contrato, procedendo periodicamente, a revisão e atualização anual dos mesmos.
- 4.6.27. Manter os Manuais Técnicos (Manual de Boas Práticas, Manual de Dietas) à disposição de eventuais consultas, e disponibilizá-los ao CONTRATANTE, quando solicitados.
- 4.6.28. Elaborar um manual ou ficha técnica das preparações e entregar na Unidade.
- 4.7. Higiene**
- 4.7.1. Atender o que dispõe a Portaria CVS 18 de 9.9.2008, referente ao "Regulamento Técnico Sobre Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos".
- 4.7.2. Manter a absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos.
- 4.7.3. Recolher e proceder a higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para este fim.
- 4.7.4. Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.
- 4.7.5. Proceder à higienização e desinfecção de pisos ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e materiais), das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e de boas práticas.



4.7.6. Proceder à higienização do refeitório (mesas, bancos) da unidade da CONTRATANTE, inclusive com o recolhimento de restos de alimentos e descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pelo CONTRATANTE.

4.7.7. Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente encaminhando-os até local determinado pelo CONTRATANTE, observada a legislação ambiental.

4.7.8. Remover para locais apropriados e/ou indicados pelo CONTRATANTE os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes, não permitindo a liberação de lavagem, conforme o que determina a Vigilância Sanitária.

4.7.9. Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos e da qualidade comprovada.

4.7.10. Recolher e armazenar o lixo, descartáveis, etc. e sobras de alimentos, em sacos plásticos de cor apropriada dos vários setores do refeitório, copas e Unidades de Internação até o local de expurgo, ou a critério da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) do CONTRATANTE

4.7.11. Manter em perfeitas condições de uso e higiene, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços objeto deste Contrato de alimentação hospitalar.

4.7.12. Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços (cozinha copa, etc.), dentro das normas sanitárias vigentes.

4.7.13. Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados.

4.7.14. Apresentar cronograma de higienização ambiental e de equipamentos.

4.7.15. Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada de acordo com as normas vigentes.

4.8. Segurança, Medicina e Meio Ambiente de Trabalho.

4.8.1. Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.

4.8.2. Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei nº. 6.514 de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº. 3.214 de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.

4.8.3. Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras nº. 07 e 09, respectivamente, da Portaria nº. 3.214 de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei nº. 6.514 de 22 de dezembro de 1977.

4.8.4. Instalar e Manter os Serviços especializados em Engenharia de Segurança do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

4.9. Situações de Emergência

4.9.1. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos para contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente.

4.10. Suplementares

4.10.1. Manter, durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminem em sua habilitação e qualificação na fase de cotação de preços.

4.10.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.



4.10.3. Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises do CONTRATANTE.

4.10.4. Permitir o acesso de visitantes, após autorização do Núcleo e Nutrição e Dietética da CONTRATANTE e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentação adequada.

4.10.5. Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do Contrato. O CONTRATANTE reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da CONTRATADA.

4.10.6. Responsabilizar-se pelo abastecimento de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências do Núcleo de Nutrição e Dietética, onde desenvolva suas atividades, inclusive no refeitório.

4.10.7. Fornecer ficha técnica de material de limpeza.

4.10.8. Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou Técnicos do CONTRATANTE, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições.

4.10.9. Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste Contrato, sem ônus para o CONTRATANTE.

4.10.10. Prever as situações de contingências (reformas da cozinha do CONTRATANTE, greve, etc.) de forma a não haver descontinuidade na distribuição das refeições e dietas contratadas.

4.10.11. Entregar, no dia 10 de cada mês, relatório mensal que deve conter os seguintes pontos:

4.11. Cardápio Mensal

a) Descrever quantitativamente e qualitativamente os cardápios.

b) Quantitativo por clientela (quantidade real).

c) Funcionários (desjejum, almoço, jantar).

d) Pacientes (desjejum, lanche manhã, almoço, lanche tarde, jantar).

e) Acompanhantes (desjejum, almoço, jantar).

f) Extras (visitantes).

g) Aceitação por cardápio e a devida clientela.

h) Indicadores de restos, sobras e produtividade.

i) Análise microbiológica, com periodicidade mensal a critério da contratante.

j) Pesquisa de Satisfação para com o cliente.

4.11.1. Corrigir de prontos problemas apresentados pela fiscalização da CONTRATANTE sob pena de aplicação de multas e demais penalidades; os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do Contrato deverão ser resolvidos entre o Núcleo de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE e da CONTRATADA.

4.11.2. Providenciar com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias, do término do Contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pelo CONTRATANTE, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do Contrato.

4.11.3. Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários do CONTRATANTE, solicitando sempre a identificação dos usuários.

4.11.4. Reexecutar os serviços sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos.

4.11.5. Comunicar ao CONTRATANTE, sempre que ocorrerem quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura do Contrato, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do Instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente.

4.11.6. Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato (Lei Federal nº. 8.212/91), encaminhando ao CONTRATANTE mensalmente antes do vencimento da primeira fatura.



ISGH
INSTITUTO DE SAÚDE E
GESTÃO HOSPITALAR

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

4.11.7. Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação do CONTRATANTE.

4.11.8. Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, faturas, comprovantes de regularidade do GPS e do Fundo de Garantia referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pelo CONTRATANTE.

4.11.9. Relacionar trimestralmente os equipamentos e utensílios do CONTRATANTE que estão de posse da CONTRATADA.

4.12. Responsabilidade Social

4.12.1. A CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar ao CONTRATANTE, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

4.12.2. Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos e lanches servidos, respondendo perante a Administração do CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorretos e/ou inadequado para os fins previstos no presente Contrato.

4.12.3. Produzir, distribuir e recolher o café, em garrafas próprias, higienizadas e identificadas, conforme rotina (horário, local, quantidade/setor) definida pelo CONTRATANTE.

CLÁUSULA QUINTA - DA FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. 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.

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

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

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

5.5. 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.

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

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

5.6.2. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros.

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

5.8. A CONTRATADA colocará à disposição do CONTRATANTE contato telefônico e endereço de e-mail, para tratar de assuntos relacionados à relação contratual ora firmada.

CLÁUSULA SEXTA - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

Constituem obrigações do CONTRATANTE:

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

6.2. Colocar à disposição da CONTRATADA toda a condição de infra-estrutura necessária à execução da prestação de serviços objeto deste contrato, cedendo-lhe espaço de cozinha, onde serão feitas as dietas objeto deste contrato.

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



- 6.4. Assegurar à CONTRATADA o fornecimento de energia elétrica e água potável.
- 6.5. Realizar, periodicamente, dedetização e desratização da área cedida para a prestação dos serviços ora contratados.
- 6.6. 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.
- 6.7. Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual.
- 6.8. Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, específicos e de alimentação infantil, elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.
- 6.9. Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas.
- 6.10. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.
- 6.11. Entregar à CONTRATADA quando do início do serviço, relação onde constem: descrição de estado de conservação da área e (relação de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e despensas, se existirem na Unidade), registrando também as condições dos mesmos.
- 6.12. Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas à disposição da CONTRATADA, que estejam relacionados a produção e distribuição das refeições.
- 6.13. Fornecer à CONTRATADA, local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios.
- 6.14. Disponibilizar à CONTRATADA todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Unidade.
- 6.15. Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço exigindo a imediata correção.
- 6.16. Fornecimento do gás GLP. (o gás é fornecido pela terceirizada no HRC)

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS COMPETÊNCIAS DOS SERVIDORES DA CONTRATADA
Constituem competências dos servidores da CONTRATADA:

- 7.1. 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 e ambulatorial e devem estar presente todos os dias inclusive feriados e finais de semana.
- 7.2. 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.
- 7.3. 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.
- 7.4. ECONOMISTA DOMÉSTICO / TÉCNICO EM NUTRIÇÃO / TÉCNICO EM GASTRONOMIA: Ser detentor do conhecimento da área, de modo a que desenvolva com eficiência as seguintes atividades: supervisionar o preparo de refeições, gerenciar 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 OITAVA - PRAZO DE DURAÇÃO E RESCISÃO

- 8.1. O presente Contrato terá a duração de XX (xxxxx) meses, cuja vigência terá início em xx/xx/xxxx e término em xx/xx/xxxx.
- 8.2. O contrato poderá ser rescindido por qualquer das partes, a qualquer tempo e sem ônus, mediante prévia comunicação por escrito de no mínimo 90 (noventa) dias. Durante este período as partes deverão cumprir integralmente o contrato.
- 8.2.1. A parte que descumprir o aviso prévio acima mencionado, estará sujeita à multa equivalente ao somatório dos 03 (três) últimos pagamentos efetuados.



8.3. O presente contrato poderá ainda ser rescindido por qualquer das partes, caso haja descumprimento pela outra das obrigações a ela referentes, nos moldes da Lei Substantiva Civil e nos termos abaixo:

8.4. Fica, desde já, estabelecido que a não prestação dos serviços ora contratados, nos termos acima citados implicará em perdas e danos, e indenização cabível.

CLAÚSULA NONA – DAS PENALIDADES

9.1. A empresa sujeitar-se-á, em caso de inadimplemento das obrigações aqui estipuladas, sem prejuízo da rescisão contratual e das responsabilidades civil e criminal, às seguintes multas, que serão aplicadas de modo cumulativo, independente de seu número, com base nas violações praticadas durante a execução do contrato, a saber:

9.1.1. 20% (vinte por cento) sobre o valor da mensalidade do mês em que a infração ocorrer, no caso de desistência de prestar o serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar;

9.1.2. 20% (vinte por cento) sobre o valor da mensalidade do mês em que a infração ocorrer, no caso de deficiência no fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene, limpeza, dentre outros);

9.1.3. 20% (vinte por cento) sobre o valor da mensalidade do mês em que a infração ocorrer, no caso de deficiência no fornecimento de mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, previstas na cotação de preços;

9.1.4. 20% (vinte por cento) sobre o valor da mensalidade do mês em que a infração ocorrer, no caso de ausência de manutenção dos equipamentos utilizados.

9.1.5. 20% (vinte por cento) sobre o valor da mensalidade do mês em que a infração ocorrer, no caso de ausência do fornecimento do gás GLP.

9.2. Além das penalidades acima citadas, outras serão aplicadas conforme descrição abaixo:

INFRAÇÕES	PENALIDADES
Atraso nas refeições (superior 20min)	2% do valor do quantitativo diário requerido por infração
Falta de substituição de quadro técnico	2% do valor do quantitativo mensal requerido por infração
Ausência de supervisão da distribuição e organização do refeitório	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)	2% do valor do quantitativo diário requerido por infração
Presença de toxinfecções alimentares	2% do valor do quantitativo diário requerido por infração. Solicitação de Análise Microbiológica extra.
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



9.3. Os valores das multas referidas no subitem 9.1 serão descontados da CONTRATADA, mediante subtração a ser efetuada de qualquer fatura ou crédito, em favor do CONTRATANTE, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

CLÁUSULA DÉCIMA – DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1. A CONTRATADA declara neste ato, que tem ciência de que o CONTRATANTE executa sua atividade mediante Contrato de Gestão firmado junto ao Estado do Ceará 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 decorrente do mencionado encerramento contratual, enfim, sem qualquer ônus para as partes.

10.2. A CONTRATADA deverá se adequar ao cumprimento das seguintes condições de retenção tributária:

10.2.1. **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.

10.2.2. **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.

10.2.3. **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."

10.3. A contratada deve ao longo da vigência deste contrato, tornar seu capital social compatível com o número de empregados, observando 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).



ISGH
INSTITUTO DE SAÚDE E
GESTÃO HOSPITALAR

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - RESCISÃO

7.1. O presente contrato poderá ser rescindido de pleno direito em qualquer época, sem ônus, por qualquer das partes, devendo a parte interessada comunicar a outra com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

7.2. O presente contrato poderá ainda ser rescindido nas seguintes hipóteses:

- a. Inexecução total ou parcial dos serviços;
- b. Falência da CONTRATADA ou extinção do CONTRATANTE;
- c. Prática de atos dolosos ou contrários à boa fé;

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 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.

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 firmada.

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 vedado 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.



ISGH

INSTITUTO DE SAÚDE E
GESTÃO HOSPITALAR

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

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.

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

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. _____
NOME:
RG:

2. _____
NOME:
RG:

