

CIRCULAR nº 03
ALTERAÇÃO DO MODELO DE PROPOSTA

PREGÃO PRESENCIAL FFM / ICESP 2306/2023
PROCESSO DE COMPRA FFM RS Nº 1938/2023

A FUNDAÇÃO FACULDADE DE MEDICINA comunica aos interessados do **PREGÃO PRESENCIAL Nº 2306/2023**, cujo objeto é a FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES HOSPITALARES, que será realizado em **10 de novembro de 2023 às 10:00h**, que houve ajuste no ANEXO II do edital, portanto, deverá ser considerado este arquivo como modelo para apresentação de proposta.

São Paulo, 07 de novembro de 2023.

FUNDAÇÃO FACULDADE DE MEDICINA

PREGÃO PRESENCIAL FFM / ICESP 2306/2023
PROCESSO DE COMPRA FFM RS Nº 1938/2023
CNPJ: 56.577.059/0006-06 – 56.577.059/0012-54

A Fundação Faculdade de Medicina, entidade de direito privado sem fins lucrativos, torna pública a abertura do **PREGÃO PRESENCIAL FFM / ICESP 2306/2023**, do tipo **MENOR PREÇO**, que será regido pelo Regulamento de Compras da Fundação Faculdade de Medicina – FFM, para contratação de empresa especializada para o **"FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES HOSPITALARES"**, conforme previsto no **Memorial Descritivo (Anexo I)**.

1. DO OBJETO

1.1. "FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES HOSPITALARES", conforme especificações constantes do **Anexo I**.

1.1.1. Os quantitativos previstos no Memorial Descritivo são referenciais, sendo que a aquisição será conforme demanda, de acordo com a necessidade. O faturamento será feito por medição.

1.1.2. Caso seja mantida a demanda estimada, se o serviço revelar-se ineficiente por falha na estimativa de colaboradores previstos na proposta, a alocação do número adequado deverá ser promovida, mantido o preço proposto.

1.1.3. Caso haja variação do número de refeições/mês, constante do Memorial Descritivo, para mais ou para menos, a CONTRATADA poderá fazer ajustes no número de colaboradores, comunicando previamente a CONTRATANTE, com as devidas justificativas. Qualquer ajuste não poderá comprometer a qualidade e eficiência do serviço, que ficará sujeita à avaliação SLA.

1.2. Local de prestação dos serviços:

1.2.1. Instituto Do Câncer do Estado de São Paulo (ICESP)
Avenida Doutor Arnaldo, nº 251 – São Paulo/SP.

1.2.2. Instituto de Tratamento do Câncer Infantil (ITACI)
rua Galeno de Almeida, 148 – Pinheiros – São Paulo

2. DA DATA, HORÁRIO E LOCAL DA ABERTURA DA SESSÃO: 10/11/2023, ÀS 10:00h, na Avenida Rebouças, 381, Edifício Cláudia, 10º andar, Jardim Paulista – São Paulo - CEP 05401-000

3. DA VIGÊNCIA

3.1. O contrato terá vigência de 24 (vinte e quatro) meses, a contar da data de início de execução.

3.1.1. A CONTRATADA deverá designar 1 (um) gestor para acompanhar a operação 20 (vinte) dias antes do início da execução dos serviços, para alinhamento e implantação, sem impacto na operação. A CONTRATADA deverá definir com a CONTRATANTE a função dos colaboradores (liderança e operacional) que participarão desse processo.

4. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar do processo todos os interessados com qualificação comprovada para execução do objeto da contratação, bem como com cadastro de Classificação Nacional de Atividade Econômica – CNAE compatível com o objeto do presente pregão presencial.

4.2. É vedada a participação de empresas que tenham:

4.2.1. entre seus sócios, agentes políticos, membros do Ministério Público na ativa ou dirigente de órgão ou entidade da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, bem como seus respectivos cônjuges, companheiros ou parentes, até o segundo grau, em linha reta, colateral ou por afinidade;

4.2.2. entre seus sócios, funcionário com vínculo ativo na Fundação Faculdade de Medicina (FFM) e/ou com o Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (HCFMUSP);

4.2.3. entre seus sócios, funcionário desligado na Fundação Faculdade de Medicina nos últimos 18 (dezoito) meses anteriores à contratação que pretende seja efetivada (artigo 5º-C da Lei 6.019/74);

4.2.4. entre seus empregados, funcionário desligado na Fundação Faculdade de Medicina nos últimos 18 (dezoito) meses anteriores à contratação que pretende seja efetivada (artigo 5º-D da Lei 6.019/74).

5. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

5.1. Os pedidos de esclarecimentos e os registros de impugnações referentes a este processo deverão ser enviados até 02 (dois) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública.

5.2. Os pedidos de esclarecimentos e os registros de impugnações deverão ser encaminhados ao Pregoeiro, por escrito, para os e-mails aamorim@ffm.br, danielos@ffm.br e joao.gianso@icesp.org.br e confirmado o recebimento.

5.3. Nos pedidos de esclarecimentos ou registros de impugnação, os interessados deverão identificar-se: CNPJ, Razão Social e nome do representante que pediu esclarecimento e informações para contato (endereço completo, telefone e e-mail).

5.4. A resposta ao pedido de esclarecimento ou ao registro de impugnação será divulgada pelo Pregoeiro no site do ICESP (<https://www.icesp.org.br/editais>).

Nota: A FFM não responderá perguntas formuladas em desacordo com o disposto, salvo no caso de dúvidas que comprovadamente tenham sido originadas pelos esclarecimentos da própria FFM.

6. DA VISITA TÉCNICA

6.1. Os interessados em participar deste pregão poderão agendar visita técnica com os responsáveis, no ICESP, com as **Sras. Maria Manuela ou Marcia Nakamura**, telefone: 3893-4850 ou por e-mail manuela.alves@hc.fm.usp.br / marcia.nakamura@hc.fm.sp.br. O prazo para a realização da visita prévia se encerrará no dia útil imediatamente anterior à data da abertura da sessão prevista no item 2 deste Edital.

6.2. Os representantes das empresas interessadas deverão comparecer no local indicado, portando Declaração de Visita Técnica (conforme modelo do **Anexo IV**) para assinatura, em 2 (duas) vias, devidamente preenchidas, e documento de identificação.

6.3. Caso a Proponente considere não ser necessário participar da visita técnica, deverá apresentar a declaração de que possui pleno conhecimento do objeto do pregão e optou por não realizar a referida visita, conforme **Anexo V**.

6.4. A visita técnica tem como objetivo repassar as informações necessárias aos interessados, sobre a execução atual, para a elaboração da proposta. Não cabe à CONTRATANTE nenhuma responsabilidade em função de insuficiência dos dados levantados por ocasião da visita técnica.

7. DA SESSÃO DO PREGÃO E JULGAMENTO

7.1. No horário e local indicados neste Edital será aberta a sessão pública, iniciando-se pela fase de credenciamento das empresas interessadas em participar deste certame.

7.1.1. Após o encerramento do credenciamento e identificação dos representantes das empresas participantes, o Pregoeiro declarará aberta a sessão do PREGÃO, oportunidade em que não mais aceitará novos participantes, dando início ao recebimento dos envelopes contendo a Proposta Comercial (Envelope nº 1) e os Documentos de Habilitação (Envelope nº 2).

8. DO CREDENCIAMENTO

8.1. Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:

- a) tratando-se de representante legal de sociedade empresária ou cooperativa, ou empresário individual, o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro empresarial, registrado na Junta Comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência dessa investidura;
- b) tratando-se de procurador, a procuração por instrumento público ou particular, da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhada do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a", que comprove os poderes do mandante para a outorga.

- 8.1.1. O representante legal ou procurador que comparecer à sessão de pregão deverá ter poderes expressos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame.
- 8.2. O representante (legal ou procurador) da empresa interessada deverá identificar-se exibindo documento oficial que contenha foto;
- 8.3. A empresa que não contar com representante presente na sessão ou, ainda que presente, não puder praticar atos em seu nome por conta da apresentação de documentação defeituosa, ficará impedida de participar da fase de lances, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de interpor recurso, ficando mantido, portanto, o preço apresentado na proposta escrita, que há de ser considerada para efeito de ordenação das propostas e apuração do maior preço;
- 8.4. Encerrada a fase de credenciamento pelo Pregoeiro, não serão admitidos credenciamentos de eventuais interessados retardatários;
- 8.5. Será admitido apenas 1 (um) representante para cada empresa credenciada, sendo que um deles poderá representar apenas uma credenciada.

9. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

- 9.1. **Envelopes:** O ENVELOPE Nº 1 – PROPOSTA e o ENVELOPE Nº 2 – HABILITAÇÃO deverão ser entregues separadamente, em 2 (dois) envelopes fechados e rubricados no fecho, contendo em sua parte externa a identificação da empresa participante (razão social e CNPJ), o número deste Edital, conforme descrito abaixo:

CONFIDENCIAL – PREGÃO PRESENCIAL PREGÃO PRESENCIAL FFM / ICESP 2306/2023
ENVELOPE N.º 01 - PROPOSTA
FUNDAÇÃO FACULDADE DE MEDICINA
OBJETO: FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES HOSPITALARES
RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE CNPJ DA LICITANTE

CONFIDENCIAL – PREGÃO PRESENCIAL PREGÃO PRESENCIAL FFM / ICESP 2306/2023
ENVELOPE N.º 02 - HABILITAÇÃO
FUNDAÇÃO FACULDADE DE MEDICINA
OBJETO: FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES HOSPITALARES
RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE CNPJ DA LICITANTE

9.2. DA PROPOSTA COMERCIAL – ENVELOPE Nº 01

- 9.2.1. A PROPOSTA COMERCIAL deverá ser elaborada com base nas especificações contidas no Anexo I – Memorial Descritivo e demais anexos deste edital e em conformidade ao modelo constante do Anexo II e impressa em papel timbrado da empresa, em uma via, com suas páginas numeradas e rubricadas, sendo a última assinada pelo

representante legal da empresa, sem emendas, acréscimos, borrões, rasuras, ressalvas, entrelinhas ou omissões que acarretem lesão ao direito das demais empresas participantes ou impeçam exata compreensão de seu conteúdo.

9.2.2. Não serão admitidas, posteriormente, alegações de enganos, erros ou distrações na apresentação das propostas comerciais, como justificativas de quaisquer acréscimos ou solicitações de reembolsos e indenizações de qualquer natureza.

9.2.3. Deverão estar consignados na proposta:

- a) Denominação, endereço/CEP, telefone, e-mail e CNPJ da empresa participante e a data;
- b) Descrição do objeto do Pregão de forma clara, precisa e suficiente à correta identificação, obedecidas todas as especificações constantes no Memorial Descritivo - Anexo I do edital;
- c) Quantidade de colaboradores;
- d) Preço proposto, indicando os preços unitários por refeição e itens avulsos, mensal e global para o fornecimento das quantidades indicadas, em moeda corrente nacional, em algarismo e por extenso. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: alimentos, produtos de limpeza, colaboradores, transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com a prestação de serviços objeto da presente licitação;
- e) A falta de data, assinatura e/ou rubrica na Proposta Comercial somente poderá ser suprida pelo representante legalmente constituído, presente à reunião de abertura do Envelope nº. 1 - Proposta Comercial;
- f) Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data estipulada para a entrega dos envelopes.

9.2.4. Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital e seus Anexos.

9.3. DA HABILITAÇÃO – ENVELOPE Nº 02

9.3.1. O Envelope nº. 2 deverá conter os documentos previstos no **item 13 – DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO.**

9.3.2. Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Tabelião de Notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio.

10. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

10.1. Abertos os envelopes de **Propostas Comerciais**, estas serão analisadas verificando o atendimento a todas as condições estabelecidas neste Edital, sendo imediatamente desclassificadas aquelas que estiverem em desacordo.

10.2. A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas:

- a) Que contiverem cotação de objeto diverso daquele constante neste Edital;
- b) Que apresentem preço e/ou vantagem baseados exclusivamente em propostas ofertadas pelos demais licitantes;

- 10.3.** Na hipótese de desclassificação de todas as propostas, o Pregoeiro dará por encerrado o certame, lavrando-se ata a respeito.

11. DOS LANCES E DA NEGOCIAÇÃO

- 11.1.** Elaborada a tabela de classificação, o Pregoeiro convidará os autores das propostas a formularem novos lances por meio de envelopes que serão disponibilizados.
- 11.2.** Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima entre os lances de R\$ 1.000,00 (mil reais), aplicável inclusive em relação ao primeiro. A aplicação do valor de redução mínima entre os lances incidirá sobre o preço global.
- 11.3.** Não poderá haver desistência dos lances já ofertados.
- 11.4.** A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.
- 11.5.** A desistência em apresentar lance, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará na exclusão da empresa participante da etapa de lances e na manutenção do último lance apresentado pela empresa, para efeito de posterior ordenação das propostas.
- 11.6.** O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas a redução do preço.
- 11.7.** Após a negociação, se houver, será verificado o atendimento da empresa participante às condições de habilitação estipuladas neste Edital.
- 11.8.** Se houver a necessidade de diligência na fase de habilitação, a sessão será sobrestada, retendo-se os ENVELOPES DE HABILITAÇÃO, a data de reabertura da sessão será publicada no site e comunicada aos participantes classificados.

12. DO JULGAMENTO E DECLARAÇÃO DO VENCEDOR

- 12.1.** O critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO**.
- 12.2.** Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.
- 12.3.** Caso não sejam realizados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado da contratação.
- 12.4.** Caso haja apenas uma proposta, esta será aceita desde que atenda a todos os termos do Edital.

- 12.5.** Considera-se inaceitável, para todos os fins aqui dispostos, a proposta que não atender às exigências fixadas neste Edital.
- 12.6.** Aceita a proposta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação da empresa participante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições de habilitação.
- 12.7.** Constatado o atendimento pleno às exigências deste edital, será declarado o vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto desta licitação.
- 12.8.** Se a proposta não for aceitável ou se a empresa participante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à verificação das condições de habilitação da empresa participante, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às condições do Edital, sendo a respectiva empresa participante declarada vencedora a ela adjudicado o objeto desta licitação.
- 12.9.** O detentor da melhor proposta deverá apresentar ao Pregoeiro, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis a contar do encerramento da sessão, proposta escrita de preços contemplando o lance final ofertado.

13. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

- 13.1.** Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação da empresa participante detentora da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- a) Portal da Transparência;
 - b) TCE/SP - Tribunal de Contas do Estado de São Paulo;
 - c) Cadin Estadual;

13.2. Habilitação Jurídica

- 13.2.1.** Estatuto social ou contrato social ou outro instrumento equivalente, registrado em órgão competente;
- 13.2.1.1.** Os documentos descritos no item anterior deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, conforme legislação em vigor.

13.3. Regularidade Fiscal, Trabalhista e Inexistência de Fatos Impeditivos

- 13.3.1.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

13.3.2. Declaração de regularidade fiscal e trabalhista, e de inexistência de fatos impeditivos (conforme modelo constante no **Anexo III**), assinada pelo representante legal da Proponente, com poderes de representação devidamente comprovados;

13.3.3. Certidão de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

13.3.4. Certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de débitos trabalhistas.

13.4. Qualificação Técnica

13.4.1. Comprovação de capacidade técnica, mediante apresentação de contrato de fornecimento de refeições hospitalares ou atestado, emitido por entidade de direito privado ou de direito público, ou por órgão de regulação e/ou de fiscalização, de fornecimento de refeições hospitalares, que demonstre, cumulativamente:

- i) suprimento de um quantitativo mínimo de 300 (trezentos) leitos hospitalares, sendo vedada a soma de atestados para a obtenção do quantitativo mínimo; e
- ii) prestação de serviços vigente, ou que tenha ocorrido nos últimos 5 (cinco) anos, contados da data de publicação do Edital.

13.4.2. Certidão de registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição;

13.4.3. Certidão de registro de responsável técnico no Conselho Regional de Nutrição.

13.5. Visita Técnica

13.5.1. Declaração de Visita Técnica (modelo do **Anexo IV**) ou Declaração de Opção por Não Realizar a Visita Técnica (modelo do **Anexo V**), conforme o caso.

13.6. A documentação deverá estar válida na data de sua entrega.

13.7. Caso a empresa possua mais de uma unidade, toda a documentação (proposta, CNPJ e demais documentos solicitados) deve, obrigatoriamente, ser da unidade que irá fornecer o produto.

14. DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

14.1. Dos atos do Pregoeiro cabem recurso, devendo haver manifestação verbal imediata na própria sessão pública, com o devido registro em ata da síntese da motivação da sua intenção, abrindo-se então o prazo de 02 (dois) dias úteis, que começará a correr a partir do dia em que houver expediente na FFM para a apresentação das razões, por meio de memoriais, ficando os demais participantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões, em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

14.2. Os recursos devem ser protocolados na Sede do ICESP, localizado na Avenida Dr.

Arnaldo, 251, São Paulo-Capital, aos cuidados do Departamento de Contratos e Compras – ICESP.

- 14.3. A ausência de manifestação imediata e motivada, na sessão pública, importará na decadência do direito de recurso, na adjudicação do objeto do certame à empresa vencedora e no encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação;
- 14.4. Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro encaminhará os autos do processo devidamente informado à autoridade competente;
- 14.5. Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à empresa vencedora e homologará o procedimento.
- 14.6. O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

15. DA CONTRATAÇÃO

- 15.1. A apresentação de Proposta implica o conhecimento e a aceitação de todos os termos e condições do presente Edital e seus anexos pela Proponente.
- 15.2. A recusa na assinatura do Contrato, após sua convocação, ensejará a cobrança de multa de 20% (vinte por cento) do valor total da proposta de preço apresentada, sem prejuízo da cobrança de indenização por danos que a FFM venha a incorrer em função da demora.
- 15.3. A Minuta de Contrato encontra-se anexada a este Edital (**Anexo VI**), e as empresas participantes do processo concordam plenamente com as disposições contidas no instrumento.

16. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 16.1. A futura contratada responsabilizar-se-á pela execução integral do objeto contratado, não podendo, sem prévia e expressa autorização da FFM, subcontratar, ceder ou transferir, totalmente, o objeto deste ajuste.
 - 17.1.1 Em caso de Subcontratação, devidamente justificada e aceita pela Contratante, a Contratada permanecerá responsável legal e contratualmente pelas obrigações que decorrem do objeto deste ajuste.

17. SANÇÕES

- 17.1. No caso de descumprimento contratual, por ação ou omissão, estará a **CONTRATADA** sujeita às seguintes penalidades:

- a) Advertência;
- b) Multa correspondente a até 20% (vinte por cento) do valor da demanda atribuída à empresa no respectivo mês da multa ou, se inexistente, no anterior;
- c) Suspensão temporária do direito de participar em licitação e/ou impedimento de contratar com a FFM, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
- d) Rescisão contratual.

17.2. A **CONTRATADA** será submetida à avaliação de Qualidade do Fornecimento de Refeições Hospitalares e, pelo resultado dessa avaliação, também estará sujeita à penalidade de multa, conforme o resultado de sua avaliação, conforme previsto no Memorial Descritivo.

17.3. O valor das multas poderá ser cobrado por meio de compensação com os valores vincendos e não pagos, até a sua integral satisfação, sem prejuízo de cobrança judicial.

17.4. As multas não têm caráter compensatório e poderão ser aplicadas cumulativamente com a rescisão do Contrato, sendo que sua cobrança não isentará a **CONTRATADA** da obrigação de indenizar eventuais perdas e danos, inclusive causados a terceiros.

18. GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

19. A **CONTRATADA** deverá prestar garantia de execução do objeto correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total contratado, conforme as condições previstas na Cláusula Décima Primeira do Contrato (**Anexo VI**).

20. DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1. A FFM reserva-se o direito de cancelar ou revogar o presente processo.

20.2. A FFM poderá relevar omissões puramente formais.

A FFM poderá promover qualquer diligência destinada a esclarecer ou solicitar informações complementares, as quais deverão ser providenciadas no prazo de até 2 (dois) dias úteis, a contar da data da solicitação.

Ludemar Sartori
Gerente de Suprimentos e Operações
Fundação Faculdade de Medicina - FFM

João Luiz Gianso
Coordenador de Contratos
Departamento de Contratos e Compras – ICESP

ANEXO I

MEMORIAL DESCRITIVO

PREGÃO PRESENCIAL FFM / ICESP 2306/2023
PROCESSO DE COMPRA FFM RS Nº 1938/2023

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES HOSPITALARES

Sumário

1. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO.....	12
2. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS.....	14
2.1. Produção de refeições.....	14
2.2. Refeições Centro Cirúrgico.....	25
2.3. Copa Diretoria.....	26
2.4. Café.....	27
2.5. Comemorações de paciente.....	28
2.6. Cozinha experimental.....	28
2.7. Lanches.....	29
2.8. Itens avulsos.....	30
3. Equipe de trabalho.....	30
3.1. Unidade ICESP.....	32
3.2. Unidade ITACI.....	33
4. Equipamentos.....	33
5. Utensílios.....	35
5.1. Unidade ICESP.....	35
5.2. Unidade ITACI.....	36
6. Demais responsabilidades e obrigações da CONTRATADA.....	36
7. Demais responsabilidades e obrigações da CONTRATANTE.....	38
8. Fiscalização e controle de execução do contrato.....	39
9. Resumo das obrigações e responsabilidades.....	46
10. Quantitativo de refeições.....	48
10.1. Unidade ICESP.....	49
10.2. Unidade ITACI.....	52
11. Pré-requisitos para participação no pregão presencial.....	54
12. Referências.....	54
ANEXO A. Manual de Dietas	55
ANEXO B. Boas práticas ambientais específicas.....	56
ANEXO C. Lista de equipamentos disponibilizados para a operação.....	61
ANEXO D. Lista de utensílios disponibilizados para a operação.....	63

1. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

O objeto de contratação será o fornecimento de refeições hospitalares, destinadas a pacientes adultos e pediátricos, acompanhantes legalmente instituídos (acompanhantes de pacientes idosos com mais de 60 anos, nos termos da Lei federal nº 10.741, de 01/10/03 (Estatuto do Idoso) e menores de 18 anos, nos termos da Lei Federal nº 8069, de 13/07/1990 (Estatuto da Criança e do Adolescente), bem como acompanhantes, plantonistas médicos e demais colaboradores previamente autorizados conforme critérios do ICESP e ITACI (Secretaria de Gestão Pública, 2010).

Deverá estar assegurada uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, segundo legislação atual vigente, englobando a produção e desenvolvimento de todas as atividades administrativas.

O regime desta contratação será: PREÇO UNITÁRIO POR REFEIÇÃO/ ITEM DE FORNECIMENTO.

Entenda-se por refeição: dietas gerais ou de rotinas, modificadas e especiais, compreendendo desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche noturno.

Os quantitativos previstos no Memorial Descritivo são referenciais, sendo que a aquisição será conforme demanda, de acordo com a necessidade. O faturamento será feito por medição.

Caso seja mantida a demanda estimada, se o serviço revelar-se ineficiente por falha na estimativa de colaboradores previstos na proposta, a alocação do número adequado deverá ser promovida, mantido o preço proposto.

Caso haja variação do número de refeições/mês, constante do Memorial Descritivo, para mais ou para menos, a CONTRATADA poderá fazer ajustes no número de colaboradores, comunicando previamente a CONTRATANTE, com as devidas justificativas. Qualquer ajuste não poderá comprometer a qualidade e eficiência do serviço, que ficará sujeita à avaliação SLA.

Entenda-se por item de fornecimento: qualquer gênero ou preparação solicitada pelo nutricionista da CONTRATANTE que não componha em relação à quantidade e o padrão da dieta das refeições acima descrita (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche noturno). Por exemplo: porção de frutas, macarrão, sanduíches e etc.

A CONTRATADA deverá realizar o planejamento do cardápio, aquisição de insumos, estocagem, produção das refeições, montagem das bandejas, acondicionamento das bandejas nos carros de distribuição, conexão dos carros na torre de aquecimento/resfriamento e disponibilização dos carros prontos na área de montagem de bandejas, localizada na cozinha 1º subsolo para a CONTRATANTE.

A CONTRATANTE irá retirar os carros de distribuição prontos na cozinha 1º subsolo, encaminhará para as copas de internação, UTIs e pronto socorro, realizará a distribuição das refeições nos leitos dos pacientes. Após, realizará a recolha das bandejas, retornando com os carros para a cozinha 1º subsolo.

A CONTRATADA é responsável pela lavagem das louças dos pacientes na cozinha 1º subsolo.

A pesquisa de satisfação dos clientes e as demais atividades envolvendo a Nutrição Clínica (visitas, avaliação nutricional e prescrição dietética dos pacientes) são de responsabilidade da CONTRATANTE.

A terapia nutricional realizada pelo fornecimento de complementos nutricionais e/ ou dietas enterais, não faz parte deste objeto, sendo de responsabilidade da CONTRATANTE.

A aquisição e o fornecimento dos produtos (gêneros alimentícios e demais insumos) deverão ser efetuados pela CONTRATADA.

A CONTRATADA deverá utilizar as dependências da CONTRATANTE, onde a alimentação deverá ser produzida. O uso do espaço está permitido somente para a produção de refeições, lanches e demais itens que atendam exclusivamente a CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá atender as solicitações de itens avulsos (bolacha, suco, pó café, açúcar, etc.) para atendimento da unidade de Osasco. O custo de transporte para esta unidade será de responsabilidade da CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá fornecer mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes e com a devida validação da CONTRATANTE, para desenvolver todas as atividades previstas.

Devido à complexidade das atividades desenvolvidas no ICESP, a CONTRATADA deverá entregar as refeições e demais itens com eficiência, qualidade e prazos adequados, conforme previsto neste memorial descritivo.

Localização

Unidade ICESP

Instituto do Câncer do Estado de São Paulo – Octavio Frias de Oliveira

Endereço: Avenida Dr. Arnaldo, 251 - São Paulo.

CEP 01246-000

Unidade ITACI

Instituto de Tratamento do Câncer Infantil

Endereço: Rua Galeno de Almeida, 148 - São Paulo.

CEP 05410-030

Características da Unidade - ICESP

Hospital especializado no tratamento do câncer (atendimento terciário), acreditado pela ONA, nível 2 e JCI, com atendimento de pacientes adultos e eventualmente crianças.

A Instituição possui 499 leitos de internação, incluindo UTI'S e pronto socorro (Centro de Atendimento de Intercorrência Oncológica – CAIO). Aproximadamente 15% dos pacientes internados tem indicação de Terapia Nutricional Enteral.

Características da Unidade – ITACI

Hospital especializado no tratamento do câncer de crianças e adolescentes.

A Instituição possui 30 leitos de internação incluindo UTI'S.

A seguir, serão descritas detalhadamente as atividades/serviços realizadas pela CONTRATADA, bem como suas responsabilidades e da CONTRATANTE.

2. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. Produção de refeições

Planejamento do cardápio e aquisição (unidade ICESP e ITACI)

Deverão ser elaborados cardápios diários, completos, por tipo de dietas - com a frequência de repetição mensal (4 ou 5 semanas de cardápio).

Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas, proporcionando um aporte calórico adequado, conforme definido em Manual de Dietas (**ANEXO A**) da CONTRATANTE.

Deverá ser apresentado o cálculo do valor nutricional (valor calórico, macro e micronutrientes) para o cardápio mensal em até 30 dias do início do contrato. A revisão dos cálculos nutricionais, considerando a atualização das alterações no cardápio mensal, deverá ocorrer quando solicitado pela CONTRATANTE. As dietas especiais devem acompanhar o padrão do Manual de Dietas da CONTRATANTE e seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas às necessidades requeridas pelo paciente.

O cardápio mensal deverá ser apresentado completo a CONTRATANTE, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

Deverá haver flexibilidade no planejamento do cardápio, para inserção de novas receitas, desenvolvidas em parceria com a Cozinha Experimental da CONTRATANTE.

Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidade e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo o Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil. Ministério da Saúde, 2014).

Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise dos motivos formais, encaminhados com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas. Exceto para hortifrutigranjeiros, que poderá ser apresentada a justificativa no primeiro horário do dia (desjejum) sobre as alterações do próprio dia, para avaliação da CONTRATANTE. Em caso de comprovação de falta de logística/ organização com pedidos/ entregas por parte da CONTRATADA, haverá registro da falha de atendimento para efeito da Avaliação da Qualidade.

Em atendimento a projetos de Humanização, deverão ser planejados cardápios temáticos para pacientes, em datas especiais: Carnaval, Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, Dia Mundial da Saúde, Dia da Saúde e Nutrição e outras datas (no mínimo de 01 evento no mês, limitado em até 15 datas no calendário do ano), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela CONTRATANTE. O cardápio especial deverá conter preparações diferenciadas para: arroz, feijão/ sopa,

prato principal, guarnição, salada e sobremesa, acrescido de brindes com tag da informação de cardápio temático, não podendo haver sinalização/divulgação da marca da CONTRATADA. Exemplos de brindes: pão de mel, chocolate personalizado, objetos personalizados, etc, conforme validação da CONTRATANTE, sem custo adicional para a CONTRATANTE.

Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

A Contratada deverá providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, ou outros produtos, que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário à sua recuperação, conforme solicitação da CONTRATANTE, a ser cobrado mediante comprovação pela apresentação de nota ou cupom fiscal. Os preços utilizados para compor o demonstrativo dos itens fornecidos deverão ser os preços correspondentes ao da aquisição da matéria prima (sem acréscimos de impostos ou margem de lucro).

A CONTRATADA deverá adquirir insumos de qualidade, aprovados pela CONTRATANTE previamente, para a produção das refeições e dos demais itens descritos no contrato:

- Somente será permitida a utilização de arroz agulhinha, tipo I, limpo e polido
- Carnes contendo, obrigatoriamente, o carimbo SIF ou DIPOA
- Carnes grelhadas: alcatra, contrafilé, maminha
- Carnes cozidas: coxão mole, coxão duro, patinho, lombo
- Assados: lagarto e alcatra.
- Carnes à milanesa: coxão mole e alcatra.
- Carne moída: patinho.
- Carnes suínas: bisteca, pernil, lombo e tender. Aves grelhadas, à milanesa, cozidas ou assadas: coxa, sobrecoxa ou filé (frango, peru ou chester)
- Óleos para preparação: soja, milho, girassol, canola, de boa qualidade, refinados, rico em polinsaturados e com alto teor de pureza
- Azeites para saladas: azeite de oliva (extra virgem)
- Sal: iodado e não iodado (dieta específica)
- Ovos: tipo extra
- Laticínios: de primeira qualidade, indicando procedência
- Concentrados de tomates: de marcas renomadas e conhecidas no mercado, não sendo permitido o uso sistemático e acumulado dos mesmos
- Suco de fruta industrializado de 100 a 200 ml (sabores variados), com 100% de fruta
Descrição: Processamento tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo
- Leites: UHT integral, desnatado e zero lactose
- Leites para preparações: em pó ou UHT integral, desnatado e zero lactose
- Farinha de trigo, milho, mandioca torrada e fubá: de primeira qualidade
- Torradas, bolachas e bolos industrializados: de primeira qualidade e diversidade de sabores

- Nos dias de massas, fornecer queijo tipo parmesão ralado e porcionado (25g)
A auditoria em relação às matérias-primas será realizada e a CONTRATANTE sinalizará necessidade de substituição do item que não atender aos padrões de qualidade, incluindo hortifrutigranjeiros.
Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pela CONTRATANTE.

O cardápio mensal deverá ser elaborado conforme tabelas de incidências descritas abaixo:

Tabela de incidência e gramagem de prato principal a ser distribuído no ICESP

TIPO	FREQUÊNCIA MENSAL	GRAMATURA ¹
Carne vermelha (Somente cortes de 1ª: Alcatra, Coxão mole, Coxão duro, Patinho, Patinho Moído)	26	120 a 150g
Sobrecoxa com osso	7	150 a 180g
Peito sem osso	6	120 a 150g
Filé de sobrecoxa	9	120 a 150g
Cação em posta	6	120 a 150g
OUTROS		120 a 150g
Omelete Recheado	4	120 a 150g
Massa Recheada (lasanha a bolonhesa, nhoque a bolonhesa)	4	(50% de proteína)

¹: considerar gramatura do prato principal pronto para consumo.

Tabela de incidência e gramagem de prato principal a ser distribuído no ITACI

TIPO	FREQUÊNCIA MENSAL	GRAMATURA ¹
Carne vermelha (Somente cortes de 1ª: Alcatra, Coxão mole, Coxão duro, Patinho, Patinho Moído)	26	80 a 100g
Sobrecoxa com osso	7	100 a 120g
Peito sem osso	6	80 a 100g
Filé de sobrecoxa	9	80 a 100g
Cação em posta	6	80 a 100g
OUTROS		80 a 100g
Omelete Recheado	4	80 a 100g
Massa Recheada (lasanha a bolonhesa, nhoque a bolonhesa)	4	(50% de proteína)

Não deverão ser utilizados no cardápio produtos embutidos e processados (linguiça, salsicha, hambúrguer, almôndegas, etc), salvo se houver solicitação/aprovação da CONTRATANTE.

Tabela de incidência e gramagem de sobremesas doce e frutas (almoço e jantar) a ser distribuído no ICESP e no ITACI

TIPO	FREQUÊNCIA MENSAL	GRAMATURA ¹
Pudim	7	80g
Outros (compota de fruta, beijinho, brigadeiro, curau, sagu, arroz doce, pavê, mousse, etc)	13	80g
Salada de fruta	13	100g
Frutas variadas	29	100g ou 1 unidade

¹: considerar gramatura da sobremesa pronta para consumo.

Cardápio de substituição – em caso de substituição do cardápio, quaisquer das opções abaixo deverão ser validadas previamente pela CONTRATANTE, juntamente com o cardápio mensal. Qualquer item de substituição do cardápio (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche noturno) não deverá ser cobrado como extra, pois estará substituindo um item ao outro.

Substituição de cardápio ALMOÇO e JANTAR a ser distribuído no ICESP e no ITACI – exemplos:

PREPARAÇÃO	CARDÁPIO	OPÇÕES
Entrada	Feijão/ Sopa	Sopa / Feijão
Acompanhamento	Arroz	Macarrão
Prato Principal	Frango	Peixe
Guarnição	Verdura	Legume
Salada	Folhas	Legumes
Sobremesa	Doce/fruta	Gelatina
Bebida	Suco	-----

Substituição de cardápio DESJEJUM, LANCHE DA TARDE e LANCHE NOTURNO a ser distribuído no ICESP e no ITACI – exemplos:

PREPARAÇÃO	CARDÁPIO	OPÇÕES
Pães/ Bolacha/ Bolo	Pão Francês	Torrada, bolacha, bolo e pão bisnaga
Bebidas	Café com Leite	Achocolatado, chá, leite puro, café, leite soja e leite de zero lactose
Saches	Geléia	Margarina
Frios	Queijo	-----
Fruta	Banana	Qualquer fruta
Preparação Láctea	logurte	-----

Projeto “Oferta Apetite” – trata-se de um cardápio especial que a CONTRATADA deverá planejar com a CONTRATANTE opções para substituição de todas as preparações fornecidas na refeição com preparação especial de lanches, salgados, etc., e deve ser elaborada atendendo as necessidades do paciente oncológico. A preparação será acompanhada de suco e sobremesa do dia. Em casos de pacientes em isolamento, deve ser entregue em descartável adequado, sem cobrança do mesmo. Deverá ter o preço da dieta geral ou geral ISOL, conforme padronizado com a CONTRATANTE.

Abaixo, algumas preparações que poderão ser solicitadas:

- Hot dog (pão hot dog - 50g, salsicha com molho, purê batata e batata palha servida a parte) 1 unidade de aproximadamente 300g
- Pizza brotinho (muçarela) 1 unidade - 15 a 20cm de aproximadamente 150g, 1 sachê azeite
- Mini Pastel (carne ou queijo) 5 unidades – aproximadamente 10cm o disco
- Hambúrguer (pão, hambúrguer - 2 unidades que totalizarão aproximadamente 150g, queijo – 2 fatias, tomate – 2 fatias) 1 unidade de aproximadamente 280g, 1 porção de batata frita de aproximadamente 100g; 2 sachês maionese, catchup e mostarda
- Beirute (pão sírio, isca de carne ou de frango – aproximadamente 160g, queijo - 3 fatias, tomate - 2 fatias, ovo frito - 1 unidade) 1 unidade de aproximadamente 280g, 2 sachês maionese, catchup e mostarda

Outros cardápios de opções poderão ser implementados, segundo a necessidade da CONTRATANTE, como por exemplo, cardápio com preparações com uso de complementos nutricionais.

A água mineral (em garrafas ou jarras) e o papel do fundo da bandeja serão fornecidos pela CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza e conservação.

Recebimento (unidade ICESP e ITACI)

A CONTRATADA deverá programar o recebimento 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 pela CONTRATANTE.

Realizar todos os controles de recebimento estabelecidos pela legislação vigente.

A CONTRATADA deverá manter a área de recebimento organizada e limpa, não podendo armazenar caixas fora do recebimento após a entrega, e realizar o recebimento o mais rápido possível para que as mercadorias não fiquem expostas na área externa. O local de recebimento não deverá ser utilizado para estocar produtos, devendo apenas ser utilizado somente para transição dos produtos até o estoque.

Armazenamento e controle de estoque (unidade ICESP e ITACI)

Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação e acondicionamento conforme legislações vigentes.

Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro para não haver falta e/ou alteração de cardápio em função de planejamento e logística inadequado. O abastecimento deverá ser compatível com as quantidades "per capitas" estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas, responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade.

O estoque deverá apresentar sistema de etiquetas de identificação que atenda a legislação pertinente.

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

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

Preparo (unidade ICESP e ITACI)

Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de excelente qualidade (inclusive hortifrutigranjeiros), em bom estado de conservação e livres de contaminação.

Utilizar o Manual de Dietas específico da Instituição, contendo dietas gerais e especiais, preparações de exames, desenvolvido pela equipe de nutricionistas da CONTRATANTE. Auxiliar na revisão periódica do material no sentido de promover adequação ao perfil do paciente atendido (oncológico). As substituições sugeridas devem ser aprovadas previamente pela equipe da CONTRATANTE.

A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE, podendo a CONTRATANTE sinalizar necessidade de melhorias.

Caso a CONTRATADA precise utilizar bebida alcoólica em preparações, a CONTRATANTE deve ser comunicada previamente para autorização. O mesmo ocorrerá quando for necessário o armazenamento do produto.

Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, conforme descrito neste documento.

Manter os alimentos em preparação e/ ou prontos para distribuição em recipientes tampados, em temperatura e tempo adequados, conforme legislação vigente.

Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus, em processo de desinfecção em solução clorada, e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição ou preparação, conforme legislação vigente.

Utilizar água filtrada para a diluição de sucos.

Entregar porções de todas as refeições produzidas à CONTRATANTE para degustação, com antecedência e em horários pré-estabelecidos entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que não se apresentarem validadas pela CONTRATANTE.

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, seguindo os procedimentos de estabelecidos.

Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pela CONTRATANTE. Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de produção dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso à CONTRATANTE.

Desprezar, após cada refeição, as sobras de alimentos, de acordo com a legislação vigente.

Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias após o início do contrato, o Manual de Boas Práticas específico da Unidade, conforme legislação vigente, de comum acordo com o SND da CONTRATANTE.

Fornecer diariamente uma dieta geral em louça ou descartável em todas as refeições para controle de temperatura e gramatura, conforme solicitação aleatória e sem custo para a CONTRATANTE.

Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, aplicando técnicas de gastronomia hospitalar, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando a recuperação e/ ou manutenção do estado nutricional dos pacientes. Periodicamente, a CONTRATADA deve realizar treinamento com a equipe operacional, juntamente com a CONTRATANTE, com gastrônomo, para melhorias e ajustes no cardápio e técnicas de gastronomia.

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

Pequenas preparações que irão compor o desjejum, colação, lanche da tarde, lanche noturno e pedidos especiais, como leite achocolatado, café, suco e etc, serão produzidos na unidade ITACI pela CONTRATADA.

O almoço e o jantar serão produzidos, porcionados no ICESP e transportados para unidade ITACI nos horários descritos no item “transporte”.

Montagem e distribuição

A CONTRATANTE estabelecerá horários limites para finalização da montagem e distribuição das refeições, conforme descrito abaixo:

Unidade ICESP

Horários de montagem e distribuição – Unidades de Internação:

TIPO DE REFEIÇÃO	HORÁRIO LIMITE PARA FINALIZAÇÃO DA MONTAGEM¹	HORÁRIOS DE ENTREGA PARA PACIENTE²
Desjejum	07:45h	08:00-08:30h
Colação	09:15h	09:30-10:00h
Almoço	11:45h	12:00-12:30h
Lanche da Tarde	14:45h	15:00-15:30h
Jantar	17:45h	18:00-18:30h
Lanche Noturno	19:45h	20:00-20:30h

Horários de montagem e distribuição – Unidades de Terapia Intensiva (UTI's):

TIPO DE REFEIÇÃO	HORÁRIO LIMITE PARA FINALIZAÇÃO DA MONTAGEM¹ - CONTRATADA	HORÁRIOS DE ENTREGA PARA PACIENTE² - CONTRATANTE
Desjejum	07:30h	07:45-08:15h
Colação	09:15h	09:30-10:00h
Almoço	11:30h	11:45-12:15h
Lanche da Tarde	14:45h	15:00-15:30h
Jantar	17:30h	17:45-18:15h
Lanche Noturno	19:45h	20:00-20:30h

Horários de montagem e distribuição – CAIO (Centro de Atendimento de Intercorrência Oncológica):

TIPO DE REFEIÇÃO	HORÁRIO LIMITE PARA FINALIZAÇÃO DA MONTAGEM¹ - CONTRATADA	HORÁRIOS DE ENTREGA PARA PACIENTE² - CONTRATANTE
Desjejum	08:00h	08:15-08:45h
Colação	09:15h	9:30-10:00h
Almoço	12:00h	12:15-12:45h
Lanche da Tarde	15:00h	15:15-15:45h
Jantar	18:00h	18:15-18:45h
Lanche Noturno	20:00h	20:15-20:45h

Horários de montagem e distribuição – Quimioterapia e Hospital Dia:

TIPO DE REFEIÇÃO	HORÁRIO LIMITE PARA FINALIZAÇÃO DA MONTAGEM¹ - CONTRATADA	HORÁRIOS DE ENTREGA PARA PACIENTE² - CONTRATANTE
Desjejum	07:30h	07:45-08:15h
Colação	09:15h	09:30-10:00h
Almoço	12:20h	12:30-13:00h
Lanche da Tarde	14:30h	14:45-15:15h
Jantar	17:20h	17:30-18:00h

Horários de montagem e distribuição – Centro Cirúrgico:

TIPO DE REFEIÇÃO	HORÁRIO LIMITE PARA FINALIZAÇÃO DA MONTAGEM¹ - CONTRATADA	HORÁRIOS DE ENTREGA² - CONTRATANTE
Almoço	11:30h	12:00-15:00h

¹: Como finalização da montagem, entende-se que a CONTRATADA deverá concluir todas as etapas de produção das refeições, montagem das bandejas, acondicionamento das bandejas nos carros de distribuição, conexão dos carros na torre de aquecimento/resfriamento e disponibilização dos carros prontos na área de

montagem de bandejas, localizada na cozinha 1º subsolo para a CONTRATANTE. A CONTRATANTE irá retirar os carros de distribuição prontos na cozinha 1º subsolo, encaminhará para as copas de internação, UTIs e pronto socorro, realizará a distribuição das refeições nos leitos dos pacientes.

2: Caso os horários de entrega das refeições precisarem de modificações, serão comunicadas à CONTRATADA para devida atualização. A mudança no padrão de horários só será sugerida em função da necessidade de ajuste ao perfil do cliente (ex. pacientes queixarem-se em pesquisa de satisfação).

Limite para atendimento de pedidos de refeição fora do horário padrão:

TIPO DE REFEIÇÃO	HORÁRIO LIMITE PARA FINALIZAÇÃO DA MONTAGEM ¹ - CONTRATADA
Desjejum	09:00h
Colação	10:00h
Almoço	13:00h
Lanche da Tarde	16:00h
Jantar	19:00h
Lanche Noturno	21:00h

¹: Entende-se pedido extra, o padrão do cardápio de refeições servidas (desjejum, almoço, jantar e etc). Estes limites de horários sofrerão alterações no dia em que tenha havido atrasos na finalização e entrega da refeição no horário padrão pela CONTRATADA.

Os pedidos de refeições fora do horário padrão para almoço e jantar deverão ser atendidos com refeições congeladas ou resfriadas (com o uso de equipamento específico para este fim: resfriador, para garantir manutenção de temperatura adequado pelo tempo necessário, segundo legislação). Poderão ser solicitadas dieta geral ou leve 24 horas/dia.

A CONTRATANTE garantirá, através do quadro próprio de atendentes de nutrição (= copeiro hospitalar), a distribuição e recolha das refeições. Os carros térmicos, com as dietas montadas, serão entregues pela CONTRATADA à CONTRATANTE na área de esteira/montagem de bandejas, localizada na cozinha, para que sejam conduzidos às copas de apoio para distribuição junto aos pacientes, e posterior recolhimento.

Após a distribuição das refeições pela CONTRATANTE, a mesma higienizará os carros de térmicos e disponibilizará na área de esteira/montagem de bandejas localizada na cozinha para a CONTRATADA.

Unidade ITACI

Na unidade ITACI, as refeições e insumos, serão distribuídos pelos colaboradores da CONTRATADA para pacientes, acompanhantes e colaboradores autorizados na unidade. Para tanto, a CONTRATADA deverá realizar o dimensionamento adequado para cobertura da unidade por 24 horas, todos os dias da semana.

Sendo que no período das 7:00 às 19:00 horas, deverão estar na unidade no mínimo dois colaboradores, e período noturno das 19:00 às 7:00 horas para atendimento da unidade.

As refeições deverão ser entregues porcionadas em embalagens descartáveis e acondicionadas em caixas térmicas para serem transportadas até a unidade.

Horários de montagem e distribuição:

TIPO DE REFEIÇÃO	HORÁRIO LIMITE PARA FINALIZAÇÃO DA MONTAGEM ¹	HORÁRIOS DE ENTREGA PARA PACIENTE
Desjejum	---	08:00-08:30h
Colação	---	09:30-10:00h
Almoço	10:30h	12:00-12:30h
Lanche da Tarde	---	15:00-15:30h
Jantar	16:30h	18:00-18:30h
Lanche Noturno	---	20:30-21:00h

¹: As refeições desjejum, colação, lanche da tarde e lanche noturno serão montadas na unidade ITACI.

As refeições de colaboradores deverão ser distribuídas após a distribuição das refeições de pacientes e acompanhantes.

Após a distribuição, as refeições não consumidas, deverão ser recolhidas 1 hora após a sua distribuição.

A CONTRATADA deverá fornecer as refeições, insumos, descartáveis, materiais de limpeza e demais materiais relacionados à Nutrição, transporte e colaboradores para distribuição, recolha das refeições na unidade do ITACI.

Transporte (unidade ITACI)

O transporte das refeições, de responsabilidade da CONTRATADA, deverá ocorrer diariamente, 07 dias na semana, 02 vezes por dia, nos horários entre 10:30-11:00h, e entre 16:30-17:00h, tendo ponto de partida o ICESP e destino a unidade ITACI.

O carro para transporte das refeições, materiais e insumos de alimentação, deverá ser exclusivo, não sendo permitido o compartilhamento do transporte com demais itens. O compartilhamento será permitido em caso de exceção e solicitação da CONTRATANTE.

Deverá ser realizado controle de temperatura das refeições e insumos perecíveis antes do transporte, e após, na unidade ITACI pela CONTRATADA com supervisão da CONTRATANTE. A CONTRATADA deverá ser responsável pelos custos de transporte do presente descritivo.

As caixas térmicas deverão ser de responsabilidade da CONTRATADA.

Higienização (unidade ICESP e ITACI)

Atender o que dispõe a legislação vigente, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos”.

Manter em perfeitas condições de uso e higiene, instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução das atividades do presente contrato.

Proceder à periódica higienização e desinfecção dos equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na produção de refeições (cozinha, copas, etc), dentro das normas sanitárias vigentes. A supervisão do cronograma de higienização das áreas do SND, da desinsetização e da desratização é de responsabilidade da CONTRATADA.

Proceder à higienização dos utensílios de cozinha e utensílios de pacientes na área destinada para esse fim (os utensílios provenientes das copas deverão ser entregues à CONTRATADA pela CONTRATANTE sempre após as refeições).

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.

Supervisionar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências da área de nutrição, garantindo-se periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente.

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

Na unidade ITACI, a CONTRATADA deverá ser responsável pela higienização de equipamentos e utensílios, conforme a legislação vigente, e também pela organização da copa do Serviço de Nutrição.

Controle microbiológico (unidades ICESP e ITACI)

É de responsabilidade da CONTRATADA executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos, através do método “APCC” (Análise dos Pontos Críticos de Controle).

Deverão ser coletadas diariamente pela CONTRATADA amostras de todas as preparações fornecidas, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras, conforme legislação vigente, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos sanitários e a qualidade dos insumos.

Encaminhar semestralmente amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica. A quantidade de amostras para análise semestral, deverá ser no mínimo de:

- alimentos: todas as preparações de 01 (um) tipo de dieta (Exemplo: Dieta geral – arroz, feijão, prato principal, guarnição, salada, fruta e sobremesa);
- café: 01 (uma) amostra do café produzido para os colaboradores.

Além das análises semestrais, a CONTRATANTE exige que a CONTRATADA envie amostras mensais de uma preparação, um utensílio ou equipamento e um manipulador, em dias estabelecidos pela CONTRATANTE. Estas amostras devem ser colhidas na presença de nutricionistas da CONTRATANTE, responsabilizando-se (a CONTRATADA) pelos custos das análises realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis, e os mesmos serão avaliados pela CONTRATANTE. Nos

casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com o fluxo estabelecido pela CONTRATANTE.

O laboratório será de livre escolha da CONTRATADA, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sujeito à validação/ aprovação da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da CONTRATANTE.

RESUMO

CONTRATADA – planejamento do cardápio, aquisição, recebimento, armazenamento, controle de estoque de materiais e insumos, pré-preparo, preparo, montagem das refeições e itens extras de acordo com os horários estabelecidos, higienização de utensílios para produção das refeições de pacientes, acompanhantes e colaboradores autorizados, higienização de equipamentos e controle microbiológico. Na unidade ITACI, além das responsabilidades descritas anteriormente, a distribuição e o transporte de refeições e insumos também serão de responsabilidade da CONTRATADA. .

CONTRATANTE – validação cardápio, supervisão diária de todas as etapas da produção de refeições, distribuição das refeições.

2.2. Refeições Centro Cirúrgico (unidade ICESP)

A CONTRATADA será responsável pela preparação das de refeições para colaboradores autorizados do centro cirúrgico. Este fornecimento deverá acontecer em dias úteis, no horário do almoço (11:00h as 15:00h), podendo ocorrer solicitações de atendimento em dias não úteis esporadicamente conforme necessidade do atendimento da CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá porcionar as preparações nos utensílios apropriados e acondicionar em carros térmicos, opara que a CONTRATANTE realize a montagem e distribuição das preparações no setor, conforme descritivo no item 2.1 Produção de refeições – montagem.

Os utensílios utilizados no setor deverão ser de louça, materiais de vidro, porcelana, inox, cerâmica e alumínio fundido, todos deverão ser resistentes e de excelente qualidade, e validados pela CONTRATANTE, sendo: panelas, pratos, travessas, choches, talheres de inox, entre outros.

Os utensílios deverão ser higienizados pela CONTRATADA conforme item 2.1. Produção de refeições – higienização.

Conforme necessidade, a CONTRATANTE poderá alterar o padrão da louça ao longo do contrato.

O cardápio deverá ser validado pela CONTRATANTE, e deve ser considerado o quadro abaixo para os quantitativos per capita das preparações:

COMPOSIÇÃO	QUANTIDADE¹
Salada (2 opções) - 40 a 60g	Self-Service

Arroz (branco e integral) - 100g	Self-Service
Feijão - 80g	Self-Service
Prato Principal (2 opções)	1 porção de 120g ou 2 porções de 60g
Guarnição (1 opção) - 80g (folhas) ou 100g (legumes) ou 120g (massas)	Self-Service
Sobremesa - 80g (doce) ou 100g (fruta e gelatina)	Porcionado (2 unidades – doce ou fruta e gelatina)
Bebida (suco industrializado 100 - 200 ml com 100% fruta)	1 unidade

1: considerar gramatura das preparações pronta para o consumo.

A CONTRATADA deverá definir datas de cardápio temáticos juntamente com a CONTRATANTE, ocorrendo no mínimo 4 vezes ao ano.

RESUMO:

CONTRATADA – preparo das refeições, montagem em utensílios próprios, entrega em horários estabelecidos, higienização de utensílios para produção e distribuição das refeições [até o ponto exatamente].

CONTRATANTE – distribuição das refeições e recolha dos utensílios, supervisão.

2.3. Copa Diretoria (unidade ICESP)

Distribuição de água, café e outros para reuniões e eventos da Diretoria e demais profissionais autorizados.

Esta copa deverá funcionar das 7:00h-19:00h de segunda à sexta, dias/horários sujeitos a modificações, conforme demanda do atendimento. Deverá haver a contratação de no mínimo 2 copeiros(as) exclusivos(as), com perfil para atendimento com nível de excelência.

As atividades realizadas por esta copa são:

- Atendimento nas salas sinalizadas pela CONTRATANTE com entrega: café (manhã/ tarde), sachê açúcar e adoçante, sache de chá, água quente, sache de bolacha doce e salgada.
- Atendimentos específicos em que o serviço deverá ser individual.
- Atendimento em auditório, anfiteatros e salas de aula conforme programação enviada pela CONTRATANTE à CONTRATADA com entrega de café e água, considerando o per capita conforme acordo com a CONTRATANTE.

Todos os atendimentos deverão ser anotados em comanda para que o responsável pela solicitação assine.

Outros itens poderão ser solicitados para reuniões, conforme solicitação da CONTRATANTE.

Para atendimento de todos os itens descritos, devem ser considerados os mesmos valores que os praticados para distribuição de pacientes (exemplo: café litro, bolacha individual, sache de chá, açúcar e adoçante, xícara de café, etc). A CONTRATANTE será responsável pela reposição 40% de perdas/

quadrimestre do enxoval inicial destinado ao atendimento desta copa. E a CONTRATADA será responsável pela reposição de 60% de perdas/ quadrimestre.

Os copeiros poderão auxiliar a CONTRATANTE em montagem e serviço de atendimento de coffees, quando solicitados.

As louças do espaço são de uso exclusivo para atendimento de demandas da CONTRATANTE.

Os utensílios utilizados no setor deverão ser de louça de materiais de vidro, porcelana e inox, todos deverão ser resistentes e de excelente qualidade, e validados pela CONTRATANTE, sendo: xícaras, pires, prato, taças, copos, travessas, garrafas térmicas, choches, talheres de inox, entre outros.

Conforme necessidade, a CONTRATANTE poderá alterar o padrão da louça ao longo do contrato.

RESUMO:

CONTRATADA – atendimento aos colaboradores do setor, reuniões, montagem de eventos higienização de utensílios.

CONTRATANTE – supervisão

2.4. Café (unidades ICESP e ITACI)

A CONTRATADA deverá produzir e distribuir café de infusão adoçado e sem açúcar, conforme lista dos setores fornecida pela CONTRATANTE.

O fornecimento será para todos os colaboradores autorizados do ICESP e ITACI, com média diária de produção de 600 litros de café, em 80 pontos de distribuição localizados nos 27 andares do ICESP. E de 25 litros, em 5 pontos de distribuição localizados nos 5 andares do ITACI.

A distribuição, retirada e higienização das garrafas de café nos setores é de responsabilidade da CONTRATADA. A escolha do utensílio a ser utilizado deverá ser alinhada com a CONTRATANTE, podendo ser alterado ao longo do contrato.

A reposição de 80% de perdas/quadrimestre de garrafas térmica e “botijões” para a distribuição do café e cestos para acondicionamento de sachês de adoçante e açúcar em material sintético e lavável é de responsabilidade da CONTRATADA. Os demais 20% de perdas/quadrimestre é de responsabilidade da CONTRATANTE.

A quantidade e as áreas que receberão sachês (açúcar ou adoçante) serão definidas pela CONTRATANTE. É de responsabilidade da CONTRATADA o acondicionamento dos sachês em cestos de material sintético e lavável e a entrega, juntamente com as garrafas.

A CONTRATADA deverá realizar a distribuição das garrafas de café nos seguintes horários:

- 06:00-08:00h
- 13:00-14:00h
- 20:00-21:00h
- 01:00-02:00h

Poderá ser necessária a criação de novos horários, segundo necessidade da CONTRATANTE.

Conforme descrito, neste edital, apenas o café deverá ser distribuído pelos colaboradores da CONTRATADA nos setores definidos pela CONTRATANTE.

RESUMO:

CONTRATADA – produção, envase, higienização, distribuição e recolha nos diversos setores.

CONTRATANTE – supervisão.

2.5. Comemorações de paciente (unidades ICESP e ITACI)

A CONTRATADA deverá realizar o fornecimento de “preparação” para comemoração de aniversário para pacientes aniversariantes, conforme fluxo estabelecido pela CONTRATANTE.

Entenda-se como “preparação”: *milk shake*, bolo simples, bolo confeitado, pudim e etc.

Esta variedade de “preparações” é necessária para atendermos aos pacientes aniversariantes com diferentes tipos de dietas (geral, leve, líquida, pastosa batida e etc).

Seguir conforme orientações abaixo:

- *milk shake*: copo de vidro individual próprio ou copo descartável, 300 ml e canudo;
- pudim: taça de vidro individual ou descartável, 150 a 200g e colher;
- bolo confeitado: bolo inteiro com 500g, 10 pratos descartável para bolo, 10 garfos

descartável, 10 guardanapos e 1 faca descartável.

Os bolos devem ter recheio e cobertura; diversos sabores: creme baunilha, coco, prestígio, floresta negra, doce de leite, etc.

Poderão ocorrer outras comemorações específicas como batizados, casamentos e etc, solicitadas pela CONTRATANTE que deverão ser atendidas pela CONTRATADA.

RESUMO:

CONTRATADA – produção e disponibilidade dos itens em datas e horários estabelecidos. Na unidade ITACI, além das responsabilidades descritas anteriormente, a distribuição dos itens também será de responsabilidade da CONTRATADA.

CONTRATANTE – supervisão

2.6. Cozinha Experimental (unidade ICESP)

O fornecimento de materiais e insumos para realização de aulas na Cozinha Experimental – gêneros alimentícios perecíveis e não-perecíveis, descartáveis, entre outros – deverá ser patrocinado pela CONTRATADA.

O número de atividades (aulas, treinamentos, oficinas, etc) na Cozinha Experimental poderá aumentar devido à necessidade de formação de novos grupos (acompanhantes, pacientes, colaboradores, etc), conforme demanda da CONTRATANTE.

O valor teto estabelecido para esta finalidade deverá ser R\$ 1.000,00 (mil reais) mensais.

Os preços utilizados para compor o demonstrativo dos itens fornecidos deverão ser os preços correspondentes ao da aquisição da matéria prima (sem acréscimos de margem de lucro).

A CONTRATADA deverá enviar mensalmente os custos gastos destinados a essas atividades, apresentando nota fiscal quando solicitado.

RESUMO:

CONTRATADA – fornecimento de insumos e materiais descartáveis nas datas estabelecidas.

CONTRATANTE – produção, condução da atividade.

2.7. Lanches (unidades ICESP e ITACI)

A CONTRATADA deverá disponibilizar variedades de sabores de lanches por solicitação da CONTRATANTE.

A composição para o fornecimento de lanches deverá atender aos itens abaixo, não devendo conter nenhum tipo de embutido/frios, exceto em ocasiões específicas (pedido especial, eventos, , entre outros) solicitadas pela CONTRATANTE.

Os recheios poderão ser compostos por: pasta de frango, atum ou queijo, patês, entre outros.

- **Kit lanche tipo 1 (simples)**

1 (um) suco de fruta industrializado de 100 a 200 ml, com 100% de fruta, sabores variados;

1 (um) lanche completo embalado individualmente, com fechamento automático, com etiqueta de ingredientes, composição nutricional e prazo de validade;

O lanche deve ter 110g e ser composto por: pães (50g) variando entre pão de forma, pão de hot dog, pão de hambúrguer, roseta, bisnaga, integral, pão de leite, tulipa, baguete; recheio (60g).

1 (um) guardanapo embalado individualmente;

1 (um) saco com fechamento automático com os 3 itens.

- **Kit lanche tipo 2 (completo)**

1 (um) suco de fruta industrializado de 100 a 200 ml, com 100% de fruta, sabores variados;

1 (um) lanche completo embalado individualmente, com fechamento automático, com etiqueta de ingredientes, composição nutricional e prazo de validade;

O lanche deve ter 110g e ser composto por: pães (50g) variando entre pão de forma, integral, pão de hot dog, pão de hambúrguer, roseta, bisnaga, integral, pão de leite, tulipa, baguete; recheio (60g)

1 (uma) fruta da época, embalada individualmente, com fechamento automático;

1 (um) guardanapo embalado individualmente;

1 (um) saco com fechamento automático com os 4 itens.

- **Kit Lanche tipo 3 (mini lanche)**

1 (um) lanche completo embalado individualmente, com fechamento automático, com etiqueta de ingredientes, composição nutricional e prazo de validade;

O lanche deve ter 30g e ser composto por: pães variando entre pão de forma, integral, pão de hambúrguer, roseta, bisnaga, integral, pão de leite, tulipa; recheio (15g), conforme acordado previamente com a CONTRATANTE.

Poderão ser solicitados itens avulsos, tais como: suco, lanche, fruta, chá, etc.

RESUMO:

CONTRATADA – fornecimento conforme solicitação.

CONTRATANTE – distribuição.

2.8. Itens avulsos (ICESP e ITACI)

A CONTRATADA deverá fornecer itens avulsos, conforme tabela descrita no item 10, e com frequência conforme a necessidade da CONTRATANTE.

3. Equipe de trabalho (unidades ICESP e ITACI)

A CONTRATADA deverá providenciar a reposição de colaboradores para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc, de pessoal da área técnica e operacional, mantendo o quadro de colaboradores completo, necessários à execução do presente contrato, sem prejuízo ao fornecimento de refeições e distribuição. Também deverá enviar, quando solicitado, a lista atualizada de colaboradores com descrição de cargos e sempre que ocorrerem novas admissões e desligamentos a CONTRATANTE deverá ser comunicada imediatamente. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação, independentemente das escalas de trabalho adotadas (nº de colaboradores, áreas que estarão alocados, turnos de trabalho, etc).

A CONTRATADA não deverá contratar colaboradores que foram desligados pela CONTRATANTE nesta unidade.

O acesso dos colaboradores da CONTRATADA será realizado mediante crachá fornecido pela CONTRATANTE que será fornecido na admissão e deverá ser devolvido imprescindivelmente no desligamento do mesmo e seu uso é pessoal e intransferível. Em caso de extravio, perda ou quebra a CONTRATADA deverá pagar a segunda via do crachá.

Submeter-se às normas de segurança segundo legislação pertinente e acatar políticas institucionais específicas da CONTRATANTE, quando do acesso às suas dependências.

OBS: As políticas Institucionais são documentos internos, que tem acesso restrito aos colaboradores da Instituição. Aquelas que são pertinentes à atuação da CONTRATADA no ICESP e ITACI serão disponibilizadas sob a forma de orientações com registro em ata de reunião e/ou treinamentos específicos.

Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da CONTRATANTE, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.

OBS: Especificamente procedimentos para empresas terceiras não temos, porém para efeito de gestão do ICESP e especificamente para a área de Segurança do Trabalho e independente da existência de procedimentos internos aplicar-se-á as seguintes situações:

- Deve-se obedecer à Legislação vigente no que tange aos conceitos de Segurança do Trabalho, Higiene Ocupacional. Regulamento Técnico que estabelece os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos, Centro de Vigilância Sanitária entre outros;
- Como empresa terceirizada, ou seja, sob nossa responsabilidade, fica a cargo da CONTRATANTE e de pleno direito a visita informal as instalações utilizadas pela CONTRATADA e a emissão de relatórios para a mesma para regularização das não conformidades encontradas, não conformidades estas que afetem o padrão da CONTRATANTE em termos auditorias e/ ou atendimento ao instituto que devem ser solucionadas pela CONTRATADA;
- Fica sob a responsabilidade da CONTRATADA, quando ocorrer, emitir e fazer toda a tratativa de ocorrência de acidentes de trabalho, ou seja, aviso prévio a gestora do contrato e Segurança do Trabalho e envio de cópia do relatório com as devidas tomada de ações.

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.

Deixar disponível arquivo de cópia 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 sempre que solicitado.

Apresentar, quando solicitado, 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 a Portaria nº 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações.

Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Programa de Gerenciamento de Risco - PGR, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras nº 01, 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 Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977.

Apresentar à CONTRATANTE, quando exigidos, comprovantes de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço da CONTRATANTE, por força deste contrato.

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

Fornecer uniformes, calçados e equipamentos de proteção individual e coletivo, e crachás de identificação a todos os seus colaboradores em serviço nas dependências da CONTRATANTE. Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus colaboradores.

Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos colaboradores, sendo que a relação deverá conter nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um.

Proporcionar aos seus colaboradores, condições necessárias para a realização das atividades, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas. A

CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo transporte e refeições de seus colaboradores, assim como demais benefícios oferecidos na contratação.

Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato.

A CONTRATADA deverá promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos colaboradores operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biossegurança, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos colaboradores e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma à supervisão e aprovação da CONTRATANTE.

A CONTRATANTE poderá solicitar intervenção e/ou participação nos programas de treinamento, visando o apoio aos programas de treinamento e integração à diretrizes e normas específicas da instituição, assim como aos padrões estabelecidos.

Responder pela disciplina de seus colaboradores durante a sua permanência nas dependências da CONTRATANTE, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com colaboradores do SND da CONTRATANTE.

Se necessário, afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer colaborador, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada à CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição.

Responsabilizar-se por eventuais paralisações das rotinas, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade do fornecimento de refeições hospitalares, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE.

Cumprir as posturas do município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a modalidade deste contrato.

Os colaboradores da CONTRATADA deverão realizar as refeições no refeitório indicado pela CONTRATANTE.

3.1. Unidade ICESP

A CONTRATADA deverá manter um nutricionista responsável técnico (RT) pela supervisão do fornecimento de refeições hospitalares e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Resolução CFN nº 204/98.

Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender com eficiência e excelência a demanda do presente contrato, com o cumprimento das obrigações descritas e que foram assumidas pela CONTRATADA. O quadro de pessoal deve ser validado pela CONTRATANTE, que periodicamente solicitará a confirmação do quadro atual.

Assegurar, em conjunto com a CONTRATANTE, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas, em especial o Ato Normativo CRN-3 nº 06/2001.

Incluir no quadro de colaboradores para liderança, profissionais técnicos em nutrição para realização da conferência da montagem das dietas de todas as refeições, inclusive dias não úteis, e profissional graduado em nutrição para a realização do processo de controle de qualidade da unidade.

Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos presentes na unidade, junto ao Conselho Regional.

3.2. Unidade ITACI

A CONTRATADA deverá realizar a supervisão do nutricionista dos processos e colaboradores na unidade periodicamente definida pela CONTRATANTE.

Deverá dimensionar equipe em quantidade suficiente para atendimento com excelência, o cumprimento das obrigações descritas e que foram assumidas pela CONTRATADA.

Para tanto, a CONTRATADA deverá realizar o dimensionamento adequado para cobertura da unidade por 24 horas, todos os dias da semana. Sendo que no período das 7:00 às 19:00 horas, deverão estar na unidade no mínimo dois colaboradores, e período noturno das 19:00 às 7:00 horas para atendimento da unidade.

RESUMO:

CONTRATADA – equipe qualificada e em quantidades adequadas para atender toda a demanda descrita no presente Memorial Descritivo.

CONTRATANTE – supervisão.

4. Equipamentos (unidade ICESP e ITACI)

Zelar pelos equipamentos da CONTRATANTE (ANEXO C), realizando manutenção preventiva e corretiva mensalmente ou de acordo com a necessidade da área/equipamento. Equipamentos que, por ventura, não for possível o conserto (ou término da vida útil), deverão ser repostos pela CONTRATADA e retirados ao fim do contrato, sem ônus para a CONTRATANTE.

Havendo a necessidade de uso de outro equipamento não disponível na CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá disponibilizar equipamentos adequados e realizar a manutenção preventiva e corretiva, e deverão ser retirados ao final do contrato, e o mesmo deverá ser avaliado pela Engenharia da CONTRATANTE antes do seu uso.

Manter todos os equipamentos necessários à execução das atividades, em perfeitas condições de uso e em bom estado de conservação, devendo substituir aqueles que encontrarem-se após vida útil ou aqueles que vierem a ser considerados impróprios pela CONTRATANTE, comprovadamente devido ao mau estado de conservação. Os equipamentos substituídos deverão ser retirados pela CONTRATADA ao final do contrato, sem ônus a CONTRATANTE.

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

Executar a manutenção corretiva, de todos os equipamentos danificados no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis ou conforme prazo estipulado pelo fornecedor apresentando documentação formal do mesmo

a fim de que seja garantido o bom andamento das rotinas e a segurança dos colaboradores da CONTRATADA e da instituição. A CONTRATADA deverá garantir a eficácia na entrega dos serviços estabelecidos neste contrato mesmo com a reposição temporária dos equipamentos, até que seja realizado conserto ou reposição do mesmo.

Apresentar um relatório mensal informando das ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento.

A manutenção das câmaras refrigeradas e congeladas será de responsabilidade da CONTRATANTE. Em caso de necessidade interna, as câmaras refrigeradas/congeladas poderão ser requisitadas para atendimentos emergenciais de plano de contingência para áreas da CONTRATANTE. Neste caso, as mercadorias deverão ser remanejadas nas câmaras disponíveis imediatamente após o comunicado da CONTRATANTE, e se necessário e possível, transferidas para outra unidade. A CONTRATANTE informará a necessidade, através de seu representante. Em caso de falha destes equipamentos, a CONTRATANTE não se responsabilizará por eventuais perdas de produtos armazenados.

Caberá à CONTRATADA zelar pela conservação das câmaras refrigeradas/congeladas, responsabilizando-se pelos custos de manutenção comprovadamente advindos de mau uso ou negligência, deterioração por produtos químicos e/ou alimentares e/ou água, violação de componentes das câmaras e intervenção técnica não autorizada pela CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá disponibilizar todos os itens de informática e insumos de escritório necessários ao apoio e desenvolvimento das atividades, computadores, impressoras, software e hardware. O sistema da CONTRATADA deverá atender as expectativas da CONTRATANTE, com avaliação prévia das funções do mesmo.

A CONTRATANTE dispõe de equipamentos para a operação. Havendo a necessidade de uso de outro equipamento, não disponível na CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá disponibilizar equipamentos adequados e realizar a manutenção preventiva e corretiva, e deverão ser retirados ao final do contrato sem ônus para a CONTRATANTE. Os equipamentos da CONTRATADA deverão ser avaliados pela Engenharia da CONTRATANTE antes do seu uso.

Manter os equipamentos necessários para execução das atividades em perfeita condições de uso e em bom estado de conservação, devendo substituir aqueles que encontrarem-se após a vida útil ou aqueles que vierem a ser considerados impróprios pela CONTRATANTE, comprovadamente devido ao mal estado de conservação.

RESUMO:

CONTRATADA – quantidades adequadas para atender a demanda deste edital, manutenção preventiva e corretiva, reposição, quando necessário.

CONTRATANTE – manutenção câmaras, supervisão.

5. Utensílios

5.1. Unidade ICESP

Os utensílios para distribuição deverão ser de louça de materiais de vidro, porcelana, policarbonato e inox, todos deverão ser resistentes e de excelente qualidade, e validados pela CONTRATANTE, sendo: xícaras, pires, prato (raso e com divisórias tipo “T”), cumbuca para feijão e sopa, travessa para salada e sobremesa, garrafa térmica pequena (250ml) para os líquidos quentes, choches e talheres de inox.

Em caso de utilização de material descartável, para o acondicionamento de algum item integrante da dieta, os custos com o material serão da CONTRATADA.

Como rotina permanente, as refeições servidas para pacientes e acompanhantes em ISOLAMENTO serão servidas exclusivamente em material descartável, sendo os custos com estes materiais deverão estar incorporados na refeição, ou conforme solicitação específica da CONTRATANTE.

Também como rotina permanente, as refeições servidas para pacientes do setor de quimioterapia, e hospital dia serão servidas exclusivamente em material descartável (plástico ou isopor), sendo que os custos com estes materiais deverão estar incorporados na refeição.

Os utensílios descartáveis deverão ser seguidos conforme o item qualquer alteração (alteração provisória ou permanente do padrão) deverá ser validado pela CONTRATANTE. Em casos de alteração no padrão a CONTRATADA deverá comunicar a CONTRATANTE com antecedência mínima de 48hs para aprovação.

Devem obrigatoriamente ser observados níveis de qualidade e apresentação dos descartáveis:

- Resistente à alta e baixa temperatura;
- Talher resistente ao uso da refeição;
- Livre de Bisfenol A;
- Boa apresentação;
- Compatível ao tamanho da bandeja;
- Manter a padronização dos utensílios para a boa apresentação.

Todos os valores para itens avulsos (exemplo: purê de batata, bife, porção de frutas, etc) deverão ter preços considerando exclusivamente a preparação, pois não será autorizada a cobrança de itens descartáveis avulsos (exemplo: cobrar 01 purê de batata + 01 pote descartável) e nem os descartáveis utilizados para acondicionar as preparações/refeições que irão para pacientes/acompanhantes em isolamento. Conforme necessidade, a CONTRATANTE poderá alterar o padrão de descartável e /ou louça ao longo do contrato.

Os utensílios utilizados em todas as etapas da produção de refeições, desde o recebimento de materiais (caixas acondicionamento, estrados, etc), produção (panelas, recipientes, talheres, etc) e montagem das refeições (cubas para carros térmicos, utensílios para porcionamento, etc), deverão ser de material adequado para cada etapa e de acordo com a legislação vigente.

O enxoval inicial de todos os utensílios de distribuição e produção e de refeições, e do Centro Cirúrgico, será fornecido pela CONTRATANTE e entregue para CONTRATADA conforme listagem – ANEXO D.

A CONTRATANTE será responsável pela reposição de 40% e a CONTRATADA por 60% das perdas/quadrimestre do enxoval inicial destinado à distribuição de refeições dos pacientes (xícaras, pratos, cumbucas, travessas, cloches, bandejas, talheres de inox e jarras plásticas para o fornecimento de água). A CONTRATADA será responsável pela reposição de 100% dos demais utensílios destinados a produção de refeição (exemplo: caixas plásticas, estrados, panelas, recipientes diversos, peças em altileno, formas alumínio, cubas em inox para carros térmicos, utensílios para porcionamento, etc). Se houver necessidade de outros utensílios para a produção das refeições, a CONTRATADA será responsável pela aquisição, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

A reposição dos itens do inventário deverá ocorrer 60 dias após a realização do mesmo, tanto para a CONTRATANTE como para CONTRATADA.

5.2. Unidade ITACI

A CONTRATADA deverá utilizar somente material descartável para atendimento dos pacientes, acompanhantes e colaboradores autorizados, seguindo as especificações técnicas descritas acima.

O inventário inicial dos utensílios é de responsabilidade da CONTRATANTE. A relação dos utensílios disponíveis será fornecida no início da operação. Em caso de necessidade de utensílio que não esteja na relação, a CONTRATADA poderá utilizar na unidade mediante autorização prévia da CONTRATANTE.

RESUMO:

CONTRATADA – disponibilidade adequada de acordo com percentual estabelecido.

CONTRATANTE – disponibilidade adequada de acordo com percentual estabelecido, supervisão.

6. Demais responsabilidades e obrigações da CONTRATADA

Garantir que as dependências vinculadas à realização das atividades, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato, salvo avaliação de projetos específicos com aprovação prévia da CONTRATANTE.

A obrigação e responsabilidade relacionada à manutenção predial (hidráulica, elétrica, pintura, etc), será da CONTRATANTE; entretanto, quando houver mau uso pela CONTRATADA, a mesma será responsabilizada pelas despesas e/ou manutenção.

Responder à CONTRATANTE pelos danos ou avarias causados ao patrimônio da CONTRATANTE por seus colaboradores e encarregados, mediante comprovação.

Responsabilizar-se pelas despesas de consumo com telefone (linha e ramal), conforme demonstrativo mensal apresentado pela CONTRATANTE após envio de relatório pelo setor de telefonia.

Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho apresentando Plano de Contingência detalhado para situações emergenciais, tais como: greve de colaboradores, greve de transporte público, paralisações, etc., assegurando a continuidade do presente contrato.

Elaborar, acompanhar e disponibilizar, sempre que necessário a CONTRATANTE, documentos e indicadores de qualidade tais como absenteísmo, rotatividade de colaboradores, não conformidade de gêneros, falta de produtos, treinamentos entre outros que poderão ser solicitados.

Respeitar as normas específicas da CONTRATANTE para controle de acesso nas áreas de produção e/ ou demais áreas da Instituição, permitindo o acesso de colaboradores e visitante, somente e exclusivamente mediante autorização da CONTRATANTE. Em caso de acesso às áreas de produção de refeições, somente acesso com paramentação adequada.

Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução das atividades. A CONTRATANTE reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da CONTRATADA.

Garantir a qualquer momento, o acesso dos nutricionistas da CONTRATANTE, em todas as áreas de produção de refeições para acompanhar os procedimentos adotados pela CONTRATADA.

Realizar para fins de pagamento, o controle semanal do número de refeições/itens/preparações solicitadas. Ocorrendo diferenças nestes controles, a CONTRATANTE e a CONTRATADA deverão avaliar as justificativas para decisão satisfatória reciprocamente. A metodologia (excel, programas de estatística, etc.) de lançamento do número de refeições/itens/preparações deverá ser decidida em comum acordo entre CONTRATANTE e CONTRATADA.

O faturamento deverá ser encaminhado através da entrega de notas fiscais com respectivos boletos para pagamento, até o 3º dia útil do mês subsequente, à CONTRATANTE. O pagamento será para o dia 30 (trinta) do mês subsequente ao mês correspondente ao fechamento.

Providenciar, com antecedência mínima de 45 (quarenta e cinco) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios e equipamentos, na presença de elemento designado pela CONTRATANTE, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato.

A CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus colaboradores durante a realização de suas atividades, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar, desde que comprovado.

A CONTRATADA deverá seguir as Boas práticas ambientais específicas (ANEXO B).

A CONTRATADA deverá seguir as normas estabelecidas pela CONTRATANTE de acordo com os selos de qualidade/ acreditação da instituição.

Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, desde que comprovado pelo laudo técnico, respondendo perante a administração da CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente contrato.

Na unidade ITACI a CONTRATADA será responsável pela distribuição das refeições, mamadeiras, complementos nutricionais e dietas enterais.

7. Demais responsabilidades e obrigações da CONTRATANTE

Serão de responsabilidade da CONTRATANTE os seguintes itens:

- Indicar, formalmente, o gestor e/ ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;
- Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo das refeições;
- Disponibilizar à CONTRATADA todas as normas e/ ou rotinas de segurança vigentes na Instituição;
- Entregar à CONTRATADA quando do início do contrato, relação onde conste relação e inventário de equipamentos/utensílios existentes;
- Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água, energia elétrica e gás das dependências colocadas à disposição da CONTRATADA, e em caso da falta destes por desabastecimento, a não haverá ônus para a CONTRATADA;
- A utilização de todos os recursos colocados à disposição (gás, água, energia elétrica, etc), deverão respeitar as normativas internas e basear-se em boas práticas ambientais específicas e, estarão sujeitos à medição para o controle de consumo mensal. A CONTRATADA deverá arcar com os custos adicionais por comprovada utilização em desacordo com as normas da instituição;
- A obrigação e responsabilidade relacionada à manutenção predial (hidráulica, elétrica, pintura, etc), será da CONTRATANTE; entretanto, quando houver mau uso pela CONTRATADA, a mesma será responsabilizada pelas despesas e/ ou manutenção. Entenda-se mau uso: entupimento do esgoto por excesso de sujidades descartadas indevidamente pelos ralos/ grelhas, danos às portas, paredes pela manipulação inadequada de carros, uso inadequado dos equipamentos e/ ou qualquer situação similar que ficar comprovado que o prejuízo às instalações prediais foi ocasionado por conduta e comportamento inadequado dos colaboradores da CONTRATADA;
- Realizar a limpeza preventiva e corretiva das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário;
- A higienização do piso, paredes, portas, janelas, grelhas, coifas e sistema de exaustão da cozinha e demais áreas do SND é de responsabilidade da CONTRATANTE;
- A limpeza dos vestiários e sanitários é de responsabilidade da CONTRATANTE;
- Remover para locais apropriados os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes e recolher e armazenar o lixo, descartáveis, etc e sobras de alimentos, em sacos plásticos de cor apropriada, fornecidos pela CONTRATANTE, dos vários setores até o local indicado;
- O enxoval inicial de utensílios e equipamentos é de responsabilidade da CONTRATANTE;
- Os padrões de qualidade deverão ser mantidos invariavelmente durante a execução do contrato, sujeitos à avaliação da CONTRATANTE;
- A desinsetização e a desratização é de responsabilidade da CONTRATANTE;
- Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo, é de responsabilidade da CONTRATANTE;
- Conferir e aprovar a medição das refeições e itens solicitados;
- Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas de fornecimento de refeições;

- Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência no fornecimento de refeições hospitalares, exigindo a imediata correção.

A CONTRATANTE garantirá, através do quadro próprio de nutricionistas, a realização das rotinas de visitas à pacientes, atualização de mapas para distribuição de dietas e emissão de etiquetas para identificação e montagem das refeições e atendimento de terapia nutricional.

A CONTRATANTE responsabilizar-se-á integralmente pela nutrição clínica e ambulatorial. Bem como a aquisição da água mineral, mamadeiras e terapia nutricional.

Na unidade ICESP a CONTRATANTE garantirá através do quadro próprio de atendentes de nutrição (= copeiro hospitalar), a distribuição e recolha das refeições.

Na unidade ITACI a CONTRATADA será responsável pela distribuição das refeições, mamadeiras, complementos nutricionais e dietas enterais.

8. Fiscalização e controle de execução do contrato - SLA (*Service Level Agreement*) (unidade ICESP e ITACI)

À CONTRATANTE, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização do contrato, de forma a acompanhar a execução contratual, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado.

A fiscalização pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

Com objetivo de definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade do fornecimento de refeições hospitalares pela CONTRATADA na execução do contrato de fornecimento de refeições por preço unitário serão analisados aspectos descritos abaixo, conforme notas “CONFORME” ou “NÃO CONFORME”.

Tabela dos itens avaliados no Formulário de Avaliação de Qualidade:

ASPECTO 1	Subitens
Desempenho profissional	
Item 1: Cumprimento das atividades	Cumprimento das atividades definidas nas especificações técnicas e contrato, tais como: - Programação das atividades de nutrição e alimentação;

	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboração de cardápio completo conforme descrito no contrato; - Pré-preparo e cocção dos alimentos; - Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se utensílios apropriados; - Distribuição de dietas utilizando utensílios conforme descrito no contrato (garrafas térmicas, xícara, pires, talher em inox, etc); - Montagem das dietas segundo padronizado no Manual de Dietas Hospitalares (declinações); - Transporte interno das preparações; - Conservação dos equipamentos e utensílios envolvidos no recebimento, produção e montagem das refeições.
Item 2: Qualificação/ atendimento ao público/ postura	<ul style="list-style-type: none"> - Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada; - Manipulação de alimentos; - Presença de um nutricionista durante os períodos de produção e montagem de dietas; - Conduta dos empregados da Contratada com o cliente e com o público; - Técnica de atendimento ao cliente (unidade ITACI).
Item 3: Uniformes e identificação	<ul style="list-style-type: none"> - Uso de uniformes em perfeito estado de conservação; - Manter aparência pessoal adequada, asseio pessoal e sem uso de adornos; - Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados as tarefas que executam e as condições climática; - Os uniformes devem compreender: aventais, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede para proteção dos cabelos.

ASPECTO 2 Desempenho das Atividades	Subitens
Item 4: Refeições produzidas	- Conformidade das refeições produzidas com o especificado no contrato e seus anexos para dietas gerais e dietas especiais, destinadas a pacientes adultos e infantis, com destaque para as dietas especiais.

	<ul style="list-style-type: none"> - Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade do cardápio proposto – qualidade dos materiais, preparações variadas, equilibradas e de boa aparência e sabor, nutritivos proporcionando o aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes, sanitizados, preferencialmente de fácil e rápido preparo, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas, atendimento aos ajustes demandados e fixação do cardápio em local visível); - Conformidade das refeições produzidas com o cardápio aprovado; - Identificação correta dos itens produzidos (nome do produto, data de fabricação, data de validade, descrição dos ingredientes, se necessário); - Qualidade das refeições produzidas (quantidade servida, condições higiênico-sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições); - Planejamento dos cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais; - Cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenham influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional; - Cumprimento dos horários de produção e montagem das bandejas para distribuição, conforme descrito em contrato. Tolerância de 15 minutos, desde que justificado e avaliado pela CONTRATANTE; - Atendimento aos pedidos especiais.
<p>Item 5: Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados</p>	<p>Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato, quanto a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro no Ministério da Saúde, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em corretas condições das embalagens e com a devida rotulagem); - Realização de análise laboratorial para controle bacteriológico (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento quadrimestral do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas); - Qualidade adequada dos materiais de consumo utilizados; - Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral; - Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

	<ul style="list-style-type: none"> - Manter estoque de matéria-prima em nível seguro para não haver falta e/ou alteração de cardápio em função de planejamento e logística inadequada.
<p>Item 6: Condições higiênicas de armazenamento/ Transporte</p>	<p>Avaliação quanto as condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários a execução do contrato e transporte das refeições (unidade ITACI), quais sejam:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Condições higiênicas no armazenamento, manipulação, preparação e transporte dos alimentos; - Higienização das instalações, equipamentos, utensílios refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos); - Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta); - Sistemática de armazenamento dos materiais (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e em locais diferentes dos alimentos); - Controle de temperatura para o transporte dos alimentos; - Acondicionamento correto dos alimentos; - Condições higiênicas do carro de transporte; - Cumprimento do horário estipulado para o transporte

ASPECTO 3 Gerenciamento	Subitens
Item 7: Periodicidade da supervisão	- Execução de supervisão e /ou auditorias (internos e/ou externos) dos processos da cozinha por parte da CONTRATADA.
Item 8: Gerenciamento das atividades operacionais	<ul style="list-style-type: none"> - Administração das atividades operacionais; - Monitoramento desde a higienização pessoal, ambiental, material,

	manipulação, preparo, identificação e transporte, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos colaboradores; - Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções; - Recorrência de falta de um mesmo produto na semana, sendo evidenciado na operação falta de logística.
Item 9: Atendimento as solicitações	- Atendimento as solicitações do CONTRATANTE conforme condições estabelecidas no contrato.
Item 10: Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	- Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da CONTRATADA segundo o contrato.

Adaptada de Secretaria de Orçamento e Gestão. Vol.8 Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, Jun, 2010.

Cabe à CONTRATANTE, através dos nutricionistas responsáveis pela fiscalização do contrato e com base no Formulário de Avaliação de Qualidade, efetuar o acompanhamento diário das atividades executadas pela CONTRATADA, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal.

Os nutricionistas da CONTRATANTE apresentarão diariamente o formulário preenchido ao responsável da CONTRATADA. Para os itens avaliados como NÃO CONFORME, a CONTRATADA poderá anexar justificativa correspondente, com comprovação. Posteriormente, as avaliações deverão ser encaminhadas ao Gestor do contrato para validação final das justificativas. A CONTRATADA receberá a validação final das suas justificativas pelo Gestor do contrato, com as penalidades a serem aplicadas no mês.

Cabe ao Gestor do Contrato encaminhar mensalmente a CONTRATADA, juntamente com os canhotos das Notas Fiscais, a avaliação de desempenho, o Quadro Resumo demonstrando de forma acumulada e mês a mês o desempenho global da CONTRATADA em relação aos conceitos alcançados pela mesma.

Formulário de Avaliação de Qualidade:

Unidade:	
Período:	Data:
Contratada:	
Responsável pela Fiscalização:	
Gestor do Contrato:	

ASPECTO 1: Desempenho Profissional		Conforme	NÃO Conforme
Item 1: Cumprimento das Atividades			
Item 2: Qualificação/ Atendimento ao Público/ Postura			
Item 3: Uniformes e Identificação			
ASPECTO 2: Desempenho das atividades		Conforme	NÃO Conforme
Item 4: Refeições servidas			
Item 5: Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados			
Item 6: Condições higiênicas e de armazenamento			
ASPECTO 3: Gerenciamento		Conforme	NÃO Conforme
Item 7: Periodicidade da Supervisão			
Item 8: Gerenciamento das atividades operacionais			
Item 9: Atendimento as Solicitações			
Item 10: Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas			
Sub-total			
Total de itens			
Aspectos penalizados:	% total considerada para penalização:	Nota final e classificação:	
Itens penalizados:			
Assinatura do responsável pela fiscalização:	Assinatura do Coordenador de Nutrição:	Assinatura do Gestor do Contrato:	Assinatura do Responsável pela Contratada:

Tabela para aplicação de multas:

Descrição	Valor sugerido
01 item NÃO CONFORME no dia	Multa de 1% sobre a quantidade total de refeições servidas no dia multiplicado pelo preço da refeição de maior valor

02 itens NÃO CONFORME no dia	Multa de 2% sobre a quantidade total de refeições servidas no dia multiplicado pelo preço da refeição de maior valor
03 itens NÃO CONFORME no dia	Multa de 3% sobre a quantidade total de refeições servidas no dia multiplicado pelo preço da refeição de maior valor
04 itens NÃO CONFORME no dia	Multa de 4% sobre a quantidade total de refeições servidas no dia multiplicado pelo preço da refeição de maior valor. Caso esta seja a nota média mensal , a CONTRATANTE acionará o setor de Contratos para revisão/ajuste das NÃO CONFORMIDADES.
05 itens NÃO CONFORME no dia	Multa de 5% sobre a quantidade total de refeições servidas no dia multiplicado pelo preço da refeição de maior valor. Caso esta seja a nota média mensal , a CONTRATANTE acionará o setor de Contratos para avaliar rescisão.
06 itens NÃO CONFORME no dia	Multa de 6% sobre a quantidade total de refeições servidas no dia multiplicado pelo preço da refeição de maior valor.
07 itens com nota 0 (zero) ou 1 (um) no dia	Multa de 7% sobre a quantidade total de refeições servidas no dia multiplicado pelo preço da refeição de maior valor.

*Considerar refeições todas as variações de dietas para pacientes, acompanhantes, colaboradores autorizados e kit lanches.

ITENS NÃO CONFORME	CLASSIFICAÇÃO
1	ótimo
2	bom
3	regular
4	ruim
5 a mais	péssimo

O Gestor do Contrato, mensalmente e com base em todos os Formulários de Avaliação de Qualidade gerados diariamente, consolidará a avaliação de desempenho da CONTRATADA gerando o quadro de resumo anual.

Quadro de resumo anual:

ASPECTO	Mês												Média
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1													
2													
3													
Total													

Constituem motivos para análise entre as partes e a não aplicação de multa em caso de:

- A ocorrência de acontecimentos novos, extraordinários e imprevisíveis pelas partes e a elas não imputáveis, regularmente identificados, comprovados e impeditivos da execução do contrato em sua totalidade;
- Necessidades coletivas, urgentes e transitórias, decorrentes de situações de calamidade pública ou de interrupção de epidemias.

Café distribuído para os colaboradores e itens extras (biscoitos, sucos, fruta, etc.) servidos não serão contabilizados como refeição, portanto, não serão contabilizados para cálculo de multa.

Na impossibilidade de se avaliar determinado item e/ou seus subitens, no momento, esse (s) será (ão) desconsiderado (s).

Realizar imediatamente o ajuste das não conformidades pontuadas durante as avaliações diárias.

A CONTRATANTE realiza a supervisão de todas as etapas do processo de produção de refeições. Na unidade ITACI também supervisiona a distribuição.

9. Resumo das obrigações e responsabilidades – Unidade ICESP e ITACI

OBRIGAÇÕES/RESPONSABILIDADES	CONTRATANTE	CONTRATADA
Cardápio, aquisição, recebimento, armazenamento, controle estoque, preparo, montagem, higienização, controle microbiológico		X
Distribuição de refeições pacientes, acompanhantes e colaboradores autorizados – unidade ICESP	X	
Distribuição de refeições pacientes, acompanhantes e colaboradores autorizados – unidade ITACI		X
Coleta de amostras da refeição, manipuladores, ambiente, água para controle microbiológico e respectivas análises, MENSAL e SEMESTRAL e quando se fizer necessário		X
Refeições centro cirúrgico (aquisição, preparo e montagem)		X
Distribuição de refeições do centro cirúrgico	X	
Copa da diretoria		X
Café colaboradores (aquisição, preparo, distribuição, recolha e		X

higienização)		
Reposição de garrafas térmicas e botijas para distribuição do café (sem ampola de vidro)	X 20% de perdas/ quadrimestre)	X 80% de perdas/ quadrimestre
Comemoração de pacientes (aquisição, preparo e montagem)		X
Distribuição da preparação para comemoração do paciente	X	
Cozinha experimental (aquisição e fornecimento de insumos e descartáveis)		X
Produção e condução da atividade da cozinha experimental	X	
Lanches e itens avulsos (aquisição e fornecimento)		X
Distribuição de lanches e itens avulsos	X	
Análise de potabilidade da água	X	
Equipe de trabalho qualificado e em quantidades adequadas para o atendimento de todo o edital		X
EPI's/ uniformes/ calçados		X
Refeição dos colaboradores da CONTRATADA		X
Transporte dos colaboradores e demais benefícios exigidos por lei e pela categoria		X
Treinamento		X
Equipamentos novos (investimento)		X
Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos - Exceto equipamentos de refrigeração (câmaras refrigeradas e congelada)		X
Enxoval inicial de utensílios e equipamentos para distribuição, cozinha, copa da diretoria e centro cirúrgico	X	
Reposição de utensílios de distribuição, cozinha, copa diretoria e centro cirúrgico- QUADRIMESTRE -40% de perdas de utensílios de distribuição, copa da diretoria e do centro cirúrgico - responsabilidade da CONTRATANTE - 60% de perdas de utensílios de distribuição, copa da diretoria e do centro cirúrgico - responsabilidade da CONTRATADA - 100% dos utensílios de Cozinha - responsabilidade da CONTRATADA	X (40% de perdas/ quadrimestre)	X (60% de perdas/ quadrimestre + 100% itens cozinha)
Descartáveis para porcionamento de refeições isolamento de quimioterapia e hospital dia		X
Limpeza dos equipamentos e utensílios		X
Descarte de óleos e gorduras		X
Informática (software, hardware e insumos)		X

Material de escritório		X
Material de higiene (papel higiênico, papel toalha, detergente para lavagem de mãos)		X
Material de limpeza de uso da CONTRATADA		X
Despesas com telefonia		X
Acesso a linha, ramal telefônico e a rede internet	X	
Desinsetização e desratização	X	
Despesas com água	X	
Despesas com energia elétrica	X	
Despesas com gás	X	
Limpeza de caixas de gordura	X	
Limpeza do ambiente (piso, paredes, filtro das coifas, sistema de exaustão)	X	
Limpeza dos vestiários/ banheiros de uso dos colaboradores	X	
Remoção de lixo/ resíduos para local indicado e apropriado dentro e fora das instalações da CONTRATANTE	X	
Manutenção predial (hidráulica, elétrica, pintura, etc)	X	
Aquisição e distribuição de água mineral	X	
Nutrição clínica, visita aos pacientes, coleta de mapas e emissão de etiquetas para dietas	X	

10. Quantitativos

A CONTRATADA deverá descrever, na sua proposta, os preços unitários (refeições e avulsos) dos itens descritos abaixo:

10.1. Unidade ICESP

TIPO DE DIETA	MÉDIA MENSAL (2023) - QUANTIDADES
Desjejum ACG	117
Desjejum Dieta Geral	1176
Desjejum Dieta Geral ISOL	1044
Desjejum Dieta B LE P PB	4019
Desjejum Dieta B LE P PB ISOL	2191
Desjejum Dieta Líquida	211
Desjejum Dieta Líquida ISOL	110
Desjejum Geral Plantonista	233
Desjejum Geral Acompanhante	740
Colação	573
Almoço ACG	117
Almoço Dieta Geral	1279
Almoço Dieta Geral ISOL	1084
Almoço Geral Acomp.	61
Almoço Geral Acomp. ISOL	680
Almoço Geral Plantonista	523
Almoço Geral Plantonista CC	1469
Almoço Dieta B LE P PB	4140
Almoço Dieta B LE P PB ISOL	3699
Almoço Dieta Líquida	288
Almoço Dieta Líquida ISOL	122
Lanche da Tarde ACG	110
Lanche da Tarde Geral	1417
Lanche da Tarde Geral ISOL	1143
Lanche da Tarde B LE P PB	3944
Lanche da Tarde B LE P PB ISOL	2358
Lanche da Tarde Líquida	267
Lanche da Tarde Líquida ISOL	121
Jantar ACG	113
Jantar Dieta Geral	1345
Jantar Dieta Geral ISOL	1122
Jantar Geral Acomp.	62
Jantar Geral Acomp. ISOL	684
Jantar Geral Plantonista	390
Jantar Geral Plantonista CC	0
Jantar Dieta B LE P PB	4485
Jantar Dieta B LE P PB ISOL	2860
Jantar Dieta Líquida	328
Jantar Dieta Líquida ISOL	125
Lanche da Noite ACG	114
Lanche da Noite Geral	1230
Lanche da Noite Geral ISOL	1000
Lanche da Noite B LE P PB	4372
Lanche da Noite B LE P PB ISOL	2434
Lanche da Noite Líquida	312
Lanche da Noite Líquida ISOL	121
TOTAL REFEIÇÃO	54327

ITENS	UNIDADE	MÉDIA MENSAL (2023) - QUANTIDADES
Achocolatado Cx 200 mL	caixa	0
Açúcar Kg	Kilo	12
Açúcar sache 5g	unidade	17892
Adoçante sache	unidade	7514
Água de coco tetrapack 200ml	unidade	205
Água mineral pet 510ml	unidade	23
Água c/ gás 510ml	unidade	20
Arroz integral	Porção	0
Arroz porção 100g	Porção	21
Azeite sache	unidade	18
Bala de goma	pacote	4
Biscoito doce sache	unidade	4475
Biscoito Polvilho 80g	pacote	18
Biscoito salgado sache	unidade	4661
Biscoito integral mix	pacote	3
Bolo embalado 60g	unidade	140
Bolo / pudim 500g (+10 pratos+10garfos+1 faca+10gardanapos)	Kit	11
Bolo simples redondo 800g	unidade	0
Café com leite 200ml	unidade	693
Café com leite de baixa lactose	unidade	12
Café com leite de soja	unidade	2
Café litro	Litro	16286
Café pó 500g	paci	22
Caldo de Feijão 300ml	unidade	42
Canudo unidade	unidade	428
Chá caixa com 15 unidades	caixa	195
Chá litro	Litro	568
Chiclete c/ 5 unidades	unidade	11
Coador de papel nº 2	caixa	0
Coador de papel 103	unidade	5
Copo 100 mL (100 unidades)	tira	10
Copo 200 mL (100 unidades)	tira	0
Copo 50 mL (100 unidades)	tira	3
Copo 500 mL	unidade	0
Copo térmico 240 mL (25 unidades)	tira	262
Feijão porção 80g	unidade	3
Frios 20g (peito de peru/presunto/mussarela)	fatia	0
Fruta da época 100g ou unidade	unidade	1261
Gatorede 500ml	unidade	61
Gelatina 110ml	unidade	206
Geleia diet sache	unidade	44
Geleia sache	unidade	7
Granola e aveia 30 g	porção	0
Guardanapo pacote com 50 unidades	pacote	14
Guarnição padrão cardápio	porção	74
logurte 90ml	unidade	137
logurte desnatado 90ml	unidade	0
logurte light 90ml	unidade	181
KIT LANCHE TIPO 1	unidade	397
KIT LANCHE TIPO 2	unidade	0
KIT LANCHE TIPO 3	unidade	0

ITENS	UNIDADE	MÉDIA MENSAL (2023) - QUANTIDADES
Lanche embalado 90 a 100 g	unidade	1002
Lanche natural 60g	unidade	0
Leite com achocolatado em pó 200ml	unidade	368
Leite com achocolatado em pó diet 200ml	unidade	121
Leite com achocolatado em pó diet litro	Litro	0
Leite de soja com achocolatado em pó 200ml	unidade	0
Leite de Soja/baixa lactose	Litro	7
Leite desnatado 200ml	unidade	2
Leite Tipo B Litro	Litro	164
Manteiga sache	unidade	0
Margarina sache	unidade	49
Massa 200 g	unidade	92
Mel sachê	unidade	0
Milk Shake 300ml	unidade	1
Mingau 200ml	unidade	174
Mingau de baixa lactose	unidade	30
Mini pão de queijo 20g	unidade	1
Omelete simples	unidade	363
Palheta 500 unidades	pacote	38
Pão francês 50g com margarina	unidade	5531
Pão francês ou pão bisnaguinha ou pão de forma 50g	unidade	85
Papa de frutas 100g	unidade	64
Picolé de frutas	unidade	381
Pipoca 100g	unidade	0
Pote descartável para salada/sobremesa com tampa	unidade	0
Prato Principal padrão cardápio 150 g	porção	1762
Pure de Batata 100g	unidade	35
Queijo branco 20g	unidade	4
Queijo parmesão ralado 25g	unidade	10
Refrigerante 2 Litros	unidade	0
Refrigerante lata	unidade	12
Requeijão sache	unidade	56
Saco plástico para talher	unidade	156
Sal sache	unidade	49
Salada porção de 40 a 60g	unidade	111
Sobremesa padrão cardápio	unidade	53
Sopa 200ml	unidade	219
Sorvete 100g	unidade	10
Suco de soja tetrapack 200ml	unidade	0
Suco diet tetrapack 200ml	unidade	956
Suco laxativo 200 mL	unidade	0
Suco natural 200ml	unidade	1102
Suco polpa 200ml	unidade	242
Suco tetrapack 200ml	unidade	1706
Sucrilhos 35g	unidade	0
Talher descartável unidade	unidade	344
Tampa copo 100 / 200 mL (100 unidades)	tira	11
Tampa copo 500 mL (1000 unidades)	tira	0
Tampa para copo térmico 240 mL (100 unidades)	tira	45
Tapioca	unidade	8
Torrada sache	unidade	50
Vinagre sache	unidade	17
Vitamina com leite de baixa lactose	unidade	5
Vitamina de frutas 200ml	unidade	39
Vitamina de Frutas com leite de soja 200 ml	unidade	3

10.2. Unidade ITACI

TIPO DE DIETA	MÉDIA MENSAL (2023) QUANTIDADES
DESJEJUM	
Geral pediatria (1 a 12 anos)	541
Geral	229
Leve pediatria (1 a 12 anos)	13
Leve	3
Líquida pediatria (1 a 12 anos)	14
Líquida	3
Acompanhante	897
COLAÇÃO	
Geral pediatria (1 a 12 anos)	531
Geral	132
Leve pediatria (1 a 12 anos)	11
Leve	3
Líquida pediatria (1 a 12 anos)	12
Líquida	3
ALMOÇO	
Geral pediatria (1 a 12 anos)	932
Geral	236
Leve pediatria (1 a 12 anos)	50
Leve	12
Líquida pediatria (1 a 12 anos)	12
Líquida	3
Acompanhante	1234
LANCHE DA TARDE	
Geral pediatria (1 a 12 anos)	685
Geral	172
Leve pediatria (1 a 12 anos)	12
Leve	3
Líquida pediatria (1 a 12 anos)	12
Líquida	3
JANTAR	
Geral pediatria (1 a 12 anos)	720
Geral	189
Leve pediatria (1 a 12 anos)	59
Leve	15
Líquida pediatria (1 a 12 anos)	14
Líquida	3
Acompanhante	930
LANCHE NOTURNO	
Geral pediatria (1 a 12 anos)	523
Geral	135
Leve pediatria (1 a 12 anos)	13
Leve	3
Líquida pediatria (1 a 12 anos)	12
Líquida	3
TOTAL REFEIÇÕES	8377
Lanches	892
Colaboradores autorizados	300

PRODUTO	UNIDADE	MÉDIA MENSAL (2023) - QUANTIDADES
Açúcar	Sache	30
Arroz	Porção	5
Aveia	Porção	10
Batata Frita	Porção	10
Biscoito Polvilho	Porção	2
Biscoito Sachê	Sache	150
Café	Porção	5
Caldo De Feijão	Porção	5
Chá	Porção	17
Fruta	Porção	30
Gelatina	Porção	10
Geleia Sachê	Sache	5
Guarnição	Porção	12
Iogurte	90 Gr.	5
Kit Lanche	Unidade	5
Leite Com Achocolatado	Porção	14
Leite Com Café	Porção	1
Leite Integral	Porção	10
Leite S/ Lactose	Porção	0
Margarina Sache	Sache	11
Massa	Porção	12
Mel Sache	Sache	0
Mingau	Porção	20
Ovo	Porção	18
Pão De Forma Branco	02 Fatias	0
Pão Frances/ Bisnaga	Unidade	12
Pão Francês Com Margarina	Unidade	0
Papa De Fruta	Porção	0
Prato Principal	Porção	0
Purê	Porção	4
Salada	Porção	2
Sobremesa	Porção	0
Sopa	Porção	10
Suco	Unidade	3
Tapioca	Porção	3
Torrada	Unidade	2
Vitamina	Porção	0

Os itens avulsos, que deverão ser fornecidos pela CONTRATADA, estão descritos no item 2.8. deste memorial.

Considerar dieta geral, todas as dietas gerais e declinações conforme Manual de Dietas (ANEXO A), exemplo: dieta geral, dieta geral laxativa. Considerar dieta especial qualquer dieta que não seja geral, conforme Manual de Dietas (exemplo: branda, leve, branda laxativa, leve hipofermentativa).

Os horários, tipo de dietas, insumos e quantidades poderão ser alterados conforme necessidade da CONTRATANTE.

11. Pré-requisitos para participação no pregão presencial

A empresa deverá apresentar como capacidade técnica ser especializada no ramo hospitalar, devendo ser fornecedora ativa ou ter atuado nos 5 (cinco) últimos anos, contados da data de publicação do Edital, em hospitais com no mínimo 250 leitos, sendo vedada a soma de atestados para obtenção do quantitativo mínimo.

A capacidade técnica deverá ser comprovada por meio da apresentação de atestado fornecimento de refeições hospitalares, emitido por entidade de direito privado ou de direito público a qual a concorrente presta ou prestou os serviços.

Será necessário que a proponente apresente os seguintes documentos de habilitação:

- certidão de registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição (CRN);
- certidão de regularidade do responsável técnico da empresa emitida pelo Conselho

Regional de Nutrição (CRN)

Enviar junto com a documentação e a proposta, a descrição técnica da empresa (certificações, controle de qualidade, tecnologias utilizadas etc).

A empresa concorrente deverá demonstrar que possui disponibilidade de uso, como condição para a assinatura do contrato, de pelo menos uma unidade ativa de suporte no Município de São Paulo, em que pode realizar a produção de refeições, para apoio em situações de emergência, tais como faltas em excesso de colaboradores, falta de insumos, equipamentos e utensílios. Essa disponibilidade deverá ser comprovada como condição para a assinatura do contrato, mediante contrato ou qualquer outro acordo que assegure à futura contratada a possibilidade de uso emergencial das instalações.

A CONTRATANTE se disponibiliza a receber, para visita técnica, a empresa concorrente em horário e dia previamente agendados. Durante a visita técnica, a Empresa deverá esclarecer todas as dúvidas do edital, incluindo particularidades na operação, quadro de colaboradores vigente, especificidades relacionadas à entrega de produtos e das refeições, condições da cozinha e equipamentos, entre outros.

Para implantação da operação, a CONTRATADA deverá designar 1 (um) gestor para acompanhar a operação 20 (vinte) dias antes do início da execução dos serviços, para alinhamento e implantação, sem impacto na operação. A CONTRATADA deverá definir com a CONTRATANTE a função dos colaboradores (liderança e operacional) que participarão desse processo.

12. Referências

- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- Secretaria de Orçamento e Gestão – Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – vol. 8. Versão junho/2010, disponível em: www.cadterc.sp.gov.

ANEXO A. Manual de Dietas

Arquivo a parte.

ANEXO B. Boas práticas ambientais específicas

Uso racional da água

Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas;

Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;

Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água

1) Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas.

2) Estão proibidas as seguintes ações/attitudes:

- Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante o tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma à uma;
- Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem colaborador naquele ponto de uso;
- Executar operações de lavar e de descascar simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar);
- Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha;
- Ao executar limpeza no interior de vasilhame, é comum o colaborador encher a vasilha de água completamente;
- Interromper algum serviço, conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta;
- Realizar descongelamento de congelados com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens;
- Deixar carnes salgadas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal;
- Retirar as crostas dos panelões/caldeirões enchendo de água até a borda;

3) Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, que utilizam a água com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

Lavagem de folhas e legumes

- Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;
- Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;
- Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 15 minutos. (1 colher de sopa de solução clorada a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 ppm) ou conforme legislação;
- Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm;
- Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;

- Enxaguar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável;
- Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mãos, e utensílios/equipamentos desinfetados).

Manter a torneira fechada quando:

- Desfolhar verduras e hortaliças;
- Descascar legumes e frutas;
- Cortar carnes, aves, peixes, etc;
- Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc;
- Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

Outras práticas

Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%;

Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício;

Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantia necessária de detergente;

Não utilizar água para descongelar alimentos;

Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva;

Jogar os restos ao lixo.

Eficiência energética

A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (artigo 8º do Decreto do Estado de São Paulo nº 45.765, de 20/04/2001).

Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial.

Toda instalação (elétrica, gás, vapor etc) realizada nas dependências da CONTRATANTE deve seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.

Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.

Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração.

Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.

Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.

Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias.

Comunicar a CONTRATANTE sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas.

Sugerir a CONTRATANTE locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc.

Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas.

Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE.

A CONTRATADA deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

Redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos

Na formulação do cardápio mensal, observar a sazonalidade dos alimentos, verificar toda as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas, devendo submeter à CONTRATANTE a aprovação.

O Nutricionista da CONTRATADA deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda as necessidades nutricionais diárias recomendadas, e aprovada pela CONTRATANTE.

Enriquecer os Cardápios com as ideias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições, reduzindo os custos etc.

Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:

- Ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- Não as corte com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
- Cozinhe as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogue-as; cozinhe em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

Programa de coleta seletiva de resíduos

Participar do Programa de coleta de resíduo orgânico para compostagem.

Participar do Plano de gerenciamento de resíduos de serviços de saúde, seguindo algumas regras:

- Materiais não recicláveis

São todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel e; outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas – são acondicionadas em separado e enviadas para fabricante.

- Materiais recicláveis

A CONTRATANTE (mediante a empresa contratada para limpeza), utiliza saco transparentes para acondicionamento de todos os recicláveis (papel, plástico e metal)

A CONTRATADA deverá otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando sua utilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

- Produtos biodegradáveis

Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis.

Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio.

Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas.

Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do artigo 44, da Lei no 6.360 de 23 de setembro de 1976 e do artigo 67, do Decreto no 79.094 de 05 de janeiro de 1977, as prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25 de outubro de 1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da CONTRATANTE. Recomenda-se que a CONTRATADA utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teores de fosfato.

Controle de Poluição sonora

Para seus equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel- dB(A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

Destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções

Em conformidade com a Lei Estadual nº 12.047, de 12/09/2005, e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede e esgotos, a CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

Programa Antitabagismo da CONTRATANTE

Apoio ao programa antitabagismo da CONTRATANTE, através da divulgação e garantia de cumprimento da normativa interna de que é expressamente proibido fumar nas áreas internas e externas ao prédio, inclusive no pátio externo e calçadas defronte ao prédio.

ANEXO C. Lista de equipamentos disponibilizados para a operação

UNIDADE ICESP	
Equipamentos	Quantidade
Balança digital	2
Balcão com sistema de esteira	1
Balcão térmico 4 cubas	1
Batedeira de 60 litros	1
Batedeira elétrica de 8 litros	2
Cafeteira a gás 100 litros	1
Cafeteira elétrica 20 litros	1
Caldeira industrial a gás 200 litros	2
Caldeira industrial a gás 300 litros	1
Carro para transporte de pães, bandejas, talheres e guardanapos	1
Carro para transporte de prato e cloches	3
Carro para transporte e lavagem de cereais	1
Carro para transporte e lavagem de vegetais	1
Carro para transporte tipo plataforma	3
Carro para transporte de garrafas de café	3
Carro de apoio 2 planos	2
Carro de apoio 3 planos	2
Carro térmico para transporte e distribuição de alimentos (tipo banho-maria para apoio à esteira, com capacidade para 6 GNs pequenos)	4
Carro de transporte – recolha de bandejas	22
Carro térmico para distribuição	28
Carro de reposição para centro cirúrgico	1
Carro hidráulico (paleteira)	1
Cortador de frios elétrico	1
Estante de aço inoxidável (100 X 50 X 180 cm)	84
Estante para bandeja	4
Extrator de sucos industrial 20 litros/hora	1
Fogão a gás industrial 6 bocas	1
Fogão a gás industrial 10 bocas	1
Forno combinado para 06 recipientes GN	1
Forno combinado para 10 recipientes GN	2
Forno de Micro-ondas	1
Freezer horizontal	1
Geladeira de inox com vidro	2
Lavadora de louças manual, vapor e industrial	2

Liquidificador industrial basculante 25 litros Marca SIEMSEN	2
Mesa para escolha de cereais	1
Passthrough quente	2
Picador de carnes elétrico (moedor)	1
Refrigerador sob bancada (200 x 60 x 80 cm)	1
Resfriador de alimentos	1
Torres de aquecimento dos carros térmicos	12

UNIDADE ITACI	
Equipamentos	Quantidade
Balcão refrigerado	1
Banho maria	1
Batedeira	1
Carro térmico	3
Fogão industrial	1
Forno microondas	1
Freezer	1
Lavadora de louça	1
Purificador de água	1
Refrigerador	1
Torre de aquecimento para o carro de distribuição	1

As Proponentes ficam cientes de que as referidas listas poderão ficar desatualizadas no início da operação, devido a quebra dos equipamentos ao longo da operação vigente.

ANEXO D. Lista de utensílios disponibilizados para a operação

Utensílios e louças	Estoque inicial
ABRIDOR DE LATAS EM AÇO INOX	5
ASCENDEDOR DE FOGÃO	5
BATEDOR DE ARAME FLEXIVEL 40 CM	10
BOWL EM INOX 4 LITROS 28 CM	10
CAÇAROLA COM TAMPA 20 CM - INOX FUNDO TRIPLO	10
CAÇAROLA COM TAMPA 38 CM - INOX FUNDO TRIPLO	10
CAÇAROLA HOTEL COM TAMPA 55 CM - ALUMINIO	15
CALDEIRÃO COM TAMPA 32 CM - ALUMINIO	6
CALDEIRÃO COM TAMPA 38 CM - ALUMINIO	10
CANECÃO COM CABO BAQUILITE 4,5 LITROS	6
CANECÃO COM CABO BAQUILITE 7,5 LITROS	6
CANUDO 3,2 LITROS - INOX	5
CANUDO 5 LITROS - INOX	5
CHAIRA 12 POLEGADAS COM ESTRIAS (afiador de facas)	2
CHINOIX GRANDE 28X28 - INOX	5
COLHER DE ARROZ - INOX	20
CONCHA 12 CM - INOX	10
CONCHA 9 CM - INOX	30
DESCASCADOR DE LEGUMES - PLÁSTICO	8
ESCORREDOR DE MACARRÃO 29 CM PEQUENA - INOX	4
ESCUMADEIRA PEQUENA - INOX	30
ESPÁTULA DE FRITURA (RETANGULAR) - INOX	7
ESPÁTULA PARA CHAPA RETA INOX 10 CM CABO BRANCO	8
ESTRADO DE POLIPROPILENO 82CM X 41CM X 13CM	16
FACA 10 POLEGADAS BRANCA	15
FRIGIDEIRA 20 CM - ANTIADERENTE	6
FRIGIDEIRA 28 CM - ANTIADERENTE	6

GALÃO TÉRMICO COM CAPACIDADE DE DE 12 LITROS , CORPO DE POLIPROPILENO, REVESTIMENTO INTERNO DE ESPUMA DE POLIURETANO, POLIPROPILENO, TAMPA DE POLIPROPILENO, COM TORNEIRA, COM PÉS RESTRÁTEIS, NA COR AZUL ESCURO. MARCA TERMOLAR	25
GALÃO TÉRMICO COM CAPACIDADE DE DE 6 LITROS , CORPO DE POLIPROPILENO, REVESTIMENTO INTERNO DE ESPUMA DE POLIURETANO, POLIPROPILENO, TAMPA DE POLIPROPILENO, COM TORNEIRA, COM PÉS RESTRÁTEIS, NA COR AZUL ESCURO. MARCA TERMOLAR	45
GARFO ASSADO TRÊS PONTAS REFORÇADO	3
GASTRINOX 1/2X100 FUNDA COM ALÇA MARCA ORCIL	40
GASTRINOX 1/2X65 MEDIA COM ALÇA MARCA ORCIL	40
GASTRINOX 1/2X65 RASA COM ALÇA MARCA ORCIL	15
GASTRINOX 1/4X65 RASA COM ALÇA	50
GASTRINOX FUNDA	12
GASTRINOX MÉDIA	20
GASTRINOX RASA	50
GASTRINOX RASA VASADA	20
GRELHA P/ OMELETE PARA FORNO COMBINADO COM 08 CAVIDADES	3
GRELHAS PARA FORNO COMBINADO 1/1	10
JARRA MEDIDORA 1 LITRO - PLÁSTICA	20
JARRA PLÁSTICA 1 LITROS COM TAMPA	75
MONOBLOCO GRANDE FECHADO BRANCO	85
MONOBLOCO MÉDIO FECHADO BRANCO	35
MONOBLOCO VASADO - BRANCO	100
PALETE DE POLIPROPILENO 100CM X 120CM X 14CM	30
PEDRA DE AMOLAR FACAS	3
PEGADOR UNIVERSAL COM DENTE CABO LONGO - INOX	10
PEGADOR UNIVERSAL LISO CABO LONGO - INOX	20
PENEIRA DE INOX MÉDIA 19 CM	5
POTE DE PLÁSTICO 3,5 LITROS - 27,5 x 16,5cm	10
POTE DE PLÁSTICO 6,5 LITROS - 32 x 24cm	15
POTE DE PLÁSTICO 8 LITROS - 37 x 26,5 cm	10

RALADOR DE INOX 4 FACES	2
REMO DE ALILENO COM CABO DE INOX MÉDIO (1,00 M)	3
REMO DE ALILENO COM CABO DE INOX PEQUENO (50 CM)	3
SUPORTE IMANTADO PARA FACAS 30 CM	5
SUPORTE PARA AS TÁBUAS	4
SUPORTE PARA PEDRA	3
TÁBUA DE CORTE AMARELA 30X50X1 MARCA PRONYL	3
TÁBUA DE CORTE BRANCA 30X50X1 MARCA PRONYL	5
TÁBUA DE CORTE VERDE 30X50X1 MARCA PRONYL	3
TÁBUA DE CORTE VERMELHA 30X50X1MARCA PRONYL	3

Garrafas de café	Inventário inicial
GARRAFA TÉRMICA DE PRESSÃO, COM CAPACIDADE DE DE 1,0 - 1,2 LITROS, CORPO DE AÇO INOX POR FORA, SEM AMPOLA DE VIDRO, SENDO PAREDE DUPLA DE INOX, COM CÂMARA DE VÁCUO ENTRE AS PAREDES. BOMBA PLÁSTICA ATÓXICA, TIPO FOLE ACIONADA POR APERTO DO BOTÃO SUPERIOR. TAMPA EM PLÁSTICO PRETO, COM ALÇA. MARCA TERMOLAR	120
GARRAFA TÉRMICA DE PRESSÃO, COM CAPACIDADE DE DE 1,8 - 1,9 LITROS, CORPO DE AÇO INOX POR FORA, SEM AMPOLA DE VIDRO, SENDO PAREDE DUPLA DE INOX, COM CÂMARA DE VÁCUO ENTRE AS PAREDES. BOMBA PLÁSTICA ATÓXICA, TIPO FOLE ACIONADA POR APERTO DO BOTÃO SUPERIOR. TAMPA EM PLÁSTICO PRETO, COM ALÇA. MARCA TERMOLAR	85
Utensílios de pacientes	Inventário inicial
COLHER DE MESA SEGUNDA LINHA	850
COLHER DE SOBREMESA SEGUNDA LINHA	850
FACA DE MESA SEGUNDA LINHA	850
GARFO DE MESA SEGUNDA LINHA	850
GARRAFA TÉRMICA PEQUENA COM CAPACIDADE DE DE 250 ML, MEDINDO 84 MM DE COMPRIMENTO, 84 MM DE LARGURA E 175 MM DE ALTURA, LISA, SEM ALÇA. COR PRETA (CÓDIGO 50146 E REFERÊNCIA 8603PRT) MOD. MINI GARBO MARCA TERMOLAR	525
GARRAFA TÉRMICA PEQUENA COM CAPACIDADE DE DE 250 ML, MEDINDO 84 MM DE COMPRIMENTO, 84 MM DE LARGURA E 175 MM DE ALTURA, LISA, SEM ALÇA. COR SAFARI - BEGE (CÓDIGO 53421 E REFERENCIA 8603SF2) MOD. MINI GARBO MARCA TERMOLAR	525
JARRA PLÁSTICA TRANSPARENTE COM TAMPA BRANCA, 1500 ML	400
PIRES DE CHÁ , EM VIDRO TEMPERADO, COM CAPACIDADE DE DE 250 ML, NA COR OPALINO BRANCO, EMPILHÁVEL, RESISTENTE A CHOQUES MECÂNICOS E TÉRMICOS. MARCA ARCOROC	700
PRATO COM TRES DIVISÕES EM "T" DE VIDRO TEMPERADO, DIÂMETRO DE 25,5 CM, NA COR OPALINO BRANCO, EMPILHÁVEL, RESISTENTE A CHOQUES MECÂNICOS E TÉRMICOS.	365
PRATO DE VIDRO TEMPERADO, DIÂMETRO DE 25,3 CM , NA COR OPALINO BRANCO, EMPILHÁVEL, RESISTENTE A CHOQUES MECÂNICOS E TÉRMICOS.	600
SALA DEIRA (TIPO CUMBUCA) DE VIDRO TEMPERADO, MEDINDO 12 CM DE DIÂMETRO, APROXIMADAMENTE 5 CM DE ALTURA, NA COR OPALINO BRANCO, EMPILHÁVEL, RESISTENTE A CHOQUES MECÂNICOS E TÉRMICOS. CAPACIDADE APROXIMADA DE 300ML. MARCA ARCOROC	2950
TAÇA DE VIDRO p/ MILK SHAKE PROJETO HAPPY BIRTHDAY	2
TAÇA DE VIDRO p/ PUDIM PROJETO HAPPY BIRTHDAY	4
TRAVESSA EM VIDRO TEMPERADO NA COR BRANCO OPALINO, QUADRADA , MEDINDO 11 CM DE COMPRIMENTO E 11 CM DE LARGURA, COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 190ML. EMPILHÁVEL, RESISTENTES A CHOQUES MECÂNICOS E TÉRMICOS. MARCA ARCOROC	960
XÍCARA DE CHÁ , EM VIDRO TEMPERADO, COM CAPACIDADE DE DE 250 ML, NA COR OPALINO BRANCO, EMPILHÁVEL, RESISTENTE A CHOQUES MECÂNICOS E TÉRMICOS. MARCA ARCOROC	700

Utensílios da diretoria	Inventário inicial
AÇUCAREIRO EM AÇO INOX COM CONCHA ATILA 500 G BRINOX	5
APOIO REDONDO PARA BASE DE COPOS DE ÁGUA, EM AÇO INOX BRINOX LINHA ARIENZO	25
BANDEJA EM AÇO INOX, TAMANHO 28 x 40, COM ALÇA	4
BANDEJA EM AÇO INOX, TAMANHO 31 x 40, COM ALÇA	1
BANDEJA EM AÇO INOX, TAMANHO 33 x 43, COM ALÇA	4
BANDEJA OVAL 30 CM SEM ALÇA - INOX	1
BANDEJA REDONDA ANT-IDERRAPANTE PRETA 35,5 CM	3
BULE INOX	3
CAIXA DE CHÁ EM ACRÍLICO COM 4 DIVISÕES E TAMPA	10
CESTA OVAL EM POLY- RATTAN COM TRAMA EM AÇO INOX, MEDINDO 18 CM DE COMPRIMENTO, 13 CM DE LARGURA E 6,5 CM DE ALTURA, RESISTENTE À LAVAGEM EM MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS.	45
CESTA QUADRADA EM POLY- RATTAN COM TRAMA EM AÇO INOX, MEDINDO 25 CM DE COMPRIMENTO, 25 CM DE LARGURA E 7,5 CM DE ALTURA, RESISTENTE À LAVAGEM EM MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS.	7
CESTA RETANGULAR EM POLY- RATTAN COM TRAMA EM AÇO INOX, MEDINDO 36 CM DE COMPRIMENTO, 26 CM DE LARGURA E 5 CM DE ALTURA, COM TAMPA, RESISTENTE À LAVAGEM EM MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS.	1
COLHER DE CAFÉ	40
COLHER DE CHÁ	20
COLHER DE MESA	20
COLHER DE SOBREMESA	20
COPO DE VIDRO PARA ÁGUA LINHA PRINCESA 300 ML.	70
FAÇA DE MESA	20
FAÇA DE SOBREMESA	20
GARFO DE MESA	20
GARFO DE SOBREMESA	20
JARRA DE ACRÍLICO INCOLOR COM TAMPA, RESISTENCIA A RISCOS, LISO, CAPACIDADE DE 2 LITROS	20
JARRA DE VIDRO PICHORRA 1800	5
PÁ DE BOLO	2
PIRES DE CHÁ, EM VIDRO TEMPERADO, COM CAPACIDADE DE 250 ML, NA COR OPALINO BRANCO, EMPILHÁVEL, RESISTENTE A CHOQUES MECÂNICOS E TÉRMICOS. ARCOROC	50
PIRES PARA XÍCARA DE CAFÉ, EM VIDRO TEMPERADO, COM CAPACIDADE DE 80 ML, NA COR OPALINO BRANCO, EMPILHÁVEL, RESISTENTE A CHOQUES MECÂNICOS E TÉRMICOS. ARCOROC	90
PORTA GUARDANAPOS EM AÇO INOX	25
PORTA PALHETA EM PORCELANA	5
PORTA SACHETS EM PORCELANA	10
POTE DE VIDRO	10
PRA TO DE SOBREMESA	30
TAÇA DE VIDRO PARA SOBREMESA	20
TAÇA MARTINI DE VIDRO APROX. 1,0 LITRO	1
TAÇA MILANO ALTA 6 LITROS	1
XÍCARA PARA CAFÉ, EM VIDRO TEMPERADO, COM CAPACIDADE DE 80 ML, NA COR OPALINO BRANCO, EMPILHÁVEL, RESISTENTE A CHOQUES MECÂNICOS E TÉRMICOS ARCOROC	90
XÍCARA PARA CHÁ, EM VIDRO TEMPERADO, COM CAPACIDADE DE 250 ML, NA COR OPALINO BRANCO, EMPILHÁVEL, RESISTENTE A CHOQUES MECÂNICOS E TÉRMICOS. ARCOROC	50

As Proponentes ficam cientes de que a referida lista poderá ficar desatualizada no início da operação, devido a quebra dos utensílios ao longo da operação vigente.

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO

PREGÃO PRESENCIAL FFM / ICESP 2306/2023

PROCESSO DE COMPRA FFM RS Nº 1938/2023

Razão social completa:

CNPJ nº:

Endereço completo:

Inscrição Estadual nº:

Inscrição Municipal nº:

Telefone e email do responsável:

ICESP

TIPO DE DIETA	UNIDADE	QTD ESTIMADA/ANO	PREÇO UNIT	TOTAL ANO
Desjejum ACG	Refeição	1407	0	=D3*C3
Desjejum Dieta Geral	Refeição	14106	0	=D4*C4
Desjejum Dieta Geral ISOL	Refeição	12525	0	=D5*C5
Desjejum Dieta B LE P PB	Refeição	48225	0	=D6*C6
Desjejum Dieta B LE P PB ISOL	Refeição	26292	0	=D7*C7
Desjejum Dieta Líquida	Refeição	2529	0	=D8*C8
Desjejum Dieta Líquida ISOL	Refeição	1323	0	=D9*C9
Desjejum Geral Plantonista	Refeição	2793	0	=D10*C10
Desjejum Geral Acompanhante	Refeição	8877	0	=D11*C11
Colação	Refeição	6873	0	=D12*C12
Almoço ACG	Refeição	1401	0	=D13*C13
Almoço Dieta Geral	Refeição	15345	0	=D14*C14
Almoço Dieta Geral ISOL	Refeição	13011	0	=D15*C15
Almoço Geral Acomp.	Refeição	726	0	=D16*C16
Almoço Geral Acomp. ISOL	Refeição	8160	0	=D17*C17
Almoço Geral Plantonista	Refeição	6270	0	=D18*C18
Almoço Geral Plantonista CC	Refeição	17622	0	=D19*C19
Almoço Dieta B LE P PB	Refeição	49674	0	=D20*C20
Almoço Dieta B LE P PB ISOL	Refeição	44391	0	=D21*C21
Almoço Dieta Líquida	Refeição	3459	0	=D22*C22
Almoço Dieta Líquida ISOL	Refeição	1467	0	=D23*C23
Lanche da Tarde ACG	Refeição	1320	0	=D24*C24
Lanche da Tarde Geral	Refeição	17004	0	=D25*C25
Lanche da Tarde Geral ISOL	Refeição	13710	0	=D26*C26
Lanche da Tarde B LE P PB	Refeição	47325	0	=D27*C27
Lanche da Tarde B LE P PB ISOL	Refeição	28299	0	=D28*C28
Lanche da Tarde Líquida	Refeição	3207	0	=D29*C29
Lanche da Tarde Líquida ISOL	Refeição	1455	0	=D30*C30
Jantar ACG	Refeição	1356	0	=D31*C31
Jantar Dieta Geral	Refeição	16143	0	=D32*C32
Jantar Dieta Geral ISOL	Refeição	13464	0	=D33*C33

Jantar Geral Acomp.	Refeição	744	0	=D34*C34
Jantar Geral Acomp. ISOL	Refeição	8205	0	=D35*C35
Jantar Geral Plantonista	Refeição	4677	0	=D36*C36
Jantar Geral Plantonista CC	Refeição	1	0	=D37*C37
Jantar Dieta B LE P PB	Refeição	53814	0	=D38*C38
Jantar Dieta B LE P PB ISOL	Refeição	34314	0	=D39*C39
Jantar Dieta Líquida	Refeição	3939	0	=D40*C40
Jantar Dieta Líquida ISOL	Refeição	1494	0	=D41*C41
Lanche da Noite ACG	Refeição	1362	0	=D42*C42
Lanche da Noite Geral	Refeição	14760	0	=D43*C43
Lanche da Noite Geral ISOL	Refeição	11997	0	=D44*C44
Lanche da Noite B LE P PB	Refeição	52467	0	=D45*C45
Lanche da Noite B LE P PB ISOL	Refeição	29202	0	=D46*C46
Lanche da Noite Líquida	Refeição	3744	0	=D47*C47
Lanche da Noite Líquida ISOL	Refeição	1449	0	=D48*C48
TOTAL REFEIÇÕES		=SOMA(C3:C48)		=SOMA(E3:E48)
ITENS AVULSOS	UNIDADE	QTD ESTIMADA/ANO	PREÇO UNIT	TOTAL ANO
Achocolatado Cx 200 mL	caixa	1	0	=D51*C51
Açúcar Kg	Kilo	147	0	=D52*C52
Açúcar sache 5g	unidade	214704	0	=D53*C53
Adoçante sache	unidade	90168	0	=D54*C54
Água de coco tetrapack 200ml	unidade	2454	0	=D55*C55
Água mineral pet 510ml	unidade	270	0	=D56*C56
Água c/ gás 510ml	unidade	234	0	=D57*C57
Arroz integral	Porção	1	0	=D58*C58
Arroz porção 100g	Porção	249	0	=D59*C59
Azeite sache	unidade	210	0	=D60*C60
Bala de goma	pacote	42	0	=D61*C61
Biscoito doce sache	unidade	53700	0	=D62*C62
Biscoito Polvilho 80g	pacote	213	0	=D63*C63
Biscoito salgado sache	unidade	55932	0	=D64*C64
Biscoito integral mix	pacote	30	0	=D65*C65
Bolo embalado 60g	unidade	1674	0	=D66*C66
Bolo / pudim 500g (+10 pratos+ 10garfos+1 faca+10gardanapos)	Kit	129	0	=D67*C67
Bolo simples redondo 800g	unidade	1	0	=D68*C68
Café com leite 200ml	unidade	8312,25	0	=D69*C69
Café com leite de baixa lactose	unidade	138	0	=D70*C70
Café com leite de soja	unidade	27	0	=D71*C71
Café litro	Litro	195432,9	0	=D72*C72
Café pó 500g	paci	267	0	=D73*C73
Caldo de Feijão 300ml	unidade	501	0	=D74*C74
Canudo unidade	unidade	5139	0	=D75*C75
Chá caixa com 15 unidades	caixa	2340	0	=D76*C76
Chá litro	Litro	6817,5	0	=D77*C77
Chiclete c/ 5 unidades	unidade	128,4	0	=D78*C78
Coador de papel nº 2	caixa	1	0	=D79*C79
Coador de papel 103	unidade	60	0	=D80*C80
Copo 100 mL (100 unidades)	tira	120	0	=D81*C81

Copo 200 mL (100 unidades)	tira	1	0	=D82*C82
Copo 50 mL (100 unidades)	tira	30	0	=D83*C83
Copo 500 mL	unidade	1	0	=D84*C84
Copo térmico 240 mL (25 unidades)	tira	3144	0	=D85*C85
Feijão porção 80g	unidade	30	0	=D86*C86
Frios 20g (peito de peru/presunto/mussarela)	fatia	1	0	=D87*C87
Fruta da época 100g ou unidade	unidade	15127,5	0	=D88*C88
Gatorede 500ml	unidade	729	0	=D89*C89
Gelatina 110ml	unidade	2466	0	=D90*C90
Geleia diet sache	unidade	531	0	=D91*C91
Geleia sache	unidade	84	0	=D92*C92
Granola e aveia 30 g	porção	1	0	=D93*C93
Guardanapo pacote com 50 unidades	pacote	168	0	=D94*C94
Guarnição padrão cardápio	porção	892,5	0	=D95*C95
Iogurte 90ml	unidade	1644	0	=D96*C96
Iogurte desnatado 90ml	unidade	1	0	=D97*C97
Iogurte light 90ml	unidade	2166	0	=D98*C98
KIT LANCHE TIPO 1	unidade	4767	0	=D99*C99
KIT LANCHE TIPO 2	unidade	3	0	=D100*C100
KIT LANCHE TIPO 3	unidade	1	0	=D101*C101
Lanche embalado 90 a 100 g	unidade	12018	0	=D102*C102
Lanche natural 60g	unidade	1	0	=D103*C103
Leite com achocolatado em pó 200ml	unidade	4411,5	0	=D104*C104
Leite com achocolatado em pó diet 200ml	unidade	1447,5	0	=D105*C105
Leite com achocolatado em pó diet litro	Litro	1	0	=D106*C106
Leite de soja com achocolatado em pó 200ml	unidade	1	0	=D107*C107
Leite de Soja/baixa lactose	Litro	84,6	0	=D108*C108
Leite desnatado 200ml	unidade	27	0	=D109*C109
Leite Tipo B Litro	Litro	1968	0	=D110*C110
Manteiga sache	unidade	1	0	=D111*C111
Margarina sache	unidade	585	0	=D112*C112
Massa 200 g	unidade	1104	0	=D113*C113
Mel sachê	unidade	1	0	=D114*C114
Milk Shake 300ml	unidade	6	0	=D115*C115
Mingau 200ml	unidade	2085	0	=D116*C116
Mingau de baixa lactose	unidade	360	0	=D117*C117
Míni pão de queijo 20g	unidade	6	0	=D118*C118
Omelete simples	unidade	4360,5	0	=D119*C119
Palheta 500 unidades	pacote	459	0	=D120*C120
Pão francês 50g com margarina	unidade	66369	0	=D121*C121
Pão francês ou pão bisnaguinha ou pão de forma 50g	unidade	1020	0	=D122*C122
Papa de frutas 100g	unidade	771	0	=D123*C123
Picolé de frutas	unidade	4575	0	=D124*C124
Pipoca 100g	unidade	1	0	=D125*C125
Pote descartável para salada/sobremesa com tampa	unidade	1	0	=D126*C126
Prato Principal padrão cardápio 150 g	porção	21148,5	0	=D127*C127
Pure de Batata 100g	unidade	423	0	=D128*C128
Queijo branco 20g	unidade	45	0	=D129*C129
Queijo parmesão ralado 25g	unidade	115,5	0	=D130*C130
Refrigerante 2 Litros	unidade	1	0	=D131*C131

Refrigerante lata	unidade	144	0	=D132*C132
Requeijão sache	unidade	675	0	=D133*C133
Saco plástico para talher	unidade	1875	0	=D134*C134
Sal sache	unidade	582	0	=D135*C135
Salada porção de 40 a 60g	unidade	1336,5	0	=D136*C136
Sobremesa padrão cardápio	unidade	636	0	=D137*C137
Sopa 200ml	unidade	2628	0	=D138*C138
Sorvete 100g	unidade	123	0	=D139*C139
Suco de soja tetrapack 200ml	unidade	1	0	=D140*C140
Suco diet tetrapack 200ml	unidade	11475	0	=D141*C141
Suco laxativo 200 mL	unidade	1	0	=D142*C142
Suco natural 200ml	unidade	13221	0	=D143*C143
Suco polpa 200ml	unidade	2907,75	0	=D144*C144
Suco tetrapack 200ml	unidade	20475	0	=D145*C145
Sucrilhos 35g	unidade	1	0	=D146*C146
Talher descartável unidade	unidade	4125	0	=D147*C147
Tampa copo 100 / 200 mL (100 unidades)	tira	132	0	=D148*C148
Tampa copo 500 mL (1000 unidades)	tira	1	0	=D149*C149
Tampa para copo térmico 240 mL (100 unidades)	tira	534	0	=D150*C150
Tapioca	unidade	90	0	=D151*C151
Torrada sache	unidade	594	0	=D152*C152
Vinagre sache	unidade	207	0	=D153*C153
Vitamina com leite de baixa lactose	unidade	57	0	=D154*C154
Vitamina de frutas 200ml	unidade	462	0	=D155*C155
Vitamina de Frutas com leite de soja 200 ml	unidade	30	0	=D156*C156
TOTAL DE ITENS		=SOMA(C51:C156)		=SOMA(E51:E156)

ITACI

TIPO DE DIETA	UNIDADE	QTD ESTIMADA/ANO	PREÇO UNIT	TOTAL ANO
Desjejum Geral pediatria (1 a 12 anos)	refeição	6492	0	=D160*C160
Desjejum Geral	refeição	2753	0	=D161*C161
Desjejum Leve pediatria (1 a 12 anos)	refeição	156	0	=D162*C162
Desjejum Leve	refeição	41	0	=D163*C163
Desjejum Líquida pediatria (1 a 12 anos)	refeição	168	0	=D164*C164
Desjejum Líquida	refeição	39	0	=D165*C165
Desjejum Acompanhante	refeição	10762	0	=D166*C166
Colação Geral pediatria (1 a 12 anos)	refeição	6368	0	=D167*C167
Colação Geral	refeição	1582	0	=D168*C168
Colação Leve pediatria (1 a 12 anos)	refeição	135	0	=D169*C169
Colação Leve	refeição	34	0	=D170*C170
Colação Líquida pediatria (1 a 12 anos)	refeição	147	0	=D171*C171
Colação Líquida	refeição	34	0	=D172*C172
Almoço Geral pediatria (1 a 12 anos)	refeição	11180	0	=D173*C173
Almoço Geral	refeição	2830	0	=D174*C174
Almoço Leve pediatria (1 a 12 anos)	refeição	596	0	=D175*C175
Almoço Leve	refeição	147	0	=D176*C176
Almoço Líquida pediatria (1 a 12 anos)	refeição	144	0	=D177*C177
Almoço Líquida	refeição	39	0	=D178*C178
Almoço Acompanhante	refeição	14811	0	=D179*C179
Lanche da tarde Geral pediatria (1 a 12 anos)	refeição	8223	0	=D180*C180

Lanche da tarde Geral	refeição	2060	0	=D181*C181
Lanche da tarde Leve pediatria (1 a 12 anos)	refeição	149	0	=D182*C182
Lanche da tarde Leve	refeição	36	0	=D183*C183
Lanche da tarde Líquida pediatria (1 a 12 anos)	refeição	144	0	=D184*C184
Lanche da tarde Líquida	refeição	36	0	=D185*C185
Jantar Geral pediatria (1 a 12 anos)	refeição	8636	0	=D186*C186
Jantar Geral	refeição	2268	0	=D187*C187
Jantar Leve pediatria (1 a 12 anos)	refeição	706	0	=D188*C188
Jantar Leve	refeição	178	0	=D189*C189
Jantar Líquida pediatria (1 a 12 anos)	refeição	164	0	=D190*C190
Jantar Líquida	refeição	41	0	=D191*C191
Jantar Acompanhante	refeição	11156	0	=D192*C192
Lanche noturno Geral pediatria (1 a 12 anos)	refeição	6279	0	=D193*C193
Lanche noturno Geral	refeição	1625	0	=D194*C194
Lanche noturno Leve pediatria (1 a 12 anos)	refeição	156	0	=D195*C195
Lanche noturno Leve	refeição	41	0	=D196*C196
Lanche noturno Líquida pediatria (1 a 12 anos)	refeição	147	0	=D197*C197
Lanche noturno Líquida	refeição	34	0	=D198*C198
TOTAL REFEIÇÕES	refeição	=SOMA(C160:C198)		=SOMA(E160:E198)

TOTAL GERAL ESTIMADO MENSAL	=D202/24
TOTAL GERAL ESTIMADO PARA 24 (VINTE E QUATRO) MESES	=SOMA(D199+D157+D49)*2

- Valor global, por extenso: [preencher]
- Quantidade de colaboradores:
- Prazo de validade da proposta: [preencher] dias (mínimo de 60 (sessenta) dias)
- Condição de Pagamento: 60 (sessenta) dias.
- Nos preços propostos, estão incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos diretos ou indiretos relacionados ao fornecimento do objeto da presente cotação, tais como tributos, remunerações, despesas financeiras e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto, inclusive gastos com transporte, sem ônus adicional.
- Declaro que a empresa está de acordo com as condições da contratação.

Local e data

Representante de Proponente
Cargo

ANEXO III

PREGÃO PRESENCIAL FFM / ICESP 2306/2023

PROCESSO DE COMPRA FFM RS Nº 1938/2023

DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA, E DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS

**À
FUNDAÇÃO FACULDADE DE MEDICINA**

Eu (nome completo), portador do RG nº XXXXXX e do CPF nº XXXXXXXX, representante legal da empresa (razão social), inscrita no CNPJ nº XXXXXXXXXXXX, interessado em participar da compra regulamento ICESP/FFM em referência da Fundação Faculdade de Medicina – FFM, declaro que:

- i) inexistente suspensão ou impedimento para a Proponente licitar ou contratar com a Administração Pública, ou declaração de inidoneidade;
- ii) a Proponente não possui, em seu quadro societário, agentes políticos, membros do Ministério Público na ativa ou dirigente de órgão ou entidade da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, bem como seus respectivos cônjuges, companheiros ou parentes, até o segundo grau, em linha reta, colateral ou por afinidade;
- iii) nenhum dos sócios da Proponente mantém vínculo ativo (celetista ou estatutário) com a **Fundação Faculdade de Medicina – FFM** ou com o **Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina – HCFMUSP**;
- iv) nenhum dos sócios da Proponente manteve vínculo empregatício com Fundação Faculdade de Medicina – FFM nos últimos 18 (dezoito) meses anteriores à contratação que pretende seja efetivada. (artigo 5º-C da Lei 6.019/74);
- v) não utilizaremos, na prestação de serviços, empregado que tenha sido desligado pela Fundação Faculdade de Medicina nos últimos 18 (dezoito) meses (artigo 5º-D da Lei 6.019/74);
- vi) estamos de acordo com o conteúdo do Edital e do Memorial Descritivo/Termo de Referência, bem como toda a documentação técnica anexa ao Edital;
- vii) para fins de cumprimento ao disposto no inc. XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, não empregamos menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregamos menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;
- viii) a interessada detém regularidade fiscal perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, e regularidade trabalhista, que se encontra regular perante o Instituto Nacional do Seguro Social – INSS e o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS, e que não possui qualquer registro de processos de falência ou recuperação judicial e extrajudicial;
- ix) ocorrendo qualquer alteração com relação ao acima declarado, desde as negociações até eventual assunção e cumprimento de obrigações contratuais, comprometemo-nos a informar à FFM por escrito, sob pena de responder civil e criminalmente.

Validade: 31/12/2023

São Paulo, _____ de _____ de 2023

Representante Legal da Proponente
Identificação

ANEXO IV

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

PREGÃO PRESENCIAL FFM / ICESP 2306/2023
PROCESSO DE COMPRA FFM RS Nº 1938/2023

Atestamos que a empresa _____ vistoriou os locais onde será prestado os serviços da Compra Privado em referência, tomando conhecimento da natureza e vulto dos serviços, bem como de todas as condições locais que direta e indiretamente se relacionam com a execução dos trabalhos.

São Paulo, XX de XXXXXXXXX de 2023

Representante da área solicitante
Matrícula:

Representante da Proponente:
RG:
E-mail:
Fone:

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE OPÇÃO POR NÃO REALIZAR A VISITA TÉCNICA

PREGÃO PRESENCIAL FFM / ICESP 2306/2023

PROCESSO DE COMPRA FFM RS Nº 1938/2023

A empresa _____ DECLARA que possui pleno conhecimento do objeto do Pregão Presencial e não realizou a visita técnica prevista no Edital, e que mesmo ciente da possibilidade de fazê-la e dos riscos e consequências envolvidos, optou por formular a proposta sem realizar a referida visita que lhe havia sido facultada.

São Paulo, XX de XXXXXXXXX de 2023

Representante da área solicitante
Matrícula:

Representante da Proponente
RG:
E-mail:
Fone:

ANEXO VI

MINUTA DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO

Pelo presente instrumento particular de um lado, **FUNDAÇÃO FACULDADE DE MEDICINA**, entidade de direito privado sem fins lucrativos, devidamente inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ sob o n.º 56.577.059/0006-06, inscrita na Fazenda Estadual sob o n.º 148.577.805.116, sediada na Avenida Dr. Arnaldo, n.º 251, Bairro Cerqueira César, Cidade de São Paulo, Estado de São Paulo, CEP: 01246-000, neste ato representada na forma de seu estatuto social ou por seus procuradores, daqui por diante denominada **CONTRATANTE**, e de outro lado, a Clique aqui para digitar texto. ., pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o n.º Clique aqui para digitar texto. ., com sede à Clique aqui para digitar texto. ., neste ato representada por seu Clique aqui para digitar texto. ., RG Clique aqui para digitar texto. . CPF/MF Clique aqui para digitar texto. ., doravante designada **CONTRATADA**, em face do pregão presencial realizado com base no Regulamento de Compras da FFM, celebram o presente **TERMO DE CONTRATO**, mediante as seguintes cláusulas e condições que reciprocamente outorgam e aceitam::

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Constitui objeto do presente contrato o Fornecimento de Refeições Hospitalares para o Instituto do Câncer do Estado de São Paulo - ICESP, localizado na Avenida Dr. Arnaldo, nº 251, Cidade de São Paulo, Estado de São Paulo e Instituto de Tratamento de Câncer Infantil (ITACI), localizado á Rua Galeno de Almeida, 148, Pinheiros, Cidade de São Paulo, Estado de São Paulo.

Parágrafo Primeiro: São partes integrantes e indissociáveis deste termo de contrato, como se nele estivessem transcritos:

- a) Anexo I – Edital de Compra Privada FFM/ICESP nº 2306/2023 e seus anexos;
- b) Anexo II – Proposta Comercial.

Parágrafo Segundo: Os quantitativos previstos no Memorial Descritivo são referenciais, sendo que a aquisição será conforme demanda, de acordo com a necessidade. O faturamento será feito por medição .

Parágrafo Terceiro: Caso seja mantida a demanda estimada, se o serviço revelar-se ineficiente por falha na estimativa de colaboradores previstos na proposta, a alocação do número adequado deverá ser promovida, mantido o preço proposto.

Parágrafo Quarto: Caso haja variação do número de refeições/mês, constante do Memorial Descritivo, para mais ou para menos, a CONTRATADA poderá fazer ajustes no número de colaboradores, comunicando previamente a CONTRATANTE, com as devidas justificativas. Qualquer ajuste não poderá comprometer a qualidade e eficiência do serviço, que ficará sujeita à avaliação SLA.

Parágrafo Quinto: O objeto do presente contrato terá como destinatário final o Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do ICESP, que também será responsável pelo acompanhamento, fiscalização e supervisão dos serviços prestados pela **CONTRATADA**.

Parágrafo Sexto: As partes acordam que, se o prazo estabelecido para entrega não for respeitado, a **CONTRATADA** se compromete a ressarcir o valor da diferença apurada entre o produto que deveria ter fornecido e o valor do produto efetivamente gasto pela **CONTRATANTE** para sua aquisição, sem prejuízo da multa pelo descumprimento.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA E DAS PRORROGAÇÕES

O prazo de vigência deste contrato será de 24 (vinte e quatro) meses, a contar da data de XX/XX/2023, com término em XX/XX/2025, podendo ser prorrogado por instrumento contratual, mediante apresentação de justificativa técnica da área requisitante, devidamente aprovada pelo Departamento de Suprimentos da **CONTRATANTE**.

Parágrafo único: A CONTRATADA deverá designar 1 (um) gestor para acompanhar a operação 20 (vinte) dias antes do início da execução dos serviços, para alinhamento e implantação, sem impacto na operação. A CONTRATADA deverá definir com a CONTRATANTE a função dos colaboradores (liderança e operacional) que participarão desse processo.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO

Pelo cumprimento do objeto que alude a Cláusula Primeira, a **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA**, preço unitário por refeição/item de fornecimento, conforme valor descrito na Proposta Comercial (Anexo II) apresentada pela **CONTRATADA** e aprovada pelo Departamento de Suprimentos da **CONTRATANTE**.

Parágrafo Primeiro: Todas as despesas, diretas ou indiretas, necessárias à consecução e realização do objeto descrito na Cláusula Primeira, já estão inclusas no preço acima, inclusive:

- a) Todos os tributos diretos e indiretos, taxas, multas, emolumentos, seguros, lucros, indenizações de qualquer natureza, alimentos, produtos de limpeza, colaboradores, transporte de pessoas, máquinas e equipamentos, fornecimento de ferramentas e instrumentos de trabalho, alimentação e outros benefícios deferidos aos empregados da **CONTRATADA** da respectiva categoria, contribuições e encargos;
- b) Todas as exigências de leis sociais, descanso remunerado, férias, seguro contra acidente de trabalho, indenizações, fundo de garantia por tempo de serviço, seguro de incêndio e responsabilidade civil.

CLÁUSULA QUARTA – DO REAJUSTE

O valor do contrato poderá ser reajustado anualmente, e o cálculo será composto dos indicadores abaixo:

- a) 50% (cinquenta por cento) do preço de cada refeição, pelo índice IPC – FIPE alimentação;
- b) 50% (cinquenta por cento) do preço de cada refeição, pelo dissídio da categoria.

Parágrafo Primeiro: A periodicidade anual de que trata o Parágrafo Segundo será contada a partir da data da assinatura do contrato.

Parágrafo Segundo: É vedado o reajuste do contrato com periodicidade inferior a 01 (um) ano.

CLÁUSULA QUINTA - DAS MEDIÇÕES DOS SERVIÇOS CONTRATADOS

A **CONTRATADA** encaminhará a medição das refeições servidas para aprovação da **CONTRATANTE** semanalmente, para conferência e fechamento do período. O faturamento deverá ser encaminhado por meio da entrega de notas fiscais com respectivos boletos para pagamento até o 3º dia útil do mês subsequente ao do mês de referência, conforme previsto no Memorial Descritivo.

Parágrafo Primeiro: No primeiro dia útil subsequente ao mês em que foram prestados os serviços, a **CONTRATADA** entregará à **CONTRATANTE** relatório contendo o quantitativo total mensal de cada um dos tipos de serviços realizados e os respectivos valores apurados.

Parágrafo Segundo: A **CONTRATANTE** solicitará à **CONTRATADA**, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura.

Parágrafo Terceiro: Serão considerados somente os serviços efetivamente prestados, aceitos e aprovados pela **CONTRATANTE**, e apurados da seguinte forma:

- a) O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de serviços efetivamente prestados (refeições efetivamente fornecidas), descontadas as importâncias relativas às quantidades glosadas e não aceitas pela **CONTRATANTE** por motivos imputáveis à **CONTRATADA**, aplicando-se eventual desconto nas faturas mensais em função da pontuação final obtida no Relatório de Avaliação de Qualidade dos Serviços que integra o Edital de Compra Privada FFM/ICESP nº 2306/2023 seus anexos;
- b) No final de cada mês de apuração, a equipe da **CONTRATANTE** responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar, em até 5 (cinco) dias após o fechamento das medições, os Formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados no período para o gestor do contrato;
- c) O gestor do contrato, com base em todos os Formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados durante cada período, irá consolidar a avaliação periódica de desempenho da **CONTRATADA** para apurar o percentual de liberação da fatura correspondente àquele mês;
- d) À **CONTRATADA** será encaminhada uma via do Relatório de Avaliação de Qualidade dos Serviços pelo gestor do contrato;
- e) A realização dos descontos indicados na alínea "a" não prejudica a aplicação de sanções, à **CONTRATADA** por conta da inexecução total ou parcial dos serviços, conforme previsto na Cláusula Décima Segunda, deste instrumento.

Parágrafo Quarto: Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, a **CONTRATANTE** atestará a medição mensal, no prazo de 3 (três) dias úteis contados do recebimento do relatório, comunicando à **CONTRATADA** o valor aprovado e autorizando a emissão da correspondente nota fiscal/fatura, a ser apresentada no primeiro dia subsequente à comunicação dos valores aprovados.

CLÁUSULA SEXTA – DA FORMA DE PAGAMENTO

O valor pactuado na Cláusula Quarta deste instrumento será realizado em até 60 (sessenta) dias do recebimento da Nota Fiscal/Fatura subsequente ao fornecimento das refeições, devidamente aprovado pela área requisitante.

Parágrafo Primeiro: A Nota Fiscal deverá conter a descrição dos itens fornecidos, após a avaliação de qualidade dos mesmos pela Clique aqui para digitar texto, bem como pela Contratante – FFM, em conformidade com as disposições do Anexo I – Edital de Compra Privada FFM/ICESP nº 2306/2023 seus anexos. Em caso de incorreções, a Nota Fiscal será devolvida, sem caracterização de mora, reiniciando-se a contagem dos prazos previstos.

Parágrafo Segundo: Os pagamentos serão feitos mediante depósito na conta corrente indicada pela empresa **CONTRATADA**.

Parágrafo Terceiro: Havendo atraso nos pagamentos, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma da legislação aplicável, bem como juros moratórios, a razão de 1,0% (um por cento) ao mês, calculados *pro rata temporis*, em relação ao atraso verificado.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS INCIDÊNCIAS FISCAIS

Os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais) que sejam devidos em decorrência direta ou indireta do presente Contrato ou de sua execução, são de responsabilidade do contribuinte, assim definido na Norma Tributária. A **CONTRATANTE**, se e quando fonte retentora, nos prazos e forma da Lei, descontará dos pagamentos que efetuará a **CONTRATADA**, os tributos a que esteja obrigada pela legislação vigente.

Parágrafo Único: No curso da vigência da presente avença, os produtos a serem fornecidos, bem como os encargos oriundos da relação de trabalho, entre a **CONTRATADA** e seus empregados, serão de única e exclusiva responsabilidade da **CONTRATADA**, afastando integralmente qualquer obrigação, solidária ou subsidiária, por parte da **CONTRATANTE**, na forma da legislação de regência.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Além das demais obrigações previstas neste contrato, a **CONTRATANTE** obriga-se a:

- a) Pagar à **CONTRATADA** o valor conforme estabelecido na Cláusula Quarta e nos prazos previstos na Cláusula Sexta;
- b) Prestar à **CONTRATADA** os esclarecimentos e informes que se fizerem necessários à entrega das refeições;

- c) Indicar gestor do contrato responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução do contrato e, ainda, pelos contatos com a **CONTRATADA**.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

À **CONTRATADA**, além das obrigações constantes do Memorial Descritivo que constitui **Anexo I** do Edital nº 2306/2023, e daquelas estabelecidas em lei, cabe:

- I - Zelar pela fiel execução deste contrato, utilizando-se de todos os recursos materiais e humanos necessários;
- II - Designar o responsável pelo acompanhamento da execução das atividades e pelos contatos com a **CONTRATANTE**;
- III - Manter Unidade de apoio para o caso de problemas com empregados ou insumos necessários para o cumprimento do objeto do contrato
- IV - Responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e tributários, resultantes da execução deste contrato, nos termos da legislação vigente;
- V - Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital nº 2306/2023 e anexos;
- VI - Dar ciência imediata e por escrito a **CONTRATANTE** de qualquer anormalidade que verificar na execução do contrato;
- VII - Prestar a **CONTRATANTE**, por escrito, os esclarecimentos solicitados e atender prontamente as reclamações sobre a execução do contrato;
- VIII - Responder por quaisquer danos, perdas ou prejuízos causados diretamente a **CONTRATANTE** ou a terceiros decorrentes da execução do contrato;
- IX - Manter seus empregados identificados por meio de crachás, com fotografia recente;
- X - Prestar a garantia técnica para o objeto deste contrato, nos termos do Memorial Descritivo;
- XI - Obedecer às normas e rotinas da **CONTRATANTE**, em especial as que disserem respeito à proteção de dados pessoais, à segurança, à guarda, à manutenção e à integridade das informações coletadas, custodiadas, produzidas, recebidas, classificadas, utilizadas, acessadas, reproduzidas, transmitidas, distribuídas, processadas, arquivadas, eliminadas ou avaliadas durante a execução do objeto a que se refere a Cláusula Primeira deste Contrato, observando as normas legais e regulamentares aplicáveis.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

A **CONTRATANTE** exercerá a fiscalização contratual por intermédio do gestor do contrato, de modo a assegurar o efetivo cumprimento das obrigações ajustadas.

Parágrafo Primeiro: A fiscalização não exclui e nem reduz a integral responsabilidade da **CONTRATADA**, mesmo perante terceiros, por quaisquer irregularidades constatadas na execução do objeto contratado, inexistindo, em qualquer hipótese, corresponsabilidade por parte do **CONTRATANTE**.

Parágrafo Segundo: A ausência de comunicação, por parte da **CONTRATANTE**, referente a irregularidades ou falhas, não exime a **CONTRATADA** do regular cumprimento das obrigações previstas neste contrato e no Edital de Compra Privada FFM/ICESP nº 2306/2023 seus anexos.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

A **CONTRATADA** deverá prestar garantia de execução do objeto correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total contratado.

Parágrafo Primeiro: A não prestação da garantia de execução equivale à recusa injustificada para a assinatura do contrato, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida.

Parágrafo Segundo: A **CONTRATADA** poderá optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

- i) Fiança bancária com Banco de primeira linha. Feita a opção pela fiança bancária, no instrumento deverá constar a renúncia expressa do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- ii) Seguro-garantia com Seguradora de primeira linha. A apólice de seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no Edital. Caso tal cobertura não conste expressamente da apólice, a **CONTRATADA** poderá apresentar declaração firmada pela seguradora emitente afirmando que o seguro-garantia apresentado é suficiente para a cobertura de todos os eventos indicados no Edital de Compra Privada FFM/ICESP nº 2306/2023 seus anexos;
- iii) Retenção contratual de 5% nas medições. A devolução da retenção contratual ocorrerá mediante a aprovação pelo gestor do contrato.

Parágrafo Terceiro: A garantia de execução assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

- a) Prejuízos advindos do inadimplemento total ou parcial do objeto do contrato;
- b) Prejuízos diretos causados à **CONTRATANTE** decorrentes de culpa ou dolo da contratada durante a execução do objeto do contrato;
- c) Obrigações trabalhistas e previdenciárias relacionadas ao contrato não adimplidas pela **CONTRATADA**, quando couber.

Parágrafo Quarto: Não serão aceitas garantias que incluam outras isenções de responsabilidade que não as seguintes:

- a) Caso fortuito ou força maior;
- b) Descumprimento das obrigações pela contratada decorrentes de atos ou fatos imputáveis exclusivamente à **CONTRATANTE**.

Parágrafo Quinto: A validade da garantia de execução, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período mínimo de três meses após o encerramento do contrato. Deve assegurar a cobertura de todos os eventos ocorridos durante a sua validade, ainda que o sinistro seja comunicado pela **CONTRATANTE** após expirada a vigência do contrato ou a validade da garantia de execução.

Parágrafo Sexto: No caso de alteração do valor do contrato ou prorrogação dos prazos de execução, a garantia de execução deverá ser readequada nas mesmas condições. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente para o pagamento de qualquer obrigação, a contratada deverá efetuar a respectiva reposição no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados da data em que for notificada pela **CONTRATANTE** para fazê-lo.

Parágrafo Sétimo: Decorrido o prazo de validade da garantia de execução, e desde que constatado o cumprimento integral de todas as obrigações contratuais, esta será considerada extinta com a devolução da apólice ou da carta-fiança.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS SANÇÕES

No caso de descumprimento contratual, por ação ou omissão, estará a **CONTRATADA** sujeita às seguintes penalidades:

- e) Advertência;
- f) Multa correspondente a até 20% (vinte por cento) do valor da demanda atribuída à empresa no respectivo mês da multa ou, se inexistente, no anterior;
- g) Suspensão temporária do direito de participar em licitação e/ou impedimento de

contratar com a FFM, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

- h)** Rescisão contratual.

Parágrafo Primeiro: A **CONTRATADA** será submetida à avaliação de Qualidade do Fornecimento de Refeições Hospitalares e, pelo resultado dessa avaliação, também estará sujeita à penalidade de multa, conforme o resultado de sua avaliação, conforme previsto no Memorial Descritivo.

Parágrafo Segundo: O valor das multas poderá ser cobrado por meio de compensação com os valores vincendos e não pagos, até a sua integral satisfação, sem prejuízo de cobrança judicial.

Parágrafo Terceiro: As multas não têm caráter compensatório e poderão ser aplicadas cumulativamente com a rescisão do Contrato, sendo que sua cobrança não isentará a **CONTRATADA** da obrigação de indenizar eventuais perdas e danos, inclusive causados a terceiros.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO

Sem prejuízo de outras penalidades contratuais, ou de perdas e danos, as partes poderão dar o presente contrato por rescindido de pleno direito, independentemente de qualquer aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a) No descumprimento de qualquer cláusula contratual;
- b) Liquidação, falência ou recuperação judicial da **CONTRATADA**;
- c) Incorporação ou fusão da **CONTRATADA** com outra empresa, sem prévia e expressa concordância por escrito da outra parte;
- d) Na interrupção dos serviços por mais de 7 (sete) dias, consecutivos ou não;
- e) Incapacidade, desaparecimento, inidoneidade técnica ou má-fé da **CONTRATADA**;
- f) Inobservância dos prazos para pagamento das faturas.

Parágrafo Primeiro: Em razão dos investimentos, caso o contrato seja rescindido antecipadamente, o ICESP, por meio da FFM, deverá indenizar a **CONTRATADA** no valor residual dos investimentos realizados, calculados de acordo com os meses faltantes, corrigidos monetariamente à época da rescisão pela variação IPC-Fipe.

Parágrafo Segundo: Para ambas as partes, é facultado rescindir o presente contrato, sem aplicação das penalidades previstas nesse instrumento, desde que notificada a outra parte com 90 (noventa) dias de antecedência, período em que todas as obrigações assumidas deverão ser cumpridas.

Parágrafo Terceiro: Ocorrendo a rescisão deste contrato, a **CONTRATADA** receberá as importâncias a que tiver direito pela execução dos serviços até a data da rescisão.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA TOLERÂNCIA

A tolerância ou inobservância, no todo ou em parte, de quaisquer das cláusulas e condições desse contrato e seu anexo, não importará, de forma alguma, alteração contratual ou novação, podendo as partes, a qualquer tempo, exercer os seus direitos oriundos do presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA CESSÃO DE DIREITOS

A presente avença é celebrada em caráter intransferível e irrevogável, obrigando as partes e seus sucessores, sendo vedada a transmissão parcial ou total dos direitos contratuais sem a anuência escrita da outra parte.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO SIGILO E CONFIDENCIALIDADE

Cada uma das partes se compromete a manter absoluto sigilo no tocante às informações, dados e documentos que vier a receber uma da outra ou por outra forma vier a tomar conhecimento em virtude do presente Contrato.

Parágrafo Primeiro: A **CONTRATADA** concorda em promover a proteção adequada às Informações Confidenciais divulgadas pela **CONTRATANTE**, bem como disciplinar a forma pela qual elas deverão ser transmitidas aos sócios da **CONTRATADA**, que estejam de alguma forma envolvida na execução do objeto do Contrato (“Pessoas Autorizadas”), sendo vedado à **CONTRATADA** utilizar as Informações Confidenciais para quaisquer outros fins que não aqueles relacionados ao Contrato.

Parágrafo Segundo: As Informações Confidenciais fornecidas só deverão ser divulgadas às Pessoas Autorizadas da **CONTRATADA**, na estrita medida em que se fizer necessária tal divulgação, sendo certo que a **CONTRATADA** deve zelar para que subordinados e terceiros de sua confiança cumpram as obrigações de confidencialidade, respondendo solidariamente com estes na hipótese de descumprimento. Deve a **CONTRATADA**, caso assim instados, celebrar contratos aos sócios de forma abrangente o suficiente para possibilitar o cumprimento de todas as disposições neste Contrato.

Parágrafo Terceiro: A **CONTRATADA**, sem prejuízo das demais obrigações previstas neste Contrato, compromete-se por si e pelas respectivas Pessoas Autorizadas a:

- a) Guardar e manter, sob estrita confidencialidade, todas as cópias, reproduções, sumários, análises ou comunicados referentes às Informações Confidenciais ou nelas baseados, devendo restituir ou destruir, a exclusivo critério da **CONTRATANTE**, todas Informações Confidenciais porventura em seu poder, caso solicitado;
- b) Comunicar, imediatamente, mediante aviso de recebimento à **CONTRATANTE**, na hipótese de as Informações Confidenciais terem que ser divulgadas em razão de cumprimento de lei, determinação judicial ou de órgão competente fiscalizador das atividades desenvolvidas por qualquer das Partes, obrigando-se, desde já, a **CONTRATADA** somente revelar aquela parte das Informações Confidenciais expressamente requerida pela lei ou pela ordem judicial ou administrativa, comprometendo-se, ainda, a informar aquele que vier a receber tais Informações Confidenciais acerca da natureza confidencial de tais informações e da existência deste Contrato. No caso da revelação de Informações Confidenciais prevista neste item, a **CONTRATADA** não infringirá esta cláusula contanto que notifique a **CONTRATANTE** antes de tal revelação.

Parágrafo Quarto: Caso a **CONTRATADA** torne-se ciente do uso não autorizado, comunicação, publicação ou divulgação de Informações Confidenciais, ou qualquer tipo de violação ao disposto neste Contrato, deverá comunicá-lo imediatamente à **CONTRATANTE**, descrevendo as circunstâncias do acontecido, e ainda, cooperar com a **CONTRATANTE** de toda e qualquer maneira possível, se necessário judicialmente, a fim de compensar tal uso não autorizado, comunicação, publicação ou divulgação de Informações Confidenciais.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA RESPONSABILIDADE

A **CONTRATADA** assumirá total e completa responsabilidade perante a **CONTRATANTE**, seus empregados e/ou prepostos e perante terceiros, por todo e qualquer dano direto ou indireto causado em decorrência do presente contrato e/ou dos serviços prestados, decorrentes de culpa ou dolo.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA AUSÊNCIA DE VINCULAÇÃO

As partes reconhecem e declaram que este contrato não estabelece qualquer vínculo de natureza empregatícia, associativa ou societária entre elas, seus empregados, prepostos ou prestadores de serviços, direta ou indiretamente envolvidos na consecução do seu objeto, cabendo individualmente a cada uma das partes remunerá-los e cumprir com todas as obrigações, contribuições e benefícios da previdência social e outros decorrentes da legislação trabalhista, previdenciária, social ou qualquer outra relacionada à relação de emprego ou de trabalho,

isentando-se as partes, mutuamente, de toda e qualquer responsabilidade nesse sentido.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA NÃO EXCLUSIVIDADE

Fica estabelecido entre as partes que os serviços contratados, objeto do presente instrumento, serão executados pela **CONTRATADA**, sob sua inteira responsabilidade e autonomia, não gerando, entretanto, qualquer vínculo de exclusividade da **CONTRATADA** perante a **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

As PARTES comprometem-se a cumprir integralmente as normas de proteção de dados aplicáveis, incluindo, mas não se limitando à Lei 13.709/18 (Lei Geral de Proteção de Dados – “LGPD”).

Parágrafo Primeiro: As referências ao tratamento de dados pessoais regulamentado por este instrumento estão em conformidade com a Lei nº 13.709/18 – Lei Geral de Proteção de Dados (doravante “LGPD”) e qualquer outra legislação aplicável em relação à proteção de dados pessoais. Neste sentido, as PARTES avaliaram que são e atuam como controladores de dados independentes.

Parágrafo Segundo: As PARTES reconhecem a importância de que, apesar de agirem de forma independente, precisam garantir e se comprometerem a:

- a) Tratar os dados pessoais dos quais venham a ter ciência ou os que estiverem em sua posse durante a implementação deste contrato apenas para as operações e para os fins nele previstos;
- b) Limitar o período de armazenamento de dados pessoais à duração necessária para implementar este contrato e cumprir quaisquer obrigações legais;
- c) Adotar todas as medidas de segurança técnica e organizacionais adequadas, nos termos do art. 6.º, inciso VII e do art. 46 da LGPD, bem como qualquer outra medida preventiva baseada na experiência, a fim de impedir o tratamento de dados não permitido ou não compatível com a finalidade para a qual os dados são coletados e tratados;
- d) Adotar todas as medidas necessárias para garantir o exercício de direitos dos titulares dos dados previstos nos art. 17 ao 22 da LGPD;
- e) Fornecer as informações apropriadas sobre as atividades de tratamento de dados realizadas, bem como comunicar prontamente qualquer solicitação do titular de dados à outra Parte;
- f) Não divulgar dados pessoais tratados na execução deste contrato às pessoas que não

- sejam autorizadas a realizar operações de tratamento;
- g) Manter um registro, quando exigido por lei, das atividades de tratamento realizadas, em conformidade com o do art. 37 da LGPD;
 - h) Comunicar, dentro de 24 (vinte e quatro) horas após tomar conhecimento do evento e sem demora injustificada, quaisquer violações de dados pessoais, bem como cooperar para a notificação à autoridade competente;
 - i) Cada parte deverá ser responsável perante as outras partes pelos danos causados por qualquer violação desta cláusula. Cada parte deverá ser responsável perante os titulares de dados pelos danos causados por qualquer violação dos direitos de terceiros previstos nessas cláusulas.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DA CONDUTA DE PREVENÇÃO DE FRAUDE E CORRUPÇÃO

A **CONTRATADA** deve observar e fazer observar o mais alto padrão de ética durante toda o procedimento credenciamento, de contratação e de execução do objeto contratual, cabendo-lhes a obrigação de afastar, reprimir e denunciar toda e qualquer prática que possa caracterizar fraude ou corrupção, em especial, dentre outras:

- a) prática corrupta: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de contratação ou na execução do contrato;
- b) prática fraudulenta: falsificar ou omitir fatos, com o objetivo de influenciar o processo de contratação ou de execução do contrato;
- c) prática colusiva: esquematizar ou estabelecer acordo entre dois ou mais interessados, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos da unidade interessada/requisitante, visando a estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;
- d) prática coercitiva: causar dano ou ameaçar causar dano, direta o indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando a influenciar sua participação no processo de contratação ou afetar a execução do contrato;
- e) prática obstrutiva: destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de qualquer das práticas acima; e praticar atos com a intenção de impedir materialmente o exercício do direito de inspeção para apuração de qualquer das práticas acima.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Fica também estabelecido que a **CONTRATANTE** tem como premissa institucional promover permanentemente melhorias na qualidade e segurança do paciente e dos serviços prestados à Instituição, estando esta em busca contínua do atendimento de normas e de certificações nacionais e internacionais. Desta forma, fica a **CONTRATADA** comprometida a atender às solicitações da **CONTRATANTE** no que diz respeito à disponibilização de informações e, quando necessário, alterações no seu processo (e/ou procedimentos), que visem à segurança e qualidade dos serviços prestados (e/ou dos produtos fornecidos).

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DO FORO

Fica eleito o Foro Central da Comarca de São Paulo, Estado de São Paulo, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, como competente para apreciar todas as questões decorrentes do presente contrato.

E, por estarem as partes justas e acordadas, assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença de 02 (duas) testemunhas.

São Paulo, __ de _____ de 2023.

FUNDAÇÃO FACULDADE DE MEDICINA

CONTRATADA

REPRESENTANTE

Testemunhas:

1. _____

2. _____

Nome:

Nome:

RG:

RG:

ANEXO LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: FUNDAÇÃO FACULDADE DE MEDICINA

CONTRATADO:

CONTRATO Nº (DE ORIGEM):

OBJETO: Constitui objeto do presente contrato o Fornecimento de Refeições Hospitalares, para o Instituto do Câncer do Estado de São Paulo - ICESP, sito na Avenida Dr. Arnaldo, n.º 251, Cidade de São Paulo, Estado de São Paulo.

ADVOGADA:

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome:

Cargo:

CPF:

**RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA
DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:**

Nome:

Cargo:

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome:

Cargo:

CPF:

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

São Paulo, ____ de _____ de 2023.

**FUNDAÇÃO FACULDADE DE MEDICINA
CONTRATANTE**

CONTRATADA

Representante Legal