



ATO CONVOCATÓRIO TOMADA DE PREÇOS

DATA MÁXIMA PARA RESPOSTA: 22/09/2017

O INSTITUTO DIRETRIZES, na qualidade de administrador do PRONTO SOCORRO JD IMPERIAL BARUERI SP, nos termos do seu Regulamento Interno de Compras e Contratação de Serviços de Terceiros e Obras, declara a intenção de contratar empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação, pelo prazo de 12 (DOZE) meses.

1. OBJETO

Este Ato Convocatório objetiva a contratação de empresa especializada para PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR visando o fornecimento de dietas e dietas especiais e formulas lácteas destinadas a pacientes infantis, para acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº 8.069, de 13/07/90; art. 278, inc. VII da Constituição do Estado de São Paulo; Lei Estadual n.º 9.144, de 09/03/95 e Lei Federal n.º 10.741, de 01/10/03), E PARA SEUS FUNCIONÁRIOS, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico sanitárias adequadas;

2. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1. As empresas que tiverem interesse em participar da presente contratação deverão obrigatoriamente realizar visita técnica e encaminhar proposta técnica e comercial incluindo a descrição detalhada do serviço proposto;

2.1.1. As propostas serão aceitas em papel timbrado com CNPJ da proponente e com os dados do representante legal.

2.2. As propostas deverão ser encaminhadas com as condições detalhadas da prestação dos serviços e os valores por alimentação unitária fornecida e total conforme quantidades fornecidas no Termo de Referencia, ANEXO II.



2.3. Os preços apresentados deverão ser em real, com até duas casas decimais, expressos em algarismos e por extenso, computados todos os custos básicos diretos, bem como tributos, encargos sociais e trabalhistas e quaisquer outros custos ou despesas que incidam ou venham a incidir direta ou indiretamente sobre o objeto da contratação;

2.4. A simples participação neste processo implica na aceitação de todas as condições estabelecidas neste Instrumento e seus Anexos;

2.5. O prazo de validade da Proposta Comercial não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data da entrega da respectiva proposta, sendo assim considerada, inclusive, na hipótese de omissão por ocasião do preenchimento.

2.6. Ao OS fica reservado o direito de efetuar diligências em qualquer fase deste processo, para verificar a autenticidade e veracidade de documentos e de informações apresentadas, bem como esclarecer ou complementar a instrução do Processo.

3. RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS

3.1. As propostas deverão ser encaminhadas preferencialmente em mãos até as 10hs do dia 22 de Setembro de 2017 no local do serviço.

EMAIL: operacional.barueri@institutodiretrizes.com.br ou institutodiretrizes@gmail.com

4. JULGAMENTO

4.1. Será considerada vencedora a empresa detentora da Proposta Técnica e Comercial mais vantajosa ao PS, sendo considerado melhor preço aquele que resultar da comparação da somatória de fatores, que além dos termos monetários, apresente proposta que atenda os parâmetros especificados para julgamento, incluindo entrega, forma de pagamento e as exigências técnicas e formais da presente contratação.



4.2. Na hipótese de empate entre duas ou mais Propostas, será concedida a oportunidade para cada participante manifestar-se uma única vez, quanto à possibilidade de reduzir o valor de sua proposta.

4.3. Serão desclassificadas as propostas comerciais:

4.3.1. Cujos objetos não atendam às especificações constantes da presente contratação, conforme análise pela área técnica;

4.3.2. Que ofertarem vantagem não prevista no termo de referência e/ou preço ou vantagem baseada na proposta comercial de outra empresa participante;

4.3.3. Que apresentarem preços manifestamente inexequíveis, entendendo-se por preço manifestamente inexequível aquele que apresente valor zero, simbólico, irrisório ou incompatível com os preços praticados pelo mercado.

4.4. Será elaborado quadro comparativo de preços com a classificação provisória das propostas em ordem crescente de preços;

4.5. As empresas deverão encaminhar, no mesmo momento em que for realizado o envio das propostas os documentos de regularidade da empresa exigidos no item 4.6., objetivando obter desse modo a qualificação documental preliminar.

4.5.1. A Proposta da empresa apenas será considerada válida e apta a estar no processo caso a empresa encaminhe os documentos de regularidade exigidos, sob pena de ser desclassificada do processo.

4.6. Os documentos obrigatórios de regularidade na contratação serão os seguintes:

4.6.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;

4.6.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e última alteração devidamente registrados;

4.6.3. Cartão de CNPJ;



4.6.4. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo à sede da participante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratado;

4.6.5. Comprovante de inscrição da empresa no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

4.6.6. Atestado de capacidade técnica, emitida por órgãos públicos ou privados, pertinente ao ramo e atividade da interessada.

4.7. As empresas tomarão ciência do resultado pelo site do Instituto ou por email;

5. CONTRARRAZÕES

5.1. A empresa poderá questionar os termos do presente documento até 02 (dois) dias antes da data máxima para resposta, devendo ser encaminhada as contrarrazões internamente para a análise da área competente, devendo a mesma analisar a aplicação do efeito suspensivo, ou não, do processo.

5.2. Havendo interposição de recursos por quaisquer empresas, as demais serão informadas para que caso tenham interesse, no prazo de 02 (dois) dias, apresentem impugnação e/ou contrarrazões.

5.3 As empresas tomarão ciência do resultado pelo site do Instituto ou pelo email;

6. DO CONTRATO

6.1. A empresa vencedora deverá, por intermédio de seu representante legal, imprimir o Contrato encaminhado eletronicamente e o assinar em 2 (duas) vias, rubricando as demais páginas, encaminhando-as ao Setor de Contratos do INSTITUTO, localizada no PRONTO SOCORRO PARQUE IMPERIAL JOSÉ AGOSTINHO DOS SANTOS, RUA JOSÉ MARTINHO 399 PARQUE IMPERIAL BARUERI, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados do encaminhamento do Contrato por meio impresso ou eletrônico;



6.2. O contrato decorrente deste Ato Convocatório terá vigência a partir da data da sua assinatura e duração de 12 meses.

6.3. Fica desde já eleito o foro da Comarca de BARUERI para dirimir quaisquer questões oriundas do presente processo e do contrato que vier a ser firmado.

7. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES

7.1. O INSTITUTO poderá aplicar advertência quando ocorrer prestação insatisfatória dos serviços ou pequenos transtornos ao desenvolvimento dos mesmos, desde que sua gravidade não recomende as sanções posteriormente descritas.

7.2. A contratante poderá cancelar o contrato a qualquer tempo desde que com aviso prévio de 60 dias, caso o serviço não venha a ser executado na sua integridade conforme acordado em contrato. Da mesma forma o contratado.

8. DOS PAGAMENTOS

8.1. Os pagamentos serão realizados no 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao mês da prestação dos serviços.

8.1.1. A Contratada deverá apresentar junto ao relatório de produção detalhado, as certidões de regularidade junto ao INSS (CND), FGTS (CRF) e Justiça do Trabalho (CNDT).

8.2. Em nenhuma hipótese serão aceitos títulos via cobrança bancária;

8.3. Dos pagamentos, será retido na fonte, o valor correspondente ao Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza, nos termos da legislação específica e demais tributos que recaiam sobre o valor faturado, exceto para empresas optantes do SIMPLES, que deverá apresentar CND Federal;



9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. O INSTITUTO DIRETRIZES – PRONTO SOCORRO IMPERIAL (INSTITUTO) se reserva o direito de cancelar o presente processo, a qualquer tempo, fundamentando sua decisão;

A) Quaisquer esclarecimentos poderão ser obtidos junto ao email [:institutodiretrizes@gmail.com](mailto:institutodiretrizes@gmail.com)

9.2. Seguem os seguintes Anexos ao presente Instrumento:

- a) Anexo I – Minuta de Contrato;
- b) Anexo II – Termo de Referência;
- c) Anexo III – Requisitos básicos de segurança e medicina do trabalho;

BARUERI, 08 DE AGOSTO de 2017.



PRONTO SOCORRO MUNICIPAL JD IMPERIAL BARUERI SP – INSTITUTO
DIRETRIZES
COMPRAS E CONTRATOS

ANEXO I

MINUTA – CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº 01/2017

Processo nº 01/2017

EMENTA: Contratação de empresa especializada para a exploração comercial de serviços de alimentação no PRONTO SOCORRO MUNICIPAL JD IMPERIAL BARUERI SP, INSTITUTO DIRETRIZES, 12 (DOZE) meses. **CONTRATADA:**...

Por este instrumento contratual, as partes, de um lado a **INSTITUTO DIRETRIZES, na qualidade de administrador do PRONTO SOCORRO MUNICIPAL JD IMPERIAL BARUERI SP,XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX CONTRATANTE** e, de outro, a empresa XXXXXXXXXXXXX, com sede a Rua,XXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ-MF sob o nºXXX, representada por XXXX, portador/a do RG/UFnºXXXXX e do CPF/MFnº XXX, doravante denominada **CONTRATADA**, tendo em vista o constante e decidido no Processo nº XXX/2017-C, tem como justo e acordado o que segue:

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para fornecer alimentação no PRONTO SOCORRO JD IMPERIAL BARUERI SP, conforme especificações técnicas exigidas no Anexo II, pelo período de 12 (DOZE) meses.

1.1.1. A Proposta Comercial da CONTRATADA, no que não for contrária ao estabelecido no presente instrumento, é parte integrante deste Contrato.



2. DAS EXECUÇÕES DOS SERVIÇOS

2.1. ACONTRATADA prestará os serviços na seguinte unidade e endereço:

	Endereço
	PRONTO SOCORRO PARQUE IMPERIAL JOSÉ

2.2. A CONTRATADA utilizará áreas internas do PS para elaboração dos alimentos e prestação dos serviços conforme especificações técnicas e condições comerciais exigidas no Anexo II do presente instrumento.

3. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

3.1. A CONTRATADA deverá informar imediatamente ao gestor do contrato eventual suspensão da prestação do serviço, alteração de horário de atendimento ou qualquer anormalidade verificada na execução do contrato, devendo do mesmo modo, prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela CONTRATANTE.

3.2. A CONTRATADA deverá atribuir no momento da assinatura do Contrato, o responsável para o atendimento a CONTRATANTE, fornecendo o contato telefônico e e-mail do mesmo.

3.2.1. Eventual alteração do responsável técnico deverá ser imediatamente informada à CONTRATANTE, encaminhando imediatamente o novo contato.

3.3. A CONTRATADA é responsável por garantir a execução plena do objeto deste Contrato, sem qualquer interrupção, independentemente de suas eventuais necessidades de adaptação, desde a assinatura do presente Contrato, salvo caso fortuito ou força maior.

3.4. Durante a execução do contrato a CONTRATADA obriga-se a adotar todas as precauções e cuidados tendentes a evitar danos materiais e pessoais a seus funcionários, seus prepostos e a terceiros, pelos quais será integralmente responsável.



3.5. A CONTRATADA deverá indicar um profissional, na condição de preposto contratual, responsável pelo atendimento à CONTRATANTE em todos os assuntos pertinentes à execução do Contrato.

3.6. A CONTRATADA deverá exigir que seus profissionais, quando no ambiente da CONTRATANTE, apresentem-se de forma adequada, uniformizados e identificados com crachá da empresa com foto recente, que obedeçam ao s regulamentos internos do local de trabalho, normas técnicas e protocolos recomendados para os serviços realizados.

3.6.1. A CONTRATADA deverá garantir que seus funcionários mantenham disciplina nos locais dos serviços, substituindo, após notificação, qualquer mão-de-obra cujo comportamento seja considerado inconveniente pela CONTRATANTE.

3.7. A CONTRATADA deve cumprir e fiscalizar o cumprimento, além das normas vigentes de âmbito Federal, Estadual ou Municipal, as Normas de Segurança e Proteção do Trabalho.

3.7.1. A CONTRATADA não reproduzirá, divulgará ou utilizará em benefício próprio, ou de terceiros, quaisquer informações de que tenha tomado ciência em razão da execução dos serviços discriminados, sem o consentimento prévio e por escrito da CONTRATANTE;

3.8. A CONTRATADA não utilizará o nome da CONTRATANTE, ou sua qualidade de CONTRATADA, em quaisquer atividades de divulgação empresarial, como, por exemplo, em cartões de visita, anúncios e impressos, sem o consentimento prévio e por escrito da CONTRATANTE;

3.9. A CONTRATADA instruirá sua mão-de-obra, quanto à prevenção de acidente no trabalho de acordo com as normas vigentes instituídas pela Engenharia de Segurança do Trabalho da CONTRATANTE, provendo-os dos equipamentos de proteção individual (EPI), bem como fiscalizando o seu uso.

3.10. A CONTRATADA prestará os serviços dentro dos parâmetros de rotinas estabelecidas, fornecendo mão de obra suficiente, bem como todos os



materiais e equipamentos em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância das normas técnicas e legislações vigentes.

3.11. A CONTRATADA garantirá livre acesso às informações da execução dos serviços e à documentação referente aos serviços prestados, aos gestores indicados pela CONTRATANTE, para o acompanhamento da gestão contratual.

3.12. A CONTRATADA responsabiliza-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, em decorrência de suas ações, tendo direito a CONTRATANTE ao ressarcimento da CONTRATADA, por força contratual, em eventual responsabilidade da CONTRATANTE em decorrência de defeitos nos serviços da CONTRATADA, podendo inclusive denunciá-la à lide para evitar o ajuizamento de ação de regresso.

3.13. Ao final da vigência deste Contrato, toda a documentação, históricos, processos estabelecidos e arquivos gerados, deverão ser entregues pela CONTRATADA à CONTRATANTE.

3.14. A CONTRATADA se responsabilizará por todas as despesas com encargos e obrigações sociais, trabalhistas, fiscais e comerciais decorrentes da execução contratual, sendo que os empregados da CONTRATADA não terão, em hipótese alguma, qualquer relação de emprego com a CONTRATANTE;

3.15. A CONTRATADA terá seu desempenho submetido a acompanhamentos sistemáticos de acordo com os critérios de avaliação e controle da CONTRATANTE, através de formulários próprios.

3.16. A fiscalização ou acompanhamento da execução deste Contrato, por parte dos órgãos competentes da CONTRATANTE, não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA.

3.17. A CONTRATADA cumprirá o Regimento Interno e as demais Normas Internas do CONTRATANTE, assim como outras normas relativas à segurança do trabalho com base na lei 6.514, de 22/09/1977, portaria 3.214, (NR) e demais



disposições legais e às regulamentações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Saúde;

3.17.1. A CONTRATADA deverá ter em seu quadro de funcionários NUTRICIONISTA com o CRN válido, conforme exigência do Conselho Regional de Nutrição.

3.18. A CONTRATADA manterá completo e absoluto sigilo sobre quaisquer dados, materiais, pormenores, informações, documentos, especificações técnicas ou comerciais, inovações que venha a ter conhecimento ou acesso, ou que venha a ser confiado em razão deste contrato, sendo eles de interesse do CONTRATANTE, não podendo, sob qualquer pretexto, divulgar, revelar, reproduzir, utilizar ou deles dar conhecimentos a terceiros a esta contratação, sob pena da lei;

3.19. A CONTRATADA será responsável por todos os ônus e tributos, emolumentos, honorários ou despesas incidentais sobre os serviços contratados, bem como cumprir, rigorosamente, todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e acidentárias relativas ao pessoal que empregar para a execução dos serviços, inclusive as decorrentes de convenções, acordos ou dissídios coletivos, mantendo a disposição do CONTRATANTE toda e qualquer documentação pertinente (ficha de registro, guias de recolhimento dos encargos trabalhistas e previdenciários, exames admissionais e periódicos);

3.20. A CONTRATADA assume a defesa contra quaisquer reclamações ou demandas ambientais, administrativas e judiciais, arcando com os respectivos ônus, decorrentes de quaisquer falhas na prestação dos serviços ora contratados ou danos que venham a ser causados durante o período de execução dos serviços, seja na atuação direta, seja por seus empregados ou prepostos.

3.21. A CONTRATADA não terá como sócios, gerentes, diretores ou administradores, os cônjuges, companheiros (as) ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de funcionários, ocupantes dos cargos de direção, chefia, assessoramento da CONTRATANTE, sob pena de rescisão contratual;



4. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

4.1. A CONTRATANTE gerenciará o Contrato, por intermédio de sua Coordenação de Nutrição;

4.2. A CONTRATANTE exercerá a fiscalização, examinando quanto ao cumprimento deste Contrato;

4.3. Não obstante a CONTRATADA seja a única responsável pela prestação do serviço, a CONTRATANTE reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a fiscalização mais ampla e completa sobre os serviços prestados e aceitos pela CONTRATANTE;

4.4. A CONTRATANTE assegurar-se-á que o número de empregados alocados ao serviço por parte da CONTRATADA seja o suficiente para o adequado desempenho dos serviços;

4.5. A CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA e seus prepostos, tempestivamente, todas as providências necessárias a adequada prestação dos serviços;

4.6. A CONTRATANTE emitirá pareceres em todos os atos relativos à execução deste Contrato, em especial, a aplicação de sanções, alterações e repactuações contratuais.

4.7. A CONTRATANTE permitirá o livre acesso dos empregados da CONTRATADA para execução dos serviços, quando autorizados;

4.8. CONTRATANTE exigirá, após ter advertido a CONTRATADA por escrito, o imediato afastamento de qualquer empregado ou preposto da mesma, que não mereça a sua confiança ou embarace a fiscalização ou, ainda, que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe forem atribuídas;



4.9. É vedada à CONTRATANTE, e seus representantes, exercer poder de mando sobre os empregados da CONTRATADA, reportando-se somente aos prepostos e responsáveis por ela indicados;

4.10. A CONTRATANTE fiscalizará por intermédio do gestor/fiscal do contrato os serviços objeto do Contrato;

4.11. A CONTRATANTE prestará informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitadas pela CONTRATADA e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham de executar;

5. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES

5.1. A CONTRATANTE poderá aplicar advertência quando ocorrer prestação insatisfatória dos serviços ou pequenos transtornos ao desenvolvimento dos serviços, desde que sua gravidade não recomende as sanções posteriormente descritas.

5.2. Em caso de infrações, a CONTRATANTE poderá aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções de multa:

5.2.1. Multa de até 5% (cinco por cento), calculada sobre o valor do faturamento do mês da ocorrência da infração, pelo descumprimento de quaisquer das obrigações decorrentes deste Contrato. Na hipótese de reincidência por parte da CONTRATADA, a multa corresponderá ao dobro do valor daquela que tiver sido aplicada inicialmente, sendo observado, porém, o valor limite equivalente a 20% (vinte por cento) do valor deste Contrato;

5.2.2. Multa de 10% (dez por cento), por inexecução parcial do contrato, calculada sobre o valor da parcela inexecutada;

5.2.3. Multa de 20% (vinte por cento), por inexecução total do contrato, calculada sobre o valor total deste Contrato;

5.2.4. Faculta-se a CONTRATANTE, no caso da CONTRATADA não cumprir o fornecimento, solicitar a realização do serviço por outra empresa, devendo a CONTRATADA arcar com os custos que eventualmente forem acrescidos.



5.3. A CONTRATANTE poderá, em decorrência da gravidade dos atos praticados pela CONTRATADA, suspender temporariamente sua participação em coleta de preços a ser realizada pelo PRONTO SOCORRO JD IMPERIAL BARUERI SP, pelo prazo de até 02 (dois) anos.

5.3.1. A CONTRATADA possui plena ciência que a CONTRATANTE encaminhará relato do ocorrido a municipalidade e mantenedora da CONTRATANTE, para que caso assim desejem, também suspendam o direito de participar em processos de compras/contratação por eles iniciados.

6. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E CRITÉRIOS DE FATURAMENTO

6.1. A CONTRATADA deverá pagar mensalmente à CONTRATANTE os valores referentes aos serviços prestados, conforme quantidade de alimentações entregues para pacientes, acompanhantes e funcionários;

6.1.1. A CONTRATADA poderá fornecer alimentação para funcionários de outras empresas terceirizadas, que prestem serviços no mesmo PS, cobrando os mesmos valores unitários aprovados neste contrato.

6.2. O pagamento será realizado no dia 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao mês da prestação dos serviços, junto com a apresentação do relatório de produção e certidões de regularidade fornecidas pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional referente a débitos relativos aos tributos federais e à dívida ativa da União (CND), FGTS (CRF) e Justiça do Trabalho (CNDT), por parte da CONTRATADA.

7. DAS ALTERAÇÕES DO CONTRATO

7.1. O presente contrato poderá ser alterado, desde que, de forma fundamentada e em consenso, sempre através de termo aditivo.

7.2. As partes poderão realizar acréscimos ou supressões ao objeto do presente Contrato desde que previamente acordadas e formalizadas por meio de termo aditivo.



7.2.1. Os acréscimos e supressões poderão ser solicitados pela CONTRATANTE, cabendo à CONTRATADA, em caso de discordância, notificar o interesse no distrato observando o prazo mínimo estipulado neste instrumento.

8. DA SESSÃO E TRANSFERÊNCIA

8.1. O presente contrato não poderá ser objeto de cessão, transferência ou subcontratação no todo ou em parte, a não ser com prévio e expreso consentimento do CONTRATANTE e sempre mediante instrumento próprio.

8.1.1. O cessionário fica sub-rogado em todos os direitos e obrigações do cedente e deverá atender a todos os requisitos de habilitação previamente estabelecidos.

9. DA VIGÊNCIA

9.1. O prazo de vigência deste Contrato será de 12 (DOZE) meses, contados apartir da data de sua assinatura, podendo ser renovado automaticamente com informação prévia de 30 dias da data do vencimento.

9.1.1. Os valores pagos à CONTRATANTE pela utilização do espaço serão reajustados a cada período de 12 (doze) meses, tendo como base para cálculo o IGPM (FGV). No caso de extinção ou substituição de tal índice, será considerado o equivalente substituto.

10. DO FORO DE ELEIÇÃO

10.1. Fica eleito o Foro do município de BARUERI, para dirimir qualquer dúvida ou litígio decorrente do presente contrato, com expressa renúncia a outro por mais privilegiado que seja. E, por estarem as partes de comum acordo sobre as Cláusulas, termos e condições deste instrumento, firmam-no em 02 (duas) vias de igual teor e conteúdo, na presença de 02 (duas) testemunhas.

BARUERI, SETEMBRO DE 2017

Diretora Geral



DIRETRIZES –PRONTO SOCORRO JD IMPERIAL BARUERI SP

Testemunhas:

1- Nome:CPF: Ass. _____

2- Nome:CPF: Ass. _____



ANEXOII

TERMO DE REFERÊNCIA

1. SUMÁRIO DOS SERVIÇOS

Opresentedocumentotemporobjetoofornecimento de alimentação a funcionários, pacientes internos e acompanhantesdo PRONTO SOCORRO PARQUE IMPERIAL JOSÉ AGOSTINHO DOS SANTOS RUA JOSÉ MARTINHO 399 PARQUE IMPERIAL BARUERI

1.1. O escopo dos serviços da presente contratação envolve:

1.1.1. Fornecimento de alimentação e serviços envolvendo as etapas de aquisição e armazenamento de gêneros, pré-preparo, preparo, porcionamento e distribuição de refeições prontas para o consumo e realizadas em cozinha instalada no local;

1.1.2. A Contratada deverá também fornecer preparações e bebidas, frias e quentes para refeições do: café da manhã, almoço, café da tarde para pacientes, jantar e ceia para pacientes)

1.1.3.Fornecimento coerente e satisfatório de mão de obra para a prestação do serviço de alimentação;

1.1.4. Fornecimento de todos os insumos e gêneros alimentícios *in natura* ou não, higienizados e prontos para o consumo;

1.1.5. Responsabilizar-se por todas as despesas relativas aos gêneros alimentícios, produtos de limpeza, conservação e higiene;

1.1.6. Responsabilizar-se por todas as despesas relativas a taxas e impostos.

1.2. O fornecimento de alimentação visa atender aos seguintes grupos de consumo:

1.2.1.Pacientes INTERNADOS observação

1.2.2.Acompanhantes e visitantes dos pacientes



–
1.2.3. Funcionários da unidade;

1.3. –Volume de refeições

Café da manhã, almoço, café da tarde, jantar e ceia

32 pacientes dia

32 acompanhantes dia

160 funcionários dia

120 funcionários noite

2. –DA ALIMENTAÇÃO

- 2.1. A operação dos serviços deve se realizar dentro das boas práticas exigidas para os serviços de comércio e preparo de alimentos, devendo ser atendidas e observadas ainda a relação destes com os serviços públicos onde se situam.
- 2.2. A operacionalização de todas as atividades da produção e administração dos serviços deve assegurar uma alimentação de qualidade, com valor nutricional balanceado e em condições higiênico-sanitárias adequadas, de acordo com as legislações vigentes (Resolução RDC63de06/07/00, ResoluçãoRDC216 de15/09/2004 e PortariaCVS5de09/04/2013 e suas atualizações).
- 2.3. A Contratada é responsável único, integral e exclusivo pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos e lanches servidos, respondendo perante órgãos do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados ou deteriorados;



- 2.4. A Contratada deverá manter regularidade e uniformidade no padrão de alimentação e no atendimento aos consumidores, independentemente das escalas de serviço de suas equipes, do tipo de refeição fornecida e/ou horários e datas (finais de semana e feriados);
- 2.5. As áreas devem ter ambientes distintos para a preparação dos alimentos (cozinha e área de preparo) e para o atendimento e acomodação dos consumidores.
- 2.6. Observar a adequação das refeições oferecidas como locais, evitando alimentos gordurosos e de lenta cocção e/ou aqueles que desprendem odores fortes durante o cozimento;
- 2.7. Na composição dos cardápios, dar preferência para alimentos leves, de preparo simples ou semi preparados, os quais podem ser produzidos em cozinha externa e finalizados nas cozinhas das áreas permissionadas;
- 2.8. A alimentação deve ser servida em embalagens descartáveis com 3 divisórias e pote de sobremesa, para os pacientes e acompanhantes. Para os funcionários poderá ser servido em bandeja de inox com 6 divisórias, ou bandeja de polipropileno, coloridas, e prato de vidro branco.
Os copos e talheres serão todos descartáveis.
- 2.9. Manter diariamente amostras dos alimentos, congeladas, armazenadas por 3 dias, ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas para análise microbiológica, afim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos, sendo elas escolhidas a critério do Contratante: 100g preparação e 1 análise de avaliação da higiene do manipulador ou equipamento ou utensílio. Encaminhar mensalmente amostra de água potável dos pontos utilizados para preparo de refeições, conforme legislações vigentes. Estas amostras devem ser coletadas pela Contratada, responsabilizando-se pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.



2.10. Apresentar Manual de Boas Práticas, modelo padrão em até 60 dias da assinatura do Contrato.

3. -DAS REGRAS GERAIS DO CARDÁPIO

3.1. O cardápio deverá ser elaborado pela Contratada semanalmente e apresentada ao Contratante para aprovação;

3.2. O fornecimento de refeições deverá ser em sistema self-service para saladas, água, sucos e café (almoço e jantar) e porcionado para o prato principal, sobremesa, e, pela manhã e ceia, um conjunto por paciente, acompanhante e funcionário).

3.3. As refeições devem ser porcionadas em pratos de louça branca ou bandejas de inox (para funcionários) e em embalagens descartáveis para pacientes.

OS ACOMPANHANTES DEVERÃO SER SERVIDOS NO REFEITÓRIO.

3.4. Para a composição de preços deverá ser considerado um padrão de cardápio com preparações contemplando, por exemplo:

Café da manhã:

Paciente:

UMA FRUTA, PÃO COM MANTEIFA OU REQUEIJÃO, CAFÉ COM LEITE. ÁGUA A VONTADE.

FUNCIONÁRIO:

UM PÃO COM MARGARINA OU REQUEIJÃO E UM COPO DE 200ML COM CAFÉ OU CAFÉ COM LEITE;

ALMOÇO/JANTAR: (funcionários, pacientes e acompanhante)



UMA PORÇÃO DE PROTEÍNA, UMA DE LEGUMES, UMA DE SALADAS COM FOLHAS E TOMATES, ARROZ, FEIJÃO, UMA VEZ POR SEMANA UMA MASSA, TEMPEROS PARA SALADAS E FARINHA DE MANDIOCA, AGUA, SUCOS E CAFÉ.

CEIA

PACIENTES E ACOMPANHANTES

TRES BOLACHAS DE AGUA E SAL, OU TORRADAS, COM GELEIA E CHA.

4. -DAS CONDIÇÕES DE OPERAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. O serviço será fornecido, nos seguintes horários:

Café da Manhã: das 7:00h as 8:30h

Almoço: Das 11:00h as 13:30h

Cha da Tarde: As 15:00h.

Jantar: Das 18:00h as 20:00h

Ceia: 21:00h.

5. DAS EQUIPES DE TRABALHO

5.1. A Contratada deverá manter equipes de trabalho, com uniformes e paramentos completos e apropriados para as funções, em número suficiente com a demanda, a manutenção da higiene e da apresentação;



- 5.2. Manter os seus funcionários com uso de equipamentos de proteção individuais e com crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências dos serviços do Contratante;
- 5.3. Caso o funcionário seja desligado das suas atividades, a reposição do mesmo deverá ocorrer até 24h;
- 5.4. Zelar pelo padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, adotando processos de educação e orientação de postura adequada às funções exercidas;
- 5.5. A Contratada é a única responsável pelos salários, encargos trabalhistas, sociais e previdenciários de seus empregados e/ou prepostos, decorrentes de seu negócio, bem como os decorrentes de indenização pelo rompimento dos contratos de trabalho de seus empregados.

6. -CONDIÇÕES COMERCIAIS

A Empresa participante da concorrência deve estar com toda documentação regularizada.

6.1.1. Considerações da Proposta

A Proposta Comercial vencedora será a que apresentar menor preço de refeição, com apresentação de cardápio para 1 mês;. A Proposta Comercial deverá ser apresentada de acordo com as condições comerciais descritas abaixo:

6.1.2. Prazo de implementação

Apresentar um cronograma de implementação detalhado.

6.1.3. Período do Contrato



-
Contrato para o período de 12 meses, com revisão de condições a cada 12(doze) meses.

6.1.4. Validade da Proposta

A Proposta deverá ser válida por um período mínimo de 90(noventa) dias

7. -QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

Caso sagre-se vencedora do certame, a empresa deverá apresentar, no prazo máximo de 05(cinco) dias úteis, as seguintes declarações:

-Declaração de pleno conhecimento dos locais onde se desenvolverão os serviços, bem como da natureza e do escopo dos mesmos, dos acessos e todas as demais condições para execução dos serviços objeto da contratação.



ANEXOIII

REQUISITOS BÁSICOS DE SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO

1.INTRODUÇÃO

O presente anexo tem por objetivo determinar parâmetros de Segurança e Medicina do Trabalho com relação à prestação de serviços pela empresa CONTRATADA nas dependências do CONTRATANTE sempre atendendo ao cumprimento da Portaria 3.214/78 do Ministério do Trabalho, e todas as suas atualizações, bem como as legislações complementares que regem a presente matéria. O cumprimento das legislações pertinentes a essa matéria, estará sob a coordenação do Serviço Especializado em Segurança e Medicina do Trabalho (**SESMT**) da CONTRATANTE.

2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

2.1 A CONTRATADA obriga-se a cumprir integralmente as presentes instruções no tocante a Segurança e Medicina do Trabalho, como objetivo de proteger os funcionários de ambas as partes e de mais bens e equipamentos próprios da CONTRATANTE, sem qualquer restrição à supervisão do **SESMT**.

2.2 A CONTRATADA obriga-se a cumprir e respeitar as determinações do presente documento e as Normas de Segurança e Medicina do Trabalho vigentes no âmbito da CONTRATANTE e, em nenhuma hipótese poderá alegar desconhecimento das mesmas, ficando responsável pelos atos de seus empregados decorrentes da inobservância das mesmas.

2.3 A CONTRATADA compromete-se a manter arquivado e à disposição, tanto da supervisão da CONTRATANTE como por parte de fiscalizações oficiais, cópia da carteira de vacinação e a primeira via do ATESTADO DE SAÚDE OCUPACIONAL - ASO- dos seus empregados que vierem a operar neste contrato conforme previsto



na NR-7 da Portaria já referida no item acima. Em especial o Programa de Vacinação deverá constar com o item de adequação a NR32, incluindo o resultado da soro conversão para Hepatite B.

2.5 A CONTRATADA deverá encaminhar a Engenharia de Segurança do Trabalho da CONTRATANTE uma relação contendo o nome, número total de funcionários que estarão operando no contrato, a respectiva divisão por turnos de trabalho.

2.6 A CONTRATADA deverá providenciar crachá de identificação, de uso obrigatório, para todos os funcionários que estiverem prestando serviço nas instalações da CONTRATANTE, especificando o cargo ocupado pelos mesmos.

2.7 Todo primeiro dia útil do mês, a CONTRATADA deverá enviar cronograma de atividades ordinárias ao setor da Engenharia de Segurança do Trabalho. Em caso de atividade extraordinárias, a CONTRATADA deverá enviar cronograma compatível para ciência e programação de acompanhamento da Engenharia de Segurança do Trabalho, atividades estas, não mencionadas no item 8.

3. ESCLARECIMENTOS SOBRE PREVENÇÃO CONTRA INCÊNDIO

3.1 É proibido fumar em toda área interna das unidades da CONTRATANTE, Decreto 2018 de 01.10.96 que regulamenta a Lei 9294 de 15.07.96, nos termos do 4º do art.220 da Constituição.

3.2 É proibido abrir válvula dos hidrantes, retirar mangueiras ou usá-las para qualquer finalidade sem prévio conhecimento e anuência da Engenharia de Segurança do Trabalho.

3.3 Os extintores de incêndio não devem ser retirados de seus pontos fixos sob nenhuma alegação, sem prévio conhecimento e anuência do Engenharia de Segurança do Trabalho.



3.4 Comunicar com antecedência à Engenharia de Segurança do Trabalho quaisquer intervenções que se fizerem necessárias para execução dos serviços no sistema de detecção, alarme e combate à incêndios, bem como realocação de equipamentos e periféricos.

3.5 Quando for necessária alteração de layout (pequenas obras) da área útil ocupada pela CONTRATADA, esta deverá comunicar previamente a Engenharia de Segurança do Trabalho da CONTRATANTE.

4.EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

5.1 A CONTRATADA deverá fornecer e obrigar o uso de todos os Equipamentos de Proteção Individual que se fizerem necessários para a execução das tarefas correspondentes.

Deverá observar os seguintes aspectos com relação à melhor adequação dos mesmos:



5.1.1.A seleção e adequação do EPI deverão seguir as recomendações da NR-6;

5.1.2.Ser de boa qualidade;

5.2 A CONTRATADA deverá ter documentado a entrega dos referidos Equipamentos aos seus funcionários, bem como fazer orientação sobre a obrigatoriedade de seu uso.

6.INSPEÇÕES DE SEGURANÇA

6.1 É facultado à CONTRATANTE , através de sua Engenharia de Segurança do Trabalho, realizar inspeções periódicas nas instalações e execução de serviços da CONTRATADA, com vistas a verificar o cumprimento das determinações legais bem como as recomendações constantes deste Documento, ou ainda recomendações de caráter geral, sempre como objetivo de cumprir a legislação vigente e evitar Acidentes de Trabalho ou Doenças Profissionais.

6.2 A CONTRATANTE, através de sua Engenharia de Segurança do Trabalho, poderá suspender qualquer trabalho no qual se evidencie risco iminente, ameaçando a integridade física de funcionários de ambas as partes, ou ainda que possa resultar em prejuízo material de grande monta para a própria CONTRATANTE.

6.3 As irregularidades apontadas nas Inspeções devem ser sanadas pela CONTRATADA, sob pena de sofrer suspensão do trabalho até que as mesmas sejam sanadas.



7.COMUNICAÇÃO DE ACIDENTES DE TRABALHO

7.1 Quando da ocorrência de Acidente de Trabalho, com funcionários da CONTRATADA, estes deverão seguir o fluxo de acidente da unidade de labor, tanto para acidente biológico, não biológico e trajeto.

7.2 A CONTRATADA deverá emitir a CAT- Comunicação de Acidente de Trabalho, e informar de imediato a Engenharia de Segurança do Trabalho.

8.TREINAMENTO E EDUCAÇÃO CONTINUADA

8.1 Os funcionários da CONTRATADA devem receber capacitação continuada, seguida de acompanhamento e avaliação (ênfase no uso de proteção individual e conhecimento de procedimentos operacionais) antes de iniciar as atividades nas dependências da CONTRATANTE, para que a qualidade dos serviços seja sempre a mesma e para evitar Acidentes de Trabalho.

8.2 Os funcionários da CONTRATADA devem receber treinamento em relação aos produtos químicos, com o por exemplo: fumos metálicos, cola de contato, tinta, solventes, particulados sólidos de mercúrio nas lâmpadas fluorescentes e etc.

8.3 Em caso de trabalho em altura, a CONTRATADA deverá evidenciar treinamento para execução da atividade em conformidade com a NR-35, inclusive destinar um técnico de segurança do trabalho para acompanhamento.

8.5 A CONTRATADA deverá apresentar cópia do Programa de Treinamento, mencionado no item 8.1 e 8.2, bem como as atualizações que vier a fazer do mesmo, **observando os dispostos na NR32.**



8.6 A CONTRATADA deverá liberar seus funcionários para treinamento de integração na unidade de destino ou labor.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1 A CONTRATADA, que pelo número de funcionários não for obrigada a manter pessoal especializado em Segurança e Medicina do Trabalho, como previsto na NR-4, deverá designar profissional da área, para que uma vez por mês mantenha intercâmbio como **SESMT** da CONTRATANTE, sobre as ocorrências e possíveis sugestões para o bom desenvolvimento do trabalho.