

CARTA CONVITE Nº 162/2020

Instituto Nacional de Tecnologia e Saúde – INTS, associação sem fins lucrativos, inscrito no CNPJ sob o nº 11.344.038/0001-06, qualificado como Organização Social, torna público, para conhecimento dos interessados, que fará realizar Processo Seletivo objetivando a contratação de empresa especializada para a **prestação de serviços contínuos de produção e fornecimento de alimentação hospitalar, incluindo o fornecimento dos insumos necessários para elaboração, preparo, transporte e distribuição de refeições aos pacientes e colaboradores** nas condições e especificações constantes do presente Edital e seus anexos, para atender às necessidades do **HOSPITAL DE CAMPANHA ITUMBIARA**, localizado Praça Sebastião Xavier, nº 66, Centro, Itumbiara-GO, CEP 75.503-970

1. INFORMAÇÕES PRELIMINARES:

1.1. Prazo de publicidade do presente seletivo será do dia **18 de Junho de 2020 ao dia 24 de junho de 2020.**

1.2. A data limite para o envio dos documentos da habilitação e da proposta será dia **24 de junho de 2020 até as 17:00hs.**

1.3. O envio dos documentos e proposta deve ser por e-mail eletrônico para o e-mail: contratos@ints.org.br.

1.4. Não serão considerados documentos e propostas enviados após a data informada no item 1.2.

1.5 Inserir no assunto do e-mail enviado com documentos e propostas o NÚMERO PROCESSO SELETIVO informado no site e no cabeçalho deste documento a qual participará.

1.6 Previsão de início: 29 de junho de 2020.

1.7 Dúvidas, esclarecimentos ou questionamentos deverão ser para o e-mail contratos@ints.org.br.

2. PARTICIPAÇÃO:

2.1. Poderão participar do certame todos os interessados em contratar com o INTS que atuem em atividade econômica compatível com o seu objeto.

2.2. Não será admitida a participação, nesta contratação, de pessoas jurídicas:

2.2.1. Que tenham sido declaradas inidôneas pela Administração Pública federal, estadual ou municipal, nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei Federal nº 8.666/1993;

2.2.2. Que possuam vínculos de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista com gestores do INTS ou da gestão municipal;

2.2.3. Que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativamente ou judicialmente;

2.2.4. Que estejam reunidas em consórcio ou sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;

2.2.5. Que estejam proibidas de contratar com a Administração Pública em virtude de sanção restritiva de direito decorrente de infração administrativa ambiental, nos termos do art. 72, § 8º, inciso V, da Lei Federal nº 9.605/1998;

2.2.6. Que tenham sido proibidas de contratar com o Poder Público em razão de condenação por ato de improbidade administrativa, nos termos do artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/1992;

2.2.7. Que tenham sido declaradas inidôneas para contratar com a Administração Pública;

2.2.8. Que tenham sido suspensas temporariamente, impedidas ou declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública estadual, direta e indireta, por desobediência à Lei de Acesso à Informação, nos termos do artigo 33, incisos IV e V, da Lei Federal nº 12.527/2011 e do artigo 74, incisos IV e V, do Decreto Estadual nº 58.052/2012;

2.3. Não será admitida a participação, nesta contratação, de pessoas físicas.

2.4. O envio da Proposta vinculará a participante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao processo de contratação.

2.5 O prazo de validade da Proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

3. DA DOCUMENTAÇÃO

3.1. O julgamento das cotações se processará mediante comparação dos preços apresentados e, do Participante com o Menor Preço, será realizado o exame dos documentos a seguir relacionados, os quais dizem respeito a:

- Habilitação Jurídica, será exigida a seguinte documentação:

- a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, acompanhado dos documentos comprobatórios de eleição de seus administradores.
- b) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias ou cooperativas.
- c) Cartão de CNPJ (Comprovante de inscrição e situação cadastral);

- Qualificação Técnica, será exigida:

- a) Atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a empresa participante executou ou executa serviços e está apta para o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis em características e quantitativos com o objeto do presente Processo Seletivo, ou tenha profissional com experiência na área comprovada;
- b) Alvará de Localização e Funcionamento expedido pela Prefeitura do Município em que estiver localizado o estabelecimento prestador do serviço, objeto deste certame.
- c) Licença Sanitária expedido pela Prefeitura do Município em que estiver localizado o estabelecimento prestador do serviço, objeto deste certame se a atividade exigir.
- d) Declaração do representante legal da empresa licitante afirmando possuir instalações físicas, aparelhamento e pessoal técnico adequado e disponíveis para executar o fornecimento objeto da contratação decorrente desse Termo de Referência, nas condições, no prazo, nos horários fixadas neste no Termo de Referência, com previsão de início do fornecimento **imediate**.
- e) Apresentação obrigatória de Declaração de Vistoria de assinada pelo representante legal do Hospital de Campanha de Itumbiara, declarando que a proponente vistoriou os locais onde serão executados os serviços e teve pleno conhecimento das instalações e das dificuldades dos serviços, de forma que não haja qualquer reclamação posterior.

- Regularidade Fiscal, será exigida a seguinte documentação:

- a) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativa ao domicílio ou sede do proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- b) Prova de regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da lei;
- c) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e Certidão de Regularidade de Fornecedor - CRF, emitida pela Caixa Econômica Federal.
- d) Prova de regularidade relativa junto à Justiça do Trabalho através da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT.

3.4. Os documentos poderão ser apresentados em cópias sem autenticação, sendo necessária a apresentação de documentos originais ou cópias autenticadas para a efetiva contratação ou se solicitado pelo CONTRATANTE.

3.5. A não apresentação da totalidade dos documentos exigidos ou ainda a apresentação de documentos ou certidões vencidas, poderá ensejar inabilitação do proponente.

4. JULGAMENTO E ANÁLISE

4.1 O Processo Seletivo será processado e julgado, e serão classificadas as propostas que estiverem de acordo com os critérios de avaliação constantes deste Processo Seletivo.

4.2 Serão desclassificadas as propostas de preços:

- a) Que não atendam às exigências deste Processo;
- b) Que não apresentem os documentos conforme solicitados neste Edital;
- c) Com preços excessivos ou manifestamente inexequíveis.

4.3 Será considerado a proposto mais vantajosa aquela que apresentar o menor valor GLOBAL.

5. DA CONTRATAÇÃO

5.1. As obrigações decorrentes do presente processo seletivo serão formalizadas através da assinatura de contrato de prestação de serviços, do qual fará parte, independentemente de transcrição, o presente Edital, seus anexos e a proposta do Contratado.

5.2 O proponente vencedor será convocado para retirar, assinar e devolver o instrumento contratual.

5.3 A minuta poderá, a critério do INTS, ser encaminhada por e-mail.

5.4. Será lavrado contrato para fornecimento mensal de serviço, de acordo com este Edital, com a empresa vencedora, com vigência de 180 (cento e oitenta) dias em modalidade emergencial.

6. DISPOSIÇÕES FINAIS

6.1. É facultado ao INTS, em qualquer fase do presente Processo Seletivo, promover diligências com o fim de esclarecer ou complementar a instrução do processo.

6.2 As decisões referentes a este Processo Seletivo poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no www.ints.org.br.

6.3 Os casos não previstos neste Edital serão decididos exclusivamente pelo INTS.

6.4 A proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase do Processo Seletivo bem como no fornecimento/execução do objeto do Contrato. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação da proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido vencedora, na rescisão do contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

6.5. Não serão aceitas propostas que apresentem preços incompatíveis com os preços executados pelo mercado e pela atividade exercida.

6.6 O Contrato será anulado nos casos de subcontratação total ou parcial do objeto registrado, associação do Contratado com outrem, fusão, cisão ou incorporação, salvo com expressa autorização do CONTRATANTE;

6.7. A Contratada deverá comunicar à CONTRATANTE todas as alterações porventura ocorridas nos dados cadastrais para atualização;

6.8 Integram o presente instrumento os seguintes Anexos:

Anexo I – Termo de Referência

Anexo II – Matriz de Responsabilidades

Anexo III – Características das Dietas a Serem Fornecidas

Anexo IV – Descrição do Hospital de Campanha

Anexo V - Declaração de Vistoria

Anexo VI – Modelo de Contrato

Salvador, 16 de junho de 2020.

Instituto Nacional de Tecnologia e Saúde

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO:

1.1. Constitui objeto deste contrato a prestação de serviços contínuos de produção e fornecimento de alimentação hospitalar, incluindo o fornecimento dos insumos necessários e a elaboração de refeições aos pacientes e colaboradores do **HOSPITAL DE CAMPANHA ITUMBIARA**, localizado Praça Sebastião Xavier, nº 66, Centro, Itumbiara-GO, CEP 75.503-970, abrangendo:

I. Fornecimento de refeições, gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios em geral, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), equipamentos necessários para a perfeita execução dos serviços (fogões, refrigeradores, freezer, balcões térmicos, fornos, lava louças, etc.), gás, mão de obra especializada em número suficiente para garantir a qualidade do serviço e a satisfação dos destinatários, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária.

II. Para o fornecimento das refeições, observar os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às restrições de saúde, religiosas e ideológicas do público, possibilitando desta forma, atendimento adequado às necessidades do **HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA**, bem como a operacionalização para o fornecimento, produção e distribuição de refeições gerais e especiais.

III. A prestação dos serviços será realizada diariamente, abrangendo sábados, domingos e feriados, sem interrupção, devendo servir sempre o cardápio aprovado por equipe técnica do **HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA**

IV. O processo produtivo, poderá utilizar o espaço físico disponível no **HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA**, ficando a contratada responsável pela reforma, ajustes necessários e ou a complementação de equipamentos descritos no item I.

1.2. As refeições, desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia serão produzidas e fornecidas de acordo com as composições, porcionamentos e

variações definidas conforme especificações validadas pela equipe de nutrição do **HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA**

2. DA QUANTIDADE DE ALMOÇO, JANTAR, DESJEJUM, CEIA, SOPA E EXTRAS:

2.1. A estimativa mensal de refeições objeto deste contrato é estabelecida conforme os quadros I e II a seguir, podendo variar para mais ou para menos, conforme a sazonalidade do fluxo de pessoas no hospital, taxa de ocupação de leitos, conforme o cronograma de implantação.

Quadro I. Estimativa mensal de refeições:

REFEIÇÃO	PACIENTE	FUNCIONÁRIOS
Desjejum Geral Adulto	1.500	2.100
Almoço Geral Adulto	1.500	5.000
Jantar Geral Adulto	1.500	N/A
Ceia Geral Adulto	1.500	2.100
Colação Geral Adulto	1.500	N/A
Lanche Geral Adulto	1.500	N/A
Desjejum Líquido/Pastoso	800	N/A
Colação Líquido/Pastoso	800	N/A
Almoço Líquido/Pastoso	800	N/A
Jantar Líquido/Pastoso	800	N/A
Ceia Líquido/Pastoso	800	N/A

Quadro II. Previsão de utilização de Extras:

ITEM	DESCRIÇÃO DO EXTRA	PORÇÃO
01	Água de Coco (200mL)	200ml

02	Biscoitos Diversos	100g
03	Café	100mL
04	Chá	200mL
05	Gelatina	100g
06	Gelatina diet	120g
07	Mingau	250mL
08	Pão Francês	50g
09	Sucos Diversos	250mL
10	Ovo	50 g

2.2. Colações, lanche e ceias serão servidos somente aos pacientes, ressalvadas eventuais exceções que serão avaliadas pela Nutrição do **HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA.**

2.3. As solicitações de alimentos fora da lista de extras poderão ocorrer conforme necessidades eventuais de pacientes devidamente descritas e submetidas à liberação da Nutrição e Dietética do **HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA.**

3. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

3.1. A prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar poderá utilizar as dependências do **HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA**, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída, sendo responsabilidade exclusiva da empresa prestadora de serviço de alimentação o fornecimento e a manutenção de todos os equipamentos, bem como o custeio de gás de cozinha, embalagens, talheres, descartáveis no geral, licenças e demais utensílios inerentes à sua atividade.

3.2. A contratante cederá o espaço de refeitório existentes no **HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA**, sendo de responsabilidade da Contratada, a reforma e aquisição de demais equipamentos necessários para produção na unidade.

3.3. O preparo das refeições poderá ser feito em cozinha própria da Contratada e transportada para o **HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA** respeitando as normas vigentes, caso seja de interesse da contratada.

3.4. A empresa participante desse processo seletivo deverá realizar visita técnica no local onde serão executados os serviços.

3.5. O preparo das refeições deverá ter como referencial o exemplo de composição dos cardápios , descritos neste termo de referência, com possibilidade de eventuais alterações de porcionamento por tipo de dieta, variação das preparações, frequência dos tipos de carnes, mingaus diversos, sucos, chás, opções de pequenas refeições, porcionamento de frutas, substituições de itens, deverá ser validada pela equipe de nutrição do HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA.

SUGESTÃO COMPOSIÇÃO PADRÃO DAS REFEIÇÕES

FUNCIONÁRIO

1. Desjejum

Café preto ou com leite integral com açúcar ou adoçante – 250 ml

Pão com margarina – 50g

Bolo ou fruta ou cuscuz ou mingau – Porção de 150g ou 200 ml

2. Almoço

Salada crua – 100 g

Salada cozida – 150 g

Arroz branco – 120 g

Feijão de caldo – 140 g

Guarnições (pirão, farofa, macarrão, purê, batata frita, etc)

Proteína A – Carne bovina*, frango**, peixe*** – Porção sem osso 120g / Porção com osso 200g

ou

Proteína B – Frigideira, Omelete, panqueca, ovo frito etc – Porção de 160 a 200g

Cortes das proteínas:

* Carne bovina – coxão mole, patinho, contrafilé, alcatra, maminha, lagarto, musculo.

** Frango – Peito, coxa.

*** Peixe – Filé sem espinha, posta com espinha do meio.

Suco – 200 ml

Sobremesa – Porção de 20g

Composição de mesa: Farinha de mandioca, azeite de oliva, vinagre, molho de pimenta, sal, palito de dente, guardanapo.

3. Ceia

Café preto ou com leite integral com açúcar ou adoçante – 250 ml

Pão com margarina ou banana da terra ou raiz– 50g ou 100g

Sopa ou mingau – Porção de 200 ml

Bolo ou fruta ou cuscuz ou patissaria – Porção de 150g

Composição de mesa: Farinha de mandioca, azeite de oliva, vinagre, molho de pimenta, sal, palito de dente, guardanapo.

PACIENTE

1. Desjejum

Café preto ou com leite integral com açúcar ou adoçante – 250 ml

Pão com margarina – 50g

Bolo ou fruta ou cuscuz ou mingau – Porção de 150g ou 200 ml

2. Colação

Fruta ou suco de fruta – Porção de 200g ou 200ml

3. Almoço

Salada cozida – Porção de 150g

Arroz branco ou macarrão – Porção de 120g

Feijão de caldo – Porção de 140g

Guarnições (pirão, farofa, macarrão, purê, etc)

Proteína A – Carne bovina*, frango**, peixe*** – Porção sem osso 120g

Cortes das proteínas:

* Carne bovina – coxão mole, patinho, contrafilé, alcatra, maminha, lagarto, musculo.

** Frango – Peito, coxa.

*** Peixe – Filé sem espinha.

Suco – 200 ml

4. Lanche

Suco – 200 ml

Biscoito cream cracker ou integral ou Maisena ou água – Porção com 06 unidades

Ou

Copo de Mingau com leite integral – Porção de 250 ml

5. Jantar

Café preto ou com leite integral com açúcar ou adoçante – 250 ml

Pão com margarina – 50g

Sopa de legumes – Porção de 300 ml

6. Ceia

Suco – 200 ml

Biscoito cream cracker ou integral ou Maisena ou água – Porção com 06 unidades

Ou

Copo de Mingau com leite integral – Porção de 250 ml

3.6. Durante o preparo e porcionamento das refeições deverão ser respeitadas todas as características das dietas e suas derivações, como por exemplo, Branda Hipossódica Diabetes Mellitus, Pastosa Hipercalórica etc. Os alimentos fornecidos podem ser refinados ou integrais conforme orientação da equipe de nutrição.

3.7. Todas as refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos e *in natura*, podendo a CONTRATANTE emitir parecer negativo formal da matéria prima utilizada.

3.8. Não serão aceitas preparações de refeições à base de aparas de carne no prato proteico (carnes), reutilização de óleo de frituras e reutilização de sobras, ainda que limpas.

3.9. Os cardápios (dietas livres e sua derivação para dietas especiais) serão elaborados por profissional Nutricionista e enviados à Seção de Nutrição e Dietética do Hospital com 30 (trinta) dias de antecedência do início de sua execução, para serem avaliados e indicadas as alterações e/ou correções necessárias.

3.10. A Seção de Nutrição e Dietética do Hospital terá um prazo de 7 (sete) dias úteis, a partir do recebimento dos cardápios, para avaliá-los e indicar as alterações e/ou correções que se fizerem necessárias, devolvendo-os formalmente.

3.11. A prestadora do serviço de alimentação terá um prazo de 7 (sete) dias úteis, a partir da devolução dos cardápios, para efetuar todas as alterações e/ou correções solicitadas pela **HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA**. Os cardápios alterados e/ou corrigidos deverão ser reencaminhados formalmente à Seção de Nutrição e Dietética para aprovação final.

3.12. Eventuais alterações nos cardápios durante o período de execução dos mesmos, solicitadas pela **CONTRATANTE** ou promovidas pela **CONTRATADA**, deverão ser realizadas e comunicadas, por escrito, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas do preparo das refeições.

3.13. Alterações nos cardápios pela **CONTRATADA** só poderão ser realizadas com anuência do **CONTRATANTE**.

3.14. As refeições dos pacientes deverão ser entregues acompanhadas de kits individuais contendo guardanapo e talheres descartáveis (garfo e faca), em quantidade equivalente ao número de refeições fornecidas.

3.15. As refeições quentes servidas para pacientes deverão ser acondicionadas em embalagens individuais, descartáveis, resistentes, com tampa. As saladas deverão ser acondicionadas à parte da refeição quente, em recipiente plástico transparente, com tampa, atóxico, inodoro.

3.16. As refeições destinadas aos pacientes deverão ser embaladas individualmente pela empresa prestadora do serviço de alimentação e identificadas com o nome do paciente, nome da dieta, tipo da refeição e data, de

acordo com as quantidades solicitadas pela Seção de Nutrição e Dietética e conforme os procedimentos adotados na Instituição para garantia da segurança dos pacientes.

3.17. A distribuição no refeitório do **CONTRATANTE**, das refeições destinadas aos colaboradores do **HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA** poderá ser feito pelo sistema de *self service*, ou em embalagem individual descartável.

3.18. Quanto ao tipo de cortes das carnes que irão compor o cardápio do almoço e jantar deve seguir o descrito na tabela abaixo:

Proteína	Porção Preparada
Carne bovina (cortes: patinho, contrafilé, maminha, músculo, coxão mole, alcatra, coxão duro, lagarto)	
Bife	120g
Isca	120g
Cubo sem osso	120g
Moída	120g
Assados bovinos	120g
Suíno (cortes: pernil, bisteca)	
Suíno sem osso	120g
Linguiça suína pura	120g
Bisteca com osso	180g
Peixe (filé de merluza, tilápia sem, posta com espinha do meio)	
Filé	100g
Posta	120g
Aves (Peito, coxa e sem pele para pacientes em dietas especiais)	
Frango com osso	180g
Frango sem osso	120g
Preparações Mistas	

Lasanha/Panqueca/Torta	250g
Escondidinho/ Rocambole carne moída	250g
Feijoada	250g

3.19. Os garfos, facas e colheres descartáveis devem ser de material plástico resistente, cor branca ou transparente, de tamanho adequado, isentos de materiais estranhos, deformações, rebarbas, rachaduras e/ou bordas afiadas e entregues na forma de kits individuais embalados (talher e guardanapo).

3.20. As facas descartáveis fornecidas devem permitir o corte adequado das preparações servidas, sobretudo do prato proteico (carnes) e frutas servidas inteiras.

3.21. Os alimentos do desjejum e ceia deverão ser acondicionados de acordo com as especificações seguintes:

- a) Bolos, Pães e Frutas inteiras: em embalagem plástica ou isopor revestido com filme plástico transparente, atóxico e inodoro, individualmente, de maneira a preservar apresentação dos alimentos.
- b) Mingau: em recipiente plástico, com tampa, atóxico, inodoro acompanhadas de kits individuais de colher descartável e guardanapo.
- c) Frutas picadas: em pote plástico transparente, com tampa, atóxico e inodoro, acompanhadas de kits individuais de colher descartável e guardanapo. A capacidade do pote deve ser suficiente para conter a porção de fruta especificada.
- d) Bebidas (suco, café, chá e leite): em recipiente plástico transparente, com tampa, atóxico, inodoro devidamente identificadas (nome da preparação, com açúcar ou sem açúcar, data do preparo e copa).
- e) Vitamina, iogurte e coquetel, serão servidos em copo individual descartável com tampa, com identificação do paciente, atóxico e inodoro, na cor branca ou translúcida.

3.22. As sopas (geral, hipossódica, líquida pastosa, líquidas completa e restrita), deverão ser entregues em embalagens individuais (MO 70), descartáveis, resistentes, com tampa, acompanhadas de kits individuais de colher descartável e guardanapo.

- 3.23.** As sopas geral e hipossódica devem ser acompanhadas de sobremesa.
- 3.24.** As sobremesas para dietas líquidas serão padronizadas como: as dietas líquidas pastosas e líquidas completas seguirão cardápio e padronização do MDO (Manual de Dietas Oraís) e as dietas líquidas restritas receberão gelatina diet.
- 3.25.** As dietas hipossódicas devem ir acompanhadas de uma porção de limão (1/4 unidade).
- 3.26.** Guarnições contendo alimentos com fontes proteicas, como por exemplo, queijo, presunto, carne, frango, entre outras, não devem gerar custo adicional.
- 3.27.** No desjejum e ceia de dietas hipercalórica e hipercalórica hiperproteica, deverão ser enviadas duas porções de pães com margarinas/geleias, sem gerar custo adicional.
- 3.28.** As refeições (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia e sopas) deverão ser distribuídas nos locais e horários especificados e na temperatura indicada, no prazo máximo de até uma hora após o seu preparo, para garantir a segurança microbiológica dos alimentos.
- 3.29.** A **CONTRATADA** deverá providenciar degustação de todas as preparações, diariamente, de cada refeição antes da distribuição com tempo suficiente para correções necessárias quanto ao porcionamento, sabor e apresentação. Serão feitos os apontamentos em *check list* em 2 vias. Para os itens que necessitarem de modificações observadas durante a degustação, deve-se providenciar a contraprova para posterior liberação para distribuição.
- 3.30.** A degustação será realizada por Nutricionistas do Hospital, que terão a prerrogativa de recusar o que se apresentar deteriorado e/ou defeituoso, de má qualidade ou insatisfatório.
- 3.31.** As preparações que forem recusadas deverão ser modificadas ou substituídas de acordo com o *check list* de degustação apresentado formalmente à **CONTRATADA**.
- 3.32.** O leite utilizado no desjejum, lanche e ceia, nas versões integral e desnatada deverá ser pasteurizado.
- 3.33.** O adoçante deverá ser fornecido à parte das preparações, para pacientes diabéticos ou com restrições, na forma de sachê individual, em quantidade suficiente para adoçar uma porção da preparação fornecida. Deve-se enviar

utensílio adequado para auxiliar na diluição do adoçante, como por exemplo, mexedor ou colher descartável.

3.34. Os sachês de adoçantes deverão ser à base de aspartame ou sucralose, sendo que para gestantes será permitido apenas aqueles à base de sucralose. Não serão permitidos adoçantes que contenham as seguintes substâncias: dextrose, sacarina monossódica, glutamato monossódico e lactose.

3.35. No caso de cardápio contendo prato proteico à base de carnes (frango, carne bovina, suína e peixe) preparado com molhos, massas ou com vegetais (ex. Lasanha, escondidinho de batata ou mandioca), deverá ser considerado o peso drenado. A parte não proteica (molho, massa ou vegetal) deverá ser acrescido após a preparação **atingir o ponto drenado.**

3.35. O **CONTRATANTE** poderá solicitar o fornecimento de “esquemas dietéticos especiais individualizados” para alguns pacientes e colaboradores (com laudo médico comprobatório) em substituição aos padrões de dietas existentes neste edital. O prazo para atendimento destes será até a refeição seguinte da rotina solicitada.

3.36. Caso seja transportada as refeições durante sua distribuição deverá ser garantida e evidenciada a temperatura mínima de 60°C para preparações quentes e temperatura máxima de 10°C para preparações resfriadas pelo prazo de até 02 (duas) horas de distribuição.

3.37. A embalagem, acondicionamento e o transporte devem ser realizados de forma a garantir a integridade e qualidade das refeições. Não serão aceitas refeições com embalagens semiabertas, rompidas, com alimentos derramados, sujas ou que apresentem outros sinais de falhas no acondicionamento e transporte.

3.38. As quantidades per capita de sal, açúcar e óleo, indicadas no Manual de Dietas Orais, deverão ser rigorosamente observadas e executadas pela **CONTRATADA**. A constatação, durante a degustação ou após a entrega das refeições, de desvio no padrão destes ingredientes (alimento salgado ou sem sal e presença de gordura sobrenadante) ensejará em avaliação negativa por parte do **CONTRATANTE**.

3.39. O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (equipamentos, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e

limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária, de modo a manter o ambiente sempre limpo.

4. DO LOCAL E DOS HORÁRIOS DE ENTREGA DAS REFEIÇÕES:

4.1. O fornecimento das refeições, desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia e extras será feito de forma parcelada, diariamente, inclusive aos sábados, domingos e feriados, nas quantidades e especificações solicitadas pela Seção de Nutrição e Dietética.

4.2. As refeições, desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia e extras deverão ser entregues:

- a) desjejum de pacientes às 7h30min e aos colaboradores entre 06h15min (seis horas e quinze minutos) e 07h15min (sete horas e quinze minutos) servido no balcão térmico do refeitório;
- b) colação de pacientes às 09h30m (nove horas e trinta minutos);
- c) almoço de pacientes às 11h30min (onze horas) e aos colaboradores entre 12h (doze horas) e 14h (quatorze horas) servido no balcão térmico do refeitório;
- d) lanche de pacientes, às 14h30min (quatorze horas e trinta minutos);
- e) jantar de pacientes às 17h30min (dezesete horas e trinta minutos) até as 18h e o jantar de colaboradores às 18h00min (dezoito horas) até as 20h (vinte horas);
- f) ceia de pacientes às 20h30min (vinte horas) e ceia de colaboradores 21h30min (vinte e uma horas e trinta minutos) e 23h00 (vinte e três horas) servidas no local de trabalho;

4.3. As quantidades diárias de refeições serão requisitadas pela Seção de Nutrição e Dietética nos seguintes horários: até as 09h30min (nove horas e trinta minutos) para o almoço do dia; até as 13h30min (treze horas e trinta minutos) referente ao da tarde do dia; até as 16h00min (dezesesseis horas) referente ao jantar do dia; até as 18h30min (dezoito horas e trinta minutos) referente à ceia do dia e até as 04h00min (quatro horas) referente ao desjejum do dia seguinte.

4.4. Os horários especificados neste subitem poderão ser revistos pela Nutrição quando se fizer necessário.

4.5. As liberações posteriores à distribuição poderão ocorrer até 08h00min (oito horas) para o desjejum, 09h30min (nove horas e trinta minutos) para a colação, 13h30min (treze horas e trinta minutos) para almoço da cozinha geral e 13h00min (treze horas) para almoço da cozinha dietética, até 15h30min (quinze horas e trinta minutos) para da tarde, até 18h00min (dezoito horas) para jantar e até 23h00min para ceia.

4.7. As alterações e/ou os cancelamentos poderão ocorrer para o desjejum até 04h00min (quatro horas), para colação até 08h20min (oito horas e vinte minutos), para almoço até 10h15min (dez horas e quinze minutos), até 12h30min, jantar até 16h15min e ceia até 18h00min, exceto os preparos para exames, que serão liberados independentemente de horário.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

Caberá ao Contratante, às suas expensas, dentre outras obrigações legais e ou constantes do presente contrato:

- a. Requisitar diariamente à CONTRATADA as refeições a serem fornecidas.
- b. Avaliar e aprovar os cardápios mensais elaborados pela CONTRATADA.
- c. Atestar as notas fiscais/fatura de fornecimento e efetuar os pagamentos à CONTRATADA nas condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços.
- d. Permitir o acesso de funcionários da CONTRATADA ao local de entrega, desde que sejam observadas as normas de segurança.
- e. Fiscalizar e supervisionar a execução do fornecimento das refeições objeto deste Termo de Referência.
- f. Realizar avaliação mensal do grau de eficiência da execução da Ata de Registro de Preços.
- g. Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela **CONTRATADA**, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- h. Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

- i. Notificar a CONTRATADA de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento das refeições.
- j. Comunicar por escrito a CONTRATADA as inadequações observadas pela equipe de fiscalização da Seção de Nutrição e Dietética do HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA e solicitar as providências necessárias para a correção das mesmas.
- k. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.
- l. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, manipuladores, equipamentos e utensílios utilizados para a produção, transporte e distribuição das refeições da CONTRATADA.
- m. Fica estabelecido que qualquer evento que envolva, afete ou possa prejudicar o cumprimento das obrigações da **CONTRATADA**, o **CONTRATANTE** deverá imediatamente comunicá-la;
- n. Abster-se de emanar qualquer ordem direta a funcionário da **CONTRATADA**, devendo dirigir-se exclusivamente aos supervisores, encarregados e gestores desta a fim de se fazer cumprir qualquer exigência.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- a. Caberá ao Contratado, dentre outras obrigações legais e constantes do presente contrato:
- b. Executar os serviços com zelo, diligência e observando os prazos e normas do **CONTRATANTE**;
- c. Permitir e facilitar a inspeção dos serviços, prestando todas as informações e apresentando todos os documentos que lhe forem solicitados;
- d. Qualquer alteração na sistemática estabelecida deverá primeiramente ser submetida à consideração do **CONTRATANTE**, com respectiva justificativa a quem caberá decidir a orientação a ser adotada;
- e. A **CONTRATADA** se compromete a respeitar e fazer com que sejam respeitadas as normas atinentes ao funcionamento do **CONTRATANTE** e aquelas relativas ao objeto do presente contrato;
- f. A **CONTRATADA** se compromete a não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, objeto do presente Contrato, nem

subcontratar quaisquer das prestações a que está obrigada sem prévio consentimento, por escrito, do **CONTRATANTE**;

g. Cuidar da regularidade obrigacional derivada do vínculo e subordinação com o pessoal envolvido diretamente na execução deste Contrato, adimplido com toda e qualquer obrigação fiscal e trabalhista decorrente da prestação de serviços dos seus cooperados/funcionários (ISS, PIS, COFINS, FGTS e INSS), inclusive submetendo-se às retenções legais;

h. Manter o mais absoluto sigilo e confidencialidade no tocante aos serviços, documentos, pesquisas, entrevistas e demais informações apuradas ou de que tome conhecimento durante a prestação dos serviços;

i. Responder, exclusivamente, perante seus fornecedores, não possuindo o **CONTRATANTE** qualquer responsabilidade perante aqueles.

j. Sanar eventuais irregularidades ou correções apontadas pela **CONTRATANTE** quanto à apresentação de relatórios e/ou de cada etapa dos serviços.

k. Providenciar a emissão da fatura dos serviços prestados, de acordo com os valores contratados até o 10º dia útil do mês subsequente, anexando à mesma as certidões de regularidades fiscais federais, municipal e trabalhista.

l. Submeter-se à fiscalização a ser realizada pela **CONTRATANTE**, ou qualquer órgão fiscalizador, relativa à prestação dos serviços pactuados, conforme regras estabelecidas nos protocolos internos e padronização do **CONTRATANTE** e do nosocômio onde será prestado os serviços.

m. Dar esclarecimento sobre qualquer procedimento, o mais breve possível a contar do recebimento de notificação para tal mister;

n. Utilizar as melhores técnicas e práticas disponíveis para a execução dos serviços identificados neste termo de referência, empregando seus funcionários e prepostos com o devido treinamento e qualificação para a execução dos serviços;

o. Atender fiel e diligentemente os interesses do **CONTRATANTE**, agendando reuniões ou participando das agendadas com e pelo mesmo sempre que houver necessidade;

- p. Comunicar prontamente, por escrito, o **CONTRATANTE** sobre a existência de problemas que possam interferir no andamento dos serviços contratados;
- q. A **CONTRATADA** assume os ônus fiscais, as obrigações tributárias e as responsabilidades de natureza cível, trabalhista ou previdenciária cujo ônus e obrigações de sua responsabilidade sejam advindos de lei e de pagamentos, oriundos exclusivamente deste contrato, responsabilizando-se, com exclusividade e sem transferência de ônus ao **CONTRATANTE** pelo cumprimento dos deveres pertinentes à utilização de serviços em benefício próprio e necessária à manutenção da relação contratual, nos quais não poderão ser transferidos para o **CONTRATANTE**, salvo os tributos que for legalmente de competência do **CONTRATANTE**.
- r. Fornecer as refeições devidamente identificadas conforme padronizado pela SND do HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA nos locais, horários, no prazo e nas condições estipuladas nesse contrato e seus anexos.
- s. Zelar para que as áreas utilizadas para porcionamento e distribuição de refeições e água filtrada gelada a pacientes e colaboradores mantenham-se em condições de perfeita higiene, na forma determinada pelos órgãos competentes, com o fornecimento de todos os materiais e equipamentos necessários à sua execução.
- t. Assumir todas as despesas relativas à aquisição dos gêneros alimentícios e insumos necessários ao preparo de todas as refeições especificadas na Cláusula Primeira e seguintes deste contrato, assim como todas as demais despesas decorrentes da execução contratual, sem qualquer acréscimo ou responsabilidade ao **CONTRATANTE**, seja de forma solidária ou subsidiária quanto ao cumprimento de suas obrigações.
- u. Manter as condições de habilitação durante todo o prazo de vigência contratual, sob pena de rescisão.
- v. Sujeitar-se a fiscalização por parte do **CONTRATANTE**, por meio de colaboradores por ela indicados e prestar, a qualquer tempo, todo e quaisquer esclarecimentos solicitados para o fiel desempenho das atividades contratadas.
- w. Manter em serviço permanente na unidade de produção de refeições, inclusive nos finais de semana e feriados, equipe composta por Nutricionistas, e

técnicos em nutrição e dietética devidamente habilitados e inscritos no respectivo Conselho, bem como quadro operacional devidamente qualificado, em número suficiente de forma a garantir atendimento diurno e noturno de forma a garantir o fornecimento do objeto licitado.

x. Manter esquema alternativo de trabalho ou plano de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, problemas com o veículo para transporte de refeições, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento diário adequado.

y. Não transferir a terceiros, no todo ou em parte, o objeto do presente Contrato.

z. Ajustar, quando for o caso, o valor da fatura conforme resultado da avaliação do grau de eficiência do fornecimento objeto deste Contrato, mediante notificação escrita à CONTRATADA, de acordo com o previsto na Cláusula Décima Primeira.

aa. Corrigir em até 48 horas, (Ex, as inadequações detectadas) e comunicadas pela equipe de fiscalização da Seção de Nutrição e Dietética do HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA.

bb. A **CONTRATADA** assumirá integral responsabilidade pela boa execução dos serviços, assim como pelo cumprimento dos elementos do processo, independente da fiscalização realizada pela **CONTRATANTE**.

cc. Permitir o acesso a todas as dependências do estabelecimento, facilitando desta forma a fiscalização por parte do **CONTRATANTE**.

dd. Responsabilizar-se pelo bom desempenho e comportamento de seu pessoal, bem como zelar pelas boas condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios.

ee. Zelar pela qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos, servindo alimentos frescos, de boa procedência, isentos de contaminação física, química, microbiológica e que atenda a toda a legislação inerente à atividade.

ff. Manter atualizado, o manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados.

gg. Elaborar e apresentar fichas técnicas de acordo com todas as preparações oferecidas aos pacientes nas diferentes consistências (líquida até normais) e dietas especializadas como diabetes, insuficiência renal, hipossódica,

hipolipídica, hiperproteica, hipercalórica, entre outras. Estas deverão conter macronutrientes e os principais micronutrientes como cálcio, ferro, sódio, potássio, fósforo e/ou outro que for necessário conforme especificações de cada dieta constante em manual.

hh. Fornecer aos seus trabalhadores as vestimentas adequadas, informando-os da obrigatoriedade do uso diário dos equipamentos de proteção individual (EPI), como calçados antiderrapantes, uniforme, luvas de aço inoxidável, luvas anticorte de nylon, touca/gorro, jaleco, entre outros.

ii. Realizar ao menos um treinamento trimestral com sua equipe técnica e com funcionários novatos, enfocando os padrões de dietas hospitalares que serão fornecidas ao **CONTRATANTE** e procedimentos de higiene durante a manipulação, porcionamento e transporte das refeições. Este treinamento deverá ser comprovado ao **CONTRATANTE** mediante apresentação de conteúdo programático e lista de presença assinada pelos participantes.

jj. Manter em condições adequadas as instalações físicas da cozinha industrial onde serão preparadas as refeições, os equipamentos e utensílios necessários ao preparo das refeições e o meio de transporte das refeições, conforme disposições contidas na **RDC/ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002**.

kk. Realizar coleta diária de amostras, em suas unidades produtoras, de todas as preparações e refeições, obedecendo aos critérios técnicos constantes na legislação sanitária vigente. As amostras deverão ser identificadas com o nome refeição, preparação, dieta, data e horário da coleta, devendo ser adequadamente acondicionadas, por um período de 72 horas, visando o monitoramento da qualidade das refeições fornecidas e outras providências que se fizerem necessárias.

ll. Será utilizado na aferição um *check list* de verificação baseado na **RDC/ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002**, sendo considerado satisfatório um resultado igual ou superior a 76%.

mm. As condições das instalações físicas da cozinha industrial onde serão preparadas as refeições, os equipamentos e utensílios necessários ao preparo das refeições serão aferidos periodicamente durante a vigência do contrato, em

vistoria que será realizada por equipe de colaboradores designados pela autoridade competente do Hospital.

nn. O CONTRATADO é responsável pela entrega das refeições e dietas até o leito do paciente, bem como os instrumentais e equipamentos necessários para entrega (carrinhos, bandejas etc.)

6. DA PROPOSTA

6.1. A Proposta deve ser enviada nos termos exigidos neste termo de referência, redigida com clareza, em língua portuguesa, devendo ainda necessariamente:

- a) Ser apresentada por meio eletrônico para contratos@ints.org.br;
- b) Conter todos os itens técnicos de acordo com o Termo de Referência, com seus respectivos preços, inclusive todas as despesas, de qualquer natureza, incidentes sobre o objeto deste Processo Seletivo;
- c) Conter as especificações técnicas no que tange a prestação do serviço de forma clara, descrevendo detalhadamente as características técnicas da oferta;
- d) O prazo de validade da proposta, não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de apresentação da proposta.
- e) Relatório de vistoria presencial na unidade, que servira para elaboração da proposta,

6.2. A Proposta deverá conter ainda:

- a) Declaração de total conhecimento e concordância dos itens pontuados neste termo;
- b) Identificação da proponente, com a indicação do nome empresarial, com endereço completo (incluindo CEP), telefone, CNPJ, endereço eletrônico para contato;
- c) Quaisquer outras informações afins que julgar imprescindíveis para a correta análise da proposta.

6.3. A avaliação da proposta será feita com a observância no conjunto de melhor técnica e preço relativos aos serviços e estrutura ofertados.

6.4. Serão desclassificadas as propostas elaboradas em desacordo com este termo.

6.5 Os valores das parcelas mensais serão apuradas de forma unitária, conforme os preços e porções dispostas e apresentadas na proposta técnica comercial seguindo o modelo a seguir:

PACIENTE ADULTO – DIETA GERAL (NORMAL)	VALOR UNITÁRIO
Desjejum	
Colação	
Almoço	
Lanche	
Jantar	
Ceia	

PACIENTE – DIETAS LIQUIDAS	VALOR UNITÁRIO
Desjejum	
Colação	
Almoço	
Lanche	
Jantar	
Ceia	

FUNCIONÁRIOS	VALOR UNITÁRIO
Desjejum	
Almoço	

Jantar	
--------	--

REFEIÇÃO	Valores unitários	PACIENTE	FUNCIONÁRIOS	Valores totais
Desjejum Geral Adulto		xxxxx	xxxxx	
Colação Geral Adulto		xxxxx	xxxxx	
Almoço Geral Adulto		xxxxx	xxxxx	
Geral Adulto		xxxxx	xxxxx	
Jantar Geral Adulto		xxxxx	xxxxx	
Ceia Geral Adulto		xxxxx	xxxxx	
Desejum Líquido		xxxxx	xxxxx	
Colação Líquido		xxxxx	xxxxx	
Almoço Líquido		xxxxx	xxxxx	
Líquido		xxxxx	xxxxx	
Jantar Líquido		xxxxx	xxxxx	
Ceia Líquido		xxxxx	xxxxx	

6.6 A **CONTRATADA** deverá manter a regularidade fiscal durante toda a vigência deste instrumento, ainda devendo apresentar regime de sujeição tributária a qual submete, informando e comprovando o recolhimento de todos os tributos afetos à prestação dos serviços objeto do presente instrumento sempre que solicitado pelo **CONTRATANTE**.

6.7 A nota fiscal deverá ser preenchida com a descrição dos serviços, devendo constar o número do presente contrato e o número do Contrato de Gestão, ambos em epígrafe.

7. DA FISCALIZAÇÃO:

7.1. A fiscalização dos serviços objeto deste Contrato será feita pela DIRETORIA ADMINISTRATIVA e SUPERVISÃO DE NUTRIÇÃO, do ora **CONTRATANTE**, cabendo a este a aceitação dos serviços e o aceite da fatura.

7.2. A fiscalização de que trata esta Cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da **CONTRATADA** por eventuais danos causados ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, resultantes de ação ou omissão, culposa ou dolosa, de quaisquer de seus empregados, prepostos ou cooperados, mediante comprovação através da instauração de sindicância.

7.3. A fiscalização do **CONTRATANTE** se fará exclusivamente sobre o cumprimento dos serviços contratados, preservando a autonomia técnica da **CONTRATADA** sobre os mesmos.

7.4. O Hospital, por meio de seus técnicos/profissionais, devidamente identificados, terá livre acesso, a qualquer tempo, a todas as dependências da área de atuação da **CONTRATADA** dentro da unidade hospitalar.

7.5. O Hospital se reserva ao direito de examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, embalagens descartáveis, utensílios e material de limpeza, vetando a utilização daqueles que apresentarem condições impróprias ao consumo ou em desacordo com o descrito neste Contrato.

7.6. Serão fiscalizadas por profissionais do Hospital as condições de higiene e conservação das dependências, gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios utilizados para a produção e distribuição das refeições, além das boas práticas de manipulação e conformidade com as prescrições dietoterápicas.

7.7. Os funcionários da **CONTRATADA** deverão trajar uniforme completo, limpo e portar crachá de identificação da empresa.

7.8. A **CONTRATADA** deverá manter efetivo controle do número de refeições (desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar e ceia e extras) requisitadas e entregues, a fim de instruir os processos de pagamentos.

7.9. Para fins de acompanhamento da qualidade das refeições fornecidas o **CONTRATANTE** poderá exigir, em qualquer tempo, análises microbiológicas das refeições. As amostras são aquelas colhidas pela **CONTRATADA**, em data aleatória, no momento do recebimento e encaminhadas para análise microbiológica em laboratório conveniado com a Vigilância Sanitária. Quando realizados, os resultados destes testes serão considerados na avaliação do grau de eficiência do fornecimento.

8. DA VIGÊNCIA:

A contratação terá período de vigência de 180 (cento e oitenta) dias contados improrrogáveis, a partir da data de sua assinatura, na modalidade emergencial.

9. DA REPACTUAÇÃO DE VALORES:

9.1. Durante a vigência do contrato não haverá repactuação de valores.

10. DISPOSIÇÕES FINAIS:

10.1. A participante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação bem como no fornecimento/execução do objeto licitado. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação da licitante que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido vencedora, na rescisão do contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

10.2. Não serão aceitas propostas que apresentem preços incompatíveis com os preços executados pelo mercado e pela atividade exercida.

10.3 O Contrato será anulado nos casos de subcontratação total ou parcial do objeto registrado, associação do Contratado com outrem, fusão, cisão ou incorporação, salvo com expressa autorização do **CONTRATANTE**;

10.4. A Contratada deverá comunicar à **CONTRATANTE** todas as alterações porventura ocorridas nos dados cadastrais para atualização.

Salvador, 16 de junho de 2020.

ANEXO II – MATRIZ DE RESPONSABILIDADES

Despesa	Contratada	INTS
Fornecimento de gêneros alimentícios	X	
Contratação de mão de obra	X	
Materiais de limpeza para o refeitório e cozinha	X	
Materiais descartáveis para o serviço do refeitório (ex: guardanapo, palito, copos, etc.)	X	
Equipamentos da Cozinha e utensílios de cozinha	X	
Mobiliário e Eletrodomésticos do restaurante e cozinha (ex: fogão, geladeira, mesas, cadeiras, balcões)	X	
Manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos	X	
Manutenção predial das instalações do Hospital		X
Uniformes e EPIs aos colaboradores da contratada	X	
Energia Elétrica do Hospital		X
Água potável do Hospital		X
Ar condicionado das instalações do Hospital		X
Gás de cozinha	X	
Controle de pragas: dedetização, desinsetização e desratização das instalações do Hospital		X
Limpeza e conservação da cozinha e restaurante	X	
Materiais de higiene para colaboradores do cliente que usam o restaurante	X	
Análise microbiológica da água das instalações do Hospital		X
Obtenção de licença sanitária e alvará de funcionamento	X	
Remoção externa do lixo (cozinha x depósito de lixo do Hospital)	X	
Destinação final do lixo e resíduos orgânicos do Hospital		X

Comunicação visual e decoração do salão do restaurante	X	
Alimentação e transporte dos funcionários da Contratada	X	
Limpeza de caixa d'água e caixa de gordura do Hospital		X
Cessão de estrutura física para operacionalização do contrato		X
Telefone (ramal e linha), custos das ligações	X	
Internet	X	
Controle de acesso e uso do restaurante	X	

ANEXO III – CARACTERÍSTICAS DAS DIETAS A SEREM FORNECIDAS

Ficam assentadas as seguintes definições e conceituações, sem prejuízo de outras descritas no Manual de Dietas Oraís do Hospital:

- a) **DIETA:** compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo para satisfação de suas necessidades nutricionais diárias.
- b) **DIETA LIVRE (N):** Composta por todos os grupos de alimentos (cereais, tubérculos e raízes, frutas, legumes e verduras, leguminosas, leites e derivados, carnes, ovos, óleos, gorduras, açúcares e sal, garantindo quantidade adequada de água, carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas, fibras e minerais (BRASIL, 2006). É uma dieta de consistência normal, fracionada em 5 refeições diárias (desjejum, almoço, , jantar e ceia).
- c) **DIETA BRANDA (Br):** Apresenta baixos níveis de tecido conectivo e celulose, abrandados por cocção e/ou ação mecânica, proporcionando uma consistência mais macia do que a dieta livre, facilitando a mastigação, deglutição e a digestão. Evita-se condimentos fortes, alimentos picantes ou irritantes, fermentativos e fibrosos (CARUSO, SIMONY, SILVA, 2005; MARTINS et al., 2003). Fracionada em 5 refeições diárias (desjejum, almoço, , jantar e ceia).
- d) **DIETA PASTOSA (P):** Tem consistência abrandada pela cocção e processos mecânicos com alimentos moídos, liquidificados, em forma de purês, mingaus e papas, exigindo pouca mastigação e facilitando a deglutição e digestão. Fracionada em 5 refeições diárias (desjejum, almoço, , jantar e ceia).
- e) **PASTOSA PARA DISFAGIA (PD):** Baseia-se na alteração dos alimentos sólidos e líquidos quanto a sua consistência e viscosidade. Pode-se fazer uso de espessantes naturais (amido de milho, farinhas finas, leite em pó, purê de vegetais, purê de hortaliças, carne, gomas e pectinas) e industrializados. São eliminados aqueles alimentos que possam ser transformados em líquidos no momento da ingestão (melancia, gelatina).

- Fracionada em 5 refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia). (CARUSO, SIMONY, SILVA, 2005; MARTINS et al., 2003).
- f) **DIETA LÍQUIDA PASTOSA (LP):** Utiliza preparações de consistência líquida engrossada (liquidificadas), de fácil mastigação, deglutição e digestão. Fracionada em 6 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, , jantar e ceia). (CARUSO, SIMONY, SILVA, 2005; MARTINS et al., 2003).
- g) **DIETA LÍQUIDA (L):** Utiliza preparações de consistência líquida (liquidificadas e coadas), de fácil mastigação, deglutição e digestão, produzindo pouco resíduo. Fracionada em 6 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, , jantar e ceia).
- h) **DIETA LÍQUIDA RESTRITA (LR):** Dieta qualitativa e quantitativamente inadequada para cobrir as necessidades nutricionais, com quantidade mínima de resíduo, composta principalmente de água e carboidratos. É quase destituída de vitaminas, minerais e fibras. Contém pequena quantidade de sódio e potássio. Isenta de lactose, sacarose e alimentos irritantes da mucosa gástrica. As preparações das grandes refeições (almoço e jantar): cereais, legumes e carnes são oferecidos em forma de sopas liquidificadas e coadas duas vezes em peneira fina.
- i) **Os edulcorantes aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) são:** sorbitol, manitol, isomaltitol, maltitol, sacarina, ciclamato, aspartame, estévia, acessulfame-K, sucralose, neotame, taumatina, lactitol, xilitol e eritritol. Sociedade Brasileira de Diabetes (2018).
- j) **VEGETAL A:** acelga, agrião, alface, almeirão, berinjela, brócolis, chicória, couve, couve-flor, espinafre, maxixe, mostarda, pepino, pimentão, rabanete, repolho, taioba, tomate, rúcula, jiló e salsa.
- k) **VEGETAL B:** abóbora madura, abobrinha verde, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo e vagem.
- l) **VEGETAL C:** batata inglesa, batata salsa, batata doce, cará, inhame, mandioca e milho verde.

Dietas conforme composição de nutrientes:

- a) **Dieta Hipossódica (H):** Composta por todos os grupos de alimentos (cereais, tubérculos e raízes, frutas, legumes e verduras, feijões, leites e derivados, carnes, ovos, gorduras) garantindo quantidade adequada de água, carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas, fibras e minerais (BRASIL, 2006). É uma dieta de consistência normal, fracionada em 5 refeições diárias (desjejum, almoço, , jantar e ceia). A necessidade nutricional de sódio para os seres humanos é de 500mg (cerca de 1,2 g de sal), tendo sido definido recentemente pela OMS em 5 g de sal (NaCl) a quantidade considerada máxima saudável para ingestão diária (SBC, 2010). As refeições são preparadas sendo acrescentado sal em menor quantidade apenas no feijão e na carne. As outras preparações não contêm sal de adição. É padronizada a oferta de 3 g de sal/dia.
- b) **Dieta para Diabetes (DM):** Composta por todos os grupos de alimentos (cereais, tubérculos e raízes, frutas, legumes e verduras, feijões, leites e derivados, carnes, ovos, gorduras) garantindo quantidade adequada de água, carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas, fibras e minerais (BRASIL, 2006). É uma dieta de consistência normal, fracionada em 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia), isenta de açúcar, alimentos e preparações que possuam adição de açúcar.

A distribuição de nutrientes na dieta, conforme recomendação da Sociedade Brasileira de Diabetes (2014) é a apresentada abaixo:

Nutrientes	Recomendação
Carboidratos totais	45 - 60% do VET
Sacarose	< 10% do VET
Gorduras totais	< 30% do VET
Proteínas	10 - 15% VET
Fibras alimentares	≥ 20g/dia

- c) **Dieta Hipossódica para Diabetes (HDM):** Composta por todos os grupos de alimentos (cereais, tubérculos e raízes, frutas, legumes e verduras,

feijões, leites e derivados, carnes, ovos, gorduras) garantindo quantidade adequada de água, carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas, fibras e minerais (BRASIL, 2006). É uma dieta de consistência normal, fracionada em 6 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, , jantar e ceia. As refeições são preparadas sendo acrescentado sal em menor quantidade apenas no feijão e na carne. As outras preparações não contêm sal de adição. Sendo padronizada a oferta de 3 g de sal/dia. Foi optado pela não adição de açúcar e não utilização de alimentos e preparações que possuam adição da mesma. Os edulcorantes aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), no Brasil, são sorbitol, manitol, isomaltitol, maltitol, sacarina, ciclamato, aspartame, estévia, acessulfame-K, sucralose, neotame, taumatina, lactitol, xilitol e eritritol. Sociedade Brasileira de Diabetes (2018). Foi padronizado menor quantidade de arroz por porção em comparação a dieta livre (100g).

- d) **Dieta Líquida Pastosa para Diabetes (LPDM):** Utiliza preparações de consistência líquida engrossada (liquidificadas), de fácil mastigação, deglutição e digestão. Dieta de transição para dieta de consistência pastosa (CARUSO, SIMONY, SILVA, 2005; MARTINS et al., 2003). Composta por todos os grupos de alimentos (cereais, tubérculos e raízes, frutas, legumes e verduras, feijões, leites e derivados, carnes, gorduras) (BRASIL, 2006). Fracionada em 6 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, , jantar e ceia), isenta de açúcar, alimentos e preparações que possuam adição de açúcar. Foi optado pela não adição de açúcar e não utilização de alimentos e preparações que possuam adição da mesma. Os edulcorantes aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), no Brasil, são sorbitol, manitol, isomaltitol, maltitol, sacarina, ciclamato, aspartame, estévia, acessulfame-K, sucralose, neotame, taumatina, lactitol, xilitol e eritritol. Sociedade Brasileira de Diabetes (2018).
- e) **Dieta Líquida para Diabetes (LDM):** Utiliza preparações de consistência líquida (liquidificadas e coadas), de fácil mastigação, deglutição e digestão, produzindo pouco resíduo. Dieta de transição para consistência líquida pastosa. Composta por todos os grupos de alimentos (cereais,

- tubérculos e raízes, frutas, legumes e verduras, feijões, leites e derivados, carnes, gorduras) (BRASIL, 2006). Fracionada em 6 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, , jantar e ceia), isenta de açúcar, alimentos e preparações que possuam adição de açúcar;
- f) **Dieta para Doença Renal: tratamento conservador (IRCC):** Composta por todos os grupos de alimentos (cereais, tubérculos e raízes, frutas, legumes e verduras, feijões, leites e derivados, carnes, ovos, gorduras) garantindo quantidade adequada de água, carboidratos e lipídeos e teor reduzido de proteínas, sódio, potássio e fósforo. É uma dieta de consistência normal, fracionada em 5 refeições diárias (desjejum, almoço, , jantar e ceia). As refeições são preparadas reduzido acréscimo de sal apenas no feijão e na carne. As outras preparações não contêm sal de adição. Sendo padronizada a oferta de 3 g de sal/dia. Os alimentos ricos em proteínas, como carnes, leite e derivados e leguminosas são oferecidos com porcionamento reduzido;
- g) **Dieta para Doença Renal: tratamento dialítico (IRCD):** Composta por todos os grupos de alimentos (cereais, tubérculos e raízes, frutas, legumes e verduras, feijões, leites e derivados, carnes, ovos, gorduras) garantindo quantidade adequada de água, carboidratos, proteínas e lipídeos, hipossódica, hipofosfatêmica e hipocalêmica. É uma dieta de consistência normal, fracionada em 5 refeições diárias (desjejum, almoço, , jantar e ceia). Segue as recomendações para a dieta DRC (tratamento conservador), com exceção para o porcionamento de carnes e leguminosa, que neste caso seguirão o porcionamento padrão para dieta hipossódica. As refeições são preparadas sendo acrescentado sal em menor quantidade apenas no feijão e na carne. As outras preparações não contêm sal de adição. Sendo padronizada a oferta de 3 g de sal/dia.
- h) **Dieta Hiperproteica (HP):** Composta por todos os grupos de alimentos (cereais, tubérculos e raízes, frutas, legumes e verduras, feijões, leites e derivados, carnes, ovos, gorduras). Segue o padrão da dieta livre com o dobro do porcionamento dos alimentos ricos em proteína (carnes, leites e derivados) (CARUSO, SIMONY, SILVA, 2005; MARTINS et al., 2003). Fracionada em 5 refeições diárias (desjejum, almoço, , jantar e ceia).

- i) **Dieta Hiperproteica e Hipercalórica (HPHC):** Composta por todos os grupos de alimentos (cereais, tubérculos e raízes, frutas, legumes e verduras, feijões, leites e derivados, carnes, ovos, gorduras). Segue o padrão da dieta livre com o dobro do porcionamento dos alimentos ricos em proteína (carnes, leites e derivados) e carboidrato. É uma dieta de consistência normal, fracionada em 5 refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia).
- j) **Dieta Hipolipídica (HLIP):** Dieta com reduzido teor de lipídios, contendo 20% ou menos do Valor Calórico Total em lipídios. Essa restrição não é baseada na composição de ácidos graxos ou nos níveis de saturação, pois a dieta não tem o objetivo primário de reduzir os níveis de lipídios séricos. É uma dieta de consistência normal, fracionada em 05 (cinco) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia).
- k) **Dieta Obstipante (Ob):** Apresenta baixos níveis de tecido conectivo e celulose, abrandados por cocção e/ou ação mecânica, proporcionando uma consistência mais macia do que a dieta livre, facilitando a mastigação, deglutição e a digestão. Evita-se condimentos fortes, alimentos picantes ou irritantes, fermentativos e fibrosos (CARUSO, SIMONY, SILVA, 2005; MARTINS et al., 2003). Segue padrão da dieta branda, pobre em fibras insolúveis, lactose e sacarose, proporcionando uma pequena quantidade de resíduos intestinais. Os adoçantes permitidos para uso são sucralose estévia, xilitol, taumatina e eritritol, conforme estabelecido pela Sociedade Brasileira de Diabetes (2014).
- l) **Dieta Líquida Pastosa Obstipante (LPOb):** Utiliza preparações de consistência líquida engrossada (liquidificadas), de fácil mastigação, deglutição e digestão. Dieta de transição para dieta de consistência pastosa. Pobre em fibras insolúveis, lactose e sacarose, proporcionando uma pequena quantidade de resíduos intestinais. Os adoçantes permitidos para uso são sucralose estévia, xilitol, taumatina e eritritol, conforme estabelecido pela Sociedade Brasileira de Diabetes (2014).
- m) **Dieta Líquida Obstipante (Lob):** Utiliza preparações de consistência líquida (liquidificadas e coadas), de fácil mastigação, deglutição e digestão. Dieta de transição para dieta de consistência líquida pastosa.

Pobre em fibras insolúveis, lactose e sacarose, proporcionando uma pequena quantidade de resíduos intestinais. Os adoçantes permitidos para uso são sucralose estévia, xilitol, taumatina e eritritol, conforme estabelecido pela Sociedade Brasileira de Diabetes (2014).

- n) **Dieta laxativa (LX):** Composta por todos os grupos de alimentos (cereais, tubérculos e raízes, frutas, legumes e verduras, feijões, leites e derivados, carnes, ovos, gorduras) garantindo quantidade adequada de água, carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas, fibras e minerais (BRASIL, 2006). É uma dieta de consistência normal, fracionada em 6 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, , jantar e ceia), com maior quantidade de alimentos ricos em fibras mistas (frutas, sucos de frutas laxativo, hortaliças cruas).
- o) **Dieta Líquida Pastosa Laxativa (LPLX):** Utiliza preparações de consistência líquida engrossada (liquidificadas), de fácil mastigação, deglutição e digestão. Dieta de transição para dieta de consistência pastosa (CARUSO, SIMONY, SILVA, 2005; MARTINS et al., 2003). Fracionada em 6 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, , jantar e ceia), com maior quantidade de alimentos ricos em fibras mistas (frutas, sucos de frutas laxativo, hortaliças cruas).
- p) **Dieta Líquida Laxativa (LLX):** Utiliza preparações de consistência líquida (liquidificadas e coadas), de fácil mastigação, deglutição e digestão. Dieta de transição para dieta de consistência líquida pastosa (CARUSO, SIMONY, SILVA, 2005; MARTINS et al., 2003). Fracionada em 6 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, , jantar e ceia), com maior quantidade de alimentos ricos em fibras mistas (frutas, sucos de frutas laxativo, hortaliças cruas).
- q) **Dieta Sem Irritantes Gástricos (SIG) :** Apresenta baixos níveis de tecido conectivo e celulose, abrandados por cocção e/ou ação mecânica, proporcionando uma consistência mais macia do que a dieta livre, facilitando a mastigação, deglutição e a digestão. Evita-se condimentos fortes, alimentos picantes ou irritantes, fermentativos e fibrosos (CARUSO, SIMONY, SILVA, 2005; MARTINS et al., 2003). Isenta de

- alimentos que estimulam a secreção ácida gástrica e isenta de irritantes gástricos. Segue padrão da dieta branda, sem irritantes gástricos.
- r) **Dieta de Baixo Resíduo (BRG):** Tem consistência abrandada pela cocção e processos mecânicos com alimentos moídos, liquidificados, em forma de purês, mingaus e papas, exigindo pouca mastigação e facilitando a deglutição digestão (CARUSO, SIMONY, SILVA, 2005; MARTINS et al., 2003). Segue padrão da dieta pastosa, pobre em fibras, lactose e sacarose, proporcionando uma pequena quantidade de resíduos intestinais (obstipante). Os adoçantes permitidos para uso são sucralose estévia, xilitol, taumatina e eritritol, conforme estabelecido pela Sociedade Brasileira de Diabetes (2014).
- s) **Dieta sem Glúten:** utilizada na intolerância ao glúten. Restrita em alimentos com trigo, aveia, centeio, cevada e malte. Permitido uso de alimentos preparados com farinha de milho, fubá, fécula de batata, farinha de arroz, farinha de soja, farinha de mandioca, amido de milho, cereais de arroz. Exclui-se produtos com farinha de trigo (pães, macarrão, bolachas, bolo, roscas, etc), preparações com aveia ou trigo (mingau, pães, bolos, bolachas, etc), centeio e produtos preparados com este ingrediente, chocolate, malte, leite maltado, ovomaltine®, ou qualquer alimento industrializado que contenha glúten ou traço de glúten.
- t) **Dieta sem lactose:** utilizada na intolerância à lactose, diarreia crônica, pacientes que têm alergia à proteína do leite de vaca (APLV) associada à diarreia. Apresenta consistência normal, restrita em leite de vaca, derivados e alimentos preparados com leite

ANEXO IV - DESCRITIVO DO HOSPITAL DE CAMPANHA

O Hospital de Campanha de Itumbiara, está localizada na localizado na Praça Sebastião Xavier, nº 66, Centro, Itumbiara-GO, CEP 75.503-97, em regime de 24 (vinte e quatro) horas por dia, para casos de corona vírus e/ou síndromes respiratórias agudas e entrará em funcionamento gradativamente a partir do próximo dia 29 de junho de 2020.

O Hospital de Campanha para Enfrentamento do Covid-19/Itumbiara irá atuar com leitos destinados à internação de pacientes críticos e semicríticos, bem como outros setores de suporte, distribuídos da seguinte forma:

Quadro 1. Capacidade Operacional total Estimada do Hospital de Campanha

Internação	Quantitativo
Leitos para pacientes críticos	30
Leitos para pacientes semi-críticos	170

Existe uma previsão de uma taxa de ocupação de 100% para leitos de pacientes semicríticos e 100% para leitos de pacientes críticos e uma estimativa de internações hospitalares mensais de 6.080 paciente-dia entre críticos e semicríticos.

Internação	Estimativa Paciente-Dia
Leitos para pacientes críticos	912
Leitos para pacientes semi-críticos	5.168

ANEXO V - DECLARAÇÃO DE VISTORIA

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº. _____, com sede na _____, por intermédio do seu representante legal o (a) Sr (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº. _____ e do CPF nº. _____, **DECLARA** para fins de participação do processo nº _____ que vistoriou os locais onde serão executados os serviços, como também teve conhecimento dos detalhes necessários para a elaboração da proposta comercial.

Itumbiara, ____ de _____ de 20__.

ANEXO VI – MODELO DE CONTRATO

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES Nº XXXX

Pelo presente instrumento particular de Fornecimento de Refeições, que entre si celebram, de um lado o **INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA E SAÚDE – INTS**, organização social referência na vertical de saúde pública brasileira, detentora do Contrato _____, inscrito n.º CNPJ nº. 11.344.038/0001-06, com sede na Av. Professor Magalhaes Neto, n.º 1856, Sala 806, Edif. TK Tower, Caminho das Árvores, CEP 41.810-012, Salvador/BA, neste ato representado por seu presidente o Sr. **Emanoel Marcelino Barros Sousa**, inscrito sob o CPF nº 178.205.295-04 e portador da cédula de identidade RG nº 107300958, doravante denominada **CONTRATANTE** e, do outro lado, _____., pessoa jurídica de direito privado, devidamente inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede _____, neste ato representada por _____, portador da cédula de Identidade RG sob o nº _____, inscrito no CPF sob o n.º _____, residente e domiciliado na _____, daqui por diante denominada simplesmente **CONTRATADA**, no final assinado na presença de 02 (duas) testemunhas que também o assinam, têm justo e contratado nos termos e estipulações das normas jurídicas incidentes neste instrumento, que mutuamente outorgam e aceitam, de acordo com as cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Constitui objeto do Contrato o fornecimento de refeições nutricionalmente preparadas, para atendimento às peculiaridades dos usuários do HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA, com fornecimento de insumos necessários, exceto para dietas enterais, fórmulas lácteas e suplementos, conforme Proposta

Técnica Comercial apresentada pela CONTRATADA, a qual passa a constituir parte integrante do presente Contrato, independentemente de sua transcrição.

Parágrafo Primeiro – A responsabilidade de elaboração, preparo, transporte e distribuição é da CONTRATADA.

Parágrafo Segundo – A CONTRATADA disponibilizará um quantitativo mínimo de funcionários para atender toda demanda do CONTRATANTE.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO E DA PRORROGAÇÃO

O presente instrumento vigorá pelo prazo de _____ meses, iniciando em _____, podendo ser prorrogado mediante Termo Aditivo.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Pelos serviços executados a CONTRATANTE pagará a CONTRATADA os valores conforme Tabela constante da Proposta Técnica Comercial. O valor mensal estimado é de R\$ _____.

Parágrafo Primeiro – A medição se dará mensalmente, quando a CONTRATANTE emitirá o correspondente boletim de medição das refeições fornecidas, o qual deverá ser atestado por um representante indicado pelo CONTRATANTE.

Parágrafo Segundo – Estão inclusos no preço acima, todos os tributos, inclusive ICMS, ISS e Imposto de Renda, e outros encargos e obrigações trabalhistas e previdenciárias, lucros, fretes e demais despesas incidentes, tais como taxa de administração, suprimentos de gêneros alimentícios e embalagens, enfim, todos os custos necessários para a perfeita execução, assim que nada mais poderá ser cobrado da CONTRATANTE.

Parágrafo Terceiro – O pagamento deve ser efetuado mediante apresentação de Nota Fiscal, por meio de boleto bancário ou depósito em conta corrente indicada pela CONTRATADA na nota fiscal, no prazo de 30 (trinta) dias.

Parágrafo Quarto – O pagamento estará condicionado à apresentação da Nota Fiscal, que deverá ser apresentada junto com as seguintes certidões negativas de débitos ou positivas com efeito negativa, abrangendo a data de emissão da Nota Fiscal:

- Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União -Federal e INSS;
- Certidão Negativa de Débitos Tributários - Estadual;
- Certidão Negativa de Débitos Mobiliários – Municipal;
- Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, mediante apresentação de Certificado de Regularidade de Situação – CRF;
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT

Parágrafo Quinto – Os pagamentos descritos nesta cláusula estarão condicionados ao recebimento por parte da CONTRATANTE, dos recursos repassados previstos no Contrato de nº _____ celebrado com o Estado da Bahia.

Parágrafo Sexto – Na hipótese de atraso no repasse dos valores do Contrato de nº _____ celebrado com o Estado da Bahia., a CONTRATADA declara, desde este momento, que não terá direito a qualquer remuneração compensatória, a qualquer título, isentando a CONTRATANTE de qualquer ônus sobre as parcelas atrasadas.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

São obrigações das partes, além de outras constantes deste instrumento:

4.1 Das Obrigações da CONTRATADA:

- 4.1.1 Cumprir o objeto do Contrato, nos moldes da Cláusula Primeira deste instrumento;
- 4.1.2 Apresentar diariamente à CONTRATANTE, para sua conferência, o conhecimento do número de refeições (prontas) que foram fornecidas, emitidos recibos para efeito de controle das refeições e demais produtos alimentares fornecidos;
- 4.1.3 Controlar a qualidade da matéria-prima e dos alimentos fornecidos aos funcionários, pacientes sob a tutela da CONTRATANTE;
- 4.1.4 Executar o presente contrato, não podendo, em hipótese alguma, sublocar o fornecimento de refeições para terceiros;
- 4.1.5 Responsabilizar-se por acidentes no trajeto da execução quanto do fornecimento de refeição, bem como responder civil e/ou criminalmente, por quaisquer danos causados, diretamente ou indiretamente, à CONTRATANTE ou à terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo;
- 4.1.6 Indicar um responsável ao qual serão comunicadas todas e quaisquer reclamações e que deverá ter poder para resolvê-las de imediato;
- 4.1.7 Fornecer todos os equipamentos necessários à execução do fornecimento de refeições ora contratadas;
- 4.1.8 A organização dos cardápios e o controle de sua qualidade são de exclusiva competência e responsabilidade da CONTRATADA, que se responsabilizará perante a Saúde Pública por qualquer ocorrência;
- 4.1.9 Supervisionar e fiscalizar a execução do objeto ora contratado, exigindo e determinando o fiel cumprimento das cláusulas contratuais;
- 4.1.10 Fornecer toda a matéria-prima alimentar necessária ao completo cumprimento do objeto ora pactuado.
- 4.1.11 A CONTRATADA obriga-se a cumprir rigorosamente as disposições da Legislação Trabalhista e Previdenciária, enviando quando da Ação Fiscal e da Inspeção do Local do trabalho, em cumprimento a Instrução Normativa n.º 84, de 17/12/2002, da Diretoria do INSS, e alterações posteriores, os seguintes documentos:
 - a) Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA), PGR, PCMAT, conforme o caso;

- b) Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional (PCMSO);
- c) Perfil Profissiográfico Previdenciário (PPP);
- d) Guia de Recolhimento do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Informações à Previdência Social (GFIP), a partir da competência janeiro de 1999;
- e) Guia de Recolhimento Rescisório do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Informações à Previdência Social (GRFP), a partir da competência fevereiro de 1999;
- f) Laudo Técnico de Condições Ambientais do Trabalho (LTCAT);
- g) VII – Comunicação de Acidente do Trabalho (CAT).

4.1.12 Observar rigorosamente as normas técnicas em vigor, as especificações e exigências emanadas pelo CONTRATANTE, bem como todas as Cláusulas deste Contrato;

4.1.13 Conduzir a execução dos Serviços contratados, de acordo com as melhores técnicas profissionais, com estrita observância às leis vigentes e ao estabelecido no presente contrato;

4.1.14 Assegurar que todo o equipamento para a execução do contrato está em perfeito estado e a sua manutenção será das exclusivas expensas da CONTRATADA, já incluso no valor deste contrato, nada sendo devido;

4.1.15 Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pelo CONTRATANTE na execução do presente contrato, atendendo, com a diligência possível, às determinações na unidade Fiscalizadora, voltadas ao saneamento de faltas e correção das irregularidades verificadas;

4.1.16 Executar os trabalhos de forma a garantir os melhores resultados, cabendo à CONTRATADA otimizar a gestão de seus recursos – quer humanos quer materiais – com vistas à qualidade dos serviços à satisfação do CONTRATANTE, praticando produtividade adequada aos vários tipos de trabalhos. A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelos serviços contratados, cumprindo evidentemente, as

disposições legais que interfiram em sua execução, destacando-se a legislação ambiental;

- 4.1.17 Enviar mensalmente à CONTRATANTE fatura e atestado de execução dos serviços correspondente aos serviços executados no respectivo mês, juntamente com a Nota Fiscal relativa a estes serviços;
- 4.1.18 Contratar às suas expensas todas as modalidades de seguros necessárias à atividade desenvolvida;
- 4.1.19 Admitir em seu nome e redigir sob sua inteira responsabilidade o pessoal adequado e habilitado, seja em horários normais e/ou extraordinários, correndo por sua conta exclusiva, todos os encargos de ordem trabalhista, previdenciários e civil, estadas, inclusive alimentação, combustíveis, seguros, administração e quaisquer despesas que se tornem necessárias à execução dos serviços ora contratados, ficando a CONTRATADA, para todos os efeitos, como única e exclusiva empregadora, comprometendo-se a substituir o CONTRATANTE em eventuais processos judiciais de reclamações desse pessoal, cujas condenações e ônus decorrentes serão suportados exclusivamente pela CONTRATADA;
- 4.1.20 Manter seus profissionais, quando em serviço nas dependências do CONTRATANTE, devidamente uniformizados e portando cartões de identificação próprios do CONTRATANTE, utilizando os respectivos equipamentos de segurança e proteção individual, quando necessários, e deverão observar todas as normas, regulamentos e procedimentos internos, definidos pelo CONTRATANTE;
- 4.1.21 Cumprir os postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal e as normas internas de segurança e medicina do trabalho NR 32;
- 4.1.22 Prestar esclarecimentos ao CONTRATANTE sobre eventuais atos ou fatos desabonadores noticiados que a envolvam, independentemente de solicitação;
- 4.1.23 Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-

se igualmente por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigida por força da Lei, ligadas ao cumprimento do presente contrato;

4.1.24 Responder por danos materiais ou físicos, causados por seus empregados, diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo;

4.1.25 Assumir, com exclusividade, todos os encargos, impostos e taxas que forem devidos em decorrência do objeto deste contrato, bem como as contribuições devidas à Previdência Social, encargos trabalhistas, prêmios de seguro e de acidentes de trabalho e outras despesas que se fizerem necessárias ao cumprimento do objeto pactuado;

4.1.26 Assumir integral responsabilidade por eventuais multas fiscais decorrentes de imperfeições ou atrasos no fornecimento do objeto ora contratado, excetuando-se os ocasionados por força maior ou caso fortuito, assim definidos em lei, depois de esgotados os procedimentos de defesa administrativa;

4.1.27 Arcar com todas as despesas e encargos sobre a folha de pagamento do seu pessoal, segundo a legislação atualmente vigente, ou que venha ser criada, seja Trabalhista, Previdenciária ou Fiscal, não cabendo à CONTRATANTE, sob hipótese nenhuma, quaisquer encargos decorrentes da relação de emprego, seja sociais, trabalhistas, previdenciários, ou securitários, ou ainda indenizatórios, respondendo a CONTRATADA por eventuais reclamações trabalhistas.

4.2 Das Obrigações do CONTRATANTE:

4.2.1 Efetuar todos os pagamentos oriundos da execução deste contrato;

4.2.2 Orientar e acompanhar a execução deste contrato;

4.2.3 Acompanhar e emitir Parecer Técnico sobre o cumprimento pela CONTRATADA, das obrigações assumidas;

4.2.4 Verificar e aceitar as faturas emitidas pela CONTRATADA, recusando-se quando inexatas ou incorretas; e

- 4.2.5 Conferir a documentação indispensável para o desempenho do objeto do Contrato elencados na Cláusula Primeira em prazo estipulado em comum acordo.

CLÁUSULA QUINTA – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

O presente instrumento poderá ser complementado, alterado ou modificado, sempre através de Termos Aditivos, vigorando e produzindo efeito na vigência deste, como se nele transcritos estivessem.

CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

Ocorrendo casos de fornecimento em que os gêneros alimentícios, objetos deste contrato, não estiverem em perfeitas condições de higiene e qualidade, caberá a CONTRATADA como sanção o pagamento à CONTRATANTE do valor de todas as refeições fornecidas, acrescido de multa de 10% do valor da última fatura mensal.

Parágrafo Primeiro – Em casos de danos sofridos pelos funcionários da CONTRATANTE e pacientes da Unidade Hospitalar onde o fornecimento é realizado, decorrente da ingestão dos alimentos estragados, caberá a CONTRATADA arcar com todos os custos referentes à exames e tratamentos médicos necessários, bem como danos morais.

CLÁUSULA SEXTA – DA RESCISÃO

O presente contrato poderá ser rescindido de pleno direito, se quaisquer das partes não cumprir as obrigações assumidas ou em caso de rescisão do Contrato de nº _____ celebrado com o Estado da Bahia., mediante o envio de notificação extrajudicial à CONTRATADA na última hipótese, sem qualquer indenização cabível, porém sem prejuízo do pagamento proporcional pelos serviços até então prestados.

Parágrafo Primeiro – O CONTRATANTE, isoladamente e independentemente de aviso, notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, poderá rescindir o presente contrato, a qualquer tempo, se a CONTRATADA:

- a) Descumprir qualquer das obrigações estipuladas no contrato;
- b) Desatender as determinações do CONTRATANTE;
- c) Paralisar os serviços, ou não fornecer os dados relativos ao objeto do contrato, sem justa causa e sem prévia comunicação ao CONTRATANTE;
- d) Entrar em liquidação judicial ou extrajudicial, requerer recuperação judicial ou extrajudicial, for à falência ou se dissolver;
- e) Transferir o contrato a outrem, no todo ou em parte, sem aprovação expressa do CONTRATANTE.

Parágrafo Segundo – O presente Contrato poderá ser rescindido, a qualquer tempo, mediante aviso por escrito da parte interessada na rescisão, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, sem a necessidade do pagamento de qualquer multa ou indenização.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO FORO

Elegem, as partes, o Foro da Comarca de Salvador/BA, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente contrato, renunciando a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, por estarem justos e acordados, assinam o presente em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença de 02 (duas) testemunhas, que também o assinam, para que produzam os seus jurídicos e legais efeitos.

XXXXXX, XX de XXXXX de XXXX.

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA E SAÚDE – INTS



XXXXXXXX

Testemunhas:

Nome

CPF

Nome

CPF