

ATO CONVOCATÓRIO

PROCESSO n° 023/2017-C

Data MÁXIMA para resposta: 15 de setembro de 2017.

A Fundação do ABC – Complexo Hospitalar Municipal de São Bernardo do Campo (CHMSBC), 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 60 (sessenta) meses.

1. OBJETO

O presente Ato Convocatório objetiva a contratação de empresa especializada para a exploração comercial de serviços de alimentação no Hospital de Clínicas Municipal José de Alencar, unidade integrante do Complexo Hospitalar Municipal de São Bernardo do Campo, pelo prazo de 60 (sessenta) meses, segundo descritivos inseridos no presente Ato Convocatório.

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. Serão aceitas propostas encaminhadas preferencialmente de forma eletrônica, em idioma nacional, devidamente datada, assinada e identificada com o nome e o cargo de quem a assina, em papel timbrado da empresa, e deverá conter: Razão Social, nº do CNPJ, endereço com CEP, telefone e *e-mail* da participante.

2.2. As propostas deverão ser encaminhadas com as condições detalhadas da prestação dos serviços e os valores de contrapartida pela utilização dos espaços do CHMSBC.

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 CHMSBC 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 por meio eletrônico aos seguintes endereços eletrônicos até o dia 15 de setembro de 2017.

- a) samara.carvalho@chmsbc.org.br
- b) henrique.madureira@chmsbc.org.br
- c) adriana.reboucas@chmsbc.org.br
- d) tiago.nascimento@chmsbc.org.br

3.2. Fica facultada a entrega da proposta pessoalmente no Setor de Compras e Contratos do CHMSBC, das 8h30 às 11h30 e das 13h30 às 17h ou o encaminhamento via Correios, devendo a mesma ser encaminhada ao setor

de Compras e Contratos do CHMSBC, localizado na Estrada dos Alvarengas, nº 1001 – Alvarenga – São Bernardo do Campo - CEP: 09850-550.

4. JULGAMENTO

4.1. Será considerada vencedora a empresa detentora da Proposta Técnica e Comercial mais vantajosa ao CHMSBC, 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 desclassificado do processo.

4.6. Os documentos obrigatórios de regularidade 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. Prova de regularidade com as **Fazendas Públicas: I - Federal** (CND - Certidão conjunta fornecida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, respectivamente, em conjunto, nos termos da IN/RFB nº 734/07 e do Decreto nº 6.106/2007); **II - Estadual e III - Municipal** (certidão de tributos mobiliários e imobiliários), conforme o domicílio ou sede da participante, admitida a certidão positiva com efeito de negativa ou outra equivalente na forma da lei;

4.6.4. Prova de regularidade do FGTS (CRF);

4.6.5. 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;

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

4.6.7. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), comprovando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, nos termos da Lei Federal nº 12.440/11.

4.6.8. Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, emitida no período de até 30 (trinta) dias anteriores à data fixada para a entrega das propostas;

- 4.6.9. Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.
 - 4.6.10. Toda documentação específica, pertinente ao ramo de atividade.
 - 4.6.11. Prova do Registro nos órgãos competentes, quando couber.
 - 4.6.12. Atestado de capacidade técnica, emitida por órgãos públicos ou privados, pertinente ao ramo e atividade da interessada, registrado no órgão competente, quando necessário.
- 4.7. As empresas tomarão ciência do resultado pelo site da Fundação do ABC (www.fuabc.org.br).

5. DAS IMPUGNAÇÕES E RECURSOS

- 5.1. A empresa poderá impugnar os termos do presente documento até 02 (dois) dias antes da data máxima para resposta, devendo a impugnação ser encaminhada internamente para a análise da área competente, devendo a mesma analisar a aplicação do efeito suspensivo, ou não, do processo.
- 5.2. As decisões tomadas pelo CHMSBC no decorrer do processo são passíveis de recurso, tendo a empresa participante o prazo de 02 (dois) dias para ingressar com o mesmo, a contar da data da publicação do resultado.
- 5.2.1. Terá legitimidade para a apresentação do recurso, os representantes legais da empresa e/ou aqueles indicados em procuração específica.
- 5.3. 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.
- 5.4. As empresas tomarão ciência do resultado pelo site da Fundação do ABC (www.fuabc.org.br).

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 CHMSBC, localizada à Estrada dos Alvarengas, nº 1001 – Alvarenga – São Bernardo do Campo – SP, 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 60 (sessenta);
- 6.3. Fica desde já eleito o foro da Comarca de São Bernardo do Campo 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 CHMSBC 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. Em caso de infrações, o CHMSBC poderá aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções de multa:
- 7.2.1. 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 do Contrato;

- 7.2.2. Multa de 10% (dez por cento), por inexecução parcial do contrato, calculada sobre o valor da parcela inexecutada;
- 7.2.3. Multa de 20% (vinte por cento), por inexecução total do contrato, calculada sobre o valor total do Contrato;
- 7.2.4. Faculta-se ao CHMSBC, no caso da CONTRATADA não cumprir o fornecimento ou o serviço contratado, adquirir o serviço de outra empresa, devendo a CONTRATADA arcar com os custos que eventualmente forem acrescidos para a aquisição.
- 7.3. O CHMSBC poderá, em decorrência da gravidade dos atos praticados pela CONTRATADA, suspender temporariamente sua participação no processo a ser realizada pelo Complexo Hospitalar Municipal de São Bernardo do Campo, pelo prazo de até 02 (dois) anos.
- 7.3.1. A CONTRATADA possui plena ciência que o CHMSBC encaminhará relato do ocorrido à municipalidade e à Fundação do ABC, mantenedora do CHMSBC, para que caso assim desejem, também suspendam o direito de participar em processos de compras/contratação por eles iniciados.
- 7.4. A sanção de Multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, não terá caráter compensatório e a sua cobrança não isentará a CONTRATADA de indenizar a CONTRATANTE por eventuais perdas e danos;
- 7.5. Constatado o descumprimento de quaisquer obrigações decorrentes do ajuste, o CHMSBC notificará a CONTRATADA acerca de sua intenção de aplicar-lhe eventuais penas, sendo-lhe facultada apresentação de defesa escrita, se assim entender, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da referida notificação;
- 7.6. Uma vez apresentada a defesa, o CHMSBC poderá, após análise, deferir a pretensão, restando afastada, então, a possibilidade da penalização, ou indeferir a pretensão, dando prosseguimento aos trâmites administrativos visando à efetiva aplicação da pena;
- 7.6.1. Na hipótese de indeferimento, será a CONTRATADA notificada da referida decisão, podendo o CHMSBC realizar o abatimento da multa calculada na nota fiscal emitida para o pagamento dos serviços contratados.

8. DOS PAGAMENTOS

- 8.1. A CONTRATADA deverá pagar mensalmente à CONTRATANTE o valor referente à contrapartida pela utilização do espaço, exclusivamente através de depósito em conta corrente;
- 8.2. Os pagamentos serão realizados no 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao mês da prestação dos serviços.
- 8.2.1. 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), demonstrando a manutenção das condições habilitatórias, para esse fim;
- 8.3. Em nenhuma hipótese serão aceitos títulos via cobrança bancária;
- 8.4. 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.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 9.1. A Fundação do ABC – Complexo Hospitalar Municipal de São Bernardo do Campo (CHMSBC) se reserva o direito de cancelar o presente processo, a qualquer tempo, fundamentando sua decisão;

e) Quaisquer esclarecimentos poderão ser obtidos junto ao Dep. De Compras e Contratos do Complexo Hospitalar de São Bernardo do Campo (CHMSBC), à Estrada dos Alvarengas, nº 1001 – Alvarenga – São Bernardo do Campo – SP, das 08h00 às 11h30 e das 13h30 às 17h00, Telefone: 4353-1500 ou por e-mail: samara.carvalho@chmsbc.org.br, henrique.madureira@chmsbc.org.br, adriana.reboucas@chmsbc.org.br e tiago.nascimentos@chmsbc.org.br.



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;

São Bernardo do Campo, 28 de agosto de 2017.

Complexo Hospitalar Municipal de São Bernardo do Campo - CHMSBC
ACC – Assessoria de Compras e Contratos Administrativos

ANEXO I
MINUTA - CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº .../2017
Processo nº 023/2017-C

EMENTA: Contratação de empresa especializada para a exploração comercial de serviços de alimentação no Hospital de Clínicas Municipal José de Alencar, unidade integrante do Complexo Hospitalar Municipal de São Bernardo do Campo, pelo período de 60 (sessenta) meses.
CONTRATADA: ...

Por este instrumento contratual, as partes, de um lado a **FUNDAÇÃO DO ABC – COMPLEXO HOSPITALAR MUNICIPAL DE SÃO BERNARDO DO CAMPO**, inscrito no CNPJ-MF nº 57.571.275/0017-60, estabelecido à Estrada dos Alvarengas, 1001 – Bairro Alvarenga – São Bernardo do Campo/SP, neste ato representada por sua Diretora Geral, Dra. Agnes Mello Farias Ferrari, brasileira, casada, portadora do RG/UF nº 11.801.246-0 e do CPF/MF nº 083.923.878-99, doravante denominado apenas **CONTRATANTE** e, de outro, a empresa, com sede a Rua ..., ..., ..., .../..., inscrita no CNPJ-MF sob o nº ..., representada por ..., portadora do RG/UF nº ... e do CPF/MF nº ..., doravante denominada **CONTRATADA**, tendo em vista o constante e decidido no Processo nº 023/2017-C, tem como justo e acordado o que segue:

1. DO OBJETO

- 1.1.** Contratação de empresa especializada para a exploração comercial de serviços de alimentação no Hospital de Clínicas Municipal José de Alencar, unidade integrante do Complexo Hospitalar Municipal de São Bernardo do Campo, conforme especificações técnicas exigidas no Anexo II, pelo período de 60 (sessenta) 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.** A CONTRATADA prestará os serviços na seguinte unidade e endereço:

Unidade	Endereço
HC	Rua Paulo Coppini, nº 35 - Alvarenga– São Bernardo do Campo – SP.

- 2.2.** A CONTRATADA utilizará áreas públicas para a exploração comercial de serviços de alimentação (refeição/lanchonete), no Hospital de Clínicas Municipal José de Alencar, conforme especificações técnicas e condições comerciais exigidas no Anexo II do presente instrumento.

3. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 3.1.** A CONTRATADA deverá adequar fisicamente os dois espaços fornecidos pela CONTRATANTE, conforme exigências do item 7 do Anexo II, assumindo todos os custos destas adequações estruturais.
- 3.2.** Os projetos deverão ser previamente autorizados pela CONTRATANTE, e as obras deverão ser concluídas em tempo compatível com os serviços a serem executados, com apresentação de cronograma de obras e aprovação prévia da CONTRATANTE.
- 3.3.** A CONTRATADA deverá substituir às suas expensas, no total ou em parte, os serviços em que se verificarem vícios, defeitos, ou incorreções resultantes da fabricação ou de materiais empregados, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da informação a ser realizada preferencialmente por escrito.

- 3.4.** 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.
- 3.5.** A CONTRATADA deverá garantir todo o apoio técnico por profissional especializado no objeto do presente contrato, referente a treinamento de seus funcionários, caso seja solicitado pela CONTRATANTE.
- 3.6.** 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.
- 3.6.1.** Eventual alteração do responsável técnico deverá ser imediatamente informada à CONTRATANTE, encaminhando imediatamente o novo contato.
- 3.7.** 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.
- 3.8.** Durante a execução do contrato a CONTRATADA obriga-se a adotar todas as preocupações e cuidados tendentes a evitar danos materiais e pessoais a seus funcionários, seus prepostos e a terceiros, pelos quais será integralmente responsável.
- 3.9.** 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.
- 3.10.** 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 aos regulamentos internos do local de trabalho, normas técnicas e protocolos recomendados para os serviços realizados.
- 3.10.1.** 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.
- 3.11.** 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.
- 3.12.** 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;
- 3.13.** 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;
- 3.14.** 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.
- 3.15.** 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.
- 3.16.** 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.
- 3.17.** 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.

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

3.19. 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;

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

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

3.22. 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;

3.23. 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;

3.24. 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);

3.25. 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.

3.26. 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;

3.27. A CONTRATADA não utilizará na execução do objeto do presente contrato, quaisquer funcionários, administradores ou ocupantes de cargos de direção da Fundação do ABC e de suas mantidas.

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.** A 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.** 5.2.4. Faculta-se a CONTRATANTE, no caso da CONTRATADA não cumprir o fornecimento, solicitar a realização do serviço por outra empresa, devendo 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 Complexo Hospitalar Municipal de São Bernardo do Campo, 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 a Fundação do ABC, mantenedora da CONTRATANTE, para que caso assim desejem, também suspendam o direito de participar em processos de compras/contratação por eles iniciados.
- 5.4.** A sanção de Multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, não terá caráter

compensatório e a sua cobrança não isentará a CONTRATADA de indenizar a CONTRATANTE por eventuais perdas e danos;

5.5. Constatado o descumprimento de quaisquer obrigações decorrentes do ajuste, a CONTRATANTE notificará a CONTRATADA acerca de sua intenção de aplicar-lhe eventuais penas, sendo-lhe facultada apresentação de defesa escrita, se assim entender, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da referida notificação;

5.6. Uma vez apresentada a defesa, a CONTRATANTE poderá, após análise, deferir a pretensão, restando afastada, então, a possibilidade da penalização, ou indeferir a pretensão, dando prosseguimento aos trâmites administrativos visando à efetiva aplicação da pena;

5.6.1. Na hipótese de indeferimento, será a CONTRATADA notificada da referida decisão, podendo a CONTRATANTE realizar o abatimento da multa calculada na nota fiscal emitida para o pagamento dos serviços contratados.

6. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E CRITÉRIOS DE FATURAMENTO

6.1. A CONTRATADA deverá pagar mensalmente à CONTRATANTE os valores referentes à utilização dos espaços, exclusivamente através de depósito em conta corrente.

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 RESCISÃO/RESILIÇÃO

8.1. As partes poderão resilir, imotivadamente, o presente Contrato, desde que comunicado por escrito à outra com antecedência mínima de 90 (noventa) dias, ou celebrar, amigavelmente, o seu distrato na forma da lei, em qualquer caso, nenhuma indenização será devida.

8.2. A rescisão, por inadimplemento das obrigações prevista no presente Contrato poderá ser declarada unilateralmente pela CONTRATANTE, mediante decisão motivada.

8.3. Dar-se-á automaticamente a rescisão dos contratos decorrentes de obrigações contraídas por meio de Convênios Administrativos ou Contratos de Gestão, no caso de rescisão das respectivas avenças administrativas, sendo que nesta hipótese nenhuma indenização será devida, facultando-se a rescisão unilateral sem aviso prévio.

8.4. Na hipótese de rescisão por inadimplemento, além das sanções cabíveis, ficará a CONTRATADA sujeita à multa de 10% (dez por cento) calculada sobre o saldo do serviço não executado, sem prejuízo da retenção de créditos, reposição de importâncias indevidamente recebidas e das perdas e danos que forem apurados.

9. DA CESSÃO E TRANSFERÊNCIA

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

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

10. DO RECURSO AO JUDICIÁRIO

10.1. Caso as partes tenham que ingressar em juízo para haver o que lhe for devido, ficarão sujeitas ao pagamento do principal, despesas processuais e honorários conforme determinação judicial arbitrada em sentença.

11. DA VIGÊNCIA

11.1. O prazo de vigência deste Contrato será de 60 (sessenta) meses, contados a partir da data de sua assinatura.

11.1.1. 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.

12. DO VALOR

12.1. Os pagamentos serão realizados pela CONTRATADA à CONTRATANTE nas seguintes condições:

12.2. Espaço do Pavimento Térreo

12.2.1. No primeiro ano de contrato, taxa de exploração comercial fixa de R\$ 1.000,00 (um mil reais) e 5% (cinco por cento) do faturamento bruto mensal até R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais) ou 7% (sete por cento) do faturamento bruto mensal acima de R\$ 50.000,01 (cinquenta mil reais e um centavo). Também serão devidos os valores referentes às contas de consumo como água, gás, telefone, internet e energia elétrica, sendo que esta última será calculada por área em metro quadrado utilizada pela Contratada.

12.2.2. Após o primeiro ano, a taxa de exploração comercial será reajustada anualmente pelo IGPM e serão mantidos os percentuais mencionados no item anterior, além das contas de consumo como água, gás, telefone, internet e energia elétrica, sendo que esta última será calculada por área em metro quadrado utilizada pela Contratada.

12.3. Espaço do Quarto Pavimento

12.3.1. No primeiro ano de contrato, taxa de exploração comercial fixa de R\$ 3.000,00 (três mil reais) e 5% (cinco por cento) do faturamento bruto mensal até R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais) ou 7% (sete por cento) do faturamento bruto mensal acima de R\$ 50.000,01 (cinquenta mil reais e um centavo). Também serão devidos os valores referentes às contas de consumo como água, gás, telefone, internet e energia elétrica, sendo que esta última será calculada por área em metro quadrado utilizada pela Contratada.

12.3.2. Após o primeiro ano, a taxa de exploração comercial será reajustado anualmente pelo IGPM e serão mantidos os percentuais mencionados no item anterior, além das contas de consumo como água, gás, telefone, internet e energia elétrica, sendo que esta última será calculada por área em metro quadrado utilizada pela Contratada.

12.4. Devido as obras de adequação dos espaços permissionados, o CHMSBC concederá carência para o pagamento da taxa de exploração comercial por 90 (noventa) dias no que se refere ao espaço do quarto pavimento e de 60 (sessenta) dias para o espaço do pavimento térreo.

13. DA EXCEÇÃO DO CONTRATO NÃO CUMPRIDO

13.1. A CONTRATADA não poderá opor a CONTRATANTE a exceção do Contrato não cumprido como fundamento para a interrupção unilateral do serviço, nos termos de art. 476 do Código Civil.

14. DO FORO DE ELEIÇÃO

14.1. Fica eleito o Foro do município de São Bernardo do Campo, para dirimir qualquer dúvida ou litígio decorrente do presente contrato, com expressa renúncia a outro por mais privilegiado que seja.

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. Fica a CONTRATADA obrigada a manter durante a execução deste Contrato todas as condições de qualificação e habilitação exigidas no respectivo procedimento de Coleta de Preços.

15.2. Considerando a possibilidade de as partes negociarem os termos deste Contrato, fica desde já afastada, na presente contratação, a aplicabilidade do artigo 423 do Código Civil vigente.

15.3. Os termos deste Contrato são confidenciais e, salvo disposição legal em contrário, a CONTRATANTE não poderá divulgar esses termos a nenhum terceiro sem o consentimento por escrito da CONTRATADA.

15.4. A tolerância por qualquer das Partes quanto ao cumprimento das cláusulas e condições contratuais ora firmadas não implicará renúncia, novação, transação ou precedente, devendo ser havida como mera liberalidade.

15.5. Se uma disposição contratual for considerada inválida, ilegal ou inexecúvel a qualquer título, tal disposição será considerada em separado e não invalidará as disposições restantes, as quais não serão afetadas por esse fato.

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.

São Bernardo do Campo, ... de ... de

AGNES MELLO FARIAS FERRARI

Diretora Geral

FUNDAÇÃO DO ABC – COMPLEXO HOSPITALAR MUNICIPAL DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

...
...
...

Testemunhas:

1- Nome: _____ **CPF:** _____ **Ass.** _____

2- Nome: _____ **CPF:** _____ **Ass.** _____

ANEXO II
TERMO DE REFERÊNCIA
ESPAÇO GOURMET E LANCHONETE

1. - SUMÁRIO DOS SERVIÇOS

O presente documento tem por objeto a permissão de uso de áreas públicas para a exploração comercial de serviços de alimentação (refeição/lanchonete), no Hospital de Clínicas do Complexo Hospitalar Municipal José de Alencar de São Bernardo do Campo (HC/ CHMSBC), localizado à Estrada dos Alvarengas – número 1001 - São Bernardo do Campo/SP.

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 instaladas pela Contratada;

1.1.2. A Contratada deverá também fornecer preparações e bebidas, frias e quentes para refeições rápidas, serviços de lanchonete, café da manhã e alimentos de consumo por impulso, sendo estes serviços, destinados à comercialização de alimentos pela mesma.

1.1.2.1. O fornecimento do almoço e do jantar para funcionários do CHMSBC deverá ser por meio de subvenção, controlados pelo Contratante.

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, impostos, água, gás natural, telefonia, internet e consumo de energia elétrica proporcional a área (m²) permissionada dentro do HC e demais encargos necessários e relacionados à execução dos serviços; bem como, em caso de falta de água na rede pública, fornecimento de água para o preparo de refeições e para limpeza.

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

a) – Espaço do Pavimento Térreo

1.2.1. Pacientes externos do hospital (hospital-dia, ambulatório, centro de diagnóstico por imagem);

1.2.2. Acompanhantes e visitantes dos pacientes externos e internos (pacientes internados);

1.2.3. Funcionários do Hospital e de empresas prestadoras de serviços;

1.2.4. Alunos que estagiam no hospital e visitantes externos em atividades extras no Hospital (aulas, reuniões, visitas técnicas, seminários, etc.).

b) - Espaço do Quarto Pavimento

1.2.5. Acompanhantes de pacientes internados;

1.2.6. Funcionários do Hospital e de empresas prestadoras de serviços;

1.2.7. Alunos que estagiam no hospital e visitantes externos em atividades extras no Hospital (aulas, reuniões, visitas técnicas, seminários, etc.).

É proibido o atendimento a pacientes internados - cláusula esta passível de rescisão contratual.

1.3. – Volume de pessoas circulantes estimado para funcionamento pleno do hospital

Funcionários corporativos: 150 pessoas;
Funcionários HC: 1500 pessoas;
Médicos: 250 pessoas;
Residentes: 120 pessoas;
Atendimento ambulatorial diário: 450 pessoas;
Exames de imagem diários: 150 exames;
Acompanhantes de pacientes internados diários: 230 pessoas;
Visitantes de pacientes internados diários: 500 pessoas.

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 RDC 63 de 06/07/00, Resolução RDC 216 de 15/09/2004 e Portaria CVS 5 de 09/04/2013 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 com os 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 semipreparados, os quais podem ser produzidos em cozinha externa e finalizados nas cozinhas das áreas permissionadas;
- 2.8.** A alimentação deve ser servida em embalagens práticas e adequada conforme as características do alimento;
- 2.9.** Encaminhar semestralmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas para análise microbiológica, a fim 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.

3. - DAS REGRAS GERAIS DO CARDÁPIO

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

3.2. O fornecimento de refeições deverá ser em sistema self-service no café da manhã, almoço e jantar. Os pratos de refeições rápidas deverão ser montados, o cardápio fixo e com opções do dia e de lanches, porém podendo ser ajustado por solicitação do Contratante. A Contratada deve garantir todos os itens do cardápio proposto diariamente;

3.3. As refeições devem ser porcionadas em pratos de louça branca, de acordo com o solicitado pelo cliente, servidos em bandejas e dispostos em jogo americano, com talheres de aço inox (garfos, facas, colheres) embalados em saco para talher e guardanapos de papel; temperos como: azeite extra virgem, sal, vinagre, pimenta, entre outros devem ser fornecidos à mesa, mediante a solicitação do cliente; e, bebidas devem ser servidas em copo de vidro de 300 ml;

3.4. Sugestão de cardápio para o café da manhã – self service (Quarto Pavimento):

Componentes	Descrição dos Produtos
Pães Salgados	Pão diferenciado (recheados, croissant, pão de ervas...), pão de forma branco, pão de forma integral, pão integral, pão francês
Pão doce	01 tipo variado (pão de coco, brioche e outros pães recheados)
Bolo caseiro	02 tipos
Bolachas	02 tipos doces, 02 tipos salgadas
Queijo Branco	Ricota, cotage, minas
Torrada	01 tipo
Cereais	02 tipos (cereais de milho, cereais integrais, granola, flocos de arroz, flocos de chocolate, integral...)
Pão de queijo	Mini
Salgados Quentes	Ovos mexidos, Salsicha ao sugo, Linguíça acebolada, Omelete
Complementos	Margarina, requeijão, mel, geleias (02 tipos), patês variados
Iogurte	03 tipos (Integral, light e natural)
Frutas	04 tipos (1 sempre mamão)
Bebidas	Leite (integral e desnatado), Suco Natural (02 tipos, um sempre laranja), Chá, Chocolate, Café
Especial do Dia	Preparações diferenciadas (waffles, panquecas, tortas e tapioca)

3.5. Sugestão de cardápio para o almoço e jantar – self service (Quarto Pavimento):

Componentes	Descrição dos Produtos
Saladas	06 tipos – sendo dois tipos fixas, uma elaborada e uma de frios e as demais variando entre folhas, legumes e frutas
Arroz	02 tipos – branco e integral, risoto ou arroz elaborado (3X na semana)
Feijão	Leguminosas variadas
Prato principal	02 tipos - preparações variadas de bovinos, pescados, aves, suínos (1x/semana em substituição às Aves) e embutidos
Opção	02 tipos – grelhados, variando entre bovinos, pescados, aves e suínos (1x/semana em substituição às Aves)
Guarnição	03 tipos - sendo 02 tipos variando entre legumes e verduras e 01 tipo de massa ou farináceo (torta, quiche, entre outros)
Acompanhamento	Queijo ralado, crotouns, pães, molhos e temperos diversificados

- 3.6.** Para a composição de preços deverá ser considerado um padrão de cardápio especial, com preparações elaboradas e contemplando, por exemplo, cortes de carnes nobres como filé mignon bovino e suíno, (entrecote, escalope), filé de Saint Peter ou tranche de salmão. Assim como, boa variedade e qualidade de legumes e verduras (como brócolis, rúcula, agrião, entre outros).
- 3.7.** As bebidas e as sobremesas deverão ser vendidas a parte.
- 3.8.** Sugestão de refeições rápidas:
- Quiche com salada;
 - 02 tipos de sopas.
- 3.9.** Sugestões de mix de produtos: Bebidas quentes de cafeteria, leite e congêneres, refrigerantes e sucos, salgados, lanches naturais, opções para vegetarianos, produtos de impulso e doces/bolos confeitados.
- 3.10.** Sugestão de alimentos e bebidas a serem comercializados na lanchonete (Pavimento Térreo):

Lanches:

- 1) Sanduíches quentes e frios variados prontos para consumo;
- 2) Pães diferenciados: pão de batata, recheados, croissant, pão de queijo;
- 3) Salgados assados (pastéis, empadas, esfiras);
- 4) Quiches e tortas salgadas.

Bebidas

- 1) Água mineral;
- 2) Sucos de frutas;
- 3) Refrigerantes e afins;
- 4) Iogurtes;
- 5) Acolatados;
- 6) Café;
- 7) Chás diversos;
- 8) Leite e preparações.

Mix de produtos

- 1) Sobremesas;
- 2) Chocolates;
- 3) Sorvetes;
- 4) Bolos;
- 5) Salada de frutas.

Impulses

- 1) Chicletes;
- 2) Drops;
- 3) Balas.

4. - DAS CONDIÇÕES DE OPERAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 4.1.** O serviço deve permanecer aberto das 06h00 às 23h00 de segunda a domingo, inclusive feriados.

- 4.2. A Contratada deve adotar e manter preço justo na comercialização dos produtos, observando os valores praticados no mercado para produtos similares, sendo proibido preços abusivos ou majorados em função de sua localização e ausência de concorrência.
- 4.3. Fica terminantemente proibida a venda de:
 - 4.3.1. Bebidas alcoólicas de qualquer característica ou espécie, incluindo as chamadas “cervejas sem álcool”;
 - 4.3.2. Cigarros e qualquer derivado de tabaco.
- 4.4. A Contratada deverá instalar e equipar as áreas destinadas à exploração dos serviços, às suas expensas, incluindo equipamentos em bom estado de conservação, utensílios, móveis, embalagens e louças novas (sem uso prévio);
- 4.5. Os equipamentos, utensílios e louças de uso nos serviços devem ser mantidos em perfeitas condições, devendo substituir aqueles que vierem a serem considerados impróprios e em mau estado de conservação;
- 4.6. Fornecer e manter utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários à execução dos serviços, efetuando a reposição sistemática e regular;
- 4.7. Programar o abastecimento e reposição de produtos e mercadorias em horários adequados e previamente acordados com a administração do hospital;
- 4.8. Devido ao restrito espaço físico nas áreas de recebimento e/ou armazenamento de algumas unidades da Contratante, a Contratada deverá planejar as entregas de gêneros, junto aos fornecedores, de forma fracionada a fim de não sobrecarregar as áreas de estoque;
- 4.9. Realizar o transporte e abastecimento em veículos e embalagens apropriadas;
- 4.10. Recolher sistematicamente louças, embalagens e qualquer utensílio servido, zelando pela organização e boa apresentação dos espaços;
- 4.11. Manter as áreas limpas, higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
- 4.12. As áreas ocupadas deverão ser mantidas adequadamente limpas e higienizadas, incluindo o seu entorno;
- 4.13. Adotar embalagens apropriadas para a coleta do lixo e resíduos, recolhendo-o sistematicamente para os locais designados pelo Contratante;
- 4.14. Informar ao Contratante, por escrito, no início das atividades, preposto para tomar as decisões compatíveis com as responsabilidades e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução da permissão de uso.

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 em 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, sendo que o presente espaço cedido não obriga o Contratante, nem o torna solidário de qualquer obrigação da Contratada.

6. - EQUIPAMENTOS

Sugestão de equipamentos na exploração dos serviços:

6.1. Espaço do Pavimento Térreo

- Balcão refrigerado;
- Microondas;
- Forno elétrico;
- Liquidificador;
- Máquinas de café expresso e Cafeteira de coador;
- Mesas e cadeiras;
- Sanduicheira;
- Vitrine aquecida;
- Vitrine refrigerada e/ou Visa cooler.

6.2. Espaço do Quarto Pavimento

- 01 Balcão de atendimento;
- 01 Balcão refrigerado horizontal de 3 portas com cuba;
- 01 Cafeteira com moedor de café;
- 01 Mesa lisa em aço inox;
- 01 Vitrine aquecida;
- 01 Vitrine refrigerada;
- 01 Visa cooler;
- 01 Coifa;
- 01 Chapa elétrica;
- 01 Módulo com pista refrigerada e aquecida;
- 01 Módulo com pista refrigerada;
- Mesas e cadeiras para 70 lugares;
- 04 Ombrelones com mesa e 04 cadeiras cada.

7. INFRAESTRUTURA

Para a exploração comercial de serviços alimentação (refeição/lancheonete), inclui os projetos de arquitetura e instalações (elétrica, hidráulica, exaustão, ar condicionado e gás natural), sendo:

7.1. Espaço do Pavimento Térreo

Este espaço de 115 m² deve ser adaptado para a instalação de um café/lancheonete. Deve se constituir por uma área de manipulação de alimentos já preparados e uma área destinada ao seu consumo.

Área destinada à manipulação de alimentos/depósito: 31,00m²

Área destinada ao atendimento e consumo interno: 31,00 m2 e externo 53,00 m2

7.2. Espaço do Quarto Pavimento

Este espaço de 248,00m² foi concebido para a instalação de um restaurante/lanchonete, cujo ambiente deve ser formado por uma copa/cozinha para preparação e manipulação de alimentos e uma área destinada ao atendimento ao público e consumo.

Área destinada ao preparo e manipulação de alimentos/depósito: 64,00m²

Área destinada ao atendimento e consumo – ambiente interno: 151,00m²

Área destinada ao atendimento e consumo – ambiente externo: 33,00 m²

Os projetos deverão ser aprovados pelo Contratante.

É obrigatório o envio da relação de equipamentos da cozinha com as respectivas voltagens.

Toda a manutenção predial (instalações elétricas, hidráulicas, ar condicionado, exaustão -chaminés e dutos para a fachada do prédio, gás natural e outros) deverá ser executada pela Contratada, bem como a infraestrutura de tubulação de gás natural, que terá seu fornecimento exclusivo pela Comgás.

O fornecedor deverá disponibilizar cabo telefônico para a instalação de telefonia, internet e ramal; computadores, impressoras e afins, também são de responsabilidade do fornecedor.

Considerações mínimas de materiais a serem empregados:

- Armários/balcões internos: inox ou revestidos em laminado melamínico (seguir padrão de paleta de cores do hospital), para balcões externos utilizar granito (seguir padrão do hospital);
- Cubas: em inox;
- Metais e louças: 1^o linha, Deca/ Docol/ Incepa ou similar;
- Portas: revestidas em laminado melamínico (seguir padrão de paleta de cores do hospital);
- Ferragens: das marcas Papaiz/ Pado ou similar;
- Ralos escamoteáveis;
- Iluminação: - cozinha e refeitório, seguir o padrão do hospital;
- Revestimento de pisos: - cozinha: alta resistência e antiderrapante, tipo Gail ou similar;
 - Refeitório: manta vinílica;
- Revestimentos de paredes: - cozinha: revestimento cerâmico;
 - Refeitório: pintura epóxi;
- Forro: Gesso liso.

8. - **CONDIÇÕES COMERCIAIS**

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

8.1.1. Considerações da Proposta

A Proposta Comercial vencedora será a que apresentar menor preço de refeição por quilo dentro do descritivo de cardápio e de qualidade de serviços apresentados.

A Proposta Comercial deverá ser apresentada de acordo com as condições comerciais descritas abaixo:

8.1.2. Prazo de implementação

Apresentar um cronograma de implementação detalhado.

A Contratada obriga-se a iniciar as obras de construção e instalação dos serviços, no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, contados da assinatura do Termo de Compromisso e Responsabilidade, com prazo máximo de 90 (noventa) dias corridos para sua conclusão e início das atividades.

8.1.3. Período do Contrato

Contrato para o período de 60 (sessenta) meses, com revisão de condições a cada 12 (doze) meses.

8.1.4. Validade da Proposta

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

8.1.5. Repasse

O repasse ao CHMSBC corresponderá conforme abaixo:

8.1.5.1. Espaço do Pavimento Térreo

- No primeiro ano de contrato, taxa de exploração comercial fixa de R\$ 1.000,00 (um mil reais) e 5% (cinco por cento) do faturamento bruto mensal de até R\$50.000,00 (cinquenta mil reais) ou 7% (sete por cento) do faturamento bruto mensal acima de R\$50.000,01 (cinquenta mil reais e um centavo). Além de contas de consumo como água, gás, telefone, internet e energia elétrica, sendo que esta última será calculada por área em metro quadrado utilizada pela Contratada.

- Após o primeiro ano, a taxa de exploração comercial será reajustado pelo IGPM e serão mantidos os 5% (cinco por cento) do faturamento bruto mensal de até R\$50.000,00 (cinquenta mil reais) ou 7% (sete por cento) do faturamento bruto mensal acima de R\$50.000,01 (cinquenta mil reais e um centavo). Além de contas de consumo como água, gás, telefone, internet e energia elétrica, sendo que esta última será calculada por área em metro quadrado utilizada pela Contratada.

8.1.5.2. Espaço do Quarto Pavimento

- No primeiro ano de contrato, taxa de exploração comercial fixa de R\$ 3.000,00 (três mil reais) e 5% (cinco por cento) do faturamento bruto mensal de até R\$50.000,00 (cinquenta mil reais) ou 7% do faturamento bruto mensal acima de R\$50.000,01 (cinquenta mil reais e um centavo). Além de contas de consumo como água, gás, telefone, internet e energia elétrica, sendo que esta última será calculada por área em metro quadrado utilizada pela Contratada.

- Após o primeiro ano, a taxa de exploração comercial será reajustada pelo IGPM e mantidos 5% (cinco por cento) do faturamento bruto mensal de até R\$50.000,00 (cinquenta mil reais) ou 7% (sete por cento) do faturamento bruto mensal acima de R\$50.000,01 (cinquenta mil reais e um centavo). Além de contas de consumo como água, gás, telefone, internet e energia elétrica, sendo que esta última será calculada por área em metro quadrado utilizada pela Contratada.

O vencimento será no quinto dia útil de todo mês, referente ao mês anterior vencido.

Devido as obras de adequação dos espaços permissionados, o CHMSBC concederá carência da taxa de exploração comercial por 90 (noventa) dias no que se refere ao espaço do quarto pavimento e de 60 (sessenta) dias para o espaço do pavimento térreo.

8.2. Detalhamento técnico:

Para o fornecimento de serviços a serem realizados, a Contratada obriga-se a ainda cumprir as normas legais vigentes e as normas internas do HC/CHMSBC, incluindo, mas não se limitando, à:

- Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA;
- Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional – PCMSO;
- Atestado de Saúde Ocupacional – ASO, onde deverá constar o nome e o registro profissional do médico coordenador do PCMSO;
- Serviço Especializado de Segurança e Medicina do Trabalho – SESMT, trabalhando preventivamente na segurança e saúde ocupacional em harmonia com o SESMT do HC/CHMSBC.
- Documento de liberação de funcionamento da Vigilância Sanitária.
- Certidão Negativa de Débitos Federal, Estadual e Municipal.
- Cartão CNPJ.
- Certidão Negativa da Previdência Social (INSS).
- Certidão de Regularização para Recolhimentos de FGTS.
- Contrato Social e alterações.
- Certidão do Ministério do Trabalho.

- Manual de Boas Práticas de Fabricação e de Armazenagem - Certificado de Responsabilidade Técnica. (CRN)
- Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária.
- Autorização de Funcionamento ANVISA (AFE).
- Regime tributário.
- Guia de informação da Secretaria da fazenda.
- Relatório detalhado de faturamento no mês.
- Inscrição no órgão de classe – CRN.
- Comprovação de experiência de execução de contratos similares na área hospitalar com atestados de capacidade emitida por outros hospitais.

A Contratada ainda, deverá seguir as condições da segurança do trabalho descritas no Anexo III.

9. - 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.

ANEXO III

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, com o objetivo de proteger os funcionários de ambas as partes e demais 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 obriga-se a ter implementado PROGRAMA DE CONTROLE MÉDICO DE SAÚDE OCUPACIONAL – PCMSO - e o PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE RISCOS AMBIENTAIS -PPRA- aos seus empregados de acordo com o que estabelece a NR-7 NR-9 aprovadas pela portaria 3.214 de 08 de junho de 1978. Em especial a CONTRATADA deverá observar as adequações à NR 32, conforme o trabalho executado por seus empregados nas dependências da CONTRATANTE.

2.4 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 como item de adequação a NR 32, incluindo o resultado da soroconversão 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, especificando, quantidade, sexo e idade dos mesmos, Ordem de Serviço (OS) dos funcionários e quando ocorrer substituição está deverá ser igualmente informada. As informações deverão ser renovadas trimestralmente.

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 atividades 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. DESTAQUES SOBRE NORMAS REGULAMENTADORAS

3.1 A CONTRATADA deverá obrigatoriamente adotar as medidas de proteção previstas em todas as Nrs que forem aplicáveis ao seu processo de trabalho dentro das instalações da CONTRATANTE.

4. ESCLARECIMENTOS SOBRE PREVENÇÃO CONTRA INCÊNDIO

4.1 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.

4.2 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.

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

4.4 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.

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

5. EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

5.1 A CONTRATADA deverá fornecer e obrigar ao uso 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;

5.1.3. Possuir Certificado de Aprovação do Ministério do Trabalho e Certificado de Registro de Fabricante (que poderá ser solicitado pela Engenharia de Segurança do Trabalho da CONTRATANTE a qualquer momento)

5.2 Os Equipamentos de Proteção Individual devem ser mantidos em perfeitas condições de uso e em bom estado de higienização, devendo ser armazenados em local próprio, longe de qualquer outro material. O referido equipamento deverá ser fornecido gratuitamente ao funcionário.

5.3 A CONTRATADA deverá ter documentado a entrega dos referidos Equipamentos aos seus funcionários, bem como fazer orientação (vide item 8) sobre a obrigatoriedade de seu uso.

5.4 A CONTRATADA deverá manter nas instalações cedidas pelo CONTRATANTE, estoque dos EPIs utilizados por seus funcionários, a fim de que não falte em caso de substituição por perda, extravio ou qualquer outro motivo.

5.5 A CONTRATANTE reserva-se o direito de suspender o serviço, sem gerar qualquer ônus por tal interrupção, quando for detectado a falta do conjunto de EPIs necessários à execução do serviço.

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 com o 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.

7.3 Todo Acidente de Trabalho, com ou sem perda de tempo, deverá ser comunicado através de relatório ao SESMT da CONTRATANTE, da maneira mais detalhada possível, na data de ocorrência do mesmo.

8. TREINAMENTOS 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, como 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.

8.4 Em caso de trabalho em espaço confinado, a CONTRATADA deverá evidenciar treinamento para execução da atividade em conformidade com a NR-33, inclusive destinar um técnico de segurança do trabalho para acompanhamento.

8.5 A CONTRATADA deverá apresentar cópia do Programa de Treinamento, mencionado no itens 8.1 e 8.2, bem como as atualizações que vier a fazer do mesmo, **observando os dispostos na NR 32.**

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 com o **SESMT** da CONTRATANTE, sobre as ocorrências e possíveis sugestões para o bom desenvolvimento do trabalho.

9.2 Qualquer interrupção ou suspensão dos trabalhos, motivados pela não observância das instruções constantes

neste Documento, não exime a CONTRATADA das obrigações contratuais e penalidades constantes das cláusulas contratuais referentes a multa e prazos.

9.3 A CONTRATADA deverá atender ao disposto no Quadro I da NR-5, da portaria 3214/78, e encaminhar ao **SESMT** da CONTRATANTE cópia do edital de convocação e do calendário anual de reuniões da C.I.P.A.

9.3.1 Em caso de não enquadramento no Quadro I da NR-5, a CONTRATADA deverá promover anualmente treinamento para o designado responsável pelo cumprimento do objetivo desta NR.

9.4 A CONTRATANTE reserva-se o direito de fazer outras exigências com respeito a Segurança e Medicina do Trabalho, sempre que julgue necessário, para a proteção de funcionários e bens materiais de sua propriedade.

9.4 A CONTRATADA deve obedecer às legislações pertinentes ao destino de Resíduos Sólidos, em especial a RDC 306 da ANVISA, tendo inclusive PGRSS próprio, caso seja da área de saúde.

////