

MEMORIAL DESCRITIVO DE COLETA DE PREÇOS PROCESSO N° 0617/19

MEMORIAL DESCRITIVO DE COLETA DE PREÇOS OBJETIVANDO A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE **FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR TRANSPORTADA**, PARA SUPRIR AS NECESSIDADES DAS UNIDADES DE PRONTO ATENDIMENTO P.A. MARIA DIRCE, UPA CUMBICA E UPA SÃO JOÃO – GUARULHOS.

1 – PREÂMBULO

1.1 – Acha-se aberta na FUNDAÇÃO DO ABC – CENTRAL DE CONVÊNIOS, localizada na Avenida Lauro Gomes, n°. 2.000 - Vila Sacadura Cabral - Santo André – São Paulo, inscrita no CNPJ/MF sob o n°. 57.571.275/0004-45, o **Memorial Descritivo** visando à **contratação “tipo menor preço global” de Empresa especializada na Prestação de Serviço de Alimentação Hospitalar Transportada para as Unidades de Pronto Atendimento Maria Dirce, UPA Cumbica e UPA São João.**

1.2- O Memorial Descritivo estará disponível para download no site da Fundação do ABC (www.fuabc.org.br), na aba “PUBLICAÇÕES OFICIAIS – EDITAIS”.

1.3 - O Memorial Descritivo poderá ser retirado no departamento de compras da Central de Convênios/Fundação do ABC no endereço supracitado a partir do dia 11/09/2019 das 12h00min às 17h00min;

1.4 - Os envelopes das propostas deverão ser entregues, no endereço supracitado, até o dia 18/09/2019, das 08h00min às 16h00min, em conformidade com as seguintes condições:

2 – DO OBJETO

2.1 - A presente Coleta de Preços tem por objeto a **Contratação de empresa especializada na prestação Prestação de Serviços de Fornecimento de Alimentação Hospitalar Transportada** para as unidades de pronto atendimento de Guarulhos.

3 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 – A proposta comercial deverá estar contida em **envelope devidamente lacrado**, mencionando exteriormente o nome da empresa, o número do processo e o seu objeto, nome, telefone e e-mail do responsável pela proposta;

3.2 - A razão ou Denominação Social da empresa constante dos envelopes ou de quaisquer outros documentos deverá ser a mesma constante do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, vedada à utilização de nome “fantasia” ou nome incompleto.

3.2.1 - A prestação dos serviços é exclusiva da pessoa jurídica contratada, vedada sua transferência às empresas/ profissionais alheios à relação contratual.

3.3 - A proposta comercial deverá ser apresentada impressa, sem emendas ou rasuras;

3.4 - Não será admitida a participação de consórcios, bem como as participações de empresas impedidas por lei;

3.5 - Não será admitida a subcontratação de serviços na execução do contrato decorrente desta Coleta de Preços, salvo se houver autorização da CONTRATANTE;

3.6 - À administração da **CONTRATANTE**, fica reservada o direito de efetuar diligências em qualquer fase da Coleta de Preços para verificar a autenticidade e veracidade dos documentos e informações apresentadas nas propostas, bem como esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação exigido neste memorial;

3.7 - Assume a CONTRATADA a responsabilidade Civil e Criminal pela Legitimidade de suas assinaturas e ou de seu representante e pela autenticidade dos documentos apresentados, assim como as informações prestadas.

4 – DOCUMENTOS EXIGIDOS DA VENCEDORA DA PRESENTE COLETA DE PREÇOS

4.1 - A Documentação deve estar contida em envelope devidamente lacrado, mencionando exteriormente o **nome da empresa**, o **número do processo** e o seu **objeto, nome, telefone e e-mail do responsável** pela proposta;

4.2 – Registro comercial, no caso de empresa individual;

4.3 – Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrados, em se tratando de sociedades comerciais e no caso de sociedades por ações, acompanhados de documentos de eleição de seus administradores;

4.3.1 - No ato constitutivo deverá estar contemplada, dentre os objetivos sociais, a atividade que autorize a prestação de serviços exigidos no objeto desta coleta de preços;

4.4 - Cartão de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) emitido após a sua alteração contratual,

4.5 - Prova de quitação com a Fazenda Municipal, preferencialmente por meio da Certidão Negativa de Tributos Municipais Mobiliários, expedida no local do domicílio ou sede da empresa;

4.6 - Prova de quitação com a Fazenda Estadual ou Certidão Negativa de Tributos Estaduais, expedida no local do domicílio ou sede da empresa;

4.7 - Prova de quitação ou Certidão Conjunta Negativa ou Positiva com efeito de Negativa dos Tributos Federais administrados pela Secretaria da Receita Federal e quanto à Dívida Ativa da União de competência da Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, expedida no local do domicílio ou sede da licitante (antiga CND);

4.8 - Prova de Regularidade para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

4.9 - Prova de inexistência de débitos trabalhistas, preferencialmente através do documento “Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT”, expedida pela Justiça do Trabalho conforme Lei nº 12.440/2011;

4.10 - Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a substituição por balancete ou balanço provisório, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerradas há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta;

4.11 - Certidão Negativa, de pedido de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, emitida no período de até 60 (sessenta) dias anteriores a data fixada para entrega dos Documentos;

4.12 – Atestado de capacidade técnica expedido por Órgão Público ou empresa privada, em nome da empresa participante que comprove a execução dos serviços, pertinentes e compatíveis o objeto da presente Coleta de Preços;

4.13 - Declaração da empresa, sob a pena da lei, se responsabilizando no caso de seus funcionários ou prepostos vierem a mover futuras ações trabalhistas ou cíveis contra a mesma, ficando a FUABC – Central de Convênios excluída do polo passivo, ou seja, da responsabilidade solidária ou subsidiária;

4.14 – Declaração (com logotipo da empresa), sob a pena da lei, se responsabilizando no caso de seus colaboradores, administradores e sócios, terem assunção de cargo ou vínculo de parentesco para com a Fundação do ABC, suas mantidas e seus colaboradores, gestores, diretores e representantes. (Anexo III);

4.15 - Diploma e registro no Conselho Profissional da categoria do responsável técnico da empresa;

4.15.1 – Declaração em papel timbrado da empresa informando o responsável técnico da empresa;

5 – PROPOSTAS

5.1 – A proposta comercial deverá estar contida em **envelope devidamente lacrado**, mencionando exteriormente o **nome da empresa**, o **número do processo** e o seu **objeto**, nome, **telefone e e-mail** do responsável pela proposta;

5.1.1 – Este envelope deverá conter:

5.2 - Proposta comercial com o valor global, conforme detalhado no anexo II deste memorial descritivo, devendo contemplar todos os custos diretos e indiretos porventura ou de qualquer outra forma relacionadas com o objeto do presente;

5.3 – Os preços apresentados deverão ser em reais, com até duas casas decimais, expressos em algarismos e valor global escrito em algarismo 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 do memorial descritivo, tais como frete, combustível, embalagens, e demais despesas concernentes à plena execução do objeto;

5.4 – Planilha de preços ofertados, contendo:

- a) **Descrição do Produto;**
- b) **Valor Unitário;**
- c) **Preço global Mensal;**
- d) **Preço global Anual (12 meses).**

5.5 - Nos preços ofertados estão inclusos todos os custos e despesas necessários ao cumprimento integral das obrigações decorrentes da contratação, tais como, mão de obra, insumos e todas as despesas necessárias à execução dos serviços, livre de quaisquer ônus para a CONTRATANTE, sejam estes de natureza trabalhista, previdenciárias, ou ainda, transportes, veículos, combustível, tributos, etc.

5.6 – Prazo de validade da proposta, não inferior a 60 (sessenta) dias;

5.7 - O valor estimado para esta contratação é de R\$ 35.018,82 (Trinta e cinco mil, dezoito reais e oitenta e dois centavos) mensais, perfazendo o valor global máximo a ser dispendido no importe de R\$ 420.225,84 (Quatrocentos e vinte mil, duzentos e vinte e cinco reais e oitenta e quatro centavos) para o período de 12 (doze) meses.

5.8 - Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente memorial descritivo e seus anexos, que sejam

omissas ou apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento, e ainda, aquelas que contemplem preços acima do valor máximo para contratação, conforme cláusula 5.7, ou inexequíveis.

6 – DO PROCESSAMENTO E JULGAMENTO

6.1 - As propostas comerciais serão analisadas pela Comissão de Análise e Julgamento, que lavrará o competente Termo de Julgamento, cabendo submetê-lo à decisão do Diretor Geral da FUNDAÇÃO DO ABC - Central de Convênios, nos termos regimentais;

6.2 - A presente Coleta de Preços é do tipo “**menor preço global**”, que serão julgados de acordo com os seguintes critérios:

6.3 - As propostas comerciais serão avaliadas pela Comissão de Análise e Julgamento, devidamente assessorada pelo corpo técnico da unidade requisitante, caso julgue necessário;

6.4 - A Comissão procederá a classificação das empresas, por preço, do menor para o maior;

6.5 - Será considerada vencedora a empresa que atenda todas as exigências formais do presente memorial, desde que os serviços estejam de acordo com todas as exigências e especificações mencionadas nos Anexos;

6.6 - Em caso de empate, a decisão se fará através de sorteio e após o critério de classificação;

6.7 - Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências deste Memorial;

6.8 - Na hipótese de todas as Propostas serem desclassificadas e a critério da Comissão de Análise e Julgamento, poderá ser fixado o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação de nova proposta comercial;

6.9 - A empresa melhor classificada da presente coleta de preços terá o prazo de 02 (dois) dias úteis a partir da comunicação oficial, para a apresentação dos documentos, sob pena, de não o fazendo, ser desclassificada;

6.10 - O resultado final do presente certame será publicado no site da FUNDAÇÃO DO ABC - Central de Convênios (www.fuabc.org.br);

6.11 - Os interessados deverão acompanhar o resultado final através de meio eletrônico conforme item 6.10.

7 – DOS QUESTIONAMENTOS E ESCLARECIMENTOS

7.1 - Os questionamentos e/ou esclarecimentos do Memorial Descritivo deverão ser formalizados em papel timbrado da empresa e protocolados no Departamento de Compras da FUNDAÇÃO DO ABC - Central de Convênios, em até 03 (três) dias úteis anteriores à data final fixada para entrega de propostas;

7.2 - Havendo questionamento por qualquer interessado, a FUNDAÇÃO DO ABC - Central de Convênios poderá publicar a suspensão do ato convocatório, a fim de sanar as dúvidas eventualmente surgidas, se assim entender como necessária;

7.3 - Os questionamentos e/ou esclarecimentos não suspendem o certame, salvo em caso de análise técnica que demande tempo maior para análise, razão pela qual a suspensão será publicada no site da FUNDAÇÃO DO ABC - Central de Convênios (www.fuabc.org.br).

8 – DAS IMPUGNAÇÕES DO MEMORIAL

8.1 – As impugnações do Memorial Descritivo deverão ser feitas formalmente e protocoladas, junto ao Departamento de Compras da Fundação do ABC – Central de Convênios, em até 02 (dois) dias úteis anteriores a data final fixada para recebimento das propostas.

8.2 – Em havendo acolhimento pela Comissão de Análise e Julgamento da Fundação do ABC – Central de Convênios das impugnações formuladas por quaisquer interessados, o departamento responsável publicará no site da Fundação do ABC - Central de Convênios (www.fuabc.org.br) o resultado da impugnação e enviará a ATA para cada empresa participante.

9 – DAS VISTAS

9.1 – Serão franqueadas vistas ao processo a todos os interessados a partir da Publicação do Resultado Final, qual seja, ATA da Comissão de Análise e Julgamento de análise da documentação da empresa classificada, ocasião em que será aberto prazo para Impugnações e Recursos.

10 – DOS RECURSOS

10.1 – Caberá recurso das decisões da Comissão de Análise e Julgamento da Fundação do ABC Central de Convênios no prazo de 02 (dois) dias úteis da publicação do resultado final através do site www.fuabc.org.br, ocasião em que, será aberto prazo para impugnações e recursos;

10.2 – Estarão legitimados na apresentação de recurso, os representantes legais da empresa e/ou aqueles que por procuração específica;

10.3. Os recursos deverão ser feitos formalmente e, protocolados junto ao departamento de compras da Fundação do ABC - Central de Convênios em envelope devidamente lacrado;

10.4 – A FUNDAÇÃO DO ABC - Central de Convênios, havendo interposição de recurso por quaisquer das empresas, notificará as demais através de e-mail, para que havendo interesse, apresentem suas impugnações e/ou contrarrazões em 02 (dois) dias úteis impreterivelmente, da notificação.

11 – DO CONTRATO

11.1 – O participante vencedor, após análise de documentação, deverá comparecer a sede da **CONTRATANTE** no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis contados da convocação feita pela Seção competente para esse fim, apto para assinatura do respectivo Contrato, sob pena de, não o fazendo, ficar a mesma impossibilitada de participar de futuras Coletas de Preços da **CONTRATANTE**.

11.2 – O presente Memorial, inclusive seus anexos, integrará o contrato que vier a ser firmado com a empresa vencedora da Coleta de Preços;

11.3 – Fica desde já eleito o foro da Comarca de Santo André para dirimir quaisquer questões oriundas da presente coleta de preços e do contrato que em decorrência dela vier a ser firmado.

12 – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

12.1 – Os serviços serão iniciados pela CONTRATADA após a assinatura do Contrato de Prestação de Serviços.

12.2 – A CONTRATANTE **fiscalizará** obrigatoriamente a execução do contrato, a fim de verificar se no seu desenvolvimento estão sendo observadas as especificações e demais requisitos nele previstos, reservando-se o direito de rejeitar os serviços que, a seu critério, não forem considerados satisfatórios;

12.3 – A fiscalização por parte da **CONTRATANTE** não eximirá a **CONTRATADA** das responsabilidades previstas no Código Civil e dos danos que vier a causar a **CONTRATANTE** ou a terceiros, por culpa ou dolo de seus funcionários ou de seus prepostos na execução do Contrato.

13 – DAS PENALIDADES

13.1 – As penalidades serão propostas pela fiscalização da FUNDAÇÃO DO ABC – Central de Convênios e aplicadas, se for o caso, pela autoridade competente, garantindo o contraditório administrativo com defesa prévia;

13.2 – Multa de 3% (três por cento) do valor do contrato, na recusa da empresa vencedora em assiná-lo dentro do prazo estabelecido;

13.3 – Multa de 3% (três por cento) por inexecução parcial do contrato, sobre a parcela inexecutada, podendo, a Fundação do ABC - Central de Convênios, autorizar a continuação do mesmo;

13.4 – Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato, por inexecução total do mesmo;

13.5 – Multa de 3% (três por cento) do valor do faturamento do mês em que ocorrer a infração, se o serviço prestado estiver em desacordo com as especificações propostas e aceitas pela FUNDAÇÃO DO ABC - CENTRAL DE CONVÊNIOS;

13.6. – Multa de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso no cumprimento dos prazos estipulados em contrato;

13.7 – As multas são independentes entre si, podendo ser aplicadas cumulativamente. A aplicação de uma não exclui a das outras, bem como a das demais penalidades previstas em lei.

13.8 – O valor relativo as multas eventualmente aplicadas serão deduzidas de pagamentos que a FUNDAÇÃO DO ABC – Central de Convênios efetuar, mediante a emissão de recibo.

14 – DOS PAGAMENTOS

14.1 – A FUNDAÇÃO DO ABC – CENTRAL DE CONVÊNIOS compromete-se a pagar o preço constante da proposta da CONTRATADA, observadas as seguintes condições:

14.2 – Os pagamentos serão realizados mensalmente no último dia útil do mês subsequente ao mês da prestação dos serviços, mediante emissão de notas fiscais, após atestação dos serviços realizados no período.

14.2.1 – Deverá ser emitido uma nota fiscal para cada unidade onde o serviço será realizado (UPA Cumbica, PA Maria Dirce e UPA São João).

14.2.2 - A atestação será efetivada no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis.

14.3 – A documentação fiscal para fins de pagamento deverá conter o mesmo número da inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ indicado no contrato.

14.4 – O pagamento será efetuado mediante a apresentação, pela CONTRATADA, dos seguintes documentos:

- a) Nota fiscal constando discriminação detalhada do serviço prestado;
- b) Relatório de execução do mês referente a prestação de serviço, relacionando a quantidade por item fornecido
- c) Certidão Negativa ou Positiva com efeito de Negativa de Débitos relativos às Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (antiga CND – Certidão Negativa

de Débitos do INSS), provando regularidade do prestador de serviço contínuo de contrato formal, junto à Previdência Social e Receita Federal;

d) Certificado de Regularidade para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), expedido pela Caixa Econômica Federal.

14.4.1 – As certidões mencionadas no item 14.4, deverão ser apresentadas juntamente com a documentação fiscal para fins de pagamento e aferição pela Unidade Gestora.

14.5 - Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, o CONTRATANTE atestará a medição mensal, comunicando à CONTRATADA, no prazo de 03 (três) dias úteis contados do recebimento do relatório, o valor aprovado e autorizando a emissão da correspondente fatura;

14.6 - A CONTRATANTE procederá a retenção tributária referente aos serviços prestados nas alíquotas legalmente devidas, incidentes sobre o valor destacado em nota fiscal

14.7 – A contratada deverá indicar na documentação fiscal o número de sua conta corrente e a respectiva agência, preferencialmente do Banco Santander, para fins de pagamento;

14.8 - Em nenhuma hipótese serão aceitos títulos via cobrança bancária;

14.9 - A CONTRATANTE procederá a retenção tributária referente aos serviços prestados nas alíquotas legalmente devidas, incidentes sobre o valor destacado em nota fiscal;

14.10 - Os pagamentos dos serviços serão efetuados com base nos quantitativos de itens/refeições solicitadas e atestados pelo CONTRATANTE. Desse modo, o fornecimento das refeições deverá ter controle diário

14.11 - A CONTRATADA, neste ato, declara estar ciente de que os recursos utilizados para o pagamento dos serviços, ora contratados, serão aqueles repassados pelo Município de Guarulhos em razão do Contrato de Gestão nº 8822/2015, firmado entre a CONTRATANTE e o Município de Guarulhos;

14.12 - A CONTRATANTE compromete-se a pagar o preço constante da proposta da CONTRATADA, desde que não ocorram atrasos e/ou paralisações dos repasses pelo Município de Guarulhos para a CONTRATANTE, relativo ao custeio do objeto do Contrato de Gestão nº 8822/2015;

14.13 - No caso de eventuais atrasos, os valores serão atualizados de acordo com a legislação vigente, salvo quando decorram de atrasos e/ou paralisações dos repasses pelo Município de Guarulhos, a CONTRATANTE, em consonância com o disposto nas cláusulas 14.11 e 14.12 deste CONTRATO;

15 – DO REGIME DE EXECUÇÃO

15.1 – A execução do serviço de Alimentação Hospitalar Transportada das Unidades de Saúde do Município de Guarulhos: Pronto Atendimento Maria Dirce, UPA Cumbica e UPA São João, deverá ser executado de acordo com o memorial descritivo e seus anexos.

15.2 – Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de profissionais por período, com experiência comprovada, com os devidos registros nos conselhos competentes;

15.3 – Os Serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

16 - DA VIGÊNCIA

16.1 - A contratação será pelo período de 12 (doze) meses consecutivos, prorrogáveis por mais 04 (quatro) períodos, iguais e sucessivos, de acordo com o Regulamento de Compras e Contratações da Fundação do ABC e suas Mantidas.

16.2 - O prazo para início da prestação dos serviços será de 48 (quarenta e oito) horas a contar da data de assinatura do contrato.

17– DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1 – Quaisquer esclarecimentos poderão ser obtidos na forma prevista na clausula 6.0 deste Memorial Descritivo;

17.2 – Todas as dúvidas eventualmente surgidas deverão ser apresentadas por escrito e encaminhadas ao endereço mencionado na clausula 1.1 deste Memorial

17.3 – Segue anexo ao presente Memorial:

Anexo I – TERMO DE REFERÊNCIA

Anexo II – MODELO DE PROPOSTA

Anexo III – DECLARAÇÃO DE PARENTESCO

Anexo IV – MINUTA DE CONTRATO

Carlos Eduardo Fava
DIRETOR GERAL DA FUNDAÇÃO DO ABC - CENTRAL DE
CONVÊNIOS

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

1- SUMÁRIO EXECUTIVO DOS SERVIÇOS

1.1 - OBJETO

1.1.2 –A Prestação de Serviços de Alimentação Hospitalar Transportada, pelo critério menor preço global, desde que atendidos os requisitos técnicos preestabelecidos neste memorial. A presente contratação visa o atendimento dos serviços de saúde do Município de Guarulhos, sendo: Pronto Atendimento Maria Dirce, UPA Cumbica e UPA São João.

1.2 – O escopo dos serviços da presente contratação envolve:

- a) Fornecimento de alimentação, envolvendo as etapas de preparo, porcionamento e distribuição;
- b) Disponibilização de embalagens, descartáveis e demais utensílios necessários para a adequada prestação dos serviços;
- c) Operacionalização de todas as atividades da produção e administração dos serviços, visando assegurar uma alimentação de qualidade, com valor nutricional balanceado e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

1.3 – O fornecimento de alimentação visa atender aos seguintes grupos de consumo:

1.3.1 – Pacientes: fornecimento das refeições conforme listados na cláusula 12 deste Termo de Referência.

1.3.2 – Acompanhantes: fornecimento de refeição para acompanhantes de pacientes legalmente instituídos, conforme Leis Federais no. 8.069 de 13/07/90 e no. 10.741 de 01/10/03, bem como Inc. VII da Constituição do Estado de São Paulo.

1.4 – A prestação dos serviços deverá ser atendida a partir da seguinte estrutura, a cargo da Contratada:

1.4.1 – As refeições deverão ser preparadas em cozinha da contratada, porcionadas e distribuídas pela Contratada nas dependências das Unidades de saúde: UPA Cumbica, UPA São João Lavras e PA Maria Dirce.

1.4.1.2 – As refeições e os serviços atendidos são de responsabilidade da Contratada e deverá ser feito conforme detalhamento constante neste memorial e seus anexos, visando 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 – DAS SOLICITAÇÕES DAS REFEIÇÕES

2.1 – As refeições, serão fornecidas conforme as quantidades previstas no quadro de consumo da clausula 11.1 deste Termo de Referência.

2.2 - A CONTRATADA deverá fornecer o tipo de refeição e a quantidade conforme solicitação dos responsáveis pelas unidades de pronto atendimento, através do telefone ou e-mail informada pela CONTRATADA. As refeições e/ou os serviços deverão ser solicitados ou cancelados dentro dos horários estabelecidos abaixo que devem, inclusive, serem seguidos

aos finais de semana e feriados:

- Refeições de pacientes:

DA SOLICITAÇÃO DAS REFEIÇÕES À EMPRESA PARA ENTREGA NAS UNIDADES:

Almoço – até às 7h do dia da entrega;
Jantar – até às 13h do dia da entrega

2.2.1 - DO HORÁRIO DE ENTREGA DAS REFEIÇÕES PELA EMPRESA NAS UNIDADES:

- a) Almoço: 10h30 as 11h30
- b) Jantar: 16h30 as 17h30

2.3 – Do horário de funcionamento das unidades:

- a) PA Maria Dirce, UPA Cumbica, UPA São João: 24hrs

3 – DO TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES PRONTAS

3.1 – As refeições e os serviços prestados são de responsabilidade da Contratada. Deve seguir padrões rigorosos de higiene, sendo realizado com equipamentos e utensílios que mantenham a qualidade dos alimentos;

3.2 - Os veículos de transporte das refeições prontas para o consumo deverão seguir os preceitos abaixo:

- a) O transporte deverá ser por meio de veículos apropriados, seguindo todos os preceitos estabelecidos na legislação vigente, mantidos sob higiene diária e identificados como a serviço da CONTRATADA;
- b) Deverão ser isotérmicos e constituídos de material liso, atóxico e impermeável, de forma a preservar as características dos alimentos transportados, de acordo com as legislações sanitárias vigentes;
- c) Deverão ser mantidos sob bom estado de conservação e higiene diária, de forma a assegurar sua limpeza e desinfecção;
- d) A cabine do condutor deverá ser isolada da área que transporta alimentos.

3.3 - A CONTRATADA deverá dispor de tantos veículos quantos forem necessários a fim de transportar as refeições para os prontos atendimentos que tem a responsabilidade de abastecer, cumprindo rigorosamente os horários estabelecidos e assegurando as condições de consumo e qualidade das refeições;

3.4 - As refeições servidas porcionadas deverão estar devidamente separadas e dispostas em material plástico descartável ou isopor que permitam aquecimento em forno micro-ondas, individuais, devidamente identificadas com etiquetas autoadesivas, tais dietas deverão ser acondicionadas em caixas térmicas apropriadas para o transporte de alimentos prontos para o consumo.

3.5 – Os funcionários que trabalham no transporte das refeições, deverão manter barbas e bigodes aparados diariamente, fazer uso de toucas, utilizar uniformes apropriados, limpos e trocados diariamente. Os sapatos devem

ser fechados e limpos. Devem estar treinados para o manuseio adequado das refeições.

4 – DO CONTROLE E MEDIÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

4.1 – Os pagamentos dos serviços serão efetuados com base nos quantitativos de itens/refeições solicitadas e deverão ser atestados no ato do recebimento pelo CONTRATANTE. Desse modo, o fornecimento das refeições deverá ter controle diário;

4.2 - O controle será feito por meio de documento (romaneio) entregue e atestado por responsável em cada Unidade;

4.3 - Após o término de cada período mensal, a CONTRATADA elaborará um relatório, por LOTE, contendo os quantitativos totais mensais de cada um dos serviços efetivamente realizados, apresentando os documentos e planilhas de controle separadas por Unidade;

4.4 - Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, a CONTRATANTE atestará a medição mensal, comunicando à CONTRATADA, no prazo de 03 (três) dias úteis contados do recebimento do relatório, o valor aprovado e autorizando a emissão da correspondente fatura, as quais devem ser emitidas da seguinte forma:

4.4.1 - As Notas Fiscais/Faturas correspondentes aos serviços executados no âmbito dessas Unidades de Pronto Atendimento, deverão ser emitidas em nome da Fundação do ABC - Central de Convênios, CNPJ: 57.571.275/0004-45, estabelecida na Av. Lauro Gomes, 2000 - Santo André (SP), CEP 09060-870;

4.5 – Os valores para pagamento serão mediante a aplicação dos preços unitários contratados e as correspondentes quantidades de refeições entregues e atestadas pelas unidades de pronto atendimento.

5 – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

5.1 – A Contratada é integralmente responsável pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente e conforme normas deste Memorial, ressaltando-se que a operação envolve desde as atividades de seleção e aquisição de insumos e gêneros alimentícios até o preparo, distribuição das refeições, devendo dispor de toda estrutura necessária para a execução dos serviços, tais como equipamentos e utensílios para a prestação dos serviços, bem como funcionários e profissionais necessários para a execução dos serviços de sua responsabilidade.

5.2 - Entregar ao CONTRATANTE, de acordo com a periodicidade de cada documento, cópias e atualizações do Certificado de Licenciamento Integrado, documentos de cunho trabalhista e perante Conselho Regional de Nutricionistas, Laudo das Análises Microbiológicas, Certificado do Controle Integrado de Pragas e Certificado de Vistoria Sanitária de Veículos;

5.3 - Seguir o Manual de Dietas do CONTRATANTE, contendo dietas gerais, leves e para pacientes diabéticos;

6 – Quanto ao Fornecimento da Alimentação

6.1- A Contratada deverá manter regularidade na qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e dos serviços, independentemente das escalas de serviço de suas equipes, do tipo de refeição fornecida e/ou horários e datas (finais de semana e feriados);

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

6.2.1 - Qualificação de Fornecedores de Matéria-Prima

- a) Apresentar amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial do CONTRATANTE;
- b) Utilizar apenas matérias-primas e produtos provenientes de fornecedores homologados previamente e que atendam às exigências de órgãos oficiais como: Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura e outros.

6.3 - Garantir a preparação e fornecimento da alimentação em rigorosas condições higiênico-sanitárias, de acordo com os termos previstos no memorial e respectivos anexos;

6.4- Fornecer gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, entre outros), necessários para a perfeita execução dos serviços, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária;

6.5 - O fornecimento de refeições aos pacientes deverá ser individualizado, porcionado em material plástico descartável ou isopor que permitam aquecimento em forno micro-ondas;

6.6 - Adotar, manter padrão de qualidade da alimentação fornecida, supervisionando a apresentação dos alimentos e das condições de temperatura das refeições fornecidas;

6.7- Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição pela contratante, excluí-las dos cardápios futuros;

6.8 - Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente Termo de Referência, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;

6.9- Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico dos prontos atendimentos;

6.10 - Utilizar, na realização dos serviços, somente produtos de primeira linha, com os respectivos selos de controle de qualidade e registros nos órgãos competentes.

6.11 – Quanto às suas equipes de trabalho

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

6.11.2 - Comprovar, quando solicitado, o registro e a regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional.

6.11.3 - A operacionalização e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira

a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para garantia do cumprimento das prescrições dietéticas e, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório, em comum acordo com o CONTRATANTE;

7 – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

7.1 – Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;

7.2 – Analisar e aprovar os cardápios de dietas elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;

7.3 – Conferir e aprovar a medição das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;

7.4 – Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;

7.5 – Disponibilizar a Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Unidade;

7.6 – Comunicar por escrito a Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.

7.7 - Avaliar e fiscalizar a prestação de serviço do escopo deste CONTRATO;

8.0 – DOS PAGAMENTOS

8.1 – Os pagamentos serão realizados mensalmente no último dia útil do mês subsequente ao mês da prestação dos serviços, mediante emissão de notas fiscais, após atestação dos serviços realizados no período.

8.2 – O ateste será efetivado no prazo máximo de 05 (cinco) dias, a contar do recebimento da nota fiscal.

8.3 - Deverá ser emitido uma nota fiscal para cada unidade onde o serviço será realizado (UPA Cumbica, PA Maria Dirce e UPA São João)

8.4 – A documentação fiscal para fins de pagamento deverá conter o mesmo número da inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) indicado no contrato.

8.5 – A contratada deverá indicar na documentação fiscal o número de sua conta corrente e a respectiva agência, preferencialmente do Banco Santander, para fins de pagamento;

8.6 – Em hipótese alguma será aceito boleto bancário como meio de cobrança;

8.7 - O pagamento será efetuado mediante a apresentação, pela CONTRATADA, dos seguintes documentos:

- a) Nota fiscal constando discriminação detalhada do serviço prestado;
- b) Relatório de execução do mês referente a prestação de serviço, relacionando a quantidade por item fornecido;
- c) Certidão Negativa ou Positiva com efeito de Negativa de Débitos relativos às Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (antiga CND – Certidão Negativa

de Débitos do INSS), provando regularidade do prestador de serviço contínuo de contrato formal, junto à Previdência Social e Receita Federal;
d) Certificado de Regularidade para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), expedido pela Caixa Econômica Federal.

8.7.1 - As certidões mencionadas no item 8.7, deverão ser apresentadas juntamente com a documentação fiscal para fins de pagamento e aferição pela Unidade Gestora

8.8 – Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, o CONTRATANTE atestará a medição mensal, comunicando à CONTRATADA, no prazo de 03 (três) dias úteis contados do recebimento do relatório, o valor aprovado e autorizando a emissão da correspondente fatura;

8.9. A CONTRATANTE procederá a retenção tributária referente aos serviços prestados nas alíquotas legalmente devidas, incidentes sobre o valor destacado em nota fiscal;

8.10 - Os pagamentos dos serviços serão efetuados com base nos quantitativos de itens/refeições solicitadas e atestados pelo CONTRATANTE. Desse modo, o fornecimento das refeições deverá ter controle diário.

8.11- A CONTRATADA, neste ato, declara estar ciente de que os recursos utilizados para o pagamento dos serviços, ora contratados, serão aqueles repassados pelo Município de Guarulhos em razão do Contrato de Gestão nº 8822/2015, firmado entre a CONTRATANTE e o Município de Guarulhos;

8.12 - A CONTRATANTE compromete-se a pagar o preço constante da proposta da CONTRATADA, desde que não ocorram atrasos e/ou paralisações dos repasses pelo Município de Guarulhos para a CONTRATANTE, relativo ao custeio do objeto do Contrato de Gestão nº 8822/2015;

8.13 - No caso de eventuais atrasos, os valores serão atualizados de acordo com a legislação vigente, salvo quando decorram de atrasos e/ou paralisações dos repasses pelo Município de Guarulhos, a CONTRATANTE, em consonância com o disposto nas cláusulas 8.11 e 8.12 deste CONTRATO.

9 – DA FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

9.1 – Ao Contratante, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado cabendo, entre outros:

9.1.1 – Verificar se as quantidades de refeições e cardápios solicitados estão de acordo com o estimado conforme cláusula 11.1 deste Termo de Referência, para cumprir o fornecimento contratado e registrando eventuais ocorrências;

9.1.2 – Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes, acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida

10 – Do Prazo:

10.1 - O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses por conveniência da CONTRATANTE, desde que presente a vantajosidade para a CONTRATANTE;

11 - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO:

11.1 – Do quantitativo das Refeições

	PA MARIA DIRCE		UPA CUMBICA		UPA SÃO JOÃO	
	QTD MENSAL	QTD ANUAL	QTD MENSAL	QTD ANUAL	QTD MENSAL	QTD ANUAL
DIETA GERAL	450	5.400	350	4.200	550	6.600
DIETA LEVE	270	3.240	210	2.520	330	3.960
DIETA PARA DIABETES MELLITUS	180	2.160	140	1.680	220	2.640
ENDEREÇOS DE ENTREGA						
PA MARIA DIRCE	Rua Ubatã, 154, Jardim Maria Dirce – CEP: 07173-380 -Guarulhos – SP					
UPA CUMBICA	Rua dos Jesuítas, 533 – CEP : 07231-060 – Cidade Satélite Industrial Cumbica – Guarulhos – SP					
UPA SÃO JOÃO	Estrada Guarulhos Nazaré, 4130 – CEP: 07162-000 – Cidade Soberana – Guarulhos - SP					

11.2 - O consumo de referência para o presente é o estimado considerando o atendimento dos pacientes e acompanhantes das Unidades de Saúde;

12 – TIPO DE DIETA A SER FORNECIDA

12.1 - **DIETA GERAL:** Destinada aos pacientes que não necessitam de restrições específicas, que não apresentam alterações quanto à mastigação e deglutição e sem restrição de qualquer nutriente. Inclui o

maior número de alimentos, sendo todos indicados para uma alimentação saudável.

- a) Consistência: **Normal**;
- b) Distribuição: **02 refeições diárias (almoço e jantar)**.
- c) Característica: **Normoglicídica, normoproteica e normolipídica**;
- d) Restrições: **preparações à base de frituras, conservas, embutidos especiarias e condimentos fortes**;

Refeição		Composição
Almoço	PRATO BASE	Arroz e feijão
	GUARNIÇÃO	Verduras e Legumes
	PRATO PRINCIPAL	Carne bovina, frango ou peixe
	SOBREMESA	Suco natural
	SUCO	Gelatina, pudins, doces e frutas
Jantar	PRATO BASE	Arroz e feijão
	GUARNIÇÃO	Verduras e Legumes
	PRATO PRINCIPAL	Carne bovina, frango ou peixe
	SOBREMESA	Gelatina, pudins, doces e frutas
	SUCO	Suco natural

12.2 - DIETA LEVE: Destinada aos pacientes com dificuldades parciais na mastigação e deglutição, doenças da cavidade oral, faringe, esôfago e trato gastrointestinal (TGI), no pré e pós-operatório de alguns exames, infecções e doenças febris. Tem por finalidade o repouso do TGI. Dieta de transição para a branda e geral.

- a) Consistência: alimentos na forma líquida, semi-líquida e pastosa, de fácil mastigação, deglutição e digestão. Fibras alimentares e tecidos conectivos são abrandados por cocção e subdivisão;
- b) Distribuição: 02 refeições diárias (almoço e jantar).
- c) Características: Normoglicídica, normoproteica e normolipídica
- d) Composição das refeições: Sopa, contendo carne ou substituto, leguminoso (ervilha, lentilha, feijão-branco, grão-de-bico, feijão etc.), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.), tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.).
- e) Restrições: preparações à base de frituras, cascas, alimentos duros e ricos em celulose, preparações a base de frituras, conservas, embutidos especiarias e condimentos fortes

Refeição		Composição
Almoço	PRATO BASE	Sopa (sem sal)
	GUARNIÇÃO	Purê de Legumes
	PRATO PRINCIPAL	Carne bovina ou frango
	SOBREMSA	Gelatina
	SUCO	Natural
Jantar	PRATO BASE	Sopa (sem sal)
	GUARNIÇÃO	Purê de Legumes
	PRATO PRINCIPAL	Carne bovina ou frango
	SOBREMSA	Gelatina
	SUCO	Natural

12.3 – DIETA PARA DIABETES MELLITUS: Destinada aos pacientes com Diabetes Mellitus tipo 1 e 2. Visa o controle e a manutenção da glicemia

- a) Consistência: segue o padrão estabelecido nas dietas de rotina, acrescida de alimentos ricos em fibras;

- b)** Distribuição: 02 refeições diárias (almoço e jantar)
- c)** Características: Normoglicídica, normoproteica e normolipídica;
- d)** Restrições: preparações à base de frituras, açúcares, doces, conservas, embutidos especiarias e condimentos fortes;

Refeição		Composição
Almoço	PRATO BASE	Arroz e feijão
	GUARNIÇÃO	Verduras e Legumes
	PRATO PRINCIPAL	Carne bovina, frango ou peixe
	SOBREMESA	Gelatina (diet), pudins (diet), frutas
	SUCO	Natural (diet)
Jantar	PRATO BASE	Arroz e feijão
	GUARNIÇÃO	Verduras e Legumes
	PRATO PRINCIPAL	Carne bovina, frango ou peixe
	SOBREMESA	Gelatina (diet), pudins (diet), frutas
	SUCO	Natural (diet)

Atenção às quantidades das porções. Evitar excesso de tubérculos (batata) ou legumes de alto índice glicêmico (beterraba/ cenoura). Em substituição ao açúcar usar adoçantes.

12.4 – As demais opções de dietas poderão ser solicitadas de acordo com a demanda (sem lactose, sem resíduos, hiperproteica, pastosa).

13 - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

13.1 - As especificações técnicas detalhadas a seguir são parte integrante do Memorial e objetivam orientar e definir as normas de funcionamento dos serviços contratados, e se constituem em obrigações da Contratada.

14 – DAS REGRAS GERAIS DO CARDÁPIO

a) Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos

consumos per capita e frequência de utilização, atendendo as necessidades energéticas diárias requeridas.

b) A técnica de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pela Contratante e as especificações constantes do Memorial.

c) A elaboração de cardápios obedecerá a normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética da Contratante.

d) Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes e acompanhantes.

e) Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo a ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.

14.1 – Quanto ao preparo e pré-preparo

a) Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios, de forma a garantir a limpeza e desinfecção dos mesmos;

b) Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e na distribuição;

c) Utilizar água potável;

d) Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;

e) Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratos, que não devem voltar a tocar os alimentos;

f) Para os hortifrutigranjeiros: os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200 PPM, no mínimo por 15 minutos. A manipulação após a desinfecção deverá ser feita com as mãos devidamente higienizadas. O corte deverá ser feito com EPI adequado. O acondicionamento para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10° C. Os ovos deverão ser lavados em água corrente somente antes da sua utilização;

g) Para os cereais e leguminosas: escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros) e lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

14.2 - A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

a) O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, dentro das melhores técnicas de culinária, sob supervisão direta de Nutricionistas obedecendo no que couber, o Regulamento Técnico estabelecido pela Portaria CVS 5/13 de 09/04/13 ou outro Decreto ou Portaria que esteja vigorando no momento. Os parâmetros de tempo e temperatura deverão estar de acordo com a legislação vigente;

b) Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

c) A CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do CONTRATANTE sempre que solicitado;

d) O CONTRATANTE poderá solicitar a ficha técnica de todos os gêneros alimentícios e preparações e materiais de limpeza utilizados pela CONTRATADA com a indicação de seu fabricante ou produtor e marca comercial e/ou amostra dos produtos, antes da sua utilização;

e) Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação do pré-preparo e preparo final;

f) Para o preparo de carnes em geral, a limpeza deve ser perfeita, com remoção completa de sebo, nervuras e demais aparas;

g) Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la a refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;

h) Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C;

- i)** Os utensílios utilizados para o pré-preparo de carnes (placas de corte e facas) devem ser destinados exclusivamente para esta atividade, separados por cor de acordo com o tipo de carne, sendo vedado a utilização para porcionamento de preparações cozidas a fim de evitar a contaminação cruzada;
- j)** As preparações destinadas ao prato principal devem sofrer pré-preparo (limpeza, corte e tempero) com antecedência máxima de um dia e guardadas a seguir, em câmaras frias ou geladeiras;
- k)** Quando a preparação ou dieta específica exigir carne ou frango desfiado reaquecer o alimento desfiado em seu próprio caldo, até atingir fervura completa e/ou no mínimo 74° C no centro da panela ou vasilhame durante 5 minutos antes do porcionamento ou da sua utilização como ingrediente de outra preparação (recheio, risoto, etc.);
- l)** O descongelamento de aves, carnes ou peixes deverá ser feito em câmara fria ou geladeira, podendo ser usados outros métodos previstos na Portaria CVS 5/13, de 09/04/2013, desde que corretamente monitorados;
- m)** Cereais e leguminosas devem ser rigorosamente selecionados e lavados, e no caso das leguminosas, deixadas em remolho de um dia para outro, desprezando-se esta água para a cocção;
- n)** Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras para outros tipos de preparações;
- o)** Todos os alimentos prontos para o consumo deverão ser mantidos em vasilhames tampados ou cobertos com fita filme, os quais não devem ser reaproveitados e mantidos em temperaturas adequadas (acima de 65° C ou abaixo de 4° C);
- p)** Todas as sobremesas devem ser convenientemente embaladas antes de serem entregues. As frutas servidas inteiras devem ser higienizadas e embaladas previamente. As frutas servidas em pedaços deverão ser higienizadas e descascadas conforme o caso, para serem embaladas de acordo com as necessidades da unidade;
- q)** Entregar amostras de cada preparação das refeições de pacientes e funcionários para degustação com a devida antecedência segundo normas definidas pelo CONTRATANTE, devendo realizar imediata alteração, retirada e substituição das preparações ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios para consumo;
- r)** Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;

- s) Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas e confirmadas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança;
- t) Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos, molhos e alimentos, atinjam 74°C no seu interior;
- u) Utilizar somente maionese industrializada;
- v) NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.);
- w) Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;
- x) Os alimentos preparados e não consumidos deverão ser desprezados;
- y) Não poderão ser reaproveitadas sobras limpas da copa dos pacientes ou de cubas e placas do balcão de distribuição dos refeitórios.

15 – DAS REGRAS GERAIS DE PORCIONAMENTO, ACONDICIONAMENTO, DISTRIBUIÇÃO E TRANSPORTE.

- a) O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

15.1 – Distribuição e Transporte

15.1.1 - Condições básicas para a distribuição das dietas:

- a) Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.
- b) Para a distribuição dos alimentos quentes devem-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65° C ou mais por no máximo 12 horas; ou manter as preparações a 60 °C por no máximo 6 horas, ou abaixo de 60° C devem ser consumidas em até 3 horas.
- c) A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos na Portaria 2619/11 SMS Guarulhos.
- d) As refeições deverão ser distribuídas acompanhadas de utensílios descartáveis individuais, devidamente apoiadas em bandejas (material resistente a altas temperaturas), forradas com fundo de bandeja, visando a manipulação segura e confortável ao paciente;

- e) Porcionar uniformemente as refeições, seguindo as porções estabelecidas e o Manual de Dietas, quando destinadas ao paciente, de acordo com descrito neste Termo de Referência;
- f) Para os pacientes e demais refeições porcionadas disponibilizar azeite extra virgem, vinagre e sal, em sachês individuais e, quando solicitado, meio (1/2) limão devidamente acondicionado.

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA

(Em papel timbrado da empresa participante)

PROPOSTA COMERCIAL PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÕES

A - PA MARIA DIRCE				
DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR 12 MESES
DIETA GERAL	450	R\$ -	R\$ -	R\$ -
DIETA LEVE	270	R\$ -	R\$ -	R\$ -
DIETA PARA DIABETES MELLITUS	180	R\$ -	R\$ -	R\$ -
TOTAL MENSAL			R\$ -	
TOTAL GLOBAL (12 MESES)			R\$ -	
B - UPA CUMBICA				
DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR 12 MESES
DIETA GERAL	350	R\$ -	R\$ -	R\$ -
DIETA LEVE	210	R\$ -	R\$ -	R\$ -
DIETA PARA DIABETES MELLITUS	140	R\$ -	R\$ -	R\$ -
TOTAL MENSAL			R\$ -	
TOTAL GLOBAL (12 MESES)			R\$ -	
C - UPA SÃO JOÃO				
DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR 12 MESES
DIETA GERAL	550	R\$ -	R\$ -	R\$ -
DIETA LEVE	330	R\$ -	R\$ -	R\$ -
DIETA PARA DIABETES MELLITUS	220	R\$ -	R\$ -	R\$ -
TOTAL MENSAL			R\$ -	
TOTAL GLOBAL (12 MESES)			R\$ -	

TOTAL MENSAL (A+B+C)	R\$	-
TOTAL GLOBAL 12 MESES (A+B+C)	R\$	-

1.1 PREÇO TOTAL MENSAL DA PROPOSTA (A+B+C) em algarismo e por extenso:
R\$XXX.XXX,XX (.....).

1.1.2 - PREÇO TOTAL GLOBAL (A+B+C) POR 12 (DOZE) MESES DA PROPOSTA em algarismo e por extenso: R\$ XXX.XXX,XX (.....).

2. DECLARAMOS, para os devidos fins, QUE CONSIDERAMOS, NA FORMULAÇÃO DOS CUSTOS DA PROPOSTA, todos os custos necessários para o atendimento do objeto desta coleta de preço tais como: custos com mão de obra, equipamentos, materiais, utensílios e transporte, impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado.

VALIDADE DA PROPOSTA: (.) dias corridos a partir da assinatura desta proposta de Comercial.

(Local),..... de de 2019.

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome, assinatura)

ANEXO III

[logotipo da empresa]

DECLARAÇÃO

Declaro, para todos os fins de direito, que os colaboradores, administradores e sócios desta empresa, **não têm qualquer assunção de cargo ou vínculo de parentesco** para com a Fundação do ABC, suas mantidas e seus colaboradores, gestores, diretores e representantes, **restando à Fundação do ABC isenta de toda e qualquer responsabilidade, civil e/ou criminal, mas não somente**, que possa ser a ela atribuída quanto à veracidade da declaração ora prestada.

[LOCAL] [DATA]

Contratada
Representante Legal

**ANEXO IV
MINUTA DO CONTRATO**

**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS TÉCNICO
ESPECIALIZADOS – PROCESSO Nº ____/ 2019**

EMENTA: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR TRANSPORTADA PARA ATENDER AS UNIDADES DE PRONTO ATENDIMENTO DO MUNICÍPIO DE GUARULHOS – PROCESSO Nº _____.

CONTRATADA: _____.

Por este instrumento, as partes, de um lado a **FUNDAÇÃO DO ABC – CENTRAL DE CONVÊNIOS**, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda sob o N.º 57.571.275/0004-45, com sede na Av. Lauro Gomes, nº 2.000, Vila Sacadura Cabral, Santo André – SP, neste ato representada pelo seu Diretor Geral _____, doravante denominada simplesmente “CONTRATANTE”, e de outro lado, a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. _____, com sede na Rua _____, nº _____, Bairro _____, _____ – SP – CEP: _____, neste ato representada na forma de seu contrato social, doravante designada “CONTRATADA”, tendo em vista o Processo Administrativo nº _____, tem por justo e acordado as seguintes condições:

1.0 - DO OBJETO

– O presente contrato tem por objeto a contratação de empresa especializada em fornecimento de alimentação hospitalar transportada, rigorosamente conforme especificações e condições estabelecidas na proposta comercial e seus anexos.

2.0 - PRAZO

2.1 - O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos, contados a partir da data da assinatura do Termo de Contrato, podendo ser prorrogado por igual e sucessivo período, no limite de 60 (sessenta) meses, nos termos e condições permitidos pela legislação vigente.

3.0 - CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

3.1 - Os serviços serão iniciados pela CONTRATADA após a assinatura do Contrato de Prestação de Serviços.

3.2 - A CONTRATANTE fiscalizará obrigatoriamente a execução do contrato, a fim de verificar se no seu desenvolvimento estão sendo observadas as especificações e demais requisitos nele previstos, reservando-se o direito de rejeitar os serviços que, a seu critério, não forem considerados satisfatórios;

3.3 – O escopo dos serviços da presente contratação envolve:

a) Fornecimento de alimentação, envolvendo as etapas de preparo, porcionamento e distribuição;

b) Disponibilização de embalagens, descartáveis e demais utensílios necessários para a adequada prestação dos serviços;

c) Operacionalização de todas as atividades da produção e administração dos serviços, visando assegurar uma alimentação de qualidade, com valor nutricional balanceado e em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições serão fornecidas conforme quadro de consumo da cláusula 11.1 do Termo de Referência constante do presente do processo administrativo.

3.4 - A CONTRATADA deverá fornecer o tipo de refeição e a quantidade conforme solicitação dos responsáveis pelas unidades de pronto atendimento, através do telefone ou e-mail informada pela CONTRATADA.

3.5 - As refeições e/ou os serviços deverão ser solicitados ou cancelados dentro dos horários estabelecidos abaixo que devem, inclusive, serem seguidos aos finais de semana e feriados:

a) Quanto a solicitação das refeições de pacientes, estas deverão ser feitas pela CONTRATANTE à CONTRATADA para entrega nas unidades da seguinte forma:

Almoço – até às 7h do dia da entrega;

Jantar– até às 13h do dia da entrega

b) Quanto ao horário de entrega das refeições na unidade destino, este deverá seguir os seguintes horários:

Almoço: 10h30 as 11h30

Jantar: 16h30 as 17h30

3.6 – As refeições e os serviços prestados são de responsabilidade da CONTRATADA, devendo seguir padrões rigorosos de higiene, sendo realizado com equipamentos e utensílios que mantenham a qualidade dos alimentos;

3.7 - Os veículos de transporte das refeições prontas para o consumo deverão seguir os preceitos abaixo:

a) O transporte deverá ser por meio de veículos apropriados, seguindo todos os preceitos estabelecidos na legislação vigente, mantidos sob higiene diária e identificados como a serviço da CONTRATADA;

- b) Deverão ser isotérmicos e constituídos de material liso, atóxico e impermeável, de forma a preservar as características dos alimentos transportados, de acordo com as legislações sanitárias vigentes;
- c) Deverão ser mantidos sob bom estado de conservação e higiene diária, de forma a assegurar sua limpeza e desinfecção;
- d) A cabine do condutor deverá ser isolada da área que transporta alimentos.

3.3 - A CONTRATADA deverá dispor de tantos veículos quantos forem necessários a fim de transportar as refeições para os prontos atendimentos que tem a responsabilidade de abastecer, cumprindo rigorosamente os horários estabelecidos e assegurando as condições de consumo e qualidade das refeições;

3.4 - As refeições servidas porcionadas deverão estar devidamente separadas e dispostas em material plástico descartável ou isopor que permitam aquecimento em forno micro-ondas, individuais, devidamente identificadas com etiquetas autoadesivas, tais dietas deverão ser acondicionadas em caixas térmicas apropriadas para o transporte de alimentos prontos para o consumo.

3.5 – Os funcionários que trabalham no transporte das refeições, deverão manter barbas e bigodes aparados diariamente, fazer uso de toucas, utilizar uniformes apropriados, limpos e trocados diariamente. Os sapatos devem ser fechados e limpos. Devem estar treinados para o manuseio adequado das refeições.

3.6 – Deverá a CONTRATADA, tendo ciência do valor anual máximo disposto na Cláusula 10.0 deste contrato, manter controle próprio da execução do objeto, não ultrapassando o limite financeiro anual estipulado.

3.7 – O valor anual máximo poderá ser ultrapassado única e exclusivamente mediante solicitação da CONTRATANTE acompanhada do respectivo Termo Aditivo acrescentando o valor anual máximo.

3.8 – Havendo solicitação da CONTRATANTE e aditamento de acréscimo ao valor do contrato, poderá a CONTRATADA continuar a execução do objeto observando o novo valor estipulado.

3.9 – Sendo ultrapassado o valor mensal estimado na Cláusula 10.0, deverá a CONTRATADA informar imediatamente a CONTRATANTE, a fim de que esta redistribua execução do contrato ou solicite o aditamento de valor devido, limitando-se ao disposto na Cláusula 4.7 do presente instrumento.

3.10 – O descumprimento das Cláusulas 3.6 a 3.9 sujeitará a CONTRATADA ao não recebimento dos valores executados que ultrapassem o valor anual máximo.

4.0 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações da CONTRATADA:

4.1 - Prestar os serviços observando as melhores práticas e técnicas aplicadas no mercado.

4.2 - Cumprir todas as normas, regras e leis aplicáveis a execução do objeto do Contrato.

4.3 - Observar estritamente as normas internas dos locais da prestação dos serviços

4.4 - Cumprir integralmente todas as suas obrigações tributárias, fiscais, sociais, previdenciárias, trabalhistas, acidentárias, comerciais e civis.

4.5 - Indenizar, imediatamente, a CONTRATANTE por quaisquer danos que seus representantes legais, prepostos, empregados ou terceiros credenciados causem, por culpa, dolo, ação ou omissão, à CONTRATANTE ou a terceiros.

4.6 - Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados nos termos da legislação em vigor.

4.7 - A CONTRATADA deverá estar em condições de prestar os serviços a partir da data da assinatura do Contrato e manter essa condição durante a vigência do contrato, atendendo a demanda contratada, incluindo-se eventuais acréscimos ou supressões que não deverão ultrapassar os 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, nos termos do Regulamento de Compras da Fundação do ABC e, subsidiariamente, a lei 8.666/93.

4.8 - Executar os serviços, objeto do contrato, rigorosamente em conformidade com todas as suas condições e normas legais.

4.9 - A CONTRATADA deverá adotar medidas, precauções e cuidados tendentes a evitar danos materiais e pessoais a seus funcionários, a seus prepostos e a terceiros, pelos quais será inteira responsável.

4.10 - A CONTRATADA deverá manter, durante todo o período do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no certame.

4.11 - Assume a CONTRATADA a responsabilidade Civil e Criminal pela Legitimidade de suas assinaturas e ou de seu representante e pela autenticidade dos documentos apresentados, assim como as informações prestadas.

4.12 - Fica vedada à CONTRATADA a subcontratação dos serviços, ora objeto de contrato, bem como a execução destes através de terceiros sem expressa anuência da CONTRATANTE, que deverá motivar eventual liberação.

4.13 – Fornecer alimentação hospitalar transportada nas seguintes condições:

4.13.1 – O quantitativo das refeições fornecidas deverá atender a título de estimativa a demanda da tabela abaixo colacionada:

	PA MARIA DIRCE		UPA CUMBICA		UPA SÃO JOÃO	
	QTD MENSAL	QTD ANUAL	QTD MENSAL	QTD ANUAL	QTD MENSAL	QTD ANUAL
DIETA GERAL	450	5.400	350	4.200	550	6.600
DIETA LEVE	270	3.240	210	2.520	330	3.960
DIETA PARA DIABETES MELLITUS	180	2.160	140	1.680	220	2.640
ENDEREÇOS DE ENTREGA						
PA MARIA DIRCE	Rua Ubatã, 154, Jardim Maria Dirce – CEP: 07173-380 - Guarulhos – SP					
UPA CUMBICA	Rua dos Jesuítas, 533 – CEP : 07231-060 – Cidade Satélite Industrial Cumbica – Guarulhos – SP					
UPA SÃO JOÃO	Estrada Guarulhos Nazaré, 4130 – CEP: 07162-000 – Cidade Soberana – Guarulhos - SP					

4.13.2 – O consumo de referência para o presente é o estimado considerando o atendimento dos pacientes e acompanhantes das Unidades de Saúde;

4.13.3 – A CONTRATADA deverá fornecer os seguintes tipos de dieta:

4.13.3.1 - **DIETA GERAL:** Destinada aos pacientes que não necessitam de restrições específicas, que não apresentam alterações quanto à mastigação e deglutição e sem restrição de qualquer nutriente. Inclui o maior número de alimentos, sendo todos indicados para uma alimentação saudável.

- e) Consistência: **Normal;**
- f) Distribuição: **02 refeições diárias (almoço e jantar).**
- g) Característica: **Normoglicídica, normoproteica e normolipídica;**
- h) Restrições: **preparações à base de frituras, conservas, embutidos especiarias e condimentos fortes;**

Refeição		Composição
Almoço	PRATO BASE	Arroz e feijão
	GUARNIÇÃO	Verduras e Legumes
	PRATO PRINCIPAL	Carne bovina, frango ou peixe
	SOBREMSA	Suco natural
	SUCO	Gelatina, pudins, doces e frutas
Jantar	PRATO BASE	Arroz e feijão
	GUARNIÇÃO	Verduras e Legumes
	PRATO PRINCIPAL	Carne bovina, frango ou peixe
	SOBREMSA	Gelatina, pudins, doces e frutas
	SUCO	Suco natural

4.13.3.2 – **DIETA LEVE:** Destinada aos pacientes com dificuldades parciais na mastigação e deglutição, doenças da cavidade oral, faringe, esôfago e trato gastrointestinal (TGI), no pré e pós-operatório de alguns exames, infecções e doenças febris. Tem por finalidade o repouso do TGI. Dieta de transição para a branda e geral.

- f) Consistência: alimentos na forma líquida, semi-líquida e pastosa, de fácil mastigação, deglutição e digestão. Fibras alimentares e tecidos conectivos são abrandados por cocção e subdivisão;
- g) Distribuição: 02 refeições diárias (almoço e jantar).
- h) Características: Normoglicídica, normoproteica e normolipídica
- i) Composição das refeições: Sopa, contendo carne ou substituto, leguminoso (ervilha, lentilha, feijão-branco, grão-de-bico, feijão etc.), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), tipo de

feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.), tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.).

- j) Restrições: preparações à base de frituras, cascas, alimentos duros e ricos em celulose, preparações a base de frituras, conservas, embutidos especiarias e condimentos fortes

Refeição		Composição
Almoço	PRATO BASE	Sopa (sem sal)
	GUARNIÇÃO	Purê de Legumes
	PRATO PRINCIPAL	Carne bovina ou frango
	SOBREMSA	Gelatina
	SUCO	Natural
Jantar	PRATO BASE	Sopa (sem sal)
	GUARNIÇÃO	Purê de Legumes
	PRATO PRINCIPAL	Carne bovina ou frango
	SOBREMSA	Gelatina
	SUCO	Natural

4.13.3.3 – **DIETA PARA DIABETES MELLITUS:** Destinada aos pacientes com Diabetes Mellitus tipo 1 e 2. Visa o controle e a manutenção da glicemia

- e) Consistência: segue o padrão estabelecido nas dietas de rotina, acrescida de alimentos ricos em fibras;
- f) Distribuição: 02 refeições diárias (almoço e jantar)
- g) Características: Normoglicídica, normoproteica e normolipídica;
- h) Restrições: preparações à base de frituras, açúcares, doces, conservas, embutidos especiarias e condimentos fortes;

Refeição		Composição
Almoço	PRATO BASE	Arroz e feijão
	GUARNIÇÃO	Verduras e Legumes

	PRATO PRINCIPAL	Carne bovina, frango ou peixe
	SOBREMSA	Gelatina (diet), pudins (diet), frutas
	SUCO	Natural (diet)
Jantar	PRATO BASE	Arroz e feijão
	GUARNIÇÃO	Verduras e Legumes
	PRATO PRINCIPAL	Carne bovina, frango ou peixe
	SOBREMSA	Gelatina (diet), pudins (diet), frutas
	SUCO	Natural (diet)

4.13.3.4 – As demais opções de dietas poderão ser solicitadas de acordo com a demanda (sem lactose, sem resíduos, hiperproteica, pastosa).

4.14 - Quando da elaboração do cardápio pela CONTRATADA, está deverá observar as seguintes regras:

a) Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo as necessidades energéticas diárias requeridas.

b) A técnica de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pela Contratante e as especificações constantes do Memorial.

c) A elaboração de cardápios obedecerá a normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética da Contratante.

d) Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes e acompanhantes.

e) Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo a ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.

4.15 – Quanto ao preparo e pré-preparo

- h)** Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios, de forma a garantir a limpeza e desinfecção dos mesmos;
- i)** Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e na distribuição;
- j)** Utilizar água potável;
- k)** Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- l)** Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratos, que não devem voltar a tocar os alimentos;
- m)** Para os hortifrutigranjeiros: os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200 PPM, no mínimo por 15 minutos. A manipulação após a desinfecção deverá ser feita com as mãos devidamente higienizadas. O corte deverá ser feito com EPI adequado. O acondicionamento para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10º C. Os ovos deverão ser lavados em água corrente somente antes da sua utilização;
- n)** Para os cereais e leguminosas: escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros) e lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

4.16 - A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

- z)** O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, dentro das melhores técnicas de culinária, sob supervisão direta de Nutricionistas obedecendo no que couber, o Regulamento Técnico estabelecido pela Portaria CVS 5/13 de 09/04/13 ou outro Decreto ou Portaria que esteja vigorando no momento. Os parâmetros de tempo e temperatura deverão estar de acordo com a legislação vigente;
- aa)** Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
- bb)** A CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do CONTRATANTE sempre que solicitado;

- cc)** O CONTRATANTE poderá solicitar a ficha técnica de todos os gêneros alimentícios e preparações e materiais de limpeza utilizados pela CONTRATADA com a indicação de seu fabricante ou produtor e marca comercial e/ou amostra dos produtos, antes da sua utilização;
- dd)** Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação do pré-preparo e preparo final;
- ee)** Para o preparo de carnes em geral, a limpeza deve ser perfeita, com remoção completa de sebo, nervuras e demais aparas;
- ff)** Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la a refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
- gg)** Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C;
- hh)** Os utensílios utilizados para o pré-preparo de carnes (placas de corte e facas) devem ser destinados exclusivamente para esta atividade, separados por cor de acordo com o tipo de carne, sendo vedado a utilização para porcionamento de preparações cozidas a fim de evitar a contaminação cruzada;
- ii)** As preparações destinadas ao prato principal devem sofrer pré-preparo (limpeza, corte e tempero) com antecedência máxima de um dia e guardadas a seguir, em câmaras frias ou geladeiras;
- jj)** Quando a preparação ou dieta específica exigir carne ou frango desfiado reaquecer o alimento desfiado em seu próprio caldo, até atingir fervura completa e/ou no mínimo 74° C no centro da panela ou vasilhame durante 5 minutos antes do porcionamento ou da sua utilização como ingrediente de outra preparação (recheio, risoto, etc.);
- kk)** O descongelamento de aves, carnes ou peixes deverá ser feito em câmara fria ou geladeira, podendo ser usados outros métodos previstos na Portaria CVS 5/13, de 09/04/2013, desde que corretamente monitorados;
- ll)** Cereais e leguminosas devem ser rigorosamente selecionados e lavados, e no caso das leguminosas, deixadas em remolho de um dia para outro, desprezando-se esta água para a cocção;

- mm)** Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras para outros tipos de preparações;
- nn)** Todos os alimentos prontos para o consumo deverão ser mantidos em vasilhames tampados ou cobertos com fita filme, os quais não devem ser reaproveitados e mantidos em temperaturas adequadas (acima de 65° C ou abaixo de 4° C);
- oo)** Todas as sobremesas devem ser convenientemente embaladas antes de serem entregues. As frutas servidas inteiras devem ser higienizadas e embaladas previamente. As frutas servidas em pedaços deverão ser higienizadas e descascadas conforme o caso, para serem embaladas de acordo com as necessidades da unidade;
- pp)** Entregar amostras de cada preparação das refeições de pacientes e funcionários para degustação com a devida antecedência segundo normas definidas pelo CONTRATANTE, devendo realizar imediata alteração, retirada e substituição das preparações ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios para consumo;
- qq)** Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- rr)** Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas e confirmadas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança;
- ss)** Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos, molhos e alimentos, atinjam 74°C no seu interior;
- tt)** Utilizar somente maionese industrializada;
- uu)** NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.);
- vv)** Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;
- ww)** Os alimentos preparados e não consumidos deverão ser desprezados;
- xx)** Não poderão ser reaproveitadas sobras limpas da copa dos pacientes ou de cubas e placas do balcão de distribuição dos refeitórios.

4.16 – Na distribuição e transporte das refeições fornecidas, a CONTRATADA observará as seguintes condições:

- g)** Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.
- h)** Para a distribuição dos alimentos quentes devem-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65° C ou mais por no máximo 12 horas; ou manter as preparações a 60 °C por no máximo 6 horas, ou abaixo de 60° C devem ser consumidas em até 3 horas.
- i)** A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos na Portaria 2619/11 SMS Guarulhos.
- j)** As refeições deverão ser distribuídas acompanhadas de utensílios descartáveis individuais, devidamente apoiadas em bandejas (material resistente a altas temperaturas), forradas com fundo de bandeja, visando a manipulação segura e confortável ao paciente;
- k)** Porcionar uniformemente as refeições, seguindo as porções estabelecidas e o Manual de Dietas, quando destinadas ao paciente, de acordo com descrito neste Termo de Referência;
- l)** Para os pacientes e demais refeições porcionadas disponibilizar azeite extra virgem, vinagre e sal, em sachês individuais e, quando solicitado, meio (1/2) limão devidamente acondicionado.

5.0 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A Contratante compromete-se a:

5.1 - Disponibilizar estrutura física adequada para a prestação de serviços ora contratada, respeitando as especificações técnicas apresentadas pela CONTRATADA.

5.2 - Indicar responsável para fiscalização dos serviços a serem prestados pela CONTRATADA.

5.3 - Promover os pagamentos avançados pelos serviços efetivamente prestados, nas condições e prazos especificados e ora acordados.

5.4 - Responsabilizar-se pelas solicitações dentro dos prazos e horários estabelecidos.

6.0 - DA FISCALIZAÇÃO

6.1 – A CONTRATANTE fiscalizará a execução dos serviços através de funcionário (s) designado (s) para esse fim, com a incumbência de relatar

ao supervisor as falhas ou irregularidades que verificar, as quais, se não forem sanadas, serão objetos de comunicado oficial, expedido pela Unidade, à CONTRATADA;

6.2 – A execução do contrato será fiscalizada em todos os aspectos pertinentes ao objeto ajustado, inclusive, reservando o direito de resolução de quaisquer casos omissos ou duvidosos, não previstos no memorial, no termo de referência ou neste contrato, em especial às especificações, requisitos, sinalizações, segurança, implicando, o direito de rejeitar os serviços insatisfatórios intimando a execução das devidas modificações, quando for o caso;

6.3 – O exercício de fiscalização por parte da CONTRATANTE não eximirá a CONTRATADA das responsabilidades pelos danos materiais e pessoais que vier a causar a terceiros ou à CONTRATANTE, por culpa ou dolo de seus prepostos, na execução do contrato, nos termos do Código Civil.

7.0 - DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTOS

7.1 – A FUNDAÇÃO DO ABC – Central de Convênios compromete-se a pagar o preço constante da proposta da CONTRATADA, observadas as seguintes condições:

7.2 – Os pagamentos serão realizados mensalmente no último dia útil do mês, mediante emissão de notas fiscais, após atestação dos serviços realizados no período;

7.3 – No caso de eventuais atrasos, os valores serão atualizados de acordo com a legislação vigente;

7.4 – A CONTRATADA deverá indicar, com a documentação fiscal, o número da conta corrente e a agência, preferencialmente do Banco Santander S/A, a fim de agilizar o pagamento;

7.5 – Em hipótese alguma será aceito boleto bancário como meio de cobrança;

7.6. O pagamento será efetuado mediante a apresentação, pela CONTRATADA, dos seguintes documentos, que serão arquivados pela CONTRATANTE:

- a) Nota Fiscal constando discriminação detalhada do serviço prestado;
- b) CND válida, provando regularidade do prestador de serviço contínuo de contrato formal, junto à Previdência Social;
- c) Prova de regularidade perante o FGTS.

7.7 – As notas fiscais, referentes aos serviços prestados, deverão ser entregues em tempo considerável (quinto dia útil do mês), para que a **CONTRATANTE** possa proceder com as análises devidas e o subseqüente pagamento dos valores;

7.8 - A **CONTRATANTE** procederá a retenção tributária, referente aos serviços prestados, nas alíquotas legalmente devidas, incidentes sobre o valor destacado em nota fiscal;

7.9 - A CONTRATADA, neste ato, declara estar ciente de que os recursos utilizados para o pagamento dos serviços, ora contratados, serão aqueles repassados pelo Município de Guarulhos em razão do Contrato de Gestão nº 8822/2015, firmado entre a CONTRATANTE e o Município de Guarulhos;

7.10 - A CONTRATANTE compromete-se a pagar o preço constante da proposta da CONTRATADA, desde que não ocorram atrasos e/ou paralisações dos repasses pelo Município de Guarulhos para a CONTRATANTE, relativo ao custeio do objeto do Contrato de Gestão nº 8822/2015;

7.11 - No caso de eventuais atrasos, os valores serão atualizados de acordo com a legislação vigente, salvo quando decorram de atrasos e/ou paralisações dos repasses pelo Município de Guarulhos, a CONTRATANTE, em consonância com o disposto nas cláusulas 7.9 e 7.10 deste CONTRATO;

8.0 - DO REAJUSTE DOS PREÇOS

8.1 – Havendo prorrogação do presente contrato de prestação de serviços, após ocorrido 12 (doze) meses, poderá haver reajuste de preços, da seguinte forma:

8.2 – Fica definido o IGP-M (Índice Geral de Preços do Mercado) a ser utilizado, observando os seguintes critérios:

8.2.1 – Na eleição do Índice:

8.2.1.1 – Dois Meses de retroação da data base (mês da proposta);

8.2.2 – Na periodicidade:

8.2.2.1 – Será considerada a variação ocorrida no período de 12 (doze) meses, a contar do mês da proposta, observada a retroação de dois meses na eleição dos índices.

8.2.3 – Na incidência:

8.2.3.1 – A variação verificada no período de 12 (doze) meses apurada na forma citada nos itens 8.2.1.1. e 8.2.2.1, será aplicada sobre o preço inicial (da proposta).

8.3 – A CONTRATADA ficará responsável pelo pagamento dos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e outros que resultarem dos compromissos no contrato.

8.4 – A FUNDAÇÃO DO ABC - CENTRAL DE CONVÊNIOS não assumirá responsabilidade alguma pelo pagamento de impostos e encargos que competirem à CONTRATADA, nem estará obrigada a restituir-lhe valores, principais e acessórios, que por ventura depender com pagamento dessa natureza.

9.0 – DO RECEBIMENTO

9.1 – No recebimento dos serviços serão observados os preceitos pertinentes ao Regulamento Interno de Compras da Fundação do ABC – Central de Convênios;

9.2 – A CONTRATADA mensalmente apresentará relatório circunstanciado das atividades desenvolvidas.

10.0 – DO VALOR

10.1 – Dar-se-á ao presente contrato o valor de R\$ _____ (_____) mensais, perfazendo o valor anual máximo no importe de R\$ _____ (_____).

11.0 - DAS PENALIDADES

11.1 – As penalidades serão propostas pela fiscalização da CONTRATANTE e aplicadas, se for o caso, pela autoridade competente, garantindo o contraditório administrativo com defesa prévia;

11.2 – Multa de 3% (três por cento) do valor do contrato, na recusa da empresa vencedora em assiná-lo dentro do prazo estabelecido;

11.3 – Multa de 3% (três por cento) por inexecução parcial do contrato, sobre a parcela inexecutada, podendo, a Fundação do ABC – Central de Convênios, autorizar a continuação do mesmo;

11.4 – Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato, por inexecução total do mesmo;

11.5 – Multa de 3% (três por cento) do valor do faturamento do mês em que ocorrer a infração, se o serviço prestado estiver em desacordo com as especificações propostas e aceitas pela FUNDAÇÃO DO ABC – Central de Convênios;

11.6. – Multa de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso no cumprimento dos prazos estipulados em contrato;

11.7 – As multas são independentes entre si, podendo ser aplicadas cumulativamente. A aplicação de uma não exclui a das outras, bem como a das demais penalidades previstas em lei;

11.8 – O valor relativo, às multas eventualmente aplicadas, será deduzido de pagamentos que a FUNDAÇÃO DO ABC – Central de Convênios efetuar, mediante a emissão de recibo;

11.9 – As penalidades serão propostas pela fiscalização da FUNDAÇÃO DO ABC – Central de Convênios e aplicadas, se for o caso, pela autoridade competente, garantindo o contraditório administrativo com defesa prévia.

12.0 - DA RESCISÃO

12.1 – O não cumprimento das obrigações contratuais pelas partes ensejará rescisão contratual, sendo lícito, a qualquer das partes, denunciá-lo a qualquer tempo, com antecedência mínima de (30) trinta dias, sem que caiba a outra parte direito de indenização de qualquer espécie;

12.2 – O presente Contrato poderá ser rescindido unilateralmente, desde que haja conveniência para a CONTRATANTE mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade superior;

12.3 – Este instrumento poderá ser rescindido por ato unilateral da FUNDAÇÃO do ABC – Central de Convênios, verificando-se a ocorrência de descumprimento de cláusulas contratuais, assegurados, no entanto, o contraditório e a ampla defesa.

12.4 – A presente avença extinguir-se-á automaticamente em caso de rescisão do contrato de gestão/convênio celebrado entre a CONTRATANTE e a Administração Pública, não cabendo indenização de qualquer natureza às partes.

15.1 - A rescisão poderá ocorrer a qualquer momento, em defesa do interesse público;

15.2 - No caso de não interesse de renovação do contrato por parte da CONTRATADA, a mesma deverá comunicar a CONTRATANTE, em um prazo mínimo de 90 (noventa) dias, ou manter o serviço contratado em funcionamento por igual período, após o vencimento do mesmo;

13.0 - DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1 – Este ajuste regular-se-á pelas suas disposições e partes integrantes tais como, processo administrativo, seus anexos, proposta da CONTRATADA, legislação vigente e demais normas de direito aplicáveis;

13.2 – Fica eleito o foro da Comarca de Santo André para dirimir quaisquer questões oriundas do presente contrato;

E, por estarem as partes de comum acordo sobre as estipulações, termos e condições deste instrumento, firmam-no em 03 (três) vias, na presença de 02 (duas) testemunhas.

Santo André, _____ de _____ de 2019.

FUNDAÇÃO DO ABC- CENTRAL DE CONVÊNIOS

Nome:

CPF:

(CONTRATADA)

Nome:

CPF:

Testemunhas:

1- _____

Nome:

CPF:

2- _____

Nome:

CPF:

*(ESTA PÁGINA PERTENCE AO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS
TÉCNICO ESPECIALIZADO SEM FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO
HOSPITALAR TRANSPORTADA - PROCESSO Nº XXXXXX/XXXXXX)*