

MEMORIAL DESCRITIVO DE COLETA DE PREÇO Nº0385/20

PROCESSO Nº 0385/2020

Memorial de coleta de preços objetivando a CESSÃO ONEROSA DE USO ESPAÇO FÍSICO DESTINADO A IMPLANTAÇÃO E EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (LANCHONETE / CAFETERIA / VENDING MACHINE) À FUNDAÇÃO DO ABC – COSAM – HOSPITAL DE CLÍNICAS DR. RADAMES NARDINI.

1. PREÂMBULO

1.1 - Acha-se aberta no COSAM – HOSPITAL DE CLÍNICAS DR. RADAMÉS NARDINI, sob gestão da FUNDAÇÃO DO ABC, localizado na Rua Regente Feijó, 166 – Vila Bocaina - Mauá, devidamente inscrito no CNPJ sob o nº 57.571.275/0013-36, o Memorial Descritivo objetivando a cessão de espaço à empresa especializada para a exploração comercial de serviços de alimentação (lancheonete/cafeteria/vending machine), no Hospital de Clínicas Dr. Radamés Nardini – COSAM à Fundação do ABC – Cosam – Hospital de Clínicas Dr. Radamés Nardini.

1.2 - O Memorial Descritivo deve ser retirado no Setor de Compras da FUABC – Cosam – Hospital de Clínicas Dr. Radamés Nardini, localizado na Rua Regente Feijó, 166 – Vila Bocaina - Mauá, a partir do dia 14/10/2020 das 09h00min às 15h00min, com término de retirada em 18/10/2020, ou pelo site www.fuabc.org.br.

1.3 - Os envelopes de propostas e documentação deverão ser entregues no endereço supracitado até o dia 18/10/2020 às 15h00 horas, em conformidade com as seguintes condições:

2. DO OBJETO

2.1 - A presente Coleta de Preços tem por objeto a cessão de espaço à empresa especializada para a exploração comercial de serviços de alimentação (lancheonete/cafeteria/vending machine), no Hospital de Clínicas Dr. Radamés Nardini.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. 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;

3.1.1. Deverá ser entregue 2 (dois) envelopes, o primeiro deverá ser a proposta comercial e o segundo deverá conter a documentação solicitada no item 6.0 deste memorial, ambos envelopes deverão ser lacrado, mencionando exteriormente se o mesmo é a proposta ou documentação, o nome da empresa, o número do processo, o número do memorial descritivo e o seu objeto.

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, encontrando-se vedada a utilização de nome “fantasia” ou nome incompleto.

3.3 As propostas deverão ser encaminhadas com as condições detalhadas da prestação dos serviços e os valores de contrapartida pela utilização dos espaços do Hospital de Clínicas Dr. Radamés Nardini - COSAM.

3.4. 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;

3.5 - A proposta comercial deverá ser apresentada impressa sem emendas ou rasuras e devidamente assinada por quem de direito.

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

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

3.8. 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.

3.9. Ao Hospital de Clínicas Dr. Radamés Nardini - COSAM 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.

3.10. A simples participação neste processo implica na aceitação de todas as condições estabelecidas neste instrumento e seus Anexos.

4. DAS PROPOSTAS

4.1. A Proposta Comercial para o critério de seleção da empresa vencedora será o de maior valor da taxa mensal de utilização ofertado, melhor projeto arquitetônico seguindo o padrão do hospital, melhor proposta de qualidade de serviços apresentados, 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 alterar 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 apresentem 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 das propostas;

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. Deverá ser entregue 2 (dois) envelopes, o primeiro com a proposta conforme ANEXO II, o segundo envelope deverá conter a documentação solicitada conforme item 6.0 deste memorial.:

4.6.1. Tributos, se houver, indicando se a alíquota está inclusa ou não no preço ofertado;

4.6.2. Compõe o valor total os custos de impostos, transporte, instalação/desinstalação, manutenção preventiva, e outros que porventura se relacionem à prestação de serviço;

4.6.3. - Prazo de validade da proposta, não inferior a 60 (sessenta) dias;

4.7 - O preço apresentado deverá ser em moeda nacional, com até duas casas decimais, expressos em algarismos e por extenso.

4.8 - Deverão estar inclusos ainda no preço ofertado eventuais serviços de mão-de-obra e todas as despesas necessárias à execução do contrato, livre de quaisquer ônus para a CONTRATANTE, sejam estes de natureza trabalhista, previdenciária, ou ainda, licenças, tributos, etc.

5. DO PROCESSAMENTO E DO JULGAMENTO

5.1 - As propostas comerciais serão analisadas pela Comissão de Análise e Julgamento, que lavrará o competente Termo de Julgamento, cabendo submetê-lo a decisão da Diretora Geral da FUABC - Cosam - Hospital de Clínicas Dr. Radamés Nardini, nos termos regimentais.

5.2 - A presente Coleta de Preços é do tipo “MELHOR PROPOSTA COMERCIAL” conforme item 4.1 deste memorial, a qual será julgada de acordo com os seguintes critérios:

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

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

5.2.3 - Será considerada vencedora a empresa que, comprovadamente, tenha atendido a todas as exigências formais do presente Memorial, desde que os serviços estejam de acordo com todas as exigências e especificações mencionadas nos Anexos;

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

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

5.5 - 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;

5.6 - A empresa deverá apresentar a documentação em envelope separado juntamente com a da proposta, sob pena, de não o fazendo, ser desclassificada.

5.7 - O resultado final do presente certame será divulgado no site www.fuabc.org.br.

5.8 - Caberá recurso das decisões da Comissão de Análise e Julgamento do Cosam - Hospital de Clínicas Dr. Radamés Nardini no prazo de 02 (dois) dias úteis da publicação do resultado final através do site www.fuabc.org.br.

5.9 - A FUABC - Cosam - Hospital de Clínicas Dr. Radamés Nardini também publicara a ata do resultado do Julgamento das propostas para cada um dos participantes, ocasião em que será aberto prazo para impugnações e recursos.

5.10 - Estarão legitimados na apresentação de recurso os representantes legais da empresa e/ou aqueles que estiverem representados por procuração específica.

5.11 - A FUABC - Cosam - Hospital de Clínicas Dr. Radamés Nardini, em havendo interposição de recurso por quaisquer das empresas, notificará as demais através do site www.fuabc.org.br, para que, em havendo interesse, apresentem impugnação e/ou contrarrazões em 02 (dois) dias úteis impreterivelmente da notificação.

5.12 - As impugnações e os questionamentos do Memorial Descritivo deverão ser feitos formalmente e protocolados junto ao Departamento de Compras da FUABC - Cosam - Hospital de Clínicas Dr. Radamés Nardini em até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas.

6. DOCUMENTOS EXIGIDOS DA VENCEDORA DA PRESENTE COLETA DE PREÇOS

Os documentos obrigatórios de regularidade serão os seguintes:

- 6.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;
- 6.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e última alteração devidamente registrados;
- 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;
- 6.4. Prova de regularidade do FGTS (CRF);
- 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;
- 6.6. Comprovante de inscrição da empresa no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- 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.
- 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;
- 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.
- 6.10. Toda documentação específica, pertinente ao ramo de atividade.
 - 6.10.1. Documento de liberação de funcionamento da Vigilância Sanitária, em até 30 (trinta) dias após assinatura do contrato
 - 6.10.2. Manual de Boas Práticas de Fabricação e de Armazenagem - Certificado de Responsabilidade Técnica. (CRN)

6.10.3. Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária, em até 60 (sessenta) dias após assinatura do contrato.

6.10.4. Inscrição da empresa e dos profissionais técnicos junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN.

6.11. Prova do Registro nos órgãos competentes.

6.12. Atestado de capacidade técnica, emitido por órgãos públicos ou privados, pertinente ao ramo de atividade da CONTRATANTE (Hospitalar), ou declaração da empresa comprovando que presta, ou já prestou, os serviços (lanchonete/cafeteria) de forma autônoma.

6.13. 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.

7. DO CONTRATO

7.1 - O participante vencedor 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 impossibilitada de participar de futuras Coletas de Preços da CONTRATANTE.

7.2 - O presente Memorial, inclusive seus anexos, integrará o contrato que vier a ser firmado com a empresa vencedora da Coleta de Preços.

7.3 - Fica desde já eleito o foro da Comarca de Mauá/SP para dirimir quaisquer questões oriundas do presente Memorial e do contrato que em decorrência dela vier a ser firmado.

8. DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

8.1 - O objeto do presente terá início pela CONTRATADA a contar da assinatura do Contrato.

8.2 - 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 equipamentos/produtos que, a seu critério, não forem considerados satisfatórios.

8.3 - 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.

8.4 - A CONTRATADA deverá adotar medidas, precauções e cuidados tendentes a evitar danos materiais e pessoais a seus funcionários, a seus prepostos e a terceiros, sendo tais incumbências de sua integral responsabilidade.

8.5 - Durante a execução do contrato a CONTRATADA será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e seguros decorrentes e todas aquelas necessárias à prestação dos serviços objeto do presente Memorial.

9. DOS PAGAMENTOS

9.1. A CONTRATADA deverá pagar mensalmente à CONTRATANTE o valor referente à taxa de exploração da área, exclusivamente através de depósito em conta corrente.

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

9.2.1. 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;

9.3. A CONTRATANTE deverá indicar, o número da conta corrente e a agência do BANCO SANTANDER S/A, a fim de agilizar o pagamento.

10. DO REGIME DE EXECUÇÃO

10.1 - Todas as atividades desenvolvidas pela CONTRATADA deverão ser realizadas impreterivelmente de acordo com o Memorial, Anexos e Contrato.

10.2 - O preço a ser obedecido, durante a vigência deste Contrato, é aquele constante da proposta da vencedora e posteriormente CONTRATADA inserta às fls., do Processo Administrativo nº 0385/20.

11.0 - DAS PENALIDADES

11.1. 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.

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

11.2.1. 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;

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

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

11.2.4. 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.

11.3. A CONTRATANTE poderá, em decorrência da gravidade dos atos praticados pela CONTRATADA, suspender temporariamente sua participação em coleta de preços a ser realizada pelo Hospital de Clínicas Dr. Radamés Nardini - COSAM, pelo prazo de até 02 (dois) anos.

11.3.1. A CONTRATADA possui plena ciência que a CONTRATANTE encaminhará relato do ocorrido à 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.

11.4. 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;

11.5. 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;

11.6. 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;

11.6.1. 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.

12. DA VIGÊNCIA E RESCISÃO

12.1. O contrato terá duração de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por período igual período conforme termos e condições permitidos pela legislação vigente, sendo que o início da prestação dos serviços deverá ocorrer imediatamente após a assinatura do contrato

12.2. O contrato poderá ser rescindido unilateralmente mediante há interesse desta instituição, respeitando o prazo de 30 (trinta) dias para notificação.

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

12.4 – Este instrumento poderá ser rescindido por ato unilateral da FUNDAÇÃO DO ABC - COSAM, em se verificando a ocorrência de descumprimento de cláusulas contratuais, assegurados, no entanto, o contraditório e a ampla defesa.

12.5 - 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;

12.6 – Dar-se à automaticamente a rescisão dos contratos decorrentes de obrigações contraídas por meio de Convênio Administrativo ou Contratos de Gestão, no caso de rescisão das respectivas avenças administrativas.

12.7 – Dar-se à automaticamente a rescisão do contrato nº 0XXX/2020, no caso de rescisão do contrato de gestão entre a FUNDAÇÃO DO ABC – COSAM e a PREFEITURA DE MAUÁ.

13. DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 - Quaisquer esclarecimentos poderão ser obtidos na FUABC - Cosam - Hospital de Clínicas Dr. Radamés Nardini, situado na Rua Regente Feijó, 166, Vila Bocaina - Mauá, no horário das 14h00min às 16h00min;

13.2 - Todas as dúvidas eventualmente surgidas deverão ser apresentadas por escrito e encaminhadas a FUABC - Cosam - Hospital de Clínicas Dr. Radamés Nardini ou através do telefone: (11) 4547-6999 - Departamento de Compras.

13.3 - Encontram-se em anexo ao presente Memorial:

Anexo I – TERMO DE REFERÊNCIA

Anexo II – MINUTA DE CONTRATO

Anexo III – DECLARAÇÃO DE CIENCIA

Anexo IV – ATESTADO DE VISTORIA

Mauá, ____ de _____ de 2020

ADLIN DE NAZARE SANTANA S. VEDUATO

DIRETORA GERAL DA COSAM

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

A Fundação do ABC – COSAM – HOSPITAL DE CLINICAS DR. RADAMÉS NARDINI, nos termos do seu Regulamento Interno de Compras e Contratação de Serviços de Terceiros e Obras, declara a intenção de CESSÃO ONEROSA DE USO ESPAÇO FÍSICO DESTINADO A IMPLANTAÇÃO E EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (LANCHONETE / CAFETERIA / VENDING MACHINE), pelo prazo de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por iguais períodos limitando-se a 60 (sessenta) meses.

1. OBJETO

1.1. O presente Termo de Referencia objetiva CESSÃO ONEROSA DE USO ESPAÇO FÍSICO DESTINADO A IMPLANTAÇÃO E EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (LANCHONETE / CAFETERIA / VENDING MACHINE) À FUNDAÇÃO DO ABC – COSAM – HOSPITAL DE CLÍNICAS DR. RADAMES NARDINI, pelo prazo de pelo prazo de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por iguais períodos limitando-se a 60 (sessenta) meses, segundo descritivos inseridos no presente Termo de Referencia.

2. DAS EXECUÇÕES DOS SERVIÇOS

2.1. A CONTRATADA prestará os serviços na seguinte unidade e endereço: . HOSPITAL DE CLÍNICAS DR. RADAMÉS NARDINI inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda sob o N.º 57.571.275/0013-36, estabelecida na Rua Regente Feijó – Vila Bocaina - Mauá - SP

2.2. O escopo dos serviços da presente contratação contempla:

2.2.1. 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;

2.2.2. 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.

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

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

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

2.2.6. Responsabilizar-se por todas as despesas relativas a taxas, impostos, água, 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.

2.3. O fornecimento de alimentação no Pavimento do Espaço Térreo visa atender aos seguintes grupos de consumo:

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

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

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

2.3.4. Visitantes externos em atividades extras no Hospital (aulas, reuniões, visitas técnicas, seminários, etc.).

2.3.5. É proibido o atendimento a pacientes internados.

3. DA ALIMENTAÇÃO

3.1. 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.

3.2. 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).

3.3. 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;

3.4. 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);

3.5. As áreas devem ter ambientes distintos para a preparação dos alimentos e para o atendimento e acomodação dos consumidores.

3.6. 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 preparo;

3.7. Na composição dos cardápios, dar preferência para alimentos leves, de preparo simples ou semi-preparados (ex.: pré-fritos e congelados), os quais podem ser produzidos em cozinha externa e finalizados na cozinha da área permissionada;

3.8. A alimentação deve ser servidas em embalagens práticas e adequadas conforme as características do alimento;

3.9. 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.

4. DAS REGRAS GERAIS DO CARDÁPIO

4.1. O cardápio deverá ser elaborado pela CONTRATADA e apresentado ao CONTRATANTE para aprovação prévia;

4.2. 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;

4.3. As bebidas e as sobremesas deverão ser vendidas a parte.

4.4. Sugestão de refeições rápidas:

4.4.1. Quiche com salada;

4.4.2. 02 tipos de sopas.

4.5. Sugestão de alimentos e bebidas a serem comercializados:

4.5.1. Lanches:

- 4.5.1.1. Sanduíches quentes e frios variados prontos para consumo;
- 4.5.1.2. Sanduíches frios de pão integral e recheios leves;
- 4.5.1.3. Pães diferenciados: pão de batata, recheados, croissant, pão de queijo;
- 4.5.1.4. Salgados assados (pastéis, empadas, esfiras);
- 4.5.1.5. Quiches e tortas salgadas.
- 4.5.2. Bebidas:
 - 4.5.2.1. Bebidas quentes e frias de cafeteria;
 - 4.5.2. Água mineral;
 - 4.5.2.3. Sucos de frutas naturais ou polpa congelada com água ou leite;
 - 4.5.2.4. Suco em caixas ou em lata;
 - 4.5.2. Refrigerantes e afins;
 - 4.5.2.6. Iogurtes;
 - 4.5.2.7. Achocolatados;
 - 4.5.2.8. Café;
 - 4.5.2.9. Chás diversos;
 - 4.5.2.10. Leite e preparações.
- 4.5.3. Mix de produtos:
 - 4.5.3.1. Sobremesas;
 - 4.5.3.2. Chocolates;
 - 4.5.3.3. Sorvetes;
 - 4.5.3.4. Bolos simples e confeitados;
 - 4.5.3.5. Tortas variadas;
 - 4.5.3.6. Salada de frutas.
- 4.5.4. Impulsos:
 - 4.5.4.1. Chicletes;
 - 4.5.4.2. Drops;

4.5.4.3. Balas.

5. DAS CONDIÇÕES DE OPERAÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. CONTRADADA deve utilizar as instalações cedidas pelo Hospital de Clínicas Dr. Radamés Nardini exclusivamente para o cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação e manutenção do espaço cedido. O serviço deve permanecer aberto das 06h00 às 22h00 de segunda a domingo, inclusive feriados.

5.2. A CONTRATADA deve adotar e manter preço justo na comercialização dos produtos, observando os valores praticados no mercado para produtos similares, sendo proibidos preços abusivos ou majorados em função de sua localização e ausência de concorrência.

5.3. Fica terminantemente proibida a venda de:

5.3.1. Bebidas alcoólicas de qualquer característica ou espécie, incluindo as chamadas “cervejas sem álcool”;

5.3.2. Cigarros e qualquer derivado de tabaco.

5.4. 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);

5.5. 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;

5.6. 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;

5.7. Programar o abastecimento e reposição de produtos e mercadorias em horários adequados e previamente acordados com a administração do hospital;

5.8. 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 a área de estoque;

5.9. Realizar o transporte e abastecimento em veículos e embalagens apropriadas;

5.10. Recolher sistematicamente louças, embalagens e qualquer utensílio servido, zelando pela organização e boa apresentação dos espaços;

5.11. Manter as áreas de convivência limpas, higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;

5.12. As áreas ocupadas deverão ser mantidas adequadamente limpas e higienizadas, incluindo a entrada do Hospital;

5.13. Adotar embalagens apropriadas para a coleta do lixo e resíduos, recolhendo-o sistematicamente para os locais designados pelo CONTRATANTE;

5.14. 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.

5.15. Na lanchonete é expressamente vedado:

a) Utilização de alto-falante e/ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento do hospital;

b) A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos corrosivos, tóxicos ou de forte odor;

c) Comercialização de bebidas alcoólicas;

d) Comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;

e) Comercialização de todo e qualquer tipo de medicamento;

f) Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;

5.16. A CONTRATANTE poderá determinar a suspensão da venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ou que comprometer a incolumidade da saúde ou contrariar o interesse público ou legislações vigentes ou quando julgar inconveniente ao interesse público e à sua imagem, ato que deverá ser devidamente justificado pela CONTRATADA.

5.17. Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches e refeições, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade, de procedência conhecida e devem estar dentro do prazo de validade, apresentando-se em perfeitas condições de preservação, garantindo assim o bem estar da comunidade.

5.17.1. Os lanches e refeições deverão apresentar boa aparência, dando especial atenção e preferência, para comercialização de lanches e refeições com baixo teor de gordura, sal, açúcar e condimentos.

5.17.2. Os gêneros alimentícios que demandarem refrigeração (sobremesas, lanches frios, etc) deverão ser colocados em um equipamento refrigerado compatível (refrigerador, freezer), assim como os gêneros alimentícios que demandarem aquecimento (lanches quentes) deverão ser

colocados em estufas, e tais equipamentos deverão permanecer ligados ininterruptamente enquanto houver demanda para a sua utilização.

5.17.3. O serviço de lanchonete deverá dispor, em sachês individuais: açúcar, adoçante artificial e molhos (ketchup, mostarda, maionese, pimenta, etc.), atentando – se ao prazo de validade dos mesmos.

5.17.4. Deverão ser utilizados utensílios devidamente higienizados (pegador de alimentos, garfos) e/ou guardanapos de papel para manusear os alimentos.

5.17.5. A data de fabricação e validade dos produtos prontos para consumo (sobremesas, salada de frutas, sanduíches, etc) deverão estar visíveis ao consumidor através do uso de etiquetas adequadas para essa finalidade.

5.18. A CONTRATADA deverá obedecer todas as exigências da vigilância sanitária; especialmente, as disposições da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, a Portaria CVS nº 5, de 09 de abril de 2013 e demais disposições regulamentares

5.19 A CONTRATADA deverá utilizar quantos profissionais forem necessários para que o serviço seja prestado com presteza e agilidade, de modo a evitar a formação de longas filas em qualquer momento. O serviço prestado não deve conter interrupções seja por motivo de férias do funcionário, licença, falta do funcionário ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão.

5.19.1. Caberá a CONTRATADA promover, sem ônus para a CONTRATANTE, cursos de treinamento geral e específico aos seus funcionários, por área de atuação, conforme determina a legislação pertinente.

5.19.2. Preferencialmente deverá ser alocado para trabalhar um empregado exclusivamente no caixa, o qual, no momento em que estiver desempenhando a referida função, não poderá manipular objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com os alimentos.

5.20. A CONTRATANTE não fornecerá quaisquer equipamentos, mesas e cadeiras, sendo estes de responsabilidade da CONTRATADA.

5.20.1. As cadeiras e mesas utilizadas na cantina deverão ser padronizadas.

5.20.2. Todos os materiais, equipamentos e utensílios para prestação de serviços devem estar em perfeito estado de funcionamento.

5.21 Quanto à limpeza e às boas condições de higiene, a CONTRATADA deverá providenciar na área objeto da concessão:

- a) Varrição de áreas de ocupação externas e internas;
- b) Limpeza geral e sanitização dos equipamentos e utensílios;
- c) Limpeza e sanitização adequada dos recipientes e locais de acondicionamento do lixo;

- d) Lavagem de paredes, pisos, vidros, portas, janelas (inclusive das áreas externas), refrigeradores, freezers, entre outros;
- e) Limpeza constante das mesas e cadeiras para que permaneçam livres de resíduos de alimentos;
- f) Retirar, quantas vezes forem necessárias e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, microrganismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à CONTRATADA a aquisição de materiais necessários a esses serviços;
- g) Cuidar da separação, acondicionamento selecionado e entrega em local previamente determinado dos resíduos inaproveitáveis gerados pelo estabelecimento;
- h) Responsabilizar-se pelo controle e destinação ambiental dos resíduos dos serviços prestados e de acordo com a legislação vigente;
- i) Instruir os empregados acerca da forma de coleta do lixo, de acordo com a legislação;
- j) Dar a destinação adequada aos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, sendo de sua inteira responsabilidade o seu transporte e destinação.

5.21.1. Todos os recipientes para coleta de resíduos, que deverão existir na área interna e externa da Lanchonete, em número razoável, deverão ser adequados, de fácil limpeza e providos de tampo com acionamento por pedal, bem como ter acondicionados sacos de lixo apropriados.

5.22 Apresentar procedimentos adequados para perfeita recepção e armazenamento dos produtos perecíveis e não perecíveis, obedecendo aos critérios que garantam a manutenção da qualidade dos produtos, tais como:

- a) Data de produção e prazo de validade, etiquetagem, temperatura de acordo com o gênero.
- b) Disposição dos diferentes grupos de matérias-primas conforme suas características.
- c) Monitoramento de temperaturas para manutenção dos produtos em estoque.
- d) Recusa dos alimentos que estejam com prazo de validade vencido e aqueles impróprios para o consumo devido a possíveis alterações ocorridas.

5.23. A CONTRATADA deverá realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, abrigo, acesso e ou proliferação dos mesmos

6. DAS EQUIPES DE TRABALHO

6.1. 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, conforme item 7.0 deste memorial;

6.2. 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;

6.3. Caso o funcionário seja desligado das suas atividades, a reposição do mesmo deverá ocorrer em até 24h (vinte quatro horas) a contar da solicitação da CONTRATANTE;

6.4. Zelar pelo padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, adotando processos de educação e orientação de postura adequada às funções exercidas;

6.5. 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.

7. TRAJES

7.1. Eventuais trajes ou uniformes fornecidos pela CONTRATADA os seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada junto ao órgão CONTRATANTE.

7.1.1 Para os funcionários que irão manipular os alimentos, é necessário utilizar:

a) Touca, luva para manuseio dos alimentos, vestes preferencialmente fechadas e em perfeitas condições de higiene, preferencialmente na cor branca ou em cores claras, sapatos/tênis e outros que se fizerem necessários.

7.1.2 Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme, exceto na função de caixa ou atendimento. Todas as pessoas que trabalham na Lanchonete deverão utilizar vestuário adequado à natureza do serviço; sendo expressamente vedado a todos os que trabalham na Lanchonete o uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga, entre outras proibições das normas sanitárias.

7.1.3 Para todos os funcionários da cantina será exigido o uso de calçados fechados.

8. EQUIPAMENTOS

8.1. Sugestão de equipamentos na exploração do serviço:

8.1.1. Balcão refrigerado;

8.1.2. Microondas;

8.1.3. Forno elétrico;

8.1.4. Liquidificador;

8.1.5. Máquinas de café expresso e Cafeteira de coador;

8.1.6. Mesas e cadeiras;

8.1.7. Sanduicheira;

8.1.8. Vitrine aquecida;

8.1.9. Vitrine refrigerada e/ou Visa cooler.

8.1.10. Outros equipamentos pertinentes ao contrato desde que tenha previamente autorização da CONTRATANTE.

9. INFRAESTRUTURA

9.1. Para a exploração comercial de serviços alimentação (refeição/lanchonete), inclui os projetos de arquitetura e instalações (elétrica e hidráulica), sendo:

9.1.1. Espaço do Pavimento Térreo

9.1.1.1. Este espaço de 72 m² deve ser adaptado para a instalação de lanchonete/cafeteria. Deve se constituir por uma área de manipulação de alimentos já preparados e uma área destinada ao seu consumo.

9.1.1.2. Área destinada à manipulação de alimentos/depósito: 29,70m²

9.1.1.3. Área destinada ao atendimento e consumo interno: 29,70m² e externo 42m²

9.1.1.4. Os projetos deverão ser previamente aprovados pelo CONTRATANTE.

9.1.1.5. É obrigatório o envio da relação de equipamentos da cozinha com as respectivas especificações técnicas e voltagens.

9.1.1.6. Toda a construção de instalações elétricas, hidráulicas e outros, deverão ser executados pela CONTRATADA.

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

9.2. Considerações mínimas de materiais a serem empregados:

9.2.1. 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);

9.2.2. Cubas: em inox;

9.2.3. Metais e louças: 1º linha, Deca/ Docol/ Incepa ou similar;

9.2.4. Portas: revestidas em laminado melamínico (seguir padrão de paleta de cores do hospital);

9.2.5. Ferragens: das marcas Papaiz/ Pado ou similar;

9.2.6. Ralos escamoteáveis;

9.2.7. Iluminação: cozinha e refeitório, seguir o padrão do hospital.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

10.3. 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;

10.4. 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;

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

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

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

10.8. 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;

10.9. 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;

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

10.11 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.

10.12. Colocar à disposição da CONTRATADA a área física objeto do contrato de concessão de uso, nos termos deste documento, do Edital e seus anexos.

10.13. Disponibilizar pontos de água e energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento provocados pelos fornecedores.

10.14. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

10.15. Receber o objeto de acordo com as especificações descritas neste documento, rejeitando, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com o contratado.

10.16. Aprovar, emitir e fiscalizar a relação de produtos a ser comercializados, podendo a administração exigir as modificações que se evidenciarem convenientes, principalmente com a finalidade de manter o padrão de qualidade aos serviços executados pela CONTRATADA.

10.17. Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos fornecidos pela CONTRATADA, necessários à boa prestação dos serviços.

10.18. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

10.19. Realizar pesquisa de preços periodicamente, em prazo não superior a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados em Ata.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua Proposta de Cardápio, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os equipamentos e utensílios necessários, quantidade especificada neste Termo de Referência.

11.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

11.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

- 11.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.
- 11.5. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso.
- 11.6. Apresentar à CONTRATANTE, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço.
- 11.7. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante.
- 11.8. Atender às solicitações da CONTRATANTE quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência.
- 11.9. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração.
- 11.10. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.
- 11.11. Relatar à CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.
- 11.12. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
- 11.13. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 11.14. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite legalmente permitido.
- 11.15. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- 11.17. Entregar as refeições devidamente acondicionadas e em perfeitas condições de consumo.
- 11.18. Providenciar as licenças junto aos órgãos públicos competentes, apresentando as mesmas ao Hospital de Clínicas Dr. Radamés Nardini.
- 11.19. Não deixar expostos no local, caixas, embalagens ou quaisquer outros objetos que comprometam a boa aparência do local.

11.20. Colocar a Cantina em funcionamento em um prazo máximo de 07 (sete) dias após assinatura do Termo de Concessão de Uso.

11.21. Fixar em local bem visível a tabela de preços previamente aprovada pela CONTRATANTE, obedecendo-a integralmente.

11.22 Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal relacionadas com os serviços prestados.

11.23 Assumir as despesas decorrentes de serviços e materiais de limpeza da área ocupada/concedida.

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

11.25. A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de implementação detalhado.

11.26. 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.

11.27. A CONTRATADA obriga-se a cumprir as normas legais vigentes e as normas internas da CONTRATANTE, incluindo, mas não se limitando, à:

11.28. Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA;

11.29. Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional – PCMSO;

11.30. Atestado de Saúde Ocupacional – ASO, onde deverá constar o nome e o registro profissional do médico coordenador do PCMSO;

11.31. Serviço Especializado de Segurança e Medicina do Trabalho – SESMT, trabalhando preventivamente na segurança e saúde ocupacional em harmonia com o SESMT do HC/CHMSBC.

11.32. 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.

11.33. 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.

11.34. 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.

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

11.36. 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.

11.37. 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.

11.38. 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.

11.39. 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.

11.40. 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.

11.41. 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.

11.42. 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.

11.43. 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.

11.44. 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;

11.45. 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;

11.46. 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);

11.47. 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.

11.48. 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;

11.49. 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.

12. OBRAS E BENFEITORIAS

12.1. Para toda e qualquer benfeitoria a ser introduzida na área concedida, ainda que necessária, será indispensável prévia e expressa autorização por escrito da CONTRATANTE e ela passará a constar como parte integrante do patrimônio da CONTRATANTE, independentemente de indenização.

12.2. A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela manutenção das redes de instalações internas (elétricas e hidráulicas) da área concedida, devendo mantê-las em perfeitas condições de uso e funcionamento, devendo para isso:

12.2.1. Comunicar por escrito à CONTRATANTE qualquer dano ou avaria às instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

12.2.2. Providenciar imediatamente o reparo das instalações ou mesmo a substituição por outra(s) nova(s), em caso de danos, avarias ou prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas.

12.3. Toda a manutenção efetuada nas instalações, preventiva ou corretiva, no âmbito do objeto do contrato será de responsabilidade da CONTRATADA, que arcará com o ônus advindo dessa ação.

ANEXO II

MINUTA DE CONTRATO

MINUTA - CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº/2020

Processo nº XX/XXXX

EMENTA: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA CESSÃO ONEROSA DE USO ESPAÇO FÍSICO DESTINADO A IMPLANTAÇÃO E EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (LANCHONETE / CAFETERIA / VENDING MACHINE) À FUNDAÇÃO DO ABC – COSAM – HOSPITAL DE CLÍNICAS DR. RADAMES NARDINI.

CONTRATADA: ...

Por este instrumento de CONTRATO, as partes, de um lado, a FUNDAÇÃO DO ABC – COSAM – HOSPITAL DE CLÍNICAS DR. RADAMÉS NARDINI inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda sob o N.º 57.571.275/0013-36, estabelecida na Rua Regente Feijó – Vila Bocaina - Mauá - SP, neste ato representado por sua Diretora Geral Dr. Adlin de Nazaré Santana S. Veduato, Médica, brasileira, casada, portador da cédula de identidade sob o nº 53.070.596-5, inscrito no CPF/MF sob o nº 472.159.332-53, doravante denominada 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 xxx/xxxx, 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 (lanchonete/cafeteria/vending machine) no Hospital de Clínicas Dr. Radamés Nardini - COSAM, conforme especificações técnicas exigidas no presente instrumento, pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por iguais períodos limitando a 60 (sessenta) meses.

1.1.1. Faz parte integrante deste contrato o Memorial Descritivo, Termo de Referencia e seus anexos

1.2. O escopo dos serviços da presente contratação contempla:

1.2.1. 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;

1.2.2. 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.

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

2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

2.3. 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;

2.4. 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;

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

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

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

2.8. 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;

2.9. 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;

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

2.11 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.

2.12. Colocar à disposição da CONTRATADA a área física objeto do contrato de concessão de uso, nos termos deste documento, do Edital e seus anexos.

2.13. Disponibilizar pontos de água e energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento provocados pelos fornecedores.

2.14. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

2.15. Receber o objeto de acordo com as especificações descritas neste documento, rejeitando, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com o contratado.

2.16. Aprovar, emitir e fiscalizar a relação de produtos a ser comercializados, podendo a administração exigir as modificações que se evidenciarem convenientes, principalmente com a finalidade de manter o padrão de qualidade aos serviços executados pela CONTRATADA.

2.17. Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos fornecidos pela CONTRATADA, necessários à boa prestação dos serviços.

2.18. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

2.19. Realizar pesquisa de preços periodicamente, em prazo não superior a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados em Ata.

3. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

3.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua Proposta de Cardápio, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os equipamentos e utensílios necessários, quantidade especificada neste Termo de Referência.

3.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

3.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

3.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

3.5. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso.

3.6. Apresentar à CONTRATANTE, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço.

3.7. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante.

3.8. Atender às solicitações da CONTRATANTE quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência.

3.9. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração.

3.10. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

3.11. Relatar à CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.

3.12. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

3.13. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

- 3.14. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite legalmente permitido.
- 3.15. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- 3.17. Entregar as refeições devidamente acondicionadas e em perfeitas condições de consumo.
- 3.18. Providenciar as licenças junto aos órgãos públicos competentes, apresentando as mesmas ao Hospital de Clínicas Dr. Radamés Nardini.
- 3.19. Não deixar expostos no local, caixas, embalagens ou quaisquer outros objetos que comprometam a boa aparência do local.
- 3.20. Colocar a Cantina em funcionamento em um prazo máximo de 07 (sete) dias após assinatura do Termo de Concessão de Uso.
- 3.21. Fixar em local bem visível a tabela de preços previamente aprovada pela CONTRATANTE, obedecendo-a integralmente.
- 3.22 Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal relacionadas com os serviços prestados.
- 3.23 Assumir as despesas decorrentes de serviços e materiais de limpeza da área ocupada/concedida.
- 3.24. A Contratada obriga-se a iniciar as obras de construção e instalação dos serviços, no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, contados da data da assinatura do contrato, com prazo máximo de 90 (noventa) dias corridos para sua conclusão e início das atividades.
- 3.25. A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de implementação detalhado.
- 3.26. 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.
- 3.27. A CONTRATADA obriga-se a cumprir as normas legais vigentes e as normas internas da CONTRATANTE, incluindo, mas não se limitando, à:
- 3.28. Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA;
- 3.29. Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional – PCMSO;
- 3.30. Atestado de Saúde Ocupacional – ASO, onde deverá constar o nome e o registro profissional do médico coordenador do PCMSO;
- 3.31. Serviço Especializado de Segurança e Medicina do Trabalho – SESMT, trabalhando preventivamente na segurança e saúde ocupacional em harmonia com o SESMT do HC/CHMSBC.

3.32. 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.

3.33. 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.

3.34. 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.

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

3.36. 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.

3.37. 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.

3.38. 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.

3.39. 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.

3.40. 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.

3.41. 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.

3.42. 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.

3.43. 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.

3.44. 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;

3.45. 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;

3.46. 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);

3.47. 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.

3.48. 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;

3.49. 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 SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES

4.1. 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.

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

4.2.1. 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;

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

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

4.2.4. 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.

4.3. A CONTRATANTE poderá, em decorrência da gravidade dos atos praticados pela CONTRATADA, suspender temporariamente sua participação em coleta de preços a ser realizada pelo Hospital de Clínicas Dr. Radamés Nardini - COSAM, pelo prazo de até 02 (dois) anos.

4.3.1. A CONTRATADA possui plena ciência que a CONTRATANTE encaminhará relato do ocorrido à 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.

4.4. 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;

4.5. 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;

4.6. 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;

4.6.1. 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.

5. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1. A CONTRATADA deverá pagar mensalmente à CONTRATANTE os valores referentes à utilização do espaço, exclusivamente através de depósito em conta corrente.

5.2. 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.

6. DAS ALTERAÇÕES DO CONTRATO

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

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

6.2.1. 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.

7. DA RESCISÃO/RESILIÇÃO

7.1. As partes poderão resiliir, 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.

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

7.3. 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.

7.4. 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.

7.5. Dar-se-á automaticamente a rescisão do contrato decorrente a não renovação do contrato de Gestão entre o Município de Mauá e a Fundação do ABC – COSAM – Hospital de Clínicas Dr. Radamés Nardini.

8. DA CESSÃO E TRANSFERÊNCIA

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

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

9. DO RECURSO AO JUDICIÁRIO

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

10. DA VIGÊNCIA

10.1. O prazo de vigência deste Contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais períodos limitando-se a 60(sessenta) meses.

10.2. 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.

11. CONDIÇÕES COMERCIAIS

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

11.1.1. O valor mínimo definido a título de taxa mensal de utilização que a CONTRATADA se obriga a pagar para a exploração da área objeto é de R\$ 3.000,00 (três mil reais) sendo este valor equiparado a um aluguel de espaço comercial nas imediações desta instituição. No primeiro ano de contrato, a taxa de exploração comercial será fixa. A CONTRATADA também será responsável pelo pagamento das contas de consumo como água, telefone, internet e energia elétrica, manutenção da área de jardim externo, limpeza da área externa do hospital.

11.1.2. Após o primeiro ano, o taxa de exploração comercial será reajustada anualmente pelo IGPM e serão mantidas as contas de consumo como água, telefone, internet e energia elétrica, manutenção da área de jardim externo, limpeza da área externa do hospital.

12. DA EXCEÇÃO DO CONTRATO NÃO CUMPRIDO

12.1. 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.

13. DO FORO DE ELEIÇÃO

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

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. 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.

14.2. 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.

14.3. 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.

14.4. 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.

14.5. Se uma disposição contratual for considerada inválida, ilegal ou inexequível 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 às partes de comum acordo sobre as Cláusulas, termos e condições deste instrumento, firmam-no em 03 (Três) vias de igual teor e conteúdo, na presença de 02 (duas) testemunhas.

Mauá, XX de Julho de 2020.

FUNDAÇÃO DO ABC – COSAM – HOSPITAL DE CLINICA DR. RADAMÉS NARDINI

Nome da Empresa

CNPJ

Procurador Legal

ANEXO VI

MODELO DE ATESTADO DE VISTORIA

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

EMPRESA:

CNPJ:

OBJETO DA PROPOSTA:

Declaramos que a empresa _____ representada pelo Sr(ª)
_____, RG nº _____, compareceu às instalações do
Hospital de Clínicas Dr. Radamés Nardini _____, tomando ciência e vistoriando as
condições do referido local, as características e as necessidades dos serviços a serem prestados, bem
como os elementos que possam interferir - direta e indiretamente - na avaliação do objeto da
referida Licitação, promovida pela COLETA DE PREÇOS

Mauá _____ de _____ de _____

Assinatura e Carimbo do funcionário do Hospital