

TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA FORNECEDORA DE REFEIÇÃO TRANSPORTADA PRONTA PARA CONSUMO PARA PACIENTES E COLABORADORES DA FUNDAÇÃO DO ABC UNIDADE PAI-BS (POLO DE ATENÇÃO INTENSIVA EM SAÚDE MENTAL).

1 – OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Fornecimento de serviços de refeição transportada, prontas para o consumo, nutricionalmente equilibradas e seguras, pela **CONTRATADA**, aos funcionários e pacientes da **CONTRATANTE**, ou a quem esta indicar, com exclusividade, no endereço: Rua Oswaldo Cruz, 197 - CEP 11045-904 - Bairro Boqueirão – Santos SP, de acordo com o indicado nos **Anexos I, II, III, IV e V**, pelo regime de preço fixo por refeição.

A CONTRATADA deve estar inscrita na SEVISA (Sistema Estadual de Vigilância Sanitária), bem como no CRN (Conselho Regional de Nutricionistas), conforme o artigo 18 do Decreto nº 84.444/80, e obedecer os padrões higiênico sanitários determinados por esses órgãos, desde a aquisição de produtos e equipamentos, contratação de mãos de obra, produção das refeições até a entrega das refeições no setor de nutrição do PAI-BS.

2- JUSTIFICATIVA

A contratação é necessária para o fornecimento de refeições transportadas para pacientes e colaboradores do PAI-BS, visto que as instalações, equipamentos e mão de obra do setor de Nutrição e Dietética do PAI-BS não suporta preparações de refeições como as necessárias para suprir as demandas.

3. DO LOCAL DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 A entrega será realizada no setor de Nutrição do PAI-BS. (Polo de Atenção Intensiva em Saúde Mental), localizado no endereço: Rua Oswaldo Cruz, 197-CEP: 11045-904, Bairro Boqueirão, Santos / SP, (complexo do Hospital Guilherme Álvaro), Podendo também ser realizada pela entrada do PAI-BS na Rua Siqueira Campos, SN, Bairro Boqueirão, Santos / SP, conforme disponibilidade acordada previamente.

3.4 Quaisquer dúvidas poderão ser sanadas através do seguinte contato: e-mail: nutricao@paibaixadasantista.org.br / Telefone: (13) 3797-8772.

4.0 - PROPOSTAS

4.1 A proposta Comercial deverá cumprir com:

4.1.1 Conforme descrito na tabela de quantidades médias diárias de cada refeição, Itens alimentícios e dias e horários das entregas **(ANEXO I)**;

4.1.2 Descrições da incidência mensal das preparações **(ANEXO II)**;

4.1.3 Descrições das refeições servidas, compostas por: (Item / Composição / Porção por usuário), sistema de serviço de almoço e jantar (porcionado gramagem / self-service), quantidade total/dia. Notas e observações necessárias em cada serviço (**ANEXO III**);

4.1.4 A CONTRATADA deve informar Tabelas de Proposta comercial contemplando no preço de cada refeição: (produtos alimentares, produtos não alimentares, salários e encargos, benefícios, impostos, despesas administrativas, taxa de remuneração), entre outros encargos necessários para produção e entrega dos alimentos prontos para o consumo, bem como dos itens da tabela de estocáveis e descartáveis (anexo V). A tabela deve conter o serviço/refeição, quantidade diária e preço unitário padrão por refeição;

4.1.5 A CONTRATADA deve colocar a proposta em Tabela com a descrição e preço unitário ou por pessoa de refeições Temáticas possíveis de serem solicitadas em datas comemorativas. Exemplo: Jantar de Natal e Ano Novo, Bolo de aniversário, refrigerante. Incluir **Nota** descrevendo um exemplo de composição de Jantar/Ceia de Natal, com sobremesa e refrigerante, entregues prontas para o consumo.

4.1.6 Tabelas com a descrição dos insumos, já incluídos no preço por refeição, detalhamento dos itens e suas quantidades por pacote / caixa e a frequência de entrega. Esses itens estão descritos no (**ANEXO V**);

4.1.7 Listas de itens / utensílios que devem ser cedidos pela CONTRATADA à CONTRATANTE durante a vigência do contrato, e lista de itens / utensílios que devem ser cedidos à CONTRATADA pela CONTRATANTE para o transporte de alimentos durante a vigência do contrato, conforme descrito no ANEXO VI. Sendo os mesmos devolvidos aos proprietários no ato do encerramento do contrato e nas mesmas condições que foram cedidos;

4.1.8 A CONTRATADA deve indicar Datas de medições para pagamento, Condições para reajuste de preço, Vigência do contrato, Termo de aceite;

4.1.9 A CONTRATADA deve informar Nomes e contatos de principais parceiros atendidos por ela através de refeição transportada.

5.0 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. A prestação dos serviços, pela CONTRATADA, obedecerá ao estabelecido neste Termo de Referência, no Instrumento de Contrato, nos termos constante da Lei 8.666/93. Destacam-se além de outras obrigações constantes no Termo de Referência e do Contrato, as seguintes obrigações:

5.1.1 Atender plenamente ao compromisso assumido com A CONTRATANTE, através da proposta, a qual passa a integrar este instrumento, independentemente de transcrição;

5.1.2 Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do gestor autorizado pela CONTRATANTE, encarregado de acompanhar a execução do Instrumento de Contrato, prestando todos os esclarecimentos que lhes forem solicitados e atendendo às reclamações formuladas.

5.1.3 A CONTRATADA deverá ceder acesso ao ambiente de preparo das refeições, estoque e higienização, para que a CONTRATANTE fiscalize os processos de preparo das refeições pela CONTRATADA, no que se refere à qualidade, higiene e limpeza, através de pessoal previamente designado.

5.1.4 Pagar todos os tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidem ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre o objeto contratado;

5.1.5 Manter durante todo o prazo de vigência do contrato a compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas quando da assinatura deste documento.

5.1.6 Não transferir, subcontratar ou ceder, total ou parcialmente, a qualquer título os direitos e obrigações decorrentes da aprovação do objeto deste Termo de Referência, salvo quando expressamente autorizada pela CONTRATANTE.

5.1.7 A CONTRATADA deverá fornecer aos seus colaboradores os EPI's e equipamentos necessários para a execução dos serviços ofertados na proposta dentro das Normas e Procedimentos em vigência nas Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho;

5.1.8 Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a serem vítimas os seus empregados ou prepostos quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhe assegurem e demais exigências legais para o exercício das atividades;

5.1.9 Garantir a mão de obra necessária para a execução de serviços de fornecimento de refeição transportada pronta para o consumo, obedecendo os padrões estabelecidos pela SEVISA (Sistema Estadual de Vigilância Sanitária), para o PAI-BS.

5.2 A CONTRATADA deverá executar o serviço, atendendo as necessidades, sendo realizada por profissionais qualificados, materiais de qualidades, conforme especificado neste Termo de Referência e equipamentos adequados e que atendam as normas de segurança.

5.3 A CONTRATADA deverá devolver os utensílios cedidos pela CONTRATANTE, descritos em contrato, na mesma quantidade e em perfeitas

condições de uso, no término do contrato, respondendo pelos danos ou prejuízos causados aos mesmos.

5.4 Fornecer refeições aos pacientes, empregados, dirigentes, visitas e terceiros autorizados pela CONTRATANTE, nas condições de qualidade e quantidade indicadas nos anexos deste termo.

5.5 Enviar cardápio semanal de pacientes e colaboradores, até quinta-feira, para a semana seguinte, afim de haver tempo hábil para que a nutricionista da CONTRATANTE avalie e faça sugestões de adaptação.

5.6 A CONTRATADA deverá preparar as refeições com as especificidades no cardápio dos pacientes, sendo estas refeições de fácil mastigação e deglutição (picadas, sem ossos, sem espinhos, sem excesso de gordura e sal) utilizando-se da melhor técnica, bem como, alimentos de qualidade, nutricionalmente equilibrados e isentos de produtos químicos ou impurezas, que se apresentem em perfeita qualidade, cuja aquisição será de sua responsabilidade.

5.7 A CONTRATADA deverá produzir dietas conforme solicitado pela nutricionista da CONTRATANTE, de acordo com as necessidades de pacientes, podendo ser: dieta com baixo teor de sódio, dieta pastosa com purês ou sopas, dieta com baixo teor de gorduras como sopas ou peixes.

5.8 A CONTRATADA deverá fazer a troca imediata, e sem custo adicional para a CONTRATANTE, de itens alimentícios de composição de cardápios, e itens não alimentícios que não estiverem próprios para o consumo/uso ou com as embalagens danificadas ou fora do prazo de validade.

5.10 A CONTRATADA fica obrigada a guardar por 72 horas, amostras de todos os itens alimentícios e bebidas servidas a pacientes e seus visitantes e

colaboradores do CONTRATANTE, conforme exige a CVS 5/2013, e sujeitar amostras à análise laboratorial, quando necessário e sinalizado pela CONTRATANTE.

5.11 A CONTRATADA deverá exigir de seus funcionários ou prepostos, o respeito e cumprimento das normas internas da CONTRATANTE, bem como se responsabiliza sob as penas da lei, pela não divulgação de dados ou informações relacionadas com os serviços realizados, a não ser que esteja expressamente autorizada e por escrito pela CONTRATANTE.

5.12 A CONTRATADA deverá executar as tarefas necessárias ao fornecimento das refeições e todos os serviços a eles relacionados, desde a compra de gêneros alimentícios, até a entrega no endereço da CONTRATANTE, os quais, serão feitas exclusivamente por funcionários da CONTRATADA.

5.13 A CONTRATADA deverá se responsabilizar pelo pagamento dos salários, encargos trabalhistas, sociais e previdenciários dos seus funcionários, devendo ainda fornecer mensalmente cópia simples dos recolhimentos efetuados ao INSS, FGTS e outros comprovantes de pagamentos de contribuições trabalhistas ou previdenciárias.

5.14 A CONTRATADA deverá Providenciar e manter sempre válidos, os exames admissionais, demissionais e periódicos, exigidos pela Legislação vigente. É facultado à CONTRATANTE solicitar outros exames, arcando; entretanto, com os custos a eles relativos.

5.15 A CONTRATADA, na qualidade de ALBERGADO, deverá se responsabilizar, perante a CONTRATANTE e terceiros, tecnicamente pelo cumprimento de todos os dispositivos inseridos na legislação que trata de segurança e saúde do trabalhador, especialmente as NR 6 (EPI's), NR 7

(PCMSO) e NR 9 (PPRA), (inclusive no que concerne aos trabalhadores de empresas a ela ligadas), assim como a qualidade da prestação do serviço contratado dentro do espaço cedido pela CONTRATANTE, também considerada como ALBERGANTE, conforme determina a Portaria CVS nº 5, de 2013.

5.16 A CONTRATADA deverá Ressarcir danos causados por quebras de equipamentos ou infra estrutura ocasionados por uso indevido dos mesmos por parte de pessoal da CONTRATADA, desde que, devidamente comprovados através de pareceres técnicos efetuados por Companhia de Seguros e/ou pelo fabricante e/ou por assessores técnicos e independentes especializados.

5.17 A CONTRATADA deverá garantir a entrega das refeições dentro do horário previsto e sinalizado pela CONTRATANTE, conforme descrito no ANEXO I.

5.18 A mão de obra necessária deve garantir a perfeita execução para os serviços de entrega de refeição transportada pronta para consumo, em conformidade com a SEVISA (Sistema Estadual de Vigilância Sanitária), com fornecedores devidamente cadastrados nos órgãos regulamentadores dos bens de consumo que comercializam. Devendo a entrega de todas as refeições contratadas ser para o Polo de Atenção Intensiva em Saúde Mental PAI-BS, e conforme descrito nos **ANEXOS I, II, III, IV e V**.

5.19 As entregas das refeições prontas para o consumo, deverão ser realizadas de segunda à segunda, 4 vezes ao dia, sendo nesta ordem: 06h, 10h, 15h e 16h, conforme descrito no **ANEXO I**. Os pedidos serão realizados diariamente até às 15h00, por e-mail, pelo Setor de Nutrição da CONTRATANTE.

5.20 Quaisquer dúvidas poderão ser sanadas através do seguinte contato: e-mail: nutricao@paibaixadasantista.org.br ou telefone 3797-8772.

6.0 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1 São obrigações da CONTRATANTE, além das demais previstas neste instrumento e na legislação aplicável, realizar os pagamentos devidos a CONTRATADA de acordo com o que for estabelecido em contrato;

6.2 Fiscalizar o fornecimento do objeto deste Contrato.

6.3 Cumprir pontualmente com todas as obrigações financeiras para com a CONTRATADA.

6.4 Fornecer a qualquer tempo e com o máximo de presteza, mediante solicitação escrita da CONTRATADA, informações adicionais, dirimir dúvidas e orientá-la em todos os casos omissos.

6.5 Aplicar penalidades à CONTRATADA, quando for o caso.

6.6 Fiscalizar a execução do contrato, através de gestor especialmente designado.

6.7 Rejeitar os serviços e produtos que a CONTRATADA entregar fora das especificações do termo de referência e seus anexos, bem como na proposta, e quaisquer alimentos fora do padrão ou impróprios para o consumo humano, poderão ser rejeitados.

6.8 Verificar a regularidade da situação fiscal da CONTRATADA.

6.9 A CONTRATANTE obriga-se a cumprir todas as exigências contidas no presente Termo de Referência e no Contrato a ser firmado.

6.10 A CONTRATANTE fica obrigada a manter os alimentos entregues em condições adequadas para o que se destinam.

6.11 A CONTRATANTE fica obrigada a guardar por 72 horas, amostras de todos os itens alimentícios e bebidas servidas a pacientes e seus visitantes e colaboradores, conforme exige a CVS 5/2013.

6.12 A CONTRATANTE deverá devolver os utensílios cedidos pela CONTRATADA, conforme descrito no **ANEXO VI**, na mesma quantidade e em perfeitas condições de uso, no término do contrato, respondendo pelos danos ou prejuízos causados aos mesmos.

6.13 Conceder à CONTRATADA, durante a vigência deste contrato à exclusividade no fornecimento de refeições dentro do seu estabelecimento.

6.14 A CONTRATANTE, durante a vigência do contrato, e nos 24 meses seguintes ao término da rescisão, por qualquer motivo, direta ou indiretamente, a não oferecer emprego ou empregar qualquer funcionário da CONTRATADA, sob pena de multa. A título de transferência de *know-how*, havendo infração a essa cláusula, a CONTRATANTE deverá indenizar a CONTRATADA pela importância equivalente a 12 vezes a última remuneração recebida por cada funcionário da CONTRATADA que venha a ser contratado pela CONTRATANTE.

6.15 Em caso de férias coletivas, ou por força maior que cause a redução na quantidade de refeições previstas, a CONTRATANTE, obriga-se a comunicar a CONTRATADA por escrito com uma antecedência mínima de 30 dias, sob a pena de arcar com o pagamento integral do preço contratado para o período,

com base na média dos últimos pagamentos feitos nos três últimos meses imediatamente anteriores às férias.

6.16 Na hipótese dos equipamentos e maquinários necessários para execução dos serviços previstos neste contrato serem de propriedade da CONTRATANTE, a mesma compromete-se a mantê-los em um bom estado de conservação e fazer sua substituição caso a vida útil do mesmo tenha se esgotado.

7.0 DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1 As entregas das refeições deverão ocorrer diariamente de segunda-feira à Domingo, sendo necessárias quatro (4) entregas diariamente para suprir as demandas dentro do prazo correto para consumo dos alimentos prontos. Os horários das entregas estão descritos no **ANEXO I**. Os pedidos serão realizados pelo Setor de Nutrição do PAI-BS, diariamente até às 15h00 para almoço e jantar do dia seguinte. Os volumes de desjejum, colação, lanche da tarde e ceia tenderão a ser fixos e caso haja necessidade de alterações, essas serão informadas com 2 dias de antecedência. Pedidos de itens estocáveis e descartáveis, já incluídos no preço das refeições, poderão ser realizados até 3 vezes por semana, às segundas, quartas e sextas-feiras, até às 11h00. Todos os pedidos serão feitos através de e-mail institucional ou na impossibilidade deste, por telefone. A entrega dos itens de estoque deverá ser feita no mesmo dia do pedido, entre 14h e 15h.

7.2 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 previsto, reservando-se o direito de rejeitar os serviços que, a seu critério, não forem considerados satisfatórios;

7.3 Na prestação do serviço, a CONTRATADA deverá realizar todos os serviços elencados nos itens dos **Anexos I, II, III, IV, V e VI**. Especificações Técnicas e, serviços necessários para a execução destes como transporte e entrega das refeições no setor de nutrição da CONTRATANTE, retirada e higienização dos utensílios entregues pela CONTRATADA.

7.4 A CONTRATADA deve garantir a perfeita execução do fornecimento de bens de consumo de Refeição transportada pronta para consumo, em conformidade com a SEVISA (Sistema Estadual de Vigilância Sanitária), com fornecedores devidamente cadastrados nos órgãos regulamentadores dos bens de consumo que comercializam.

7.5 As solicitações e/ou alterações de opções de Prato principal, bem como a previsão da quantidade de colaboradores e pacientes, deverão ser programadas e informadas pela nutricionista ou copeira da CONTRATANTE à nutricionista ou líder da cozinha da CONTRATADA, por e-mail ou telefone, até às 14 horas do dia útil que antecede a entrega das refeições. Caso haja alterações destas programações durante o final de semana e/ou feriados, a copeira da CONTRATANTE deverá informar diretamente ao líder da cozinha da CONTRATADA com até 24 horas de antecedência.

7.6 As solicitações de produtos estocáveis e descartáveis serão realizadas pela CONTRATANTE às segundas, quartas e sextas-feiras, até às 11h, por e-mail ou telefone, para entrega até às 16h00 do mesmo dia.

7.7 Os serviços deverão ser realizados levando em consideração a segurança dos funcionários da contratada, e da contratante, além das pessoas visitantes. Levando isso em consideração, fica disposto a realização dos serviços, conforme descrito neste Termo de Referência.

8.0 DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

8.1 Os produtos deverão ser fornecidos mediante as especificações e condições abaixo descritas:

8.2 Deverá ser classificada como Refeições transportadas prontas para o consumo, e dentro dos padrões estabelecidos pela SEVISA (Sistema Estadual de Vigilância Sanitária). Deverão ser nutricionalmente equilibradas e seguras para o consumo humano.

8.3 A CONTRATADA deve estar registrada na SEVISA (Sistema Estadual de Vigilância Sanitária), bem como no CRN (Conselho Regional de Nutricionistas), conforme o artigo 18 do Decreto nº 84.444/80.

8.4 Os produtos deverão ser fornecidos conforme segue:

8.5 Refeições transportadas prontas para o consumo, para pacientes e colaboradores, sendo essas refeições: (desjejum, colazione, lanches, almoço, jantar, ceia), conforme descrito nos **ANEXOS I, II, III**. Bem como o fornecimento de itens estocáveis e descartáveis, conforme os descritos no **ANEXO V**, sem custo extra, devendo o custo destes itens estar previsto no valor das refeições.

8.6 As refeições que compõe o almoço e jantar devem vir prontas para o consumo, em cubas de inox, em boas condições de uso, no formato (1/2 e 1/1). Devem chegar no PAI-BS no setor de nutrição estando em temperatura segura para o consumo, entre 60°C e 80°C para os pratos quentes, e pratos frios e frutas no máximo de 10°C, conforme descrito na portaria CVS 5/2013.

8.7 Os pães para colaboradores e pacientes devem vir embalados individualmente em sacos de papel branco, porém somente os pães dos pacientes devem vir cortados e passados margarina. A entrega do desjejum conforme descrito no **ANEXO I**, deve conter: 1 porção de fruta da época, para pacientes, porcionada e pronta para o consumo, galão térmico com 6 litros de chá mate pronto e quente, galão térmico com 8 litros de café com leite pronto, quente e adoçado, pães para pacientes e colaboradores conforme quantidade informada pela CONTRATADA. No lanche da tarde deve ser entregue: galão térmico com 8 litros de café com leite pronto, quente e adoçado, e pães para pacientes e colaboradores conforme quantidade informada pela nutricionista do PAI-BS, sendo que o pão do lanche da tarde dos pacientes na sexta-feira deve conter mussarela no pão francês. A colação entregue junto com o almoço deve conter: 1 porção de gelatina, ou suco natural ou néctar de caixinha para cada paciente, intercalando esses itens. Os sucos de embalagem tetra Pack devem ser entregues gelados e as gelatinas prontas para o consumo em potes individuais com tampa, na quantidade de 300ml por pote.

8.8 Todos os itens alimentícios devem vir em cubas ou bandejas ou vasilhames limpos e higienizados, com etiqueta de identificação com nome do alimento e se é para pacientes ou colaboradores (conforme pedido).

8.9 Os entregadores devem estar devidamente uniformizados e com uniformes limpos e devem utilizar touca nos cabelos ao entrar no setor de nutrição.

8.10 As frutas servidas para colaboradores e pacientes, que necessitem ser manipuladas para que seja possível o serviço porcionado, devem vir descascadas e/ou cortadas. Exemplos: melancia 1 fatia por pessoa, laranja 1 unidade por pessoa, já descascada, banana 1 unidade inteira por pessoa, tangerina 1 unidade inteira por pessoa. Dúvidas sobre os cortes e manipulação

dos itens alimentícios, que melhor sirvam os pacientes e colaboradores, devem ser sanadas com a nutricionista da CONTRATANTE.

8.11 As refeições dos pacientes devem ser preparadas em pedaços pequenos, principalmente no caso de carnes e vegetais, pois os pacientes não utilizam garfo e faca e portanto devem estar em tamanhos que não necessitem de corte para comer. Porém, alguns pratos podem vir porcionados em pedaços de tamanho tradicional por pessoa, como é o caso de: (tortas, lasanhas, panquecas, omeletes, fricassê).

8.12 As refeições dos colaboradores no almoço, deve haver opções de prato principal, sendo essas (opção proteica de prato principal, omelete de queijo ou vinagrete, ovo cozido), sendo que todas as Quintas e sextas-feiras a opção deve ser um prato saudável reduzido em gorduras e/ou sódio e/ou sem carne.

8.13 As entregas deverão obedecer a periodicidade conforme:

8.13.1 As entregas das refeições prontas para o consumo, deverão ser realizadas de segunda à segunda, 4 vezes ao dia, sendo nesta ordem: 06h, 10h, 15h e 16h, conforme descrito no **ANEXO I**. Os pedidos serão realizados diariamente até às 15h00, por e-mail, pelo Setor de Nutrição do PAI-BS.

8.13.2 O desjejum deve ser entregue entre 06h00 e 06h30, almoço para pacientes e colaboradores e colação para pacientes entre 09h30 e 10h00, lanche da tarde para pacientes e colaboradores entre 14h30 e 15h00, jantar para pacientes entre 16h00 e 16h30. As entregas de itens estocáveis e descartáveis deverão ocorrer às segundas, quartas e sextas-feiras no mesmo horário de entrega do lanche da tarde. Demais entregas de itens programados previamente deverão ocorrer em horário acordado entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE.

8.13.3 As entregas deverão ser realizadas pela CONTRATADA, nos horários indicados no **ANEXO I**, diretamente no PAI-BS (Polo de Atenção Intensiva em Saúde Mental), setor de nutrição, localizado no endereço: Rua Oswaldo Cruz, 197- CEP: 11045-904, Bairro Boqueirão, Santos / SP, (complexo do Hospital Guilherme Álvaro), Podendo também ser realizada pela entrada do PAI-BS na Rua Siqueira Campos, SN, Bairro Boqueirão, Santos / SP, conforme disponibilidade acordada previamente.

8.13.4 Não haverá nenhum custo extra/adicional à CONTRATANTE além dos custos propostos pela contratada para as refeições e itens descritos nos **ANEXOS I, II, III, e IV**, no regime de preço fixo por refeição. Sendo que os custos dos itens do **ANEXO V**, deverá estar contemplado no valor das refeições entregues diariamente.

8.13.5 As refeições deverão ser preparadas com produtos de qualidade e de origem certificada e segura conforme os padrões de segurança dos alimentos desde a aquisição, preparo, acondicionamento e transporte conforme descrito na Portaria CVS 5/2013, Regulamentado pela SEVISA (Sistema de Vigilância Sanitária) e fiscalizado pelo CRN (Conselho Regional de Nutricionistas).

8.13.6 Os utensílios utilizados em trânsito, durante a entrega das refeições, e devidamente descritos no **ANEXO VI**, deverão ser conservados pelos usuários, sendo que a higienização de todos os utensílios retirados diariamente pela CONTRATADA é de responsabilidade da CONTRATADA.

8.13.7 Não haverá custo adicional para a CONTRATANTE, com o uso das cubas, galões e bandejas utilizadas pela CONTRATADA para o transporte dos alimentos, nem cobrança de frete pela entrega no local estipulado. Sendo a CONTRATANTE responsável por zelar pelos materiais cedidos pela CONTRATADA durante a vigência do contrato.

8.13.8 A qualidade e temperatura das refeições deverão ser mantidas pela CONTRATADA, até a entrega das mesmas no endereço da CONTRATANTE.

9.0 - DA FISCALIZAÇÃO

9.1 A CONTRATANTE fiscalizará a execução dos serviços através de funcionário(s) designado(s) para esse fim, com a incumbência relatar à CONTRATADA as falhas ou irregularidades que verificar, as quais, se não forem sanadas, serão objetos de comunicado oficial, expedido pela CONTRATANTE.

9.2 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 contrato, em especial as especificações, requisitos, sinalizações, segurança, implicando, o direito de rejeitar os serviços insatisfatórios intimando a execução das devidas modificações, quando for o caso.

9.3 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 CONTRATADA e seus funcionários, por culpa ou dolo de seus prepostos, na execução do contrato, nos termos do Código Civil.

9.4 A execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada pela CONTRATADA, através da Coordenação Administrativa especialmente designado, nos termos do art. **67 da Lei nº 8.666/93** e suas alterações posteriores.

9.5 Ao fiscalizador da CONTRATANTE é assegurado o direito de realizar visitas de avaliações nas instalações da CONTRATADA e checar a eficiência

dos serviços prestados com a finalidade de acompanhar a fiel execução deste contrato.

10.0 DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTOS.

10.1 Em nenhuma hipótese serão aceitos títulos via cobrança bancária.

10.2 Os pagamentos deverão ser realizados por meios de depósito, transferência bancária, podendo as partes determinar a forma de pagamento que se enquadre em suas necessidades.

10.3 Até o dia quinto (5º) dia útil de cada mês a CONTRATADA deverá enviar para o e-mail do setor de nutrição da CONTRATANTE, planilha dos quantitativos do serviço executado e valor total das refeições servidas no mês anterior, para que seja analisado e autorizado o valor para pagamento.

10.4 A emissão da Nota Fiscal/Fatura deverá ser efetuada até o quinto (5º) dia útil do mês referente aos serviços prestados no mês anterior.

10.5 O pagamento será efetuado **até 15 dias** do mês subsequente da prestação de serviço, através de transferência em conta bancária indicada pela CONTRATADA ou outra forma de pagamento acordada entre as partes.

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

10.7 A CONTRATANTE não assumirá responsabilidade alguma por pagamento de impostos e encargos que competirem a CONTRATADA, nem

estará obrigado a restituir-lhe valores, principais e acessórios, que porventura depender com pagamento dessa natureza.

11.0 – DA VIGÊNCIA

11.1 Este contrato será executado sob o regime de preço fixo por refeição, durante os primeiros 12 (doze) meses, não podendo ser reajustado antes deste período.

11.2 Ultrapassados 12 (doze) meses, mediante o requerimento expresso da CONTRATADA, poderá haver reajustamento de preços, desde que seja dado ciência à CONTRATANTE, e desde que ambas estejam de acordo.

11.3 O prazo de vigência do contrato será de 12 meses, podendo ser prorrogado até o limite de 60 (sessenta) meses, contados a partir da data de sua assinatura.

12.0 DOCUMENTOS EXIGIDOS

12.1 Comprovantes de inscrição da empresa no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

12.2 Provas de regularidade com a Fazenda Pública Federal (Certidão conjunta fornecida pela Secretária 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);

12.3 Provas de regularidade do FGTS (CRF);

- 12.4** Certificados e documentação vigente do PCMSO e PPRA;
- 12.5** Licenças de funcionamento vigente na SEVISA (Sistema Estadual de Vigilância Sanitária);
- 12.6** Certificados vigente de vistoria de veículos de transporte dos alimentos;
- 12.7** Certificados de controle de pragas urbanas;
- 12.8** Laudos de potabilidade da água e certificação de limpeza das caixas de água;
- 12.9** Contatos (nome e telefone) de 3 principais clientes contratantes de refeição transportada.

13.0 - DAS PENALIDADES

- 13.1** As penalidades serão propostas pela fiscalização da CONTRATA 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 assina-lo dentro do prazo estabelecido.
- 13.3** Multa de 3% (três por cento) por inexecução parcial do contrato, sobre a parcela inexecutada, podendo, a CONTRATANTE, autorizar a continuação do mesmo.

13.4 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 CONTRATANTE.

13.5 Multa de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso no cumprimento dos prazos estipulados neste termo, principalmente em relação aos horários de entrega das refeições.

13.6 As multas são independentes entre si. A aplicação de uma não exclui a das outras, bem como a das demais penalidades previstas em lei.

13.7 O valor relativo as multas eventualmente aplicadas, será deduzido de pagamentos que a CONTRATANTE efetuar, mediante a emissão de recibo.

14.0 DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1 Todos os serviços serão executados de acordo com os Códigos, Normas e Especificações Brasileiras pertinentes, sendo a empresa prestadora de serviço responsável pela pesquisa de todos os Códigos, Normas e Especificações, devendo ser utilizadas as edições mais recentes.

14.2 A CONTRATADA deverá se certificar, “in loco”, de todas as condições e natureza dos serviços abrangidos por este Termo de Referência, não servindo de desculpa ou motivo de reclamação o desconhecimento do que está dito neste item, em particular, neste Termo e nos demais que o integram.

14.3 Os elementos descritos e contidos no serviço deverão ser considerados mesmo não sendo mencionados expressamente neste Termo.

14.4 Quaisquer esclarecimentos poderão ser obtidos no PAI-BS. (Polo de Atenção Intensiva em Saúde Mental), localizado no endereço: Rua Oswaldo Cruz, 197- CEP: 11045-904, Bairro Boqueirão, Santos / SP, em horário comercial ou por e-mail: nutricao@paibaixadasantista.org.br ou telefone 3797-8772

14.5 Constan neste Termo de Referência os Anexos:

- 14.5.1** (I) Tipo de serviço, Itens, Quantidades, horários e dias de entrega;
- 14.5.2** (II) Tabela de Gramagens e Incidências Mensal;
- 14.5.3** (III) Tabela de descrição dos itens, composição, porção e tipo de serviço;
- 14.5.4** (IV) Itens Alimentícios em Datas especiais;
- 14.5.5** (V) Lista de Descartáveis e Estocáveis;
- 14.5.6** (VI) Itens a serem cedidos pela CONTRATADA à CONTRATANTE durante a vigência do contrato E Itens a serem cedidos pela CONTRATANTE à CONTRATADA durante a vigência do contrato.



POLO DE ATENÇÃO INTENSIVA EM SAÚDE MENTAL DA BAIXADA SANTISTA - PAI



ANEXO I

ANEXO I – Tipo de serviço, Itens, Quantidades, horários e dias de entrega.

SERVIÇOS	ITENS	Horários de entrega	Quantidades Médias Diária			
			QTD 2ª à 6ª feira	QTD / Sábado	QTD / Domingo	QTD / Feriado
Desjejum Pacientes	Pão c/ margarina, café c/ leite quente adoçado, chá mate quente e uma porção de fruta da época pronta para consumo.	Até 6h30	27	27	27	27
Desjejum Colaboradores	Pão s/ margarina e chá mate quente.	Até 6h30	20	15	15	15
Colação	Uma porção de 200ml de suco néctar tetra pack ou uma porção de gelatina em pote descartável individual de 300ml.	Até 10h00	27	27	27	27
Almoço Colaboradores	Serviço self-service conforme descrito nos anexos II e III.	Até 10h00	48	18	18	18
Almoço Pacientes	Ao granel conforme descrito nos anexos II e III.	Até 10h00	27	27	27	27
Lanche Pacientes	Pão c/ margarina, café c/ leite quente adoçado. <i>Nas sextas-feiras cada pão deve vir montado com 2 fatias de mussarela cada.</i>	Entre 14h00 e 15h00	27	27	27	27
Lanche Colaboradores	Pão s/ margarina.	Entre 14h00 e 15h00	20	15	15	15
Jantar Pacientes	Ao granel conforme descrito nos anexos II e III.	Entre 16h00 e 17h00	27	27	27	27
Ceia	Pão c/ margarina.	Entre 16h00 e 17h00	27	27	27	27

NOTAS:

- As quantidades médias podem ser maiores ou menores e serão informados com antecedência de 24h pelo responsável da CONTRATANTE à CONTRATADA;
- as frutas do desjejum serão somente para pacientes e deve estar contemplado no valor fixo desta refeição. As frutas devem ser porcionadas por pessoa, E manipuladas no caso das que necessitam, e prontas para o consumo.
- Colação compõe: porções unitárias, prontas para o consumo de: gelatina ou suco néctar tetra pack.
- Os pães tanto para pacientes quanto para colaboradores devem alternar entre pão de leite/cará e pão francês.
- Os pães tanto para pacientes quanto para colaboradores devem vir todos embalados individualmente em sacos de papel branco para pão e devem cobrir todo o pão.
- Desjejum / **lanche / *ceia compõe: pão c/ margarina e café com leite adoçado e quente para pacientes, chá mate quente para colaboradores e pacientes, pão s/ margarina para colaboradores. O lanche da tarde dos pacientes às sextas-feiras deve conter 2 fatias de mussarela em cada pão francês. **colaboradores não consomem ceia.*
- Sexta-feira Santa: deverá ser servido 01 almoços restritivo (sem carne vermelha, suína ou frango), para cada comensal, sem custo adicional para a contratante;
- Almoço de Páscoa e de Natal para pacientes e funcionários: deverá ser servido 01 almoço temático para cada comensal, sem custo adicional para a contratante;
- Dia das Mães e Dia dos Pais para pacientes e funcionários: 01 sobremesa diferenciada.

ANEXO II

Tabela de Gramagens e Incidências Mensal

NOTAS:

- A composição diária de refeições deve ser nutricionalmente equilibrada.

PRATO	INSUMO	PREPARAÇÃO	INCIDÊNCIA MÊS	GRAMAGEM In Natura
SALADA	Verduras/Legumes/Grãos/ Cereais	In natura / Cozidos	30	Livre
ARROZ INTEGRAL E BRANCO FEIJÃO	Cereais / Leguminosos	Cozidos	30	Livre
PRATO PRINCIPAL	Carnes Bovinas	Assadas/ Cozidas/Grelhadas	10	160gr
	**Carnes Suínas	Assadas/ Cozidas/Grelhadas	4	160gr
	Aves	Com Osso	6	280gr
		Sem Osso		160gr
	Pescados	Fritos e Assados	4	160gr
	Outras Preparações	Embutidos	3	140gr
		Industrializado	3	140gr
OPÇÃO	Ovos	Frito, cozido	30	2 unidades
	Omeletes			1 unidade
OPÇÃO SAUDÁVEL	Quiches, panquecas, tortas, crepes	Assadas/ Cozidas/Grelhadas	8	1 unidade
GUARNIÇÃO	Verduras, legumes, farináceos, massas	Cozido / Refogado / Frito / Assado	30	60gr a 100gr
SOBREMESA	Doce	Industrializado / Preparado	30	60gr a 120gr
	Fruta da época	Fatiada / Inteira		

- A salada dos pacientes deve ser entregue em potes descartáveis individuais com uma porção por pessoa de cada item no mesmo pote;
- As sobremesas devem ser entregues porcionadas por comensal;
- As outras preparações devem ser entregues em cubas (GNs), nos padrões: 1/1 e 1/2 de 5, 10, 15 ou 20 cm.
- As preparações: feijoada, cassoulet, costela bovina com legumes, dobradinha, devem estar contempladas no cardápio nos meses de inverno sendo cada preparação dessas citadas, alternando uma vez na semana.
- Sopas e caldos devem substituir a guarnição, nos meses de inverno, todas as terças e quintas-feiras.
- As preparações tanto no prato principal quanto na opção que forem: filé suíno, bisteca, peixe, lombo suíno, quibe, devem ser entregues acompanhados de limão inteiro em quantidade suficiente para todos os colaboradores utilizarem ¼ de limão cada.
- Quando houver massa no cardápio deve ser entregue queijo parmesão ralado suficiente para cada colaborador se servir de uma porção de 30g cada.
- Opção Saudável deve estar no cardápio toda semana às quintas e sextas-feiras.

ANEXO III

Tabela de descrição dos itens de almoço e jantar, composição, porção e tipo de serviço:

Item	Composição	Nº de Opções/Dia	Porção/Usuário	Sistema de Distribuição
Saladas	Buffet de saladas	03	Livre	Self Service
Prato Principal Opção	01 tipo de Opção proteica programada ou à base de ovos	03	01	Porcionado
Dietas restritivas	1 tipo de proteína e com baixo teor de sódio e/ou gordura e/ou pastosa	01	Conforme demanda (geralmente é solicitado uma média de 02 dietas/dia.	Marmitas de isopor individual com tampa
Guarnição	01 tipo	01	01	Porcionado
Básico	Arroz, Arroz integral e Feijão	02	Livre	Self Service
Sobremesa	01 tipo (doce ou fruta) em dias alternados	01	01	Porcionado

NOTAS:

- Os itens de cardápio com **menor** aceitação e consequentemente com maiores desperdícios, serão informados à CONTRATADA afim de que sejam adequadas as quantidades para evitar os desperdícios;
- Os itens de cardápio com **melhor** aceitação, exceto o prato principal, serão informados à CONTRATADA, afim de adequarem as quantidades para que não falte para nenhum comensal.
- Dietas restritivas deverão ser produzidas conforme solicitado pela nutricionista da CONTRATANTE, de acordo com as necessidades de pacientes, podendo



POLO DE ATENÇÃO INTENSIVA EM SAÚDE MENTAL DA BAIXADA SANTISTA - PAI



ser: dieta com baixo teor de sódio, dieta pastosa com purês ou sopas, dieta com baixo teor de gorduras como sopas ou peixes.

ANEXO IV

Itens Alimentícios em Datas especiais:

Datas	Item	Quantidade média aproximada	Proposta em R\$ / unidade
Véspera Natal e Ano Novo (à granel)	Jantar temático com 1 prato principal, 2 guarnições, 1 salada, 1 prato frio, 1 sobremesa e suco ou refrigerante.	35 em cada dia (Sendo 25 unidades para pacientes e 10 unidades para colaboradores)	Unidade:
Diversos (1 a 2 vezes por ano)	Hot-dog com refrigerante	30	Unidade:
Diversos (Em Junho)	Canjica doce com coco ou paçoca	30	Unidade:
Aniversariantes do mês (1 vez por mês)	Bolo confeitado	2 bolos confeitados, sabores variados para 40 a 60 pessoas	Valor por bolo:
Aniversariantes do mês (1 vez por mês)	Refrigerante	16 litros	Valor por litro:

NOTAS:

- A CONTRATADA deverá Inserir exemplo de cardápio para ceia de Natal e Ano Novo que Deverão ser servidos em travessas de alumínio descartáveis, separadas para pacientes e para colaboradores;
- A Composição do hot-dog deve ser: (pão; salsicha no molho vermelho; batata palha; refrigerante).
- Os valores propostos para os itens de datas comemorativas deverão ter inclusa a entrega no endereço da CONTRATANTE.

- A CONTRATANTE não assume compromisso em adquirir esses itens com exclusividade da contratada.

ANEXO V

Lista de Descartáveis e Estocáveis

DESCARTÁVEIS	QTD	FREQUÊNCIA
Prato descartável para refeição	8 pcts 25 unidades cada	MENSAL
Prato descartável de sobremesa	12 pcts 10 unidades cada	
Colher descartável de sobremesa	3 pcts 50 unidades cada	
Palhetas de misturar café	6 pcts 500 unidades cada	
Palito de dente	1 cx 200 unid. embaladas	
Rolo de papel alumínio	4 Rolos 100 metros cada	
Rolo de plástico filme p/ alimentos	3 Rolos 100 metros cada	
Rolo de saco plástico 40x60 cm	2 Rolos 100 sacos cada	
Filtro para café nº 103	10 cxs 30 unidades cada	
ESTOCÁVEIS	QTD	FREQUÊNCIA
Vinagre	5 garrafas 750ml cada	MENSAL
Azeite	12 garrafas 500ml cada	
Molho de Pimenta	1 litro	
Sachês de Sal	1 cx com 2.000 unidades	
Sachê de molho para salada	13 cxs 120 sachês cada	
Farinha de mandioca branca	3 kg	
Achocolatado	16 pacotes de 1kg cada	
Açúcar	50 pacotes de 1kg cada	
Café em pó	25 pacotes de 500g cada	
Açúcar sachê	2 caixas de 100 unidades	
Leite integral UHT	30 caixas c/ 12 litros cada	
Leite desnatado UHT	10 litros	
Adoçante líquido	12 vidros pequenos	
Margarina	22 potes 500 gramas cada	

Frutas para dietas especiais (mamão, banana, maçã)	6 kg de cada	
Limão Thaiti	7 kg	Semanal

NOTA:

- Os itens da lista de **descartáveis e estocáveis** serão fornecidos pela CONTRATADA sem custo adicional à CONTRATANTE, devendo todos os itens estarem contemplados nos preços fixos de cada refeição.
- Os pedidos dos itens estocáveis e descartáveis serão feitos por e-mail para a CONTRATADA, às segundas, quartas e sextas-feiras e deverão ser entregues até às 16h00 do mesmo dia para a CONTRATANTE.
- O leite desnatado UHT somente será solicitado quando houver prescrição de dieta específica. Em média são solicitados 2 litros por semana.
- As frutas da lista acima deverão ser entregues inteiras. Exemplo: (1 mamão formosa, 12 bananas, 6 maçãs...), somente serão solicitadas quando houver prescrição de dieta específica. Em média são solicitados 2 kg de fruta por semana.
- Todos os itens devem ser entregues conforme quantidades informadas pela nutricionista da CONTRATANTE e com qualidade e segurança como prevê a CVS 5/2013.

ANEXO VI

Itens a serem cedidos pela CONTRATADA à CONTRATANTE durante a vigência do contrato:

3 botijões térmicos de 6 litros cada
3 botijões térmicos de 8 litros cada
6 tigelas / bols de inox capacidade 3 litros cada
Todas as cubas / GNs necessárias para entrega das refeições
Todas as bandejas plásticas necessárias para a entrega das sobremesas

Sendo os mesmos devolvidos aos proprietários no ato do encerramento do contrato e nas mesmas condições de quando foram cedidos.

NOTA: todos os itens descritos acima ficarão em trânsito, sendo entregues e retirados diariamente pela CONTRATADA no endereço da CONTRATANTE nos horários descritos no ANEXO I. Exemplo: botijões térmicos, cubas e bandejas entregues para o almoço, serão retirados pelo motorista da CONTRATADA quando na entrega do jantar.

Itens a serem cedidos pela CONTRATANTE à CONTRATADA durante a vigência do contrato:

9 caixas térmicas (Hot-Box) de 30 litros cada

Os itens serão devolvidos aos proprietários no ato do encerramento do contrato e nas mesmas condições de quando foram cedidos.