



---

## PREGÃO ELETRÔNICO nº.24/2009

### PROCESSO nº.477/2009

A **SOCIEDADE DE APOIO, HUMANIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE SERVIÇOS DE SAÚDE - SAHUDES**, organização social com sede nesta cidade de São Carlos - SP, à Rua Luiz Vaz de Camões, nº 111 - Vila Celina - CEP 13.566-448, inscrita no **CNPJ sob nº 08.922.497/0001-07**, torna público para conhecimento de todos os interessados que no dia e hora abaixo indicados, será realizada licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo "**MENOR PREÇO GLOBAL**", que será regido pelo regulamento de compras da SAHUDES, pela Lei Federal nº 10.520, de 17/07/2002 e suas alterações.

O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio de sistema eletrônico de comunicação pela INTERNET. O sistema referido utiliza recursos de criptografia e de autenticação que asseguram condições adequadas de segurança em toda etapa do certame.

A informação dos dados para acesso deve ser feita na página inicial no site do Banco do Brasil S.A., [www.bb.com.br](http://www.bb.com.br), opção Licitações, ou diretamente em [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br).

**RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS: Até às 13h00 do dia 07/08/2009.**

**INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: Às 14h00 do dia 07/08/2009.**

**TEMPO DE DISPUTA: 03 minutos**, acrescido do tempo aleatório, determinado pelo sistema.

**FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS:** observando o prazo legal, o fornecedor poderá formular consultas por mensagem eletrônica (*e-mail*) ou fac-símile, conforme abaixo, informando o número da licitação.

- e-mail:compras.sahudes@hotmail.com
- fac-símile: (16) 3362-5555

**REFERÊNCIA DE TEMPO:** para todas as referências de tempo será considerado o horário de Brasília – DF.

São **ANEXOS** deste Edital, fazendo parte integrante do mesmo os seguintes documentos:

**ANEXO I – MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE.**

**ANEXO II – TERMO DE REFERENCIA.**

**ANEXO III – ORÇAMENTO QUANTITATIVO MÉDIO.**

**ANEXO IV – DO LOTE.**

**ANEXO V – MINUTA DO CONTRATO.**

## 1- DO OBJETO

**1.1** O objeto deste **PREGÃO ELETRÔNICO** é contratação de empresa especializada em prestação de serviços de Fornecimento de Refeição aos Funcionários, Pacientes e seus Acompanhantes do Hospital Escola Municipal de São Carlos, conforme descrição, demais especificações e quantidades constantes nos Anexos II e IV, que ficam fazendo parte do presente Edital.

## 2 - DO PROCEDIMENTO

**2.1.** O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da *INTERNET*, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases, com apoio técnico e operacional do CPD/SOCIEDADE DE APOIO, HUMANIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE SERVIÇOS DE SAÚDE.

**2.2.** O certame será realizado através da utilização do aplicativo “Licitações”, do Portal Eletrônico do Banco do Brasil S.A., conforme convênio de cooperação técnica celebrado entre o BB e a SOCIEDADE DE APOIO, HUMANIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE SERVIÇOS DE SAÚDE, entidade responsável pelo provimento de solução eletrônica para os órgãos integrantes da Sociedade de Apoio, Humanizado e Desenvolvimento de Serviços de Saúde.

**2.3.** Os trabalhos serão conduzidos por funcionários do Setor de Compras da SAHUDES - Hospital Escola Municipal de São Carlos, denominado “Pregoeiro”, com o suporte da Equipe de Apoio ao Pregão Eletrônico, os quais,

juntamente com a autoridade competente do órgão promotor da licitação, formam o conjunto de operadores do sistema do Pregão Eletrônico.

### **3. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

**3.1.** Poderão participar desta licitação os interessados que atendam a todas as exigências constantes neste Edital e seus anexos.

**3.2.** Estarão impedidos de participar da presente licitação:

**3.2.1.** interessados que estiverem em regime de falência, concordata, dissolução, liquidação ou concurso de credores;

**3.2.2.** empresas em forma de consórcio.

**3.2.3.** interessados suspensos do direito de licitar com a Administração Municipal de São Carlos, cujo conceito abrange a administração direta e indireta, as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob o seu controle e as fundações por ela instituídas ou mantida, no prazo e nas condições do impedimento;

**3.2.4.** interessados declarados inidôneos pela Administração Municipal, Estadual ou Federal, o que abrange a administração direta, as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob o seu controle, e as fundações por ela instituídas e mantida, enquanto perdurarem os motivos derterminates da punição ou até seja reabilitado perante a autoridade que aplicou a penalidade;

#### **4. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA E EFETIVA PARTICIPAÇÃO**

**4.1.** Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal e intransferível, obtida junto às Agências do Banco do Brasil S.A. sediadas no País.

**4.2.** Em sendo sócio, proprietário, dirigente (ou assemelhado) da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

**4.3.** A chave de identificação e a senha terão validade de 01 (um) ano e poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do Banco, devidamente justificado.

**4.4.** É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Banco do Brasil S.A., ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**4.5.** O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

**4.6.** A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecidos.

**4.7.** O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

**4.8.** Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

**4.9.** Os pedidos de esclarecimento referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 3 (três) dias úteis anteriores a data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no edital.

## **5. DO RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES**

**5.1.** As propostas serão recebidas até o horário previsto, após o que terá início a sessão pública do pregão eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro a avaliar sua aceitabilidade.

**5.2.** Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

**5.3.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

**5.4.** Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes.

**5.5.** No caso de desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do Pregão o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retomando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados.

**5.5.1.** Quando a desconexão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, através de mensagem eletrônica (e-mail) divulgando data e hora da reabertura da sessão.

**5.6.** A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico, após o que transcorrerá período de tempo de até trinta minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

**5.7.** Facultativamente, o pregoeiro poderá encerrar a sessão pública mediante encaminhamento de aviso de fechamento iminente dos lances e subsequente transcurso do prazo de trinta minutos, findo o qual será encerrada a recepção de lances. Neste caso, antes de anunciar o vencedor, o Pregoeiro poderá encaminhar pelo sistema eletrônico contra-proposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o lance de menor preço, para que seja obtido preço melhor, bem como decidir sobre sua aceitação.

**5.8.** O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.

**5.9.** Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a contratação.

## **6. DA PROPOSTA**

**6.1.** A proposta deverá obedecer aos seguintes critérios:

**6.1.1.** os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional, devendo o valor unitário proposto corresponder à unidade solicitada;

**6.1.2.** excepcionalmente, nos casos em que o valor unitário for inferior a um real, poderão ser aceitas propostas com quatro casas decimais;

**6.1.3.** O valor da prestação de serviço deverá incluir todas as despesas inclusive impostos e encargos sociais, previdenciários e trabalhistas incidentes em seu escopo de prestação de serviços.

**6.1.4.** O preço unitário e total ofertado para a prestação dos serviços, em moeda corrente nacional, em algarismo e por extenso, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionaria. Nos preços propostos, obrigatoriamente deverão estar incluídos além do lucro, todas as despesas e custos relacionados com a prestação de serviços objeto da presente licitação, de sorte que o preço proposto corresponda ao valor final a ser despendido pela SAHUDES.

**6.2.** O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias a contar da data de sua apresentação.

**6.3.** É de inteira responsabilidade do ofertante o preço e demais condições apresentadas, salvo se no momento da abertura da proposta for alegado erro, e aceito pelo Pregoeiro, será registrado em ata, devendo o item ser desconsiderado da proposta.

**6.4.** Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais) e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital.

**6.5.** No caso de discordância entre valores numéricos e por extenso, prevalecerão estes últimos e, entre preços unitários e totais, os primeiros.

**6.6.** Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor.

**6.7.** Prazo de prestação dos serviços: 12 (doze) meses contados da data da emissão da ordem de início dos serviços, expedida pela SAHUDES, devendo os serviços serem prestados no Hospital Escola Municipal de São Carlos, situado à Rua Luiz Vaz de Camões, 111 - Vila Celina - São Carlos / SP.

**6.8.** Serão rejeitadas as propostas que:

**6.8.1.** sejam incompletas, isto é, não contenham informação(ões) suficiente(s) que permita(m) a perfeita identificação do material licitado;

**6.8.2.** contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital, ou seja, manifestamente inexecutáveis, por decisão do Pregoeiro.

**6.9.** A SAHUDES é considerada consumidora final, sendo que o licitante deverá obedecer ao fixado no art. 155, VII, b, da Constituição Federal de 1988.

## 7. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

**7.1.** Para julgamento, será adotado o critério de **MENOR PREÇO GLOBAL**, observados os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros de qualidade e demais condições definidas neste Edital.

**7.2.** Com base na classificação, será assegurado às licitantes microempresas e empresas de pequeno porte preferência à contratação, observadas as seguintes regras:

**7.2.1.** A microempresa ou empresa de pequeno porte, detentora da proposta de menor valor, dentre aquelas cujos valores sejam iguais ou superiores até 5% (cinco por cento) ao valor da proposta melhor classificada, será convocada pelo pregoeiro, para que apresente preço inferior ao da melhor classificada, no prazo de 5 (cinco) minutos, sob pena de preclusão do direito de preferência.

**7.2.1.1** A convocação recairá sobre a licitante vencedora de sorteio, no caso de haver propostas empatadas, nas condições do subitem **7.2.1**.

**7.3.** O Pregoeiro anunciará o licitante detentor da proposta ou lance de menor valor imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.

**7.4.** Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

**7.5.** Ocorrendo a situação a que se referem os subitens 7.6 e 7.7 deste Edital, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço.

**7.6.** Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

## **8. DA HABILITAÇÃO**

**8.1.** O licitante vencedor deverá apresentar a documentação original ou fotocópia autenticada no prazo máximo de **03 (três) dias úteis**, no Setor de Compras e Licitações da SAHUDES, situado na Rua Luiz Vaz de Camões, nº. 111 - Vila Celina - São Carlos / SP - CEP 13.566-448, no horário de expediente normal, ou seja, das 8h00 às 12h00 e das 14h00 às 18h00.

**8.2.** Se o licitante desatender as exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade conforme a ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

**8.3.** Os documentos a serem apresentados de habilitação relativos a **regularidade fiscal** serão os seguintes:

**8.3.1.** Quanto à Seguridade Social: certidão negativa de débito, expedida pelo Instituto Nacional de Seguro Social (INSS) ou certidão negativa de débito relativos às contribuições previdenciárias e as de terceiros, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil, conforme Portaria Conjunta PGFN/RFB nº. 03, de 02 de maio de 2007;

**8.3.2.** Quanto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS): certificado expedido pela Caixa Econômica Federal;

**8.3.3.** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, **pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;**

**8.3.4.** Quanto à Fazenda Nacional: certidão conjunta, expedida pela Receita Federal do Brasil e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional;

**8.3.5.** Quanto à Fazenda Estadual: certidão negativa expedida pela Secretaria da Fazenda do Estado da sede do licitante;

**8.3.6.** Quanto a Fazenda Municipal: certidão de prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante abrangendo todos os tributos administrados pelo município;

**8.3.7.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

**8.4.** Os documentos a serem apresentados relativos a **habilitação jurídica** serão os seguintes:

**8.4.1.** Registro comercial, no caso de empresa individual; Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício; Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

**8.5.** Os documentos a serem apresentados para habilitação relativos à **qualificação técnica** serão os seguintes:

**8.5.1.** Atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da empresa, que comprove aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação;

**8.6.** Certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

**8.7.** Declaração da empresa, com firma reconhecida, conforme modelo do Anexo I.

**8.8.** Certidão de Registro e Quitação – CRQ, em nome do licitante, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, com validade na data de apresentação;

**8.8.1.** Quando o CRQ não tiver sido emitido pelo CRN-3, deverá ser averbado pelo referido Conselho Regional.”;

**8.9.** Os documentos apresentados deverão ser, obrigatoriamente, da mesma sede, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos para matriz e todas as filiais. Caso a empresa seja vencedora de algum lote, o contrato será celebrado com a sede que apresentou a documentação.

**8.10.** Constatando o atendimento das exigências previstas no Edital e transcorrido a fase de análise da documentação, o licitante será declarado vencedor, sendo adjudicado o objeto e posteriormente homologado o procedimento licitatório pela autoridade competente.

**8.11.** Após a habilitação, poderá a licitante ser desqualificada por motivo relacionado com a capacidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica e/ou inidoneidade, em razão de fatos supervenientes ou somente conhecidos após o julgamento.

**8.12.** As certidões deverão ser apresentadas dentro do respectivo prazo de validade. Caso não conste prazo de validade no corpo da certidão, considerar-se-á o prazo de 60 (sessenta) dias da data de emissão.

## **9. DO VALOR ESTIMADO**

**9.1** O valor estimado para a presente contratação é de **R\$** \_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

## **10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E RECURSOS**

**10.1.** Impugnações ao ato convocatório do pregão serão recebidas até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da licitação.

**10.1.1.** Os recursos deverão ser protocolados perante a Equipe de Apoio ao Pregão Eletrônico, na Rua Luiz Vaz de Camões, nº. 111 - Vila Celina - São Carlos/SP, CEP 13.566-448, no horário de expediente normal, ou seja, das 8h00 às 12h00 e das 14h00 às 18h00.

**10.1.2.** Caberá ao pregoeiro decidir sobre a impugnação, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

**10.1.3.** Deferida a impugnação do ato convocatório, será designada nova data para realização do certame.

**10.2.** Ao final da sessão pública, o proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo manifestando sua intenção, com registro da síntese das suas razões em 10 (dez) minutos, sendo-lhe facultado juntar memoriais no prazo de 3 (três) dias úteis. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contra-razões em igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente.

**10.2.1.** As razões de recurso ficarão à disposição dos interessados durante os prazos referidos no item 11.2 no Setor de Compras e Licitações da SAHUDES.

**10.3.** A falta de manifestação motivada do licitante importará a decadência do direito de recorrer e a adjudicação ao vencedor do certame.

**10.4.** Os recursos contra decisões do pregoeiro referente à habilitação ou inabilitação do licitante e julgamento das propostas terão efeito suspensivo, e deverão respeitar aos ditames legais previstos no art. 4º., incisos XVIII a XXI, da Lei Federal nº 10.520/02.

**10.5.** O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**10.6.** Havendo recurso, o pregoeiro apreciará os mesmos e, caso não reconsidere sua posição, caberá à autoridade máxima competente, o Presidente da SAHUDES, a decisão em grau final.

**10.7.** A decisão em grau de recurso será definitiva, e dela dar-se-á conhecimento mediante publicação no Diário Oficial do município de São Carlos / SP.

**10.8.** Não serão conhecidas as impugnações e recursos apresentados fora do prazo legal, subscrito por representante não habilitado legalmente, ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

## **11. DA HOMOLOGAÇÃO E CONTRATAÇÃO**

**11.1.** Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, o pregoeiro adjudicará e a autoridade competente homologará o objeto ao vencedor.

**11.2.** Como condição para a prestação dos serviços, o licitante vencedor deverá manter as mesmas condições de habilitação, prestar as informações solicitadas pela SOCIEDADE DE APOIO, HUMANIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE SERVIÇOS DE SAÚDE - SAHUDES, dentro dos prazos estipulados, bem como não transferir a outrem as obrigações decorrentes deste edital.

**11.3.** Quando o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da notificação, ou não apresentar situação regular no ato da assinatura deste, será convocado outro licitante observada a ordem de classificação, e assim sucessivamente, para celebração do contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

## **12. DO PAGAMENTO**

**12.1.** O serviço objeto da presente licitação deverá ser cumprido conforme o decorrer dos 12 (doze) meses, observando o seguinte:

**12.1.1.** os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente devendo o fornecedor informar o número do banco, da agência e conta

bancária, ou através de banco credenciado, a critério da administração da SAHUDES.

**12.2.** O pagamento devido pela SAHUDES será efetuado no décimo dia útil do mês subsequente à data de fornecimento do produto, mediante apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo setor requisitante.

### **13. DAS SANÇÕES**

**13.1.** A desistência da proposta e a não assinatura do contrato, quando convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, ensejarão:

**13.1.1.** Cobrança pela SAHUDES, por via administrativa ou judicial, de multa no valor de 5% (cinco por cento) do valor estimado para o Registro de Preços.

**13.1.2.** Suspensão temporária ao direito de licitar e impedimento de contratar com a SAHUDES, pelo período de 02 (dois) anos.

**13.2.** Salvo ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente justificado e comprovado, o não cumprimento por parte da empresa detentora da Ata, das obrigações assumidas, ou a infringência de preceitos legais pertinentes ensejarão a aplicação, segundo a gravidade da falta, das seguintes penalidades:

a) advertência, sempre que forem constatadas irregularidades de pouca gravidade, para as quais tenha a Contratada concorrido

diretamente, ocorrência que será registrada no Cadastro de Fornecedores da SAHUDES;

b) multa de 0,4% (quatro décimos por cento) ao dia, por atraso no fornecimento do produto, calculada sobre o valor da Ordem de Fornecimento até o 5º (quinto) dia corrido, após o que, aplicar-se-á a multa prevista na alínea “c” desta cláusula;

c) multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total da(s) Ordem(ns) de Fornecimento, na hipótese do não cumprimento de qualquer das obrigações assumidas;

d) suspensão temporária ao direito de licitar com a SAHUDES, bem como o impedimento de com ela contratar, pelo prazo de 02 (dois) anos, em especial na hipótese de descumprimento integral ou parcial de uma Ordem de Fornecimento;

e) declaração de inidoneidade;

## **14. DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO**

**14.1.** A licitante deverá cumprir o prazo conforme fixado no item 6.9, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data da emissão da Ordem de Fornecimento encaminhada pela SAHUDES, podendo esta ser encaminhada por meio de fac-simile, remessa postal ou retirada pelo contratado no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas após a ligação telefônica da administração da SAHUDES.

## **15. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**15.1.** As normas disciplinadoras deste Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

**15.2.** É facultado ao Pregoeiro, ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

**15.3.** A administração da SAHUDES reserva-se o direito de transferir o prazo para o recebimento e abertura das propostas, descabendo em tais casos, direito à indenização pelos licitantes.

**15.4.** A participação na presente licitação implica em concordância tácita, por parte do licitante, com todos os termos e condições deste Edital e das cláusulas contratuais já estabelecidas.

**15.5.** O preço proposto é fixo e irrevogável.



SAHUEDS  
SOCIEDADE DE APOIO, HUMANIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO  
DE SERVIÇOS DE SAÚDE.  
HOSPITAL ESCOLA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS  
PROF. DR. HORÁCIO CARLOS PANEPUCCI

Folha \_\_\_\_\_  
Rubrica \_\_\_\_\_

---

**15.8.** Fica eleito o Foro da Comarca de São Carlos, SP, desprezando outro por mais privilegiado que seja, ou venha a se tornar, para dirimirem-se eventuais litígios resultantes deste Edital.

São Carlos, 27 de agosto de 2009.

**Gabriel Gonçalves Marmo**

**Pregoeiro**

## ANEXO I – MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

### DECLARAÇÃO

A **Empresa** (indicar a razão social da empresa licitante, número de inscrição no CNPJ do estabelecimento da empresa que efetivamente irá prestar o objeto da licitação, endereço completo, telefone, fac-símile e endereço eletrônico (e-mail), este último se houver, para contato, número da conta corrente bancária, agência e banco, os dados referentes à conta bancária poderão ser informados na fase de contratação), em atendimento às disposições do Edital de Pregão Eletrônico n.º \_\_\_\_/2009, **DECLARA:**

- 1) Que tem pleno conhecimento e concorda com os termos deste Edital e seus Anexos;
- 2) Que os preços propostos são completos, computando todos os custos necessários para o atendimento do objeto desta licitação, bem como impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, prestação de assistência técnica, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre os objetos licitados, constantes da proposta;
- 3) Que o prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias, a contar da abertura deste Pregão;
- 4) Que tem ciência dos prazos de entrega estabelecidos no Edital.

(Local e Data)

\_\_\_\_\_  
Assinatura

## ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA

### 1 - INSTRUÇÕES GERAIS

**1.1.** Prestação dos Serviços de Fornecimento de Refeição aos funcionários, pacientes e seus acompanhantes do Hospital Escola de São Carlos – refeições elaboradas nas dependências da Unidade CONTRATADA e transportada ao Hospital Escola de São Carlos seguindo as exigências da Vigilância Sanitária.

**1.1.1.** O objeto inclui o fornecimento, transporte de refeição preparada e de gêneros alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, entre outros) necessários para a perfeita execução dos serviços, mão-de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades de preparo e transporte, observado as normas vigentes de vigilância sanitária.

**1.2.** As dietas especiais devem seguir o padrão do Manual de Dietas do Hospital Escola de São Carlos e seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas às necessidades requeridas pelo paciente, solicitadas pelo CONTRATANTE.

**1.3.** Os cardápios para atendimento normal, assim como para as dietas especiais de pacientes, deverão ser elaborados, observados:

**1.3.1.** O Cardápio Diário Padrão e recomendações, definidos no item Cardápio deste manual;

**1.3.2.** A Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios, com os respectivos consumo *per capita* por refeição, frequência de utilização, *per capita* por refeição com fator de correção incluído, *o per capita* mensal com fator de correção constam no item 6.

**1.4.** No presente trabalho foram definidos como tipo de refeições: almoço, jantar, lanche noturno e eventuais ( lanches especiais e festividades).

**1.5.** Os valores referenciais que deverão considerar na composição de preços todos os custos de insumos, obtidos no mercado, com mão-de-obra (salários, encargos sociais e trabalhistas e benefícios), materiais, equipamentos, transporte e demais insumos necessários à execução dos serviços, acrescidos da taxa de BDI - Benefício e Despesas Indiretas, que engloba todos os custos e despesas indiretas, tributos e impostos, bem como a taxa de lucro da CONTRATADA.

## **2 – DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO**

**2.1.** Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, executado em local próprio e adequado da CONTRATADA seguindo a legislação vigente, dentre as quais se destacam:

- 
- 2.2.1.** Programação das atividades de nutrição e alimentação;
  - 2.2.2.** Elaboração de cardápios diários completos por tipo de refeição
  - 2.2.3.** Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
  - 2.2.4.** Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
  - 2.2.5.** Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
  - 2.2.6.** Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;
  - 2.2.7.** Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
  - 2.2.8.** Coleta de amostras da alimentação preparada;
  - 2.2.9.** Transporte interno e externo das refeições até o local de distribuição das refeições (Hospital Escola de São Carlos);
  - 2.2.10.** Recolhimento dos utensílios utilizados para distribuição e resíduos descartados

**2.2.11.** Coleta de amostras da alimentação preparada; As amostras da alimentação a ser servida deverão ser coletadas diariamente em recipientes esterilizados e mantidos lacrados e sob refrigeração prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais. Deverá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida mensalmente, ou a qualquer momento em casos de suspeita de toxiinfecções alimentares.

**2.2.** A distribuição das Refeições ocorrerá no Hospital Escola de São Carlos realizar-se-á mediante a utilização das dependências da CONTRATANTE, onde a alimentação será porcionada, distribuída e servida.

**2.3.** A prestação de serviços fornecimento de refeição deverá envolver todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos comensais, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários definidos neste Edital;

**2.4.** A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

**2.5.** Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de um nutricionista da CONTRATADA com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico

administrativas, inerentes ao serviço preparo, distribuição e transporte das refeições.

**2.6.** Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

**2.7.** Armazenamento e transporte das refeições até o refeitório do Hospital Escola de São Carlos, devidamente acondicionados em caixas térmicas e organizados nos balcões térmicos, devendo a apresentação, temperatura e qualidade serem mantidas em condições adequadas.

**2.8.** Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado, com base na Portaria CVS-6/99, de 10/03/99 e Resolução 2535/2004.

**2.9.** Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONTRATADA, deverá elaborar Manual de Boas Práticas de Manipulação, com base na Portaria CVS-6/99, de 10/03/99.

### **3 – CARDAPIOS**

**3.1.** Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes neste Edital,

atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo “Recommended Dietary Allowances” (R.D.A) revisão 1989. Deverá ser observado o que segue:

**3.1.1.** As porções de alimentos a serem servidas nas refeições deverão obedecer as quantidades mínimas estabelecidas neste manual, salvo em casos em que o alimento for utilizado como ingrediente suplementar, ou utilizado em quantidade maior ou menor, em dietas especiais;

**3.1.2.** Deverão constar dos cardápios cálculos dos nutrientes e valor energético total;

**3.1.3.** A técnica dietética ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio aprovado previamente pela CONTRATANTE;

**3.1.4.** Os sucos servidos deverão ser de frutas naturais ou concentrados, não podendo conter corantes e/ou aromatizantes artificiais;

**3.1.5.** Deverão ser previstos cardápios diferenciados para as refeições, para atendimento em datas comemorativas, sem custos adicionais, tais como: Páscoa, Dia das Mães, Dia das crianças, Natal, Ano Novo e dia 1º de janeiro;

**3.1.6.** Os cardápios deverão ser submetidos à apreciação da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização. Podendo a CONTRATADA em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais à CONTRATANTE e esta as aceite, com prévia anuência da CONTRATANTE e mediante justificativa da CONTRATADA.

**3.1.7.** Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes na relação deste Edital..

**3.1.8.** Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da CONTRATANTE.

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

#### 4 – DIETAS ESPECIAIS: SEGUNDO A CONSISTÊNCIA

**4.1. Dieta Geral:** Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais. Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da região.- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

**4.2. Dieta Branda:** Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade. É utilizada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características: Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica; Normoglicídica, normolipídica e normoproteica; Composição das refeições deve ser a mesma da dieta geral; - Almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas: · incluir apenas o caldo do feijão; · não incluir vegetais crus nas saladas; · evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia poderão ser servidas depois de cozidas; · restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes; · não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

**4.3. Dieta Pastosa:** Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características: · Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica. Composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

## **5 – DIETAS ESPECIAIS: SEGUNDO MODIFICAÇÕES DE NUTRIENTES**

**5.1. Diabéticos:** Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas. Podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescrito. Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando: Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial, em sachês, previamente aprovado pela nutricionista da CONTRATANTE e em quantidade. As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico

referente a alimentos para fins especiais "diet". No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20 g por dia.- As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico. Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com preparações ou alimentos diversos.

**5.2. Dietas Hipossódicas:** Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal de adição (1 g). Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo a consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

**5.3. Dietas Hiperprotéicas e Hipercalórica:** Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (AIDS, câncer / quimioterapia, diálise / hemodiálise, transplante, queimados etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral acrescidos dos seguintes alimentos: no almoço e no jantar – acrescentar uma outra porção de carnes bovina ou aves ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, bem como, margarina ou queijo ralado no arroz ou sopa; devem ainda, incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e

bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário.

Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica

**5.4. Dietas Hipocalóricas:** Destinam-se a indivíduos com problemas de obesidade que necessitam perder peso, evitando o acúmulo de gorduras no tecido adiposo. As dietas hipocalóricas terão o seu V.C.T. (Valor Calórico Total) determinados por meio de cálculos efetuados pelas nutricionistas da CONTRATANTE, a partir da avaliação nutricional.

**5.5 Dietas Hipogordurosa:** Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como: carnes gordurosas, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, gordura de côco, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenada e alimentos preparados com a mesma, frutos do mar, gema de ovo e outros. Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

**5.6. Dietas ricas em fibras ou laxativas:** Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras. Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescidos no almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legume rico em fibra. A sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibra. As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar à idade mais 5g.

**5.7. Dieta Leve:** Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a dieta Branda e Dieta Geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características: Consistência: semilíquida. Normoglicídica, normolipídica e normoproteica. Composição das refeições: Sopa, contendo carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc.), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.), tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.). Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde. Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais, à base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido, recomendado para este tipo de dieta.

**5.8. Dieta Líquida:** Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características. Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica. Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais à base de proteínas carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir

as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.

## 6 – COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DIÁRIO DOS FUNCIONÁRIOS

Componentes	Quantidades	Porção
Salada	3 tipos	Self-service
Vinagrete	1 tipo	Self-service
Arroz	1 tipo	Self-service
Feijão	1 tipo	Self-service
Prato Principal	2 tipos	Porcionado no mínimo de 140 gramas no total
Opção	1 tipo	Ovo/Omelete
Guarnição	1 tipo	Self-service
Sobremesa	1 tipo	Doce ou Fruta, porcionado
Suco de Frutas Naturais ou Concentrado	1 tipo	Livre
Temperos para Salada	Vários tipos	Pimenta, Azeite, Vinagre, Sal, Molho de Soja

**OBS:** Bolo dos aniversariantes do mês: fornecido como sobremesa no último dia útil do mês.

### 6.1. Tipos de Hortaliças, Tubérculos, Frutas e Leguminosas:

Hortaliças	Acelga, Almeirão, Alface, Agrião, Brócoles Couve, Couve-flor Escarola, Repolho, Rúcula
Legumes	Abóbora, Abobrinha, Berinjela, Chuchu, Pepino, Tomate
Tubérculos	Batata, Batata-Doce, Beterraba, Cenoura, Mandioca
Frutas	Abacate, Abacaxi, Banana, Caqui, Laranja, Maçã, Mamão, Manga, Melancia, Melão, Pêra, Pêssego, Nectarina, Tangerina
Leguminosas	Soja, Lentilha, Grão de Bico, Feijão Branco

### 6.2. Incidência Mensal e tipos de pratos principais e opções:

	Incidência Mensal	Gramagem per capita
Bifes de Coxão Mole, Patinho, Lagarto	2 vezes	120g
Ensopados de Coxão Duro, Acém, Fraldinha	2 vezes	150g
Carne Assada Fatiada	2 vezes	150g
Carne Moída	1 vez	110g
Filé de frango	4 vezes	140g
Sobrecoxa e Coxa de frango	3 vezes	250g
Copa Lombo, Pernil, Bisteca	2 vezes	150g
Peixe (Filés)	4 vezes	140g
Lingüiça	2 vezes	140g
Salsicha	1 vez	140g
Feijoada	1 vez	250g
Puchero	1 vez	250g
Cassoulet	1 vez	250g
Lazanha, Panqueca e Massas recheadas	4 vezes	200g
Ovo, Omelete (opção)		duas unidades

### 6.3. Composição dos Lanches:

Tipo de Pão	Recheio
Pão de diversos tipos (100 gramas)	Baguete, Francês, Bauru, Cachorro quente, Croissant
Queijo (25 gramas)	Mussarela, Queijo Prato, Cheddar, Requeijão, Catupiry
Salada Folha (20 gramas)	Alface, Rúcula, Agrião
Legumes ralado (20 gramas)	Tomate, Cenoura Ralada, Cebolete, Pepino conserva,
Carne ou frios a base de carne (100 gramas)	Lombo picado, Bife picado, Lingüiça Calabreza, Frango picado ou desfiado, Peito de Peru, Presunto, Salame, Lombo, Salsicha.
Bebida (220 ml)	Suco de fruta pronto para beber, Refrigerante ou bebida láctea
Fruta (1 unidade)	Abacaxi, Banana, Caqui, Laranja, Maçã, Mamão, Manga, Melancia, Melão, Pêra, Pêssego, Nectarina, Tangerina
Doce (1 unidade)	Doces tipo paçoquinha, pé de moleque, de leite, Chocolates, Barras de cereal, Bolinho.

## 7 - DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

**7.1.** As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária. A distribuição de refeições será realizada no balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas lisas, com pratos de louça branca para refeição e outra para salada e talheres de inox (garfos, facas e colheres) porcionadas no sistema “self-service” parcial executado pela CONTRATANTE,

sendo que os empregados da CONTRATANTE farão o porcionamento do prato principal, por ocasião do consumo em sistema “self-service”.

**7.2.** As refeições serão transportadas em cubas devidamente acondicionadas em caixas térmicas do local de preparação (CONTRATADA) até o local de distribuição no (CONTRATANTE) no Hospital Escola de São Carlos.

**7.3.** A distribuição das refeições quentes e frias do almoço e jantar deverão ser realizadas em balcão térmico que deverá ser fornecido e mantido pela CONTRATADA;

**7.4.** Os sucos deverão transportados em galões térmicos e armazenados em suqueira elétrica e refrigerada fornecida pela CONTRATADA;

**7.5.** Pães como complemento e substitutos: embalados em porções individuais;

**7.6.** Saladas e molhos: dispostas no balcão térmico e mantidas sob refrigeração.

**7.6.1.** Temperos deverão ser disponibilizados nas mesas por ocasião do consumo;

**7.7.** Sobremesas doce / frutas em pedaços: porcionadas em recipientes individuais previamente embalados em descartável.

## **8 – PORCIONAMENTO DAS REFEIÇÕES**

**8.1.** As saladas, arroz, feijão e guarnição dispostos nos balcões térmicos/refrigerados devem ser servidos à vontade;

**8.2.** Suco de fruta natural ou concentrado deverá ser servido à vontade

**8.3.** Quanto à sobremesa:

**8.3.1.** A fruta deverá ser fornecida já higienizada para ser consumida;

**8.3.2.** O doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 110ml.

**8.3.3.** O doce industrializado em conformidade com a Portaria C.V.S-6/99.

**8.4.** A CONTRATADA deverá manter jogos americanos, guardanapos, galheteiro com sal e palito nas mesas.

**8.5.** A CONTRATADA deverá manter nos balcões refrigerados dois tipos de molhos, sendo um vinagrete. Deverão ser disponibilizados também, demais temperos como: azeite, molho de pimenta e outros. Deverá, ainda, manter farinha de mandioca temperada.

## **9 – PORCIONAMENTO DO LANCHE NOTURNO**

**9.1.** O lanche noturno deverá ser embalado individualmente acondicionado em saquinhos plásticos. A fruta, o doce e o também deverão ser devidamente acondicionados em saquinhos individualizados. As bebidas também devem ser dispostas em embalagens individualizadas prontas para o consumo.

## **10 - OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS**

**10.1.** Dos gêneros e produtos alimentícios e outros materiais de consumo:

**10.1.1.** Os gêneros e produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço, deverão ser de qualidade comprovada;

**10.2.** Do armazenamento de gêneros e produtos alimentícios:

**10.2.1.** Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em local apropriado, obedecendo, a Portaria C.V.S.-6/99;

**10.2.2.** O estoque mínimo de gêneros e materiais deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis

e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

### **10.3. Do preparo da alimentação**

**10.3.1.** O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando-se as técnicas recomendadas, e de acordo com o Regulamento Técnico estabelecido pela Portaria C.V.S.-6/99;

**10.3.2.** Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 10°C (saladas e sobremesas), até o momento final da distribuição;

**10.3.3.** Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados em solução de hipoclorito de sódio e conservados em refrigeração até o momento da distribuição, em conformidade da Portaria C.V.S-6/99;

**10.3.4.** Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com fita filme de P.V.C., atóxico e mantidos em temperaturas adequadas;

**10.3.5.** A água para diluição de sucos deverá ser filtrada;

**10.3.6.** Todas as refeições deverão ser submetidas à CONTRATANTE para degustação, devendo a CONTRATADA realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

#### **10.4.** Da distribuição das refeições

**10.4.1.** A distribuição das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA, observados os horários estabelecidos. No porcionamento das refeições, deverão ser observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções;

**10.4.2.** Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal;

**10.4.3.** Os utensílios e recipientes a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas.

#### **10.5.** Do controle bacteriológico dos alimentos

**10.5.1.** Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras das preparações, bem como das dietas especiais, se houver, e mantê-las sob refrigeração por 72 horas, para eventuais análises

microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado (laudo) à CONTRATANTE.

## **10.6. Da higiene**

**10.6.1.** A higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da CONTRATADA, e deverá ser executada observadas as normas da Portaria C.V.S. 6/99;

**10.6.2.** O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde;

**10.6.3.** A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA;

**10.6.4.** Os resíduos e sobras de alimentos serão recolhidos pela CONTRATADA, quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionados em sacos plásticos reforçados nas cores recomendadas pela legislação vigente, e transportados até o local indicado pela CONTRATANTE para o destino final;

**10.6.5.** Os vasilhames e caixotes pertencentes à CONTRATADA deverão estar dispostos em local estabelecido pela CONTRATANTE para tal fim;

**10.6.6.** A higienização das áreas adjacentes à cozinha, utilizadas pela CONTRATADA, é de sua responsabilidade.

#### **10.7.** Das instalações e dos equipamentos

**10.7.1.** A CONTRATANTE colocará à disposição da CONTRATADA as instalações refeitório para utilização dos funcionários do Hospital Escola.

**10.7.2.** As adaptações/complementações que se fizerem necessárias, na área física e nos equipamentos, serão efetuadas pela CONTRATADA, às suas expensas, com prévia anuência da CONTRATANTE.

**10.7.3.** No término do contrato, poderão ser retirados todos os equipamentos instalados pela CONTRATADA;

**10.7.4.** A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança.

#### **10.8.** Do pessoal

**10.8.1.** A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal (técnico e operacional) de forma a atender plenamente as obrigações contratuais assumidas.

**10.8.2.** A CONTRATADA deverá manter na unidade, obrigatoriamente, um Nutricionista responsável técnico, devidamente credenciado e com poder para deliberar e atender qualquer do nutricionista da CONTRATANTE.

**10.8.3.** A CONTRATADA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados;

**10.8.4.** O controle de saúde dos empregados da CONTRATADA, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária trabalhista, relativas aos exames médicos, são de responsabilidade da CONTRATADA;

**10.8.5.** Os empregados deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho;

**10.8.6.** Os empregados deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional, e limitar sua presença aos seus horários de trabalho;

**10.8.7.** Os uniformes devem ser fornecidos pela CONTRATADA, compreendendo: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo, ainda, obrigatoriamente rede de malha fina para proteção dos cabelos,

mesmo que o uniforme inclua touca, bibico ou qualquer outra peça similar;

## **11 - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

### **11.1. Condições Gerais**

**11.1.1.** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;

**11.1.2.** Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados;

**11.1.3.** Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

### **11.2. Dependências e instalações físicas**

**11.2.1.** Complementar, se necessário, e às suas expensas, os equipamentos para a execução dos serviços, mediante prévia

autorização da CONTRATANTE, podendo retirá-los ao término do contrato;

**11.2.2.** Efetuar, às suas expensas adaptações que se façam necessárias nas dependências da CONTRATANTE, mediante prévia e expressa autorização;

**11.2.3.** Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

**11.2.4.** Executar a manutenção corretiva dos equipamentos (balcões térmicos, mesas, cadeiras), substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade dos serviços;

**11.2.5.** Os equipamentos, utensílios e móveis, pertencentes à CONTRATANTE, e disponibilizados à CONTRATADA, deverão, ao término do contrato, serem devolvidos em condições de uso;

**11.2.6.** Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos, na presença de preposto designado pela CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período;

**11.2.7.** Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato;

### **11.3. Equipe de Trabalho**

**11.3.1.** Disponibilizar e manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo, em quantidade suficiente e necessária para o cumprimento das obrigações assumidas;

**11.3.2.** Manter o quadro de pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;

**11.3.3.** Apresentar à CONTRATANTE, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus empregados;

**11.3.4.** Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções, sem ônus para os mesmos, tais como : aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo, ainda, obrigatoriamente rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico ou qualquer outra peça similar, assim como as máscaras e luvas descartáveis;

**11.3.5.** Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

**11.3.6.** Manter profissional responsável técnico pelos serviços, providenciando, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei 8.666/93 e Resolução CFN nº 204/98, a efetiva e imediata substituição do mesmo por profissional de experiência equivalente ou superior;

**11.3.7.** Promover periodicamente treinamentos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio;

**11.3.8.** Apresentar, quando, solicitado os comprovantes de pagamentos de benefícios e encargos;

**11.3.9.** Comunicar à CONTRATANTE quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que, direta ou indiretamente, responsabilizem a CONTRATANTE em seus processos.

#### **11.4. Controle de Qualidade e de Produção da Alimentação**

**11.4.1.** Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;

**11.4.2.** Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas as exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e prazo de validade;

**11.4.3.** Estocar os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios, obedecendo, no que couber, a Portaria CVS-6/99;

**11.4.4.** Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;

**11.4.5.** Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares e de forma a garantir as condições ideais de consumo;

**11.4.6.** Manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados a substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;

**11.4.7.** Elaborar cardápio diário completo - semanal, quinzenal ou mensal e submeter à apreciação da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização;

**11.4.8.** Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Semana Santa, Natal, Ano Novo, Dia das crianças, Festas Juninas), observadas as características de atendimento;

**11.4.9.** Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE;

**11.4.10.** Atender às solicitações de dietas especiais;

**11.4.11.** Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas;

**11.4.12.** Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65°C até o momento final

da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 7°C;

**11.4.13.** Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;

**11.4.14.** Coletar periodicamente amostras das preparações, bem como, das dietas especiais, se houver, para análises microbiológicas;

**11.4.15.** Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos;

**11.4.16.** Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados;

**11.4.17.** Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, e Portaria CVS nº

6/99, adequando-o à execução dos serviços da Unidade objeto do contrato;

**11.4.18.** Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, pelo método A.P.C.C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle);

**11.4.19.** Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;

**11.4.20.** Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;

**11.4.21.** Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;

**11.4.22.** Utilizar-se utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis para manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;

**11.4.23.** Supervisionar, nas etapas de transporte interno e externo, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas;

**11.4.24.** Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros.

## **11.5. Higienização**

**11.5.1.** Atender ao que dispõe a Portaria CVS-6/99, de 10.3.99, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos”;

**11.5.2.** Manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e transporte dos alimentos;

**11.5.3.** Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;

**11.5.4.** Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;

**11.5.5.** Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de

gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;

**11.5.6.** Proceder com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pela CONTRATANTE;

**11.5.7.** Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pela CONTRATANTE, observada a legislação ambiental;

**11.5.8.** Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da portaria CVS – 9/2000, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente.

## **12 - FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

**12.1.** À CONTRATANTE, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

**12.1.1.** Exercer a fiscalização dos serviços contratados, assegurando o cumprimento da execução do escopo contratado,

tais como horários estabelecidos, as quantidades preparadas e servidas de refeições e a compatibilidade com o cardápio estabelecido;

**12.1.2.** Registrar ocorrências na execução do objeto contratado, indicando e aplicando as eventuais multas, penalidades e sanções por inadimplemento contratual;

**12.1.3.** Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro por tipo de refeição servida;

**12.1.4.** Realizar avaliação periódica das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA;

**12.2.** A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências vinculadas à execução dos serviços contratados, podendo;

**12.2.1.** Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias às preparações/consumo;

**12.2.2.** Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios utilizados.

**12.3.** A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

### 13 - DOS QUANTITATIVOS E HORARIOS DE ENTREGA

#### 13.1. Funcionários

<b>Tipo de Refeição</b>	<b>Quantidade diária estimada nos dias úteis</b>	<b>Quantidade diária estimada nos finais de semana e feriados</b>	<b>Quantidade mensal estimada</b>
Almoço	60	30	1560
Jantar	35	35	1050
Lanche noturno	30	30	900
<b>Total</b>			<b>3510</b>


**OBS:** A quantidade a ser entregue será previamente determinada, podendo sofrer alterações correspondente ao número de funcionários.

#### 13.2. Pacientes e Acompanhantes

<b>Tipo de Refeição</b>	<b>Quantidade Mensal Média (pacientes e acompanhantes)</b>
Almoço	370
Jantar	290
<b>Total Médio</b>	<b>660</b>

### 13.3. Horários de entrega e distribuição das refeições diárias

<b>Refeição</b>	<b>Horários</b>
Almoço	10:30h
Jantar	17:30h
Lanche Noturno	17:30h

	<p style="text-align: center;">SAHUDES          SOCIEDADE DE APOIO, HUMANIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO          DE SERVIÇOS DE SAÚDE.          HOSPITAL ESCOLA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS          PROF. DR. HORÁCIO CARLOS PANEUCCI</p>
--	--

Folha \_\_\_\_\_  
 Rubrica \_\_\_\_\_

### ANEXO III – ORÇAMENTO QUANTITATIVO MÉDIO

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR MENSAL ESTIMADO	VALOR TOTAL
01	Almoço e Jantar	R\$23.053,50	R\$276.642,00
02	Lanches	R\$5.049,00	R\$60,588,00
<b>TOTAL ESTIMADO: R\$337.230,00</b>			



SAHUES  
SOCIEDADE DE APOIO, HUMANIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO  
DE SERVIÇOS DE SAÚDE.  
HOSPITAL ESCOLA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS  
PROF. DR. HORÁCIO CARLOS PANEUCCI

Folha \_\_\_\_\_  
Rubrica \_\_\_\_\_

#### ANEXO IV - DO LOTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
01	Almoço e Jantar	3.270
02	Lanches	900

## ANEXO V – MINUTA DE CONTRATO

### TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A SOCIEDADE DE APOIO, HUMANIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE SERVIÇOS DE SAÚDE E A EMPRESA \_\_\_\_\_.

Pelo presente instrumento de contrato, com base na legislação para a modalidade Pregão Eletrônico, regido pelos preceitos de direito público e, em especial, as disposições a Lei nº 10.520, de 17/07/2002, publicada no DOU de 18/07/2002, pela Lei n.º 8.078, de 11/09/90 Código de Defesa do Consumidor, e suas alterações, demais normas pertinentes, e ainda observadas as condições e informações técnicas e comerciais contidas nas Normas Gerais de Licitação, o estabelecido no presente Edital e seus Anexos, de um lado Sociedade e Apoio, Humanização e Desenvolvimento de Serviços de Saúde, inscrito no CNPJ no.08.922.497/0001-07 com sede nesta cidade de São Carlos - SP, à Rua Luiz Vaz de Camões, nº 111 - Vila Celina - CEP 13.566-, neste ato representado pelo Presidente do Conselho Administrativo, Dr. Celso Luis Pedrino, brasileiro, casado, portador do RG n.º. 5.055.679/SSP/SP e CPF n.º550.688.288-34, domiciliado na Rua Luiz Vaz de Camões, nº 111, Vila Celina, CEP 13.566-448, no uso de suas atribuições e competências legais, doravante denominado CONTRATANTE e de outro lado a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_ e Inscrição Estadual nº \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, neste ato representada por seu \_\_\_\_\_, o Sr. \_\_\_\_\_, portador do R.G nº \_\_\_\_\_ e inscrito no CPF nº \_\_\_\_\_, adjudicatária do Pregão Eletrônico nº. \_\_\_\_/2009, Processo nº \_\_\_\_/2009, doravante denominada CONTRATADA, têm entre si justo e contratado, a prestação de serviços conforme Edital nº \_\_\_\_2009 e Anexo II, as cláusulas a seguir:

## **CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

**1.1.** O objeto deste contrato é a contratação de empresa especializada em prestação de serviços de Fornecimento de Refeição aos Funcionários, Pacientes e seus Acompanhantes do Hospital Escola Municipal de São Carlos, pelo período de 12 (doze) meses, conforme descrição, demais especificações e quantidades constantes nos Anexos II do Edital do Pregão Eletrônico nº \_\_\_/2009.

## **CLÁUSULA SEGUNDA – DA EXECUÇÃO**

**2.1.** Esta contratação se fará no regime de empreitada por preço global e as condições para a execução do OBJETO do presente encontram-se descritas no Edital de Pregão Eletrônico nº \_\_\_/2009, referente ao processo administrativo nº \_\_\_\_/2009, em consonância com a proposta da Contratada, que ficam fazendo parte integrante deste independentemente de transcrição.

## **CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO**

**3.1.** O valor do presente importa em R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

## **CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA**

**4.1.** O presente contrato entra em vigor a partir da data da emissão da ordem de início dos serviços, expedida pela SAHUDES, com vigência por 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado nos termos do edital supracitado.

## **CLÁUSULA QUINTA – DAS PENALIDADES**

**5.1.** O descumprimento, total ou parcial, das obrigações assumidas acarretará a aplicação, a juízo do Contratante, as sanções de: advertência, multa, suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a SAHUDES e declaração de inidoneidade, sendo que as sanções de suspensão e declaração de inidoneidade, poderão ser cumuladas com multa, sem prejuízo da rescisão contratual.

**5.2.** As multas poderão ser cumulativas, reiteradas e aplicadas em dobro, sempre que se repetir o motivo.

**5.3.** Ocorrendo atraso na execução do objeto contratado será aplicada multa moratória de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso, até o limite de 20 % (vinte por cento) sobre o valor total do pedido.

**5.4.** No descumprimento de quaisquer obrigações licitatórias/contratuais, poderá ser aplicada multa indenizatória de 10% (dez por cento) do valor total do objeto licitado.

## **CLÁUSULA SEXTA – DA LEGISLAÇÃO**

**6.1.** Este contrato é regulamentado pela Lei Federal nº 10.520/2002, e suas alterações, além das demais disposições legais aplicáveis.

## **CLÁUSULA SETIMA – DA SUB-CONTRATAÇÃO**

**7.1.** Fica vedado a sub-contratação, bem como, qualquer faturamento por parte de terceiros.

## **CLÁUSULA OITAVA – DOS PAGAMENTOS**

**8.1.** Pelos serviços prestados, a contratante pagará os preços constantes da proposta apresentada pela Contratada.

**8.2.** Os pagamentos decorrentes dos serviços executados serão efetuados até o décimo dia útil do mês subsequente ao serviço prestado, mediante apresentação da nota fiscal/fatura, devidamente atestada pelo setor requisitante.

**8.3.** A empresa fica obrigada a comprovar, mensalmente, o pagamento dos salários e dos encargos sociais (Fundo de Garantia por Tempo de Serviço e Previdência Social) em benefício dos seus funcionários, sob pena de rescisão contratual e suspensão do pagamento, até 20 (vinte) dias após o pagamento de qualquer parcela referente ao contrato em execução. A empresa informará no início dos serviços, o quadro de funcionários designados, devendo comunicar posteriores alterações; tal lista deverá ser conferida pelo órgão administrativo responsável que anexará cópia dessa lista em todas as faturas por ocasião de pagamentos. A comprovação será feita através de certidão negativa de débitos, expedida pelo Instituto Nacional do Seguro Social – INSS;

## **CLÁUSULA NONA – DA RESCISÃO**

**9.1.** A Contratante poderá rescindir unilateralmente o presente Contrato nas hipóteses previstas no artigos 77, 78, incisos I a XII, e 79 da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores.

**9.2.** No caso de rescisão do presente, a contratada reconhece os direitos da SAHUDES previstos na legislação.

## **CLÁUSULA DÉCIMA – DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DAS PARTES**

### **10.1. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

**10.1.1.** Iniciar os serviços na data da emissão da ordem de início dos serviços, expedida pela SAHUDES;

**10.1.2.** Deverá ser apresentado, quando do início do contrato, cópia autenticada da ficha de registro de empregado e das carteiras profissionais, comprovando o vínculo empregatício com a Empresa contratada;

**10.1.3.** Executar os serviços inclusive aos sábados, domingos, pontos facultativos e feriados municipais/nacionais.

#### **10.1.4. Condições Gerais**

**10.1.4.1.** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;

**10.1.4.2.** Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados;

**10.1.4.3.** Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

**10.1.5.** Dependências e instalações físicas

**10.1.5.1.** Complementar, se necessário, e às suas expensas, os equipamentos para a execução dos serviços, mediante prévia autorização da CONTRATANTE, podendo retirá-los ao término do contrato;

**10.1.5.2.** Efetuar, às suas expensas adaptações que se façam necessárias nas dependências da CONTRATANTE, mediante prévia e expressa autorização;

**10.1.5.3.** Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

**10.1.5.4.** Executar a manutenção corretiva dos equipamentos (balcões térmicos, mesas, cadeiras), substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade dos serviços;

**10.1.5.5.** Os equipamentos, utensílios e móveis, pertencentes à CONTRATANTE, e disponibilizados à CONTRATADA, deverão, ao término do contrato, serem devolvidos em condições de uso;

**10.1.5.6.** Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos, na presença de preposto designado pela CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período;

**10.1.5.7.** Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato;

#### **10.1.6. Equipe de Trabalho**

**10.1.6.1.** Disponibilizar e manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo, em quantidade suficiente e necessária para o cumprimento das obrigações assumidas;

**10.1.6.2.** Manter o quadro de pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;

**10.1.6.3.** Apresentar à CONTRATANTE, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus empregados;

**10.1.6.4.** Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções, sem ônus para os mesmos, tais como : aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo,

ainda, obrigatoriamente rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico ou qualquer outra peça similar, assim como as máscaras e luvas descartáveis;

**10.1.6.5.** Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

**10.1.6.6.** Manter profissional responsável técnico pelos serviços, providenciando, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei 8.666/93 e Resolução CFN nº 204/98, a efetiva e imediata substituição do mesmo por profissional de experiência equivalente ou superior;

**10.1.6.7.** Promover periodicamente treinamentos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio;

**10.1.6.8.** Apresentar, quando, solicitado os comprovantes de pagamentos de benefícios e encargos;

**10.1.6.9.** Comunicar à CONTRATANTE quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que, direta ou indiretamente, responsabilizem a CONTRATANTE em seus processos.

### **10.1.7. Controle de Qualidade e de Produção da Alimentação**

**10.1.7.1** Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;

**10.1.7.2.** Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas as exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e prazo de validade;

**10.1.7.3.** Estocar os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios, obedecendo, no que couber, a Portaria CVS-6/99;

**10.1.7.4.** Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;

**10.1.7.5.** Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares e de forma a garantir as condições ideais de consumo;

**10.1.7.6.** Manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento,

devendo estar previsto estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados a substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;

**10.1.7.7.** Elaborar cardápio diário completo - semanal, quinzenal ou mensal e submeter à apreciação da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização;

**10.1.7.8.** Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Semana Santa, Natal, Ano Novo, Dia das crianças, Festas Juninas), observadas as características de atendimento;

**10.1.7.9.** Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE;

**10.1.7.10.** Atender às solicitações de dietas especiais;

**10.1.7.11.** Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas;

**10.1.7.12.** Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 7°C;

**10.1.7.13.** Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e

lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;

**10.1.7.14.** Coletar periodicamente amostras das preparações, bem como, das dietas especiais, se houver, para análises microbiológicas;

**10.1.7.15.** Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos;

**10.1.7.16.** Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados;

**10.1.7.17.** Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, e Portaria CVS nº 6/99, adequando-o à execução dos serviços da Unidade objeto do contrato;

**10.1.7.18.** Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, pelo método A.P.C.C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle);

**10.1.7.19.** Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;

**10.1.7..20.** Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;

**10.1.7.21.** Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;

**10.1.7.22.** Utilizar-se utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis para manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;

**10.1.7.23.** Supervisionar, nas etapas de transporte interno e externo, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas;

**10.1.7.24.** Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros.

#### **10.1.8. Higienização**

**10.1.8.1.** Atender ao que dispõe a Portaria CVS-6/99, de 10.3.99, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos”;

**10.1.8.2.** Manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e transporte dos alimentos;

**10.1.8.3.** Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;

**10.1.8.4.** Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;

**10.1.8.5.** Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;

**10.1.8.6.** Proceder com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pela CONTRATANTE;

**10.1.8.7.** Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pela CONTRATANTE, observada a legislação ambiental;

**10.1.8.8.** Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da portaria CVS – 9/2000, controle integrado de pragas na

periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente.

## **10.02. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:**

**10.2.1.** Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliação periódica

**10.2.2.** Atestar – Mensalmente – a fatura apresentada pela Contratada, desde que de acordo com as horas trabalhadas no mês, exigindo a apresentação das guias de recolhimento da previdência social incidentes sobre os serviços, bem como as folhas de pagamento.

**10.2.3.** Comunicar, por escrito, a Contratada quando da necessidade de substituição de funcionário inadequado para a prestação dos serviços

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO REAJUSTE**

**11.1.** Os preços contratados serão fixos e irremovíveis por 12 (doze) meses. Em havendo prorrogação do prazo inicialmente pactuado, e em caso de pedido de reajuste de preço, o contratado deverá fundamentar suas razões, demonstrando p desequilíbrio econômicofinanceiro do contato, observando os valores praticados no mercado atual, mediante prévia autorização.

---

## **CLAÚSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO FORO**

**12.1.** Fica eleito o FORO da COMARCA DE SÃO CARLOS para dirimir-se controvérsias eventualmente oriundas do presente contrato.

E, assim, por estarem justos e contratados lavrou-se o presente instrumento, que depois de lido e achado conforme, vai assinado pelas partes e testemunhas instrumentárias.

São Carlos, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2009.

CONTRATANTE:

CONTRATADO:

TESTEMUNHAS: