

---Fundada em 07/07/1977---

Registrado sob № 57 do Livro A do Cartório de Registro da Comarca de Tatuí CNPJ 50.351.626/0001-10

AVENIDA SÃO PAULO, 340 - VILA BRASIL - FONE (0XX15) 3246-1410 - CEP 18.285-000 - CESÁRIO LANGE-SP

EDITAL DE SELEÇÃO DE FORNECEDOR 0006/2021

Processo Administrativo nº 0007/2021

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a **BENEFICÊNCIA HOSPITALAR CESÁRIO LANGE**, gestora da **UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO JOSÉ SANTOS SASSO – UPA JARDIM CONCEIÇÃO**, localizada na R. Pernambucana, 385 – Jd. Conceição, CEP: 06140-040, Osasco – SP, realizará seleção, com critério de julgamento menor preço por lote/grupo, nos termos do <u>Regulamento de Contratações de Compras, Serviços, Obras e Alienações e Locações do Beneficência Hospitalar de Cesário <u>Lange</u>, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e nº 14.133, de 1º de Abril de 2021, e as exigências estabelecidas neste Edital.</u>

1. INFORMAÇÕES PRELIMINARES:

- 1.1. A data limite para o envio dos documentos da habilitação e da proposta será dia 11/05/2021
- 1.2. O envio dos documentos e proposta deve ser por e-mail eletrônico para o e-mail: compras.osasco@bhcl.org.br
- 1.3. Não serão considerados documentos e propostas enviados após a data limite.

2. DO OBJETO

- 2.1. O objeto da presente seleção é a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços contínuos de Serviço de Nutrição e Dietética (SND), no fornecimento de refeições para funcionários, pacientes internados e acompanhantes para a **UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO JOSÉ SANTOS SASSO UPA JARDIM CONCEIÇÃO,** localizada na R. Pernambucana, 385 Jd. Conceição, CEP: 06140-040, Osasco SP, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 2.2. A seleção será formada por um único lote, conforme tabela constante no Termo de Referência.
- 2.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço GLOBAL do lote, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

3. DA PARTICIPAÇÃO

- 3.1. Poderão participar desta seleção os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta seleção, e que estejam com sua situação fiscal regular, conforme exigido neste edital.
- 3.2. Não poderão participar desta seleção os interessados:
- 3.2.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
- 3.2.2. que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 3.2.3. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 3.2.4. que estejam em processo de dissolução ou liquidação;
- 3.2.5. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
- 3.3. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o participante às sanções previstas em lei.



---Fundada em 07/07/1977---

Registrado sob № 57 do Livro A do Cartório de Registro da Comarca de Tatuí CNPJ 50.351.626/0001-10

AVENIDA SÃO PAULO, 340 - VILA BRASIL - FONE (0XX15) 3246-1410 - CEP 18.285-000 - CESÁRIO LANGE-SP

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 4.1. Os participantes encaminharão, exclusivamente por e-mail, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
- 4.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio do e-mail indicado no item 1.
- 4.3. Incumbirá ao participante acompanhar as operações no endereço eletrônico da Organização Social e em seu e-mail informado, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer comunicados descumpridos.
- 4.4. Até a data limite para apresentação de propostas, os participantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente enviados.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 5.1. O participante deverá enviar sua proposta no e-mail indicado no item 1.
- 5.1.1. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência, indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;
- 5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
- 5.4. Os preços ofertados serão de exclusiva responsabilidade do participante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 5.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

6. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

- 6.1. Encerrada a etapa de negociação, o CONTRATANTE examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.
- 6.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.
- 6.2.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da seleção não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio participante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
- 6.3. O CONTRATANTE poderá convocar o participante para enviar documento digital complementar no prazo de 24h (vinte e quatro horas) sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.3.1. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo CONTRATANTE, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazos indicados pelo CONTRATANTE, sob pena de não aceitação da proposta.



---Fundada em 07/07/1977---

Registrado sob № 57 do Livro A do Cartório de Registro da Comarca de Tatuí CNPJ 50.351.626/0001-10

AVENIDA SÃO PAULO, 340 - VILA BRASIL - FONE (0XX15) 3246-1410 - CEP 18.285-000 - CESÁRIO LANGE-SP

- 6.4. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o CONTRATANTE examinará a proposta subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 6.5. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o CONTRATANTE verificará a habilitação do participante, observado o disposto neste Edital.

7. DA HABILITAÇÃO

- 7.1. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o participante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, sob pena de inabilitação.
- 7.2. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 7.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 7.6. Se o participante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o participante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 7.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de participante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 7.7. Os participantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

7.8. Habilitação jurídica:

- 7.8.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 7.8.2. Em se tratando de microempreendedor individual MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- 7.8.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 7.8.4. inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 7.8.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 7.8.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- 7.8.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
- 7.8.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

7.9. Regularidade fiscal e trabalhista:



---Fundada em 07/07/1977---

Registrado sob Nº 57 do Livro A do Cartório de Registro da Comarca de Tatuí CNPJ 50.351.626/0001-10

AVENIDA SÃO PAULO, 340 - VILA BRASIL - FONE (0XX15) 3246-1410 - CEP 18.285-000 - CESÁRIO LANGE-SP

- 7.9.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 7.9.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 7.9.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 7.9.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 7.9.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e municipal, relativo ao domicílio ou sede do participante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 7.9.6. prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do participante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 7.9.7. caso o participante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto de contratação, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

7.10. Qualificação Técnica

- 7.10.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta seleção, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- 7.10.1.1.Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com a seguinte característica mínima de 25% (vinte e cinco por cento) do objeto da presente contratação.
- 7.10.1.2. Licença sanitária/Alvará de Localização e Funcionamento expedido pela prefeitura do município em que estiver localizado o estabelecimento prestador do serviço, objeto deste certame, se aplicável.
- 7.10.1.3. Alvará/Licença Sanitária expedida pelo órgão competente, do ano vigente, para atuar como empresa especializada na prestação de serviço objeto deste certame, se aplicável.
- 7.10.1.4. Manual de Boas Práticas da empresa, atualizado e voltado para produção de refeições seguras do ponto de vista nutricional e microbiológico, bem como Procedimento Operacional Padrão de higiene ambiental, pessoal, de equipamentos e utensílios, manejo integrado de pragas, planilhas de controle de tempo/temperatura dos alimentos, planilhas de monitoramento de equipamentos e fichas técnicas de preparação contendo informações nutricionais relativas a valores calóricos, macronutrientes e micronutrientes que serão solicitados periodicamente a critério da contratante.
- 7.10.1.5. O(s) atestado(s) de capacidade técnica deverá (ão) ser assinado(s) por Nutricionista responsável técnico da pessoa jurídica emitente do atestado ou pelo representante legal do emitente no caso da pessoa jurídica que emitir o atestado não possuir Nutricionista em seu quadro de pessoal, na forma estabelecida na Resolução nº 510/2013, do Conselho Federal de Nutrição.
- 7.10.1.6. Declaração do representante legal da empresa licitante afirmando possuir instalações físicas, aparelhamento e pessoal técnico adequado e disponíveis para executar o fornecimento objeto da contratação decorrente desse Termo de Referência, nas condições, no prazo, nos horários fixadas neste no Termo de Referência, com previsão de início.



---Fundada em 07/07/1977---

Registrado sob № 57 do Livro A do Cartório de Registro da Comarca de Tatuí CNPJ 50.351.626/0001-10

AVENIDA SÃO PAULO, 340 - VILA BRASIL - FONE (0XX15) 3246-1410 - CEP 18.285-000 - CESÁRIO LANGE-SP

- 7.10.1.7. A empresa prestadora de serviço de alimentação deverá demonstrar capacidade financeira compatível com o compromisso que assumirá com a adjudicação desta seleção, mediante a apresentação de certidões negativa de falência ou concordata e comprovar que possui capital ou patrimônio líquido mínimo, correspondente a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.
- 7.10.1.8. Cópia autenticada do alvará expedido pela vigilância sanitária municipal ou estadual para funcionamento da atividade pertinente ao objeto deste termo de referência.
- 7.10.1.9. Comprovante de registro ou inscrição da empresa licitante na entidade profissional competente, Conselho Regional de Nutricionistas CRN.
- 7.10.1.10. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a participante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital e apresente, no prazo de 05 (cinco) dias após a declaração de vencedor a comprovação da regularidade fiscal e trabalhista.
- 7.10.1.11. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
- 7.10.1.12. Será inabilitado o participante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- 7.10.1.13. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o participante será declarado vencedor.

8. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 8.1. O objeto da seleção será adjudicado ao participante declarado vencedor, por ato do CONTRATANTE, caso não haja interposição de recurso nas 24h (vinte e quatro horas) imediatamente posteriores, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.
- 8.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento de contratação. E no prazo de até *5 dias corridos*, a CONTRATANTE entregará de volta toda a documentação comprobatória de qualificação técnica referente as empresas que não obtiveram êxito no certame.

9. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

9.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

10. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

- 10.1. Após a homologação da seleção, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.
- 10.2. O adjudicatário terá o prazo de 2 (dois) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 10.2.1.O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Organização Social.
- 10.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:
- 10.3.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições legais aplicáveis;
- 10.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

BHCL

BENEFICÊNCIA HOSPITALAR DE CESÁRIO LANGE

---Fundada em 07/07/1977---

Registrado sob № 57 do Livro A do Cartório de Registro da Comarca de Tatuí CNPJ 50.351.626/0001-10

AVENIDA SÃO PAULO, 340 - VILA BRASIL - FONE (0XX15) 3246-1410 - CEP 18.285-000 - CESÁRIO LANGE-SP

- 10.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.
- 10.5. Após a assinatura do contrato, os documentos das demais concorrentes que não lograram êxito na disputa estarão disponíveis para retirada pelo prazo de 10 (dez) dias, findo o qual serão inutilizados.

11. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

11.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

12. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

12.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

13.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

14. DO PAGAMENTO

14.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

15.1. As disposições sobre as sanções aplicáveis na execução do presente contrato estão estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 16.1. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo CONTRATANTE.
- 16.2. A homologação do resultado desta seleção não implicará direito à contratação.
- 16.3. As normas disciplinadoras da seleção serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Organização Social, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 16.4. Os participantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Organização Social não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 16.5. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Organização Social.
- 16.6. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do participante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 16.7. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 16.8. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico da organização social.
- 16.9. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 16.9.1. ANEXO I Termo de Referência



---Fundada em 07/07/1977---

Registrado sob № 57 do Livro A do Cartório de Registro da Comarca de Tatuí CNPJ 50.351.626/0001-10

AVENIDA SÃO PAULO, 340 - VILA BRASIL - FONE (0XX15) 3246-1410 - CEP 18.285-000 - CESÁRIO LANGE-SP

16.9.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

| Osa | sco – SP, 04 de maio de 2021. |
|-----|-------------------------------|
| | |
| | |
| | AUDIA APARECIDA TEIXEIRA |
| CLA | |
| | Diretora Operacional |



---Fundada em 07/07/1977---

Registrado sob № 57 do Livro A do Cartório de Registro da Comarca de Tatuí CNPJ 50.351.626/0001-10

AVENIDA SÃO PAULO, 340 - VILA BRASIL - FONE (0XX15) 3246-1410 - CEP 18.285-000 - CESÁRIO LANGE-SP

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Administrativo nº 0007/2021

1. DO OBJETO

1.1. A presente seleção visa a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços contínuos de Serviço de Nutrição e Dietética (SND), no fornecimento de refeições para funcionários, pacientes internados e acompanhantes para a **UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO JOSÉ SANTOS SASSO – UPA JARDIM CONCEIÇÃO**, localizada na R. Pernambucana, 385 – Jd. Conceição, CEP: 06140-040, Osasco – SP, englobando os seguintes serviços:

| REFEIÇÃO MARMITEX | QTDE PACIENTES/ACOMPANHANTES MENSAL | QTDE FUNCIONÁRIOS MENSAL | POSTO DE COPEIRA 12X36 |
|-------------------|-------------------------------------|--------------------------------|---------------------------|
| DESJEJUM | 300 | 1.350 | |
| ALMOÇO | 300 | 1.350 | 01 |
| MERENDA | 300 | - | |
| JANTAR | 300 | 1.350 | |
| CEIA | 300 | - | |

- 1.1.1. Ao Serviço de Nutrição e Dietética, compete o fornecimento de refeições, a todos os funcionários de plantão, nos horários de desjejum, almoço, jantar e ceia.
- 1.1.2. Aos pacientes são ofertadas as 06 refeições/dia (Desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, café da noite e ceia).
- 1.1.3. Os pré-requisitos para a prestação do serviço, nos aspectos relacionados a composição alimentar das refeições, per capta, horário de distribuição, e número de comensal.
- 1.1.4. O SND funciona diariamente, na modalidade de Refeição Transportada, para as principais refeições (desjejum, almoço, jantar e ceia), sendo as intermediárias com preparações na própria unidade, simples, na consistência líquida, corte de frutas e cozimento de raízes.
- 1.1.5. Os horários de distribuição das refeições devem acontecer de acordo a descrição abaixo, obedecendo aos Padrões de Procedimentos Operacionais (POP'S) para Alimentação Transportada visando as Normas da Vigilância Sanitária, bem como o automóvel utilizado para o transporte dos alimentos.
- 1.1.6. A logística de entrega das principais refeições como almoço e jantar, estão subdivididos em dois momentos:
- Turno da Manhã: 11:00 às 11:30 (Almoço funcionários /pacientes/acompanhantes)
- Turno da Noite: 18:30 às 19:00 (Jantar e Ceia funcionários /pacientes/acompanhantes)
- 1.1.7. Para o desenvolvimento do serviço, em todos os dias da semana, se faz necessário a mão de obra de duas copeiras dietistas, sendo de responsabilidade da empresa terceirizada, ambas com jornada de trabalho 12/36hs, duas copeiras de produção, sendo uma no serviço matutino das 05:30h ás 14:30h e uma no serviço vespertino das 14:30h ás 22:30h e mais folguista. Também é imprescindível, o acompanhamento de uma Nutricionista e uma Técnica em Nutrição, do prestador de serviços, para supervisão técnica do serviço prestado, inclusive no desenvolvimento das atividades operacionais (Cardápios, POP'S, Treinamentos, etc.).
- 1.1.8. Para o desenvolvimento das atividades rotineiras, na prestação de serviço, a empresa participante deste processo seletivo se responsabiliza pela aquisição de alguns equipamentos para a



---Fundada em 07/07/1977---

Registrado sob № 57 do Livro A do Cartório de Registro da Comarca de Tatuí CNPJ 50.351.626/0001-10

AVENIDA SÃO PAULO, 340 - VILA BRASIL - FONE (0XX15) 3246-1410 - CEP 18.285-000 - CESÁRIO LANGE-SP

montagem do SND, bem como: Balcão de Distribuição de refeição, mesas com cadeiras, micro-ondas, Fogão com queimadores, armários, pratos de loucas, talheres de aço inox, utensílios de cozinha (panelas, peneiras, jarra de suco etc...), liquidificadores, palets, garrafas térmicas, carrinho fechado de distribuição de refeição para pacientes em aço inox, bandejas de aço inox, dentre outros equipamentos necessários para otimização do serviço.

- 1.1.9. Salienta-se também a aquisição de todos os materiais descartáveis, para o fornecimento das refeições, inclusive dos pacientes e acompanhantes, como quentinhas de isopor com divisória, cumbucas de isopor, talheres (garfo, faca e colher) copos descartáveis de 200ml e 300ml para dietas e hidratação e, bem como os produtos de higienização especializados para área hospitalar.
- 1.1.10. As medições quantitativas das refeições são repassadas mensalmente, após conferência da Nutricionista responsável técnica do SND, juntamente com o setor financeiro da terceirizada.
- 1.2. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite da vigência do Contrato de Gestão.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A assistência aos usuários é garantida pelo Sistema Único de Saúde (SUS), bem como toda a linha de cuidado, desde a atenção primária até os procedimentos mais complexos, de forma organizada e hierarquizada.
- 2.2. A atenção à saúde deve centrar as diretrizes na qualidade dos serviços prestados aos usuários, com atenção acolhedora, resolutiva e humanizada, com seus recursos humanos e técnicos e oferecendo, segundo o grau de complexidade de assistência requerida e sua capacidade operacional, os serviços de saúde adequados.
- 2.3. As Unidades de Pronto Atendimento UPA 24 Horas são Unidades pré-hospitalares de natureza pública. O fornecimento conforme este Termo de Referência visa atender as necessidades de operacionalização da Unidade de Saúde.
- 2.4. As UPA 24h são serviços públicos de saúde que integram as redes de urgência e emergência. Constituem o componente pré-hospitalar fixo e estão implantadas em locais estratégicos, em conformidade com a Política Nacional de Atenção às Urgências. São estruturas de complexidade intermediária, situando-se entre as Unidades básicas de saúde e os serviços de emergência hospitalar.
- 2.5. As Unidades têm como atividade fim o atendimento ao usuário quanto aos cuidados de saúde. Objetivam assistir a população com pronto atendimento médico e exames complementares pertinentes, implementado ainda a ferramenta do acolhimento com avaliação e classificação de risco. Estas características reduzem o tempo de espera, evitam o deslocamento desnecessário e excessivo dos usuários, melhoram a atenção e diminuem a sobrecarga assistencial das Unidades hospitalares regionais
- 2.6. Para seu adequado funcionamento técnico e administrativo, são necessárias ações de logística e abastecimento específicos, gerenciamento de pessoas, faturamento e informações sobre saúde concernentes ao atendimento do público em geral, os quais são realizados pela **Beneficência Hospitalar Cesário Lange BHCL**, como organização social gestora da unidade. As estruturas físicas e logísticas, bem como os processos, são interligadas de forma que o funcionamento de um componente interfere em todo o conjunto e no resultado final da prestação do serviço.
- 2.7. O presente Termo de Referência compreende o atendimento a necessidade de fornecimento de refeições essenciais a prestação de um serviço de qualidade ao usuário, de modo que os itens a serem comprados neste processo não possuem previsibilidade garantida, uma vez que dependem da demanda de pacientes que necessitem de tais refeições, estando as quantidades inseridas alinhadas a média estatística de consumo, previsão de utilização e margem de segurança.



---Fundada em 07/07/1977---

Registrado sob № 57 do Livro A do Cartório de Registro da Comarca de Tatuí CNPJ 50.351.626/0001-10

AVENIDA SÃO PAULO, 340 - VILA BRASIL - FONE (0XX15) 3246-1410 - CEP 18.285-000 - CESÁRIO LANGE-SP

- 2.8. A aquisição de produtos para saúde ocupa um papel de destaque dentro do complexo sistema de compras da unidade de saúde, uma vez que reúne um conjunto extenso e diversos de materiais e insumos imprescindíveis a uma assistência que prime pela qualidade e excelência dos serviços ofertados aos seus usuários
- 2.9. A aquisição dos produtos, objeto deste Termo de Referência, atende aos preceitos constitucionais da prestação dos serviços de assistência à saúde, pela previsão do art. 197 da Constituição Federal, em especial no que tange à execução de ações e serviços de saúde através de terceiros e pessoas jurídicas de direito privado.
- 2.10. O modelo proposto de gestão de serviços obedecerá aos princípios e diretrizes do Sistema Único de Saúde SUS, observando as políticas públicas voltadas para a regionalização da saúde, preservandose a missão da Administração Municipal.
- 2.11. Exercerá um papel de alta relevância no atendimento de sua população-alvo, por se tratar de unidade de elevada resolutividade, bem como possuirá recursos técnicos atualizados, para complementação de diagnósticos e tratamentos. Atendendo às normas preconizadas pelo Ministério da Saúde MS, especialmente aos referentes ao atendimento humanizado e integral à saúde.

3. DA ORGANIZAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 3.1. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Organização Social Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.
- 3.2. A prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação, através do desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento das refeições destinadas para pacientes e colaboradores que atuam na unidade de saúde, a contratada deve assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênicas-sanitárias adequadas, devendo ser fornecida diariamente, inclusive, Sábados, Domingos e Feriados.
- 3.3. Zelar pela alimentação fornecida preservando a integridade no seu preparo, promovendo a correção ou substituição no total ou em parte da alimentação em que não estejam no padrão de qualidade e higiene exigidas pelas normas higiênicas sanitárias da Vigilância Sanitária pela contratante.
- 3.4. Para atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios.
- 3.5. Servir acompanhando as refeições do almoço, cafezinho sem ônus para contratante.
- 3.6. A proporção da oferta de doces na sobremesa não poderá ultrapassar a oferta de frutas, devendo seguir um quantitativo de 50% para cada uma, variando sempre no almoço.
- 3.7. Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Semana Santa, Dia das Mães, Festa Junina, Dia dos Pais, Natal, Ano Novo) e datas comemorativas do calendário da saúde (dia da enfermagem, dia do médico, dia do assistente social, dia do biomédico, dia do farmacêutico etc.) sem custos adicionais.
- 3.8. Atender as solicitações de dietas especiais para colaboradores da Unidade mediante prescrição de Médico (diabéticos, hipertensos, renais, celíacos e intolerantes a lactose);
- 3.9. O transporte e entrega das refeições deverão ser supervisionados pela contratada, de maneira a observar sua aceitação, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para se necessário alterações, visando um atendimento adequado do serviço.

Porcionamento e Acondicionamento

- 3.10. Cumprir com horário de distribuição, determinado pela contratante, para o fornecimento de alimentação, na composição, na incidência e na quantidade da GRAMAGEM previstos no cardápio.
- 3.11. Os líquidos deverão ser envasados e transportados em recipientes isotérmicos na capacidade adequada para suprir a necessidade do quantitativo de colaboradores e pacientes.



---Fundada em 07/07/1977---

Registrado sob № 57 do Livro A do Cartório de Registro da Comarca de Tatuí
CNPJ 50.351.626/0001-10

AVENIDA SÃO PAULO, 340 - VILA BRASIL - FONE (0XX15) 3246-1410 - CEP 18.285-000 - CESÁRIO LANGE-SP

- 3.12. Os sucos devem ser acondicionados em refresqueiras elétricas ou garrafões térmicos.
- 3.13. Os alimentos servidos frios, como as saladas, devem permanecer à temperatura de 10º C, por até quatro horas. Os alimentos servidos quentes devem ficar à temperatura acima de 60° C por até seis horas em balcões térmicos de acordo a resolução RDC n. 216/2004.
- 3.14. Localização do estabelecimento que irá prestar o serviço deverá se restringir ao município de Salvador.

Transporte da refeição

- 3.15. As refeições devem ser transportadas em veículo fechado, logo após seu acondicionamento, em caixas térmicas (Hot box- caixa com isolamento térmico que permite acondicionamento de alimentos em cubas), conservando a temperatura do produto ao redor de 4ºC, não ultrapassando 6ºC ou acima de 65ºC, seguindo as normas da Portaria CVS-15, de 7.11.91.
- 3.16. O veículo deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene. A limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (na proporção de 2 gotas/litro e permanecer em repouso por 30 minutos antes de ser utilizada) até remoção de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos devem ser utilizados detergentes neutros para a sua completa remoção.
- 3.17. O transporte e entrega das refeições deverão ser supervisionados pela contratada, de maneira a observar sua aceitação, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para se necessário fazer alterações, visando um atendimento adequado do serviço.

4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 4.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 4.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 4.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- 4.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- 4.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber.
- 4.6. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
- 4.6.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
- 4.6.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
- 4.6.3. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 4.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 4.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

CL

BENEFICÊNCIA HOSPITALAR DE CESÁRIO LANGE

---Fundada em 07/07/1977---

Registrado sob № 57 do Livro A do Cartório de Registro da Comarca de Tatuí CNPJ 50.351.626/0001-10

AVENIDA SÃO PAULO, 340 - VILA BRASIL - FONE (0XX15) 3246-1410 - CEP 18.285-000 - CESÁRIO LANGE-SP

4.9. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 5.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 5.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 5.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Organização Social, devendo ressarcir imediatamente em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 5.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 5.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante ou do Poder Público Contratante;
- 5.6. A empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT;
- 5.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;
- 5.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 5.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 5.10. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 5.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 5.12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.
- 5.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.



---Fundada em 07/07/1977---

Registrado sob № 57 do Livro A do Cartório de Registro da Comarca de Tatuí CNPJ 50.351.626/0001-10

AVENIDA SÃO PAULO, 340 - VILA BRASIL - FONE (0XX15) 3246-1410 - CEP 18.285-000 - CESÁRIO LANGE-SP

- 5.14. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
- 5.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 5.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 5.17. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 5.18. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da seleção.
- 5.19. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 5.20. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 5.21. Assegurar à CONTRATANTE:
- 5.21.1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;
- 5.21.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.
- 5.21.3. Utilizar as melhores técnicas e práticas disponíveis para a execução do serviço especializado identificado;
- 5.21.4. Atender fiel e diligentemente os interesses do CONTRATANTE, agendando reuniões ou participando das agendadas com e pela a mesma sempre que houver necessidade;
- 5.21.5. Comunicar prontamente, por escrito, a CONTRATANTE, sobre a existência de problemas que possam interferir no andamento dos serviços contratados;
- 5.21.6. Permitir e facilitar a inspeção dos serviços, prestando todas as informações e apresentando todos os documentos que lhe forem solicitados;
- 5.21.7. Responsabilizar-se pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo, transporte intra-hospitalar e distribuição das refeições observando os seguintes itens:
- 5.21.8. Os bens patrimoniais da contratante, que deverão ser listados nos anexos do contrato, devem ser entregues em perfeito estado de conservação e funcionamento. A CONTRATADA ser responsabilizará por danos e desaparecimentos dos mesmos, que sejam motivados por empregados ou terceiros da CONTRATADA, respeitando o princípio da ampla defesa.
- 5.21.9. Zelar para que todas as instalações e equipamentos disponibilizados pelo CONTRATANTE, bem como os espaços cedidos se mantenham em condições de perfeita higiene, na forma determinada pelos órgãos competentes, com o fornecimento de todos os materiais, equipamentos e mão-de-obra, necessários à execução do serviço contratado.
- 5.21.10. Restituir ao CONTRATANTE os móveis, equipamentos, utensílios e todos os itens que porventura forem emprestados, que deverão ser listados nos anexos do contrato, até o final do último dia do prazo

ICL

BENEFICÊNCIA HOSPITALAR DE CESÁRIO LANGE

---Fundada em 07/07/1977---

Registrado sob № 57 do Livro A do Cartório de Registro da Comarca de Tatuí CNPJ 50.351.626/0001-10

AVENIDA SÃO PAULO, 340 - VILA BRASIL - FONE (0XX15) 3246-1410 - CEP 18.285-000 - CESÁRIO LANGE-SP

contratual, nas mesmas condições e quantidades em que foram entregues, salvo o desgaste natural do tempo de uso, deixando as instalações física, elétrica e hidráulica das dependências ocupadas, em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento de refeições. Equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes ao CONTRATANTE serão considerados de patrimônio do CONTRATANTE, não sendo permitido a retirada destes no término do contrato.

- 5.21.11. Disponibilizar os equipamentos, móveis e utensílios, que deverão ser listados nos anexos do contrato, necessários à execução de forma complementar aos disponibilizados pela contratante, podendo os mesmos serem retirados no término do contrato
- 5.21.12. Manter os equipamentos, móveis e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles considerados impróprios, devido ao mau estado de conservação.
- 5.21.13. Identificar os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE.
- 5.21.14. Zelar para que as áreas utilizadas para porcionamento e distribuição de refeições a pacientes, acompanhantes e colaboradores mantenham-se em condições de higiene 5.21.15.
- 5.21.16. adequada, na forma determinada pelos órgãos competentes, com o fornecimento de materiais e equipamentos necessários à sua execução
- 5.21.17. Dar destinação final aos resíduos de óleo, contratando empresa terceirizada para a destinação do resíduo de óleo utilizado para fritura e cocção de alimentos garantindo tratamento correto do produto.
- 5.21.18. Responsabilizar-se por seus colaboradores, bem como pela responsabilidade civil e danos ou prejuízos materiais e\ou pessoais causados a Unidade Hospitalar, seus colaboradores e\ou terceiros, além de qualquer acidente em que venham a ser vítimas seus empregados quando em serviço, por tudo quanto ás leis trabalhistas e previdenciárias lhe assegurem e demais exigências legais para o exercício da atividade objeto do contrato de prestação de serviços, sendo que a inadimplência referente a estes encargos não se transfere ao CONTRATANTE a responsabilidade de seu pagamento nem onera o objeto;
- 5.21.19. Responsabilizar-se no que se refere aos seus empregados pela alimentação, transporte, atendimento médico, seguro de vida ou qualquer outro benefício de acordo com o acordo coletivo da categoria conforme legislação em vigor;
- 5.21.20. Adotar todos os critérios de segurança estabelecidos na legislação pertinente, tanto para os empregados quanto para a execução dos serviços em si, inclusive as normas internas da instituição;
- 5.21.21. Manter todos os empregados uniformizados e identificados mediante o uso permanente de crachás, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas CTPS;
- 5.21.22. Disponibilizar ao CONTRATANTE a relação de funcionários que atuarão na execução dos serviços pactuados na proposta, contendo indicativo do nome e função;
- 5.21.23. Cumprir as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho;
- 5.21.24. Garantir o atendimento da adequada segurança biossanitária dos alimentos, devendo para isso manter funcionários com uniformização distinta de acordo com suas funções exercidas;
- 5.21.25. Manter permanentemente em serviço, inclusive em finais de semana e feriados, equipe técnicos inscrita no respectivo Conselho Profissional, bem como manter quadro operacional devidamente qualificado, em número suficiente de forma a garantir o atendimento dentro dos padrões definidos pela
- 5.21.26. Manter no hospital arquivo de cópia de exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR7 que compõe a Portaria nº 3124 de 8 de Junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado formalmente;



---Fundada em 07/07/1977---

Registrado sob № 57 do Livro A do Cartório de Registro da Comarca de Tatuí CNPJ 50.351.626/0001-10

AVENIDA SÃO PAULO, 340 - VILA BRASIL - FONE (0XX15) 3246-1410 - CEP 18.285-000 - CESÁRIO LANGE-SP

- 5.21.27. Apresentar ao CONTRATANTE o Responsável pela Unidade, com atribuições e autoridade suficiente para representar a Empresa em tudo que se relaciona ao serviço proposto;
- 5.21.28. Promover treinamentos periódicos 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, biossegurança, apontando a pauta administrativa com lista de presença assinada por funcionários e periodicidade em que será realizado:
- 5.21.29. Responder pela disciplina de seus colaboradores durante sua permanência em seu ambiente de trabalho, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com os colaboradores da Instituição;
- 5.21.30. Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI's) aos colaboradores de acordo com suas funções e recomendações dos órgãos fiscalizadores;
- 5.21.31. Cumprir com a obrigatoriedade do bom funcionamento do serviço disponibilizado quadro operacional em número suficiente para atender a demanda. Em casos de folgas, férias, faltas, demissões licenças e afastamentos, o coordenador do contrato auxiliará na unidade para o bom andamento do serviço;
- 5.21.32. Fornecer fichas técnicas das preparações servidas no hospital;
- 5.21.33. Utilizar exclusivamente insumos comprovadamente de procedência e de qualidade, preparados dentro do prazo de validade do fornecedor, observando a gramatura definida;
- 5.21.34. Fornecer, mediante autorização prévia dos responsáveis do setor, refeições, alimentos em locais estipulados, a exemplo do Centro Cirúrgico, Unidade de Tratamento Intensivo, entre outros quando necessário;
- 5.21.35. Enviar os cardápios com 15 dias de antecedência ao responsável pelo setor para aprovação. Eventuais mudanças deverão ser comunicadas com antecedência mínima de 24 horas e devem ter consenso do CONTRATANTE;
- 5.21.36. Apresentar diariamente o cardápio do dia á CONTRATANTE, afixado em local visível nas dependências da cozinha;
- 5.21.37. A CONTRATADA não realizará, de qualquer forma, aproveitamento de alimentos entre serviços ou doação de sobras, devendo adotar, ainda, as seguintes práticas de preparo, transporte, distribuição e higienização;

5.21.38.

- 5.21.39. A CONTRATADA realizará coleta diária de amostras de todas as preparações em quantidade suficiente em sacos próprios e identificados, que ficarão sob guarda e responsabilidade da cozinha por um período de 72 horas em freezer, para garantir o controle de qualidade da alimentação e apurar qualquer evento que possa causar algum dano aos comensais;
- 5.21.40. A CONTRATADA providenciará degustação das refeições ao responsável indicado pelo CONTRATANTE com a devida antecedência, devendo realizar imediata alteração ou substituição das preparações que se apresentarem inadequadas para o consumo;
- 5.21.41. A CONTRATADA fornecerá água filtrada para pacientes e acompanhantes em horário préestabelecido pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital;
- 5.21.42. A CONTRATADA oferecerá, sem ônus ao CONTRATANTE, o serviço de aniversariante para o paciente internado na data do seu aniversário, o qual consiste no envio de um bolo ou refeição pertinente ao seu estado nutricional para o paciente aniversariante e um chocolate para cada um dos pacientes do quarto hospitalizado.



---Fundada em 07/07/1977---

Registrado sob № 57 do Livro A do Cartório de Registro da Comarca de Tatuí
CNPJ 50.351.626/0001-10

AVENIDA SÃO PAULO, 340 - VILA BRASIL - FONE (0XX15) 3246-1410 - CEP 18.285-000 - CESÁRIO LANGE-SP

- 5.21.43. A CONTRATADA deverá seguir manual de dietas orais que será disponibilizada pelo CONTRATANTE, obedecendo as devidas disposições
- 5.21.44. A CONTRATADA ficará responsável pelo preparo, transporte, distribuição e higienização, atinentes ao objeto do presente contrato.

6. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES ESPECÍFICAS – BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS

6.1. A CONTRATADA deverá elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes e os seguintes preceitos:

6.2. **DO USO RACIONAL DA ÁGUA:**

- 6.2.1. A CONTRATADA terá que capacitar todo seu pessoal quanto ao uso racional da água.
- 6.2.2. A CONTRATADA deverá adotar medidas para se evitar o desperdício de água tratada em todas as fases do serviço contratado.
- 6.2.3. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas.
- 6.2.4. Sempre que adequado e necessário, a CONTRATADA deverá utilizar-se de equipamento de limpeza com jatos de vapor de água saturada sob pressão. Trata-se de alternativa de inovação tecnológica cuja utilização será precedida de avaliação pelo CONTRATANTE das vantagens e desvantagens. Em caso de utilização de lavadoras, sempre adotar as de pressão com vazão máxima de 360 litros/hora.

6.3. DO USO RACIONAL DA ENERGIA ELÉTRICA:

- 6.3.1. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.
- 6.3.2. Durante a limpeza noturna, quando permitido, acender apenas as luzes das áreas que estiverem sendo ocupadas.
- 6.3.3. Comunicar ao CONTRATANTE sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas e apresentar o descritivo de condutas a serem adotadas pela CONTRATADA para a resolução do problema.
- 6.3.4. Sugerir, ao CONTRATANTE, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, etc.
- 6.3.5. Ao remover o pó de cortinas ou persianas, verificar se estas não se encontram impedindo a saída do ar-condicionado ou aparelho equivalente.

6.4. DA REDUÇÃO DE PRODUÇÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES E DO MELHOR APROVEITAMENTO DOS ALIMENTOS:

- 6.4.1. Sempre que possível, adequar na formulação dos cardápios a prática de utilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.
- 6.4.2. Evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que possam ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas.
- 6.4.3. Sugerir cardápios com as ideias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o aporte nutritivo das refeições, reduzindo os custos etc.



---Fundada em 07/07/1977---

Registrado sob Nº 57 do Livro A do Cartório de Registro da Comarca de Tatuí CNPJ 50.351.626/0001-10

AVENIDA SÃO PAULO, 340 - VILA BRASIL - FONE (0XX15) 3246-1410 - CEP 18.285-000 - CESÁRIO LANGE-SP

- 6.4.4. Procurar estabelecer diariamente consumos das partes não convencionais dos alimentos que gerem esses benefícios, preservando ao máximo o valor nutritivo dos alimentos.
- 6.4.5. Privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter ao Contratante a aprovação de tais substituições.
- 6.4.6. Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverão ser observadas todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnicões, sucos e sobremesas.

6.5. PROGRAMAS DE COLETA SELETIVA DE RESÍDUOS SÓLIDOS:

- 6.5.1. Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, caso já implantados nas áreas do Contratante, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas.
- 6.5.2. Observar as regras do Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, eventualmente implantados, pelo Contratante.

6.6. DESTINAÇÃO FINAL DE RESÍDUOS DE ÓLEOS UTILIZADOS EM FRITURAS E COCÇÕES:

6.6.1. A Contratada deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

7. DA SUBCONTRATAÇÃO

7.1. Não será admitida a subcontratação do objeto de contratação.

8. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

8.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Organização Social à continuidade do contrato.

9. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 9.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados.
- 9.2. O representante da Contratante deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.
- 9.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.
- 9.4. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais.
- 9.5. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas.



---Fundada em 07/07/1977---

Registrado sob № 57 do Livro A do Cartório de Registro da Comarca de Tatuí
CNPJ 50.351.626/0001-10

AVENIDA SÃO PAULO, 340 - VILA BRASIL - FONE (0XX15) 3246-1410 - CEP 18.285-000 - CESÁRIO LANGE-SP

- 9.6. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais.
- 9.7. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual.
- 9.8. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.
- 9.9. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 9.10. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 9.11. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 9.12. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 9.13. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
- 9.14. O fiscal poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
- 9.15. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais.

10. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 10.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento dos serviços, nos termos abaixo.
- 10.2. No prazo de até *5 dias corridos* do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;
- 10.3. O recebimento será realizado pelo fiscal após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:
- 10.3.1. A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.
- 10.3.1.1. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores

Página 18 de 27



---Fundada em 07/07/1977---

Registrado sob № 57 do Livro A do Cartório de Registro da Comarca de Tatuí
CNPJ 50.351.626/0001-10

AVENIDA SÃO PAULO, 340 - VILA BRASIL - FONE (0XX15) 3246-1410 - CEP 18.285-000 - CESÁRIO LANGE-SP

previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato

- 10.3.1.2. A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento.
- 10.3.1.3. O recebimento também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.
- 10.4. O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.
- 10.5. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

11. DO PAGAMENTO

- 11.1. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.
- 11.2. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência
- 11.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal.
- 11.4. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 11.4.1. o prazo de validade;
- 11.4.2. a data da emissão;
- 11.4.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 11.4.4. o período de prestação dos serviços;
- 11.4.5. o valor a pagar; e
- 11.4.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 11.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;
- 11.6. Será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:
- 11.6.1. não produziu os resultados acordados;
- 11.6.2. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
- 11.6.3. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 11.7. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.



---Fundada em 07/07/1977---

Registrado sob № 57 do Livro A do Cartório de Registro da Comarca de Tatuí CNPJ 50.351.626/0001-10

AVENIDA SÃO PAULO, 340 - VILA BRASIL - FONE (0XX15) 3246-1410 - CEP 18.285-000 - CESÁRIO LANGE-SP

- 11.8. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 11.9. Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- 11.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 11.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação.
- 11.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente com suas obrigações, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
- 11.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, quando couber.
- 11.13. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante ou da CONTRATANTE.

12. REAJUSTE

- 12.1. Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.
- 12.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA/IBGE exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 12.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 12.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
- 12.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 12.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 12.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 12.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

13. GARANTIA DA EXECUÇÃO

13.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 14.1. Comete infração contratual, a CONTRATADA que:
- 14.1.1. deixar de executar, total ou parcialmente, qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

BHCL

BENEFICÊNCIA HOSPITALAR DE CESÁRIO LANGE

---Fundada em 07/07/1977---

Registrado sob № 57 do Livro A do Cartório de Registro da Comarca de Tatuí CNPJ 50.351.626/0001-10

AVENIDA SÃO PAULO, 340 - VILA BRASIL - FONE (0XX15) 3246-1410 - CEP 18.285-000 - CESÁRIO LANGE-SP

- 14.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 14.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 14.1.4. comportar-se de modo inidôneo.
- 14.2. Pela inexecução <u>total ou parcial</u> do objeto deste contrato, a Organização Social pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- 14.2.1. **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o servico contratado;

14.2.2. Multa de:

- 14.2.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Organização Social, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
- 14.2.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
- 14.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- 14.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e
- 14.2.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Organização Social CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;
- 14.2.2.6. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- 14.3. As sanções previstas nos subitens anteriores poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 14.4. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

| GRAU | CORRESPONDÊNCIA |
|------|--|
| 1 | 0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato |
| 2 | 0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato |
| 3 | 0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato |
| 4 | 1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato |
| 5 | 3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato |

Tabela 2



---Fundada em 07/07/1977---

Registrado sob № 57 do Livro A do Cartório de Registro da Comarca de Tatuí CNPJ 50.351.626/0001-10

AVENIDA SÃO PAULO, 340 - VILA BRASIL - FONE (0XX15) 3246-1410 - CEP 18.285-000 - CESÁRIO LANGE-SP

| INFRAÇÃO | | |
|---------------------------|---|------|
| ITEM | DESCRIÇÃO | GRAU |
| 1 | Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência; | 05 |
| 2 | Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento; | 04 |
| 3 | Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia; | 03 |
| 4 | Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia; | 02 |
| 5 | Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia; | 03 |
| Para os itens a seguir, d | eixar de: | |
| 6 | Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia; | 01 |
| 7 | Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência; | 02 |
| 8 | Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia; | 01 |
| 9 | Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência; | 03 |
| 10 | Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato; | 01 |
| 11 | Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA | 01 |

- 14.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA.
- 14.6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão cobrados judicialmente.



---Fundada em 07/07/1977---

Registrado sob № 57 do Livro A do Cartório de Registro da Comarca de Tatuí CNPJ 50.351.626/0001-10

AVENIDA SÃO PAULO, 340 - VILA BRASIL - FONE (0XX15) 3246-1410 - CEP 18.285-000 - CESÁRIO LANGE-SP

- 14.6.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 14.7. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do participante, a Organização Social poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 14.8. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Organização Social, observado o princípio da proporcionalidade.
- 14.9. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Processo Administrativo respectivo.

15. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

- 15.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 15.2. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 15.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:
- 15.3.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta seleção, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- 16.3.2. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com a seguinte característica mínima de 25% (vinte e cinco por cento) do objeto da presente contratação.
- 15.4. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.
- 15.5. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

16. ESTIMATIVA DE PRECOS E PRECOS REFERENCIAIS.

16.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 360.000,00

Osasco - SP, 04 de maio de 2021.

CLÁUDIA APARECIDA TEIXEIRA

Diretora Operacional



---Fundada em 07/07/1977---Registrado sob № 57 do Livro A do Cartório de Registro da Comarca de Tatuí CNPJ 50.351.626/0001-10

AVENIDA SÃO PAULO, 340 - VILA BRASIL - FONE (0XX15) 3246-1410 - CEP 18.285-000 - CESÁRIO LANGE-SP

ANEXO II MODELO DE PROPOSTA TÉCNICA

À Beneficência Hospitalar de Cesário Lange

| Dados da empresa: | | | | | |
|---|----------------------|------------|----|---------------|----------------|
| Razão Social: | | | | _ | |
| Nom | ne Fantasia: | | | | |
| CNP. | J: | | | | _ |
| Ende | ereço: | | | | |
| CEP: | Cidade/UF: | | | | |
| Tele | fones: | | | | |
| | il: | | | | |
| | | | | | |
| | ESPECIFICAÇÕES | DO OBJETO | | | |
| ITEM | DESCRIÇÃO | QTDE | UN | VALOR UNIT | VALOR TOTAL |
| 01 | | | | | |
| TOTAL R\$ | | | | | |
| Declara a empresa que estão inclusos no (s) preço (s) da presente proposta, tributos, taxas, frete, seguros e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na comercialização do material/prestação de serviços. Validade da cotação de preços: (60) dias a contar do recebimento. | | | | | |
| Loca | ll e data | | | | |
| Responsável pelo orçamento | | | | | |
| | Assinatura e carimbo | da empresa | | | |



---Fundada em 07/07/1977---

Registrado sob № 57 do Livro A do Cartório de Registro da Comarca de Tatuí CNPJ 50.351.626/0001-10

AVENIDA SÃO PAULO, 340 - VILA BRASIL - FONE (0XX15) 3246-1410 - CEP 18.285-000 - CESÁRIO LANGE-SP

ANEXO III MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

| | TERMO DE CONTRATO DE COMPRA №/, QUE FAZEM ENTRE SI A BENEFICÊNCIA HOSPITALAR CESÁRIO LANGE, E A EMPRESA |
|---|---|
| BENEFICÊNCIA HOSPITALAR CESÁRIO LANGE, com se 18.285-000, Cesário Lange-SP, inscrita no CNPJ sob o no pelo(a) | 2 50.351.626/0001-10, neste ato representado(a) a Portaria nº, de de |
| 1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO 1.1. O objeto do presente Termo de Contrato é a contra de serviços contínuos de Serviço de Nutrição e Dietétic estabelecidos no Termo de Referência, anexo do Edit PRONTO ATENDIMENTO JOSÉ SANTOS SASSO – Pernambucana, 385 – Jd. Conceição, CEP: 06140-040, O 1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital de Sele à proposta vencedora, independentemente de transcriç | ca (SND), conforme especificações e quantitativos al. Os serviços serão prestados na UNIDADE DE UPA JARDIM CONCEIÇÃO, localizada na R. esasco – SP. eção de Fornecedor, identificado no preâmbulo e |
| 2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA 2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquidata de/ e encerramento em interesse das partes até o limite de vigência do contrato autoridade competente e observados os seguintes requipantes. 2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente, 2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forna continuada; 2.1.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a exerciços tenham sido prestados regularmente; 2.1.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, realização do serviço; | / |



---Fundada em 07/07/1977---

Registrado sob Nº 57 do Livro A do Cartório de Registro da Comarca de Tatuí CNPJ 50.351.626/0001-10

AVENIDA SÃO PAULO, 340 - VILA BRASIL - FONE (0XX15) 3246-1410 - CEP 18.285-000 - CESÁRIO LANGE-SP

- 2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a CONTRATANTE;
- 2.1.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;
- 2.1.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

- 3.1. O valor mensal da contratação é de R\$...... (....), perfazendo o valor total de R\$.....(....).
- 3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

4. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

4.1. O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se no Termo de Referência.

5. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

5.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

6. CLÁUSULA OITAVA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

6.1. As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital.

7. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

7.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

8. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. As sanções referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - RESCISÃO

- 9.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:
- 9.1.1. por ato unilateral e escrito da Organização Social, previamente comunicado com no mínimo 15 (quinze) dias de antecedência, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;
- 9.1.2. amigavelmente, a qualquer tempo e independentemente de prévia comunicação.
- 9.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.
- 9.3. O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:
- 9.3.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 9.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 9.3.3. Indenizações e multas.

BHCL

BENEFICÊNCIA HOSPITALAR DE CESÁRIO LANGE

---Fundada em 07/07/1977---

Registrado sob № 57 do Livro A do Cartório de Registro da Comarca de Tatuí CNPJ 50.351.626/0001-10

AVENIDA SÃO PAULO, 340 - VILA BRASIL - FONE (0XX15) 3246-1410 - CEP 18.285-000 - CESÁRIO LANGE-SP

10. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VEDAÇÕES

10.1. É vedado à CONTRATADA interromper o fornecimento de materiais sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

11. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

- 11.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do <u>Regulamento de Contratações de Compras, Serviços, Obras e Alienações e Locações do Beneficência Hospitalar de Cesário Lange</u>.
- 11.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 11.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

12. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS.

12.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas nas Leis nº 8.666/93 e 14.133/2021 - e normas e princípios gerais dos contratos.

13. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - FORO

13.1. É eleito o Foro da Comarca de Osasco - SP para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Integram o presente Termo de Contrato, independentemente de transcrição o Edital de Seleção de Fornecedor e o Termo de Referência.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

| Osasco – SP, de de 2021. |
|----------------------------------|
| |
| |
| Responsável legal da CONTRATANTE |
| |
| Responsável legal da CONTRATADA |

TESTEMUNHAS:

1-

2-