



EDITAL SEI Nº 1012083/2017 - HMSJ.UAD.ALI

Joinville, 15 de agosto de 2017.

PREGÃO PRESENCIAL nº 058/2017

PROCESSO ADMINISTRATIVO 000080_2016

PROCESSO LICITATÓRIO SEI Nº 17.0.015928-0

O **HOSPITAL MUNICIPAL SÃO JOSÉ**, CNPJ/MF nº 84.703.248/0001-09, por intermédio do Diretor Executivo, comunica aos interessados que realizará licitação no dia **30/08/2017 às 09h00min**, em sua sede administrativa, localizada na Rua Plácido Gomes nº 488 – 3º Andar - Sala 02 – Anita Garibaldi – Município de Joinville – Estado de Santa Catarina – CEP 89202-050, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, sob o regime de **EXECUÇÃO INDIRETA** por **PREÇO UNITÁRIO**, para contratação de empresa para **prestação de serviços de produção e fornecimento de refeições, incluindo todo o fornecimento de gêneros alimentícios e demais insumos, englobando a operacionalização e desenvolvimento das atividades de produção, incluindo o transporte e distribuição das refeições (almoço e jantar) destinadas aos pacientes, acompanhantes e funcionários no refeitório do Hospital Municipal São José - Joinville/SC, além de mão de obra capacitada para serviço de copeiro (a)**, a ser regida pela Lei Federal nº 10.520/02, Lei Complementar nº 123/06, Lei Municipal nº 4.832/03, com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes.

Os documentos relacionados a seguir fazem parte integrante deste edital:

Anexo I – Quadro de quantitativos, especificações e preço máximo fixado;

Anexo II – Termo de Referência;

Anexo III – Manual de Dietas Hospitalar do HMSJ;

Anexo IV – Lista de Verificação das boas práticas no serviço de alimentação da área de produção e distribuição de refeições do HMSJ;

Anexo V – Referência da Área Física;

Anexo VI – Modelo de Proposta de Preços;

Anexo VII – Modelo de Termo de Credenciamento;

Anexo VIII – Modelo de Declaração de atendimento às condições de habilitação;

Anexo IX – Declaração de que a licitante cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

Anexo X – Minuta do Contrato;

Anexo XI – Minuta do Contrato de Comodato;

Anexo XII - Justificativa para exigência de índices financeiros;

Anexo XIII - Cronograma físico-financeiro;

Anexo XIV - Modelo de Declaração de Vistoria;

Anexo XV - Modelo de declaração de contratos firmados com a iniciativa privada e Administração Pública.

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem como objeto a contratação de empresa para prestação de serviços de produção e fornecimento de refeições, incluindo todo o fornecimento de gêneros alimentícios e demais insumos, englobando a operacionalização e desenvolvimento das atividades de produção, incluindo o transporte e distribuição das refeições (almoço e jantar) destinadas aos pacientes, acompanhantes e funcionários no refeitório do Hospital Municipal São José - Joinville/SC, além de mão de obra capacitada para serviço de copeiro (a), de acordo com os quantitativos e especificações constantes no termo de referência, parte integrante do edital.

2. DOS RECURSOS FINANCEIROS E DO VALOR MÁXIMO

2.1. As despesas provenientes do objeto desta Licitação correrão pela Dotação Orçamentária nº 47001.10.302.6.2.1137.3390 - F: 238; CR: 533, e pela rubrica que vier a substituí-la no próximo exercício.

2.2. O valor máximo para a contratação do serviço deste pregão é de **R\$ 3.126.886,16 (três milhões, cento e vinte e seis mil, oitocentos e oitenta e seis reais e dezesseis centavos)**.

3. DA DISPONIBILIZAÇÃO

3.1. O edital encontra-se disponível no site: www.joinville.sc.gov.br.

3.2. Quanto ao pedido de vistas e cópias do processo as mesmas serão disponibilizadas, por servidor devidamente autorizado, em meio eletrônico oficial através do Sistema Eletrônico de Informações (SEI) para o endereço de e-mail do solicitante.

3.3. O edital poderá ainda ser examinado gratuitamente ou retirado junto ao Serviço de Licitação, no endereço mencionado no item 5, ao preço de R\$ 0,10 (dez centavos) a cópia/folha.

4. DAS DATAS E HORÁRIOS

4.1. Os envelopes contendo a Proposta e a Habilitação deverão ser entregues até as **09h00min** do dia **30/08/2017**, seguindo-se do credenciamento e início da sessão.

5. LOCAL DE APRESENTAÇÃO

5.1. Na sede administrativa da entidade licitante, localizada na Rua Plácido Gomes nº 488 – 3º Andar - Sala 02, Bairro Anita Garibaldi, Município de Joinville, Estado de Santa Catarina – CEP 89202-050.

6. DA CONDIÇÃO DE PARTICIPAÇÃO

6.1. Poderão participar desta licitação os interessados que atenderem às exigências estabelecidas neste Edital.

6.2. Não será admitida a participação de proponentes:

6.2.1. Em consórcio;

6.2.2. Em falência, que se encontrem em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, salvo as que se encontrem em processo de recuperação judicial aprovado e homologado judicialmente, conforme artigo 58 da Lei Federal nº 11.101/2005, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;

6.2.3. Punidas com suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração usuária do Cadastro Central de Fornecedores do Município de Joinville, durante o prazo estabelecido para a penalidade;

6.2.4. Que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública;

6.2.5. Cujos diretores, gerentes, sócios e empregados sejam servidores ou dirigentes do órgão licitante ou de qualquer órgão da Administração Pública Municipal.

6.2.6. Cujo objeto social não seja pertinente e compatível ao objeto licitado.

7. DO CREDENCIAMENTO

7.1. Em data e horário estabelecidos para a realização da sessão pública do pregão, o licitante interessado ou seu representante deverá identificar-se, e, no caso de representante, este deverá comprovar os necessários poderes para formulação de propostas e para a prática de todos os atos relativos ao certame.

7.2. Para comprovar a condição de interessado ou a qualidade de representante do licitante, a pessoa entregará ao pregoeiro:

A. TRATANDO-SE DE DIRIGENTE/PROPRIETÁRIO
a.1. Cópia de documento de identificação com fé pública com fotografia;
a.2. Cópia do ato constitutivo, estatuto social ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de Sociedade Comercial; e, no caso de Sociedade por Ações, acompanhado dos documentos referentes às eleições de seus administradores.
a.3. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.
B. TRATANDO-SE DE PROCURADOR
b.1. Cópia de documento de identificação com fé pública com fotografia;
b.2. Termo de Credenciamento (Modelo conforme Anexo VII) ou Procuração (original ou cópia autenticada) com poderes para representar a empresa em licitações, ou especificamente, neste pregão e suas respectivas fase/etapas, inclusive formulação de lances em pregões.
b.3. Cópia do ato constitutivo (estatuto social ou contrato social) em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de Sociedade Comercial; e, no caso de Sociedade por Ações, acompanhado dos documentos referentes às eleições de seus administradores.
b.4. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

7.3. Os licitantes deverão se fazer presentes na sessão pública do Pregão, no horário fixado no preâmbulo deste Edital, para:

7.3.1. O credenciamento;

7.3.2. Comprovação da condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, através da apresentação da Certidão Simplificada atualizada (máximo 60 dias da data da abertura) expedida pelo Registro competente, para fins de aplicação dos procedimentos definidos na Lei Complementar nº 123/06;

7.3.3. A entrega dos envelopes com as propostas e documentos.

7.4. Tão somente a pessoa credenciada, que atenda ao item 7.2, poderá intervir no procedimento licitatório, sendo admitido, para esse feito, um único representante por licitante interessada.

7.5. Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa neste Pregão, sob pena de exclusão sumária de ambos os licitantes representados.

7.6. A comprovação de que o interessado não possui poderes específicos para representar o licitante no certame, implicará na impossibilidade de participar da fase competitiva, consubstanciada nos lances verbais, lavrando-se em ata o ocorrido e, permanecendo tão somente no certame a sua proposta escrita.

7.7. Aplica-se igualmente o disposto no item 7.6 os licitantes que não se fizerem representar na sessão pública.

7.8. O representante legal e/ou procurador deverá identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.

7.9. Quando da necessidade de realização de nova sessão pública poderá a empresa credenciar novo representante legal, mesmo que não tenha se credenciado na sessão pública anterior deste Pregão.

7.10. Os documentos que credenciam o representante deverão ser entregues separadamente dos envelopes 01 e 02 e, acompanhados da Declaração dando ciência de que cumprem plenamente as condições de habilitação (modelo conforme Anexo VIII).

8. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

8.1. Aberta a sessão pública do Pregão, e finalizado o credenciamento dos interessados ou seus representantes estes entregarão ao pregoeiro:

8.1.1. Uma declaração datada e assinada de que o licitante cumpre plenamente os requisitos de habilitação, conforme modelo constante do Anexo VIII;

8.1.2. A proposta de preços e os documentos de habilitação que deverão ser apresentados em envelopes separados e fechados de forma a não permitir a violação de seu conteúdo, preferencialmente opacos e rubricados no fecho;

8.1.2.1. O envelope nº 1 deverá estar identificado como “**PROPOSTA DE PREÇOS**”, e o envelope nº 2 como “**DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**”.

8.1.2.2. Em sua parte externa e frontal, os envelopes deverão conter as seguintes informações:

HOSPITAL MUNICIPAL SÃO JOSÉ
SERVIÇO DE LICITAÇÃO
ENVELOPE Nº 1 – PROPOSTA DE PREÇOS
PREGÃO PRESENCIAL Nº 058/2017

OBJETO: Contratação de empresa para prestação de serviços de produção e fornecimento de refeições, incluindo todo o fornecimento de gêneros alimentícios e demais insumos, englobando a operacionalização e desenvolvimento das atividades de produção, incluindo o transporte e distribuição das refeições (almoço e jantar) destinadas aos pacientes, acompanhantes e funcionários no refeitório do Hospital Municipal São José - Joinville/SC, além de mão de obra capacitada para serviço de copeiro (a).

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ/MF DA PROPONENTE:

ENDEREÇO: TELEFONE: FAX: E-MAIL:

HOSPITAL MUNICIPAL SÃO JOSÉ
SERVIÇO DE LICITAÇÃO
ENVELOPE Nº 2 – HABILITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 058/2017

OBJETO: Contratação de empresa para prestação de serviços de produção e fornecimento de refeições, incluindo todo o fornecimento de gêneros alimentícios e demais insumos, englobando a operacionalização e desenvolvimento das atividades de produção, incluindo o transporte e distribuição das refeições (almoço e jantar) destinadas aos pacientes, acompanhantes e funcionários no refeitório do Hospital Municipal São José - Joinville/SC, além de mão de obra capacitada para serviço de copeiro (a).

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ/MF DA PROPONENTE:

ENDEREÇO: TELEFONE: FAX: E-MAIL:

8.2. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e à proposta sujeitará o licitante às sanções previstas neste Edital.

8.3. Não será concedida prorrogação de prazo para a apresentação da proposta e dos documentos de habilitação.

8.4. Se no dia previsto para apresentação da documentação e sua abertura não houver expediente no Hospital Municipal São José, as mesmas serão recebidas e abertas no primeiro dia útil de funcionamento que se seguir, obedecendo-se o horário.

9. DA PROPOSTA DE PREÇOS – Envelope nº 1

9.1. A proposta de preços deverá ser apresentada com base nas especificações dos anexos deste edital, de acordo com o modelo constante no anexo VI, deverá ser apresentada em papel datilografado ou impressa por qualquer processo eletrônico, em idioma nacional, sem cotações alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas, devendo a última ser datada e assinada pelo representante legal do licitante devidamente identificado. E, preferencialmente, apresentada em uma via em papel timbrado, contendo endereço, telefone, fax e e-mail do licitante, devendo constituir-se:

a) da única cotação mensal, em real, com até 02 (dois) dígitos após a vírgula, inclusos todos os custos relacionados com o fornecimento das refeições - **QUADRO 1 do anexo VI**, bem como taxas, impostos e demais despesas diretas e indiretas pertinentes;

b) de planilha de custos e formação de preços, por copeiro (a) - **QUADRO 2 do anexo VI**, com duas casas decimais e com detalhamento de todos os elementos que influam nos preços propostos para a contratação, devidamente discriminados, correspondendo aos três montantes:

I – **Montante “A”** – composto do custo da remuneração do profissional utilizado na execução dos serviços, acrescido dos respectivos encargos sociais legais, obrigatórios e incidentes sobre os serviços contratados (**módulos 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 7**);

II – **Montante “B”** - composto dos demais componentes do custo direto inicial e demais insumos de aplicação direta no objeto do contrato, de acordo com a natureza dos serviços contratados (**módulo 8**);

III – **Montante “C”** - composto pelos custos indiretos, tributos e lucro (**módulo 9**).

9.2. A proposta deverá conter o preço unitário e total expressos em reais.

9.3. Havendo divergência entre os valores unitário e total, prevalecerão os valores unitários, podendo a Comissão corrigir os cálculos para efeitos de julgamento e a contratação, se for o caso.

9.4. Não serão aceitas propostas sem a assinatura do representante da empresa devidamente identificado;

9.4.1. Na hipótese prevista no item anterior, estando presente o representante legal na sala onde estão sendo abertos os envelopes e, desde que devidamente comprovada a sua representatividade através de procuração com poderes específicos inerentes ao presente Pregão, a falta da assinatura poderá ser sanada no ato da constatação de tal fato;

9.5. Serão desclassificadas as propostas que apresentarem alternativas de preços ou qualquer outra condição não prevista neste Edital.

9.6. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 90 (sessenta) dias contados da data limite para apresentação das propostas nesta licitação.

10. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DA FASE COMPETITIVA DO CERTAME

10.1. Aberta à sessão pública do Pregão, imediatamente após a entrega dos envelopes, o pregoeiro abrirá o envelope nº 1 contendo a proposta de preços e verificará a sua conformidade com as exigências deste edital.

10.2. Serão desclassificadas as propostas:

a) que não atenderem às exigências relativas ao objeto desta licitação.

b) que forem omissas, incompletas ou não informarem as características do bem e/ou serviço cotado, impedindo sua identificação com o item licitado.

c) que conflitem com a legislação em vigor.

d) que deixarem de atender aos requisitos estabelecidos no item proposta de preços deste Edital;

10.3. Depois de verificada a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos neste Edital, o Pregoeiro ordenará as propostas por ordem de **MENOR PREÇO GLOBAL** e informará aos participantes presentes quais proponentes apresentaram propostas para o objeto da presente licitação, os respectivos valores ofertados e demais informações da proposta.

10.4. Participarão dos lances verbais e sucessivos o autor da proposta de menor preço e os autores das propostas que apresentarem valores até 10% (dez por cento) superiores, relativamente, a de menor preço.

10.5. Caso duas ou mais propostas dentre as inicialmente ordenadas para oferecer lances verbais apresentarem preços iguais, será realizado previamente sorteio para determinação da ordem de oferta dos lances.

10.6. Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições previstas no item anterior, serão chamados os autores das melhores propostas, quaisquer que sejam os preços oferecidos, até o máximo de 03 (três).

10.6.1. Caso duas ou mais propostas dentre as inicialmente ordenadas, encontrarem-se empatadas dentro da faixa dos 10% (dez por cento), serão todas classificadas para lances verbais;

10.7. Os lances, em valores distintos e decrescentes, serão efetuados no momento em que for conferida a palavra ao interessado ou representante da licitante, na ordem decrescente dos preços, sendo admitida disputa para toda a ordem de classificação estabelecida pelo pregoeiro.

10.8. É vedada a oferta de lance visando empate com proposta de outro licitante.

10.9. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo pregoeiro, implicará na exclusão da licitante da etapa de competição e na consideração do último preço apresentado, para efeito de ordenação das propostas.

10.10. Caso os licitantes não apresentem lances verbais, a etapa competitiva será encerrada e as ofertas ordenadas pelo critério de menor preço, podendo ser registrados os menores preços de cada proponente classificada.

10.11. Caso não se realize nenhum lance verbal, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor máximo para a contratação, podendo o Pregoeiro negociar diretamente com a proponente para que seja obtido o melhor preço.

10.12. O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, convocadas pelo Pregoeiro, as proponentes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

10.13. Encerrada a etapa competitiva e ordenadas, em ordem crescente, as ofertas de preços propostos, o pregoeiro verificará:

10.13.1. Se há proposta apresentada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, caso em que, não sendo desta a melhor oferta, deverá se verificar o seguinte:

a) Havendo empate fictício, ou seja, se a proposta apresentada pela Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, for até 5% (cinco por cento) superior a de menor preço, deverá ser assegurado a esta, a apresentação de nova proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, no prazo máximo de 05 (cinco) minutos do encerramento dos lances, na forma do art. 45 da Lei Complementar nº 123/06;

b) No caso de equivalência dos valores apresentados pelas Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte que se encontrem no intervalo de empate fictício, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

c) Não ocorrendo a contratação na forma da alínea "a", serão convocadas remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese de empate fictício, observada a ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

d) Na hipótese de não contratação na forma das alíneas anteriores, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

10.13.2. A aceitabilidade da proposta de menor valor comparando-a com valores consignados em planilha de acompanhamento de preços do órgão licitante, decidindo a respeito;

10.13.2.1. Serão desclassificadas as propostas que, encerrada a fase de lances, apresentem valor global superior ao limite estabelecido no anexo I, deste edital ou manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado.

10.13.3. O atendimento das especificações e qualificações do serviço ofertado, definidas no Edital e seus anexos, bem como as demais condições estabelecidas.

10.14. Se a oferta não for aceitável por apresentar preço excessivo, o pregoeiro poderá negociar com o licitante vencedor, com vistas a obter melhor preço.

10.15. Se a oferta não for aceitável o pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, por ordem de classificação, sucessivamente, até a apuração de uma que atenda as condições do Edital, que será declarado vencedor da licitação, desde que atendidos os requisitos de habilitação.

10.16. Não serão consideradas, para efeitos da análise, quaisquer vantagens não previstas neste edital.

10.17. Quando todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, a Administração poderá fixar aos licitantes o prazo de 8 (oito) dias úteis para a apresentação de nova documentação ou propostas, de acordo ao previsto no § 3º, do art. 48, da Lei nº 8.666/93.

10.18. Não será admitida a desistência do(s) lance(s) efetivado(s), sujeitando-se o licitante desistente às penalidades previstas neste Edital.

10.19. Não será permitido o uso do telefone celular ou qualquer outro meio de comunicação no momento da sessão de lances.

10.20. Encerrada a fase competitiva do Pregão e ordenadas as propostas, imediatamente será aberto pelo Pregoeiro o envelope nº 2 – Documentos de Habilitação do licitante vencedor.

11. DA DOCUMENTAÇÃO PARA FINS DE HABILITAÇÃO – ENVELOPE Nº. 2

11.1. Os interessados deverão apresentar os documentos a seguir relacionados que constituem a habilitação até o dia e horário estabelecido neste edital, em uma via, rubricados em todas as suas páginas por representante legal da proponente ou procurador, os quais deverão ser apresentados:

a) em original; ou

b) cópia autenticada por cartório; ou

c) cópia autenticada por servidor autorizado da administração, mediante a exibição dos originais; ou

d) exemplar da publicação em órgão da imprensa oficial.

11.2. Somente serão aceitos documentos originais, cópias ou publicações legíveis, que ofereçam condições de análise por parte do pregoeiro.

11.3. Somente será(ão) autenticado(s) documento(s) através da apresentação de seu(s) original(is).

11.4. Os documentos obtidos na "internet" poderão ter sua validade confirmada pelo Pregoeiro.

11.5. Os documentos deverão ser apresentados preferencialmente numerados e encadernados.

11.6. Se a proponente for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz.

11.7. Se a proponente for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial.

11.8. Caso a obrigação venha a ser cumprida pela filial e a vencedora seja a matriz, ou vice-versa, deverão ser apresentados na licitação os documentos de habilitação de ambas, ressalvados aqueles que, pela própria natureza ou em razão de centralização de recolhimentos, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

11.9. As microempresas ou Empresas de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de **regularidade fiscal e trabalhista**, mesmo que esta apresente alguma restrição, e, uma vez sendo declarada vencedora do certame, terá prazo de **05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

11.9.1. A não regularização da documentação, no prazo fixado, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 8.666/93, sendo facultado a Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

11.10. A documentação, para fins de habilitação a ser incluída no Envelope nº 2 pelas licitantes, é constituída de:

A. DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO INCISO XXXIII DO ART. 7º, DA CF/88

a.1. Declaração expressa ratificando a observância rigorosa do inciso XXXIII, art. 7º da Constituição Federal, que proíbe o trabalho noturno, perigoso ou insalubre aos menores de 18 (dezoito) anos e de qualquer trabalho a menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos. (Modelo de uso facultativo Anexo IX)

B. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA*

b.1. Registro Comercial, no caso de empresa individual ou 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 e inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhado de prova de diretoria em exercício.

b.2. Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada da prova da legitimidade da diretoria em exercício.

b.3. Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para o funcionamento expedida pelo órgão competente, quando a atividade o exigir.

b.4. Prova de Cadastro de Contribuintes do ICMS (Fazenda Estadual), relativo ao domicílio ou sede do proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da licitação, ou declaração de que não recolhe tributos estaduais, sendo, portanto isenta da Inscrição Estadual.

b.5. Prova de inscrição Municipal, relativo ao domicílio ou sede do proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da licitação.

***Caso a licitante já tenha apresentado alguns dos documentos exigidos no item 11.10, B, em conformidade, no ato do credenciamento ou juntamente com a proposta, estes serão considerados entregues para efeito de habilitação.**

C. DA REGULARIDADE FISCAL

c.1. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF/MF) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF)

c.2. Prova de regularidade para com a Fazenda Nacional (Certidão Negativa da Dívida Ativa da União e Certidão Negativa de Débitos de Tributos e Contribuições Federais) do domicílio ou sede da proponente.

c.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da proponente.

c.4. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da proponente.

c.5. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS)

D. DA REGULARIDADE TRABALHISTA

d.1. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa.

E. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRO

e.1. **Certidão negativa de falência ou recuperação judicial e/ou extrajudicial** expedida pelo Distribuidor do Foro ou Cartório da sede da proponente.

e.1.1. No caso da proponente se encontrar em processo de recuperação judicial, deverá apresentar seu plano de recuperação judicial homologado e em pleno vigor, conforme o artigo 58, da Lei nº 11.101/2005.

e.1.1.2. O previsto na alínea "e.1.1" não exige a proponente de atender todos os demais requisitos do Edital.

e.2. **Balanco patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social**, já exigíveis, contendo as assinaturas do representante legal da empresa e do contador responsável, com os respectivos termos de abertura encerramento do livro diário, registrado ou o requerimento de autenticação na Junta Comercial ou registrado no Cartório de Registro, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;

e.2.1. O licitante poderá apresentar balanço patrimonial intermediário a fim de demonstrar alteração relevante em sua capacidade econômico-financeira em relação aos dados contidos no balanço patrimonial anterior, tais como eventos supervenientes (fusão, incorporação, cisão etc.);

e.2.2. Os interessados terão a faculdade de apresentar parecer de empresa de auditoria, o que dispensará a Administração de outras investigações;

e.2.3. As empresas que adotam o SPED (Sistema Público Escrituração Digital) deverão apresentar cópia do recibo de entrega emitido pelo SPED, bem como termo de abertura e encerramento, visados em todas as páginas pelo representante legal da empresa;

e.2.4. A comprovação da boa situação financeira do proponente será feita por meio da avaliação do balanço referido na alínea "e.2", cujos índices de Liquidez Geral (LG), de Solvência Geral (SG) e de Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas a seguir, terão de ser maiores ou iguais que um (>ou= 1):

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo total}}{\text{Passivo circulante} + \text{Exigível a longo prazo}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo circulante}}$$

OBS: Índices justificados de acordo com o § 5º, do art. 31, da Lei nº 8.666/93.

e.3. **Demonstração do Resultado do Exercício (DRE)** relativo ao último exercício social exigível, apresentado na forma da lei.

e.4. **Comprovação de capital social ou patrimônio líquido** de no mínimo 10% do valor estimado para a contratação, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais, quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta;

e.5. **Comprovação de Patrimônio Líquido** superior a 1/12 (um doze avos) do valor total dos contratos firmados com a Administração Pública e com a iniciativa privada, relacionados em declaração própria de acordo com a alínea "e.5.2." (art. 19, inc. XXIV, "d", IN 02/08 MPOG).

e.5.1. Caso o valor total constante na declaração de que trata a alínea "e.4." apresente divergência percentual superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, em relação à receita bruta discriminada na Demonstração de Resultados do Exercício, a proponente deverá apresentar as devidas justificativas, de acordo com o modelo do Anexo XV.

e.5.2. **Declaração** da proponente de contratos firmados com a iniciativa privada e com a Administração Pública, vigentes na data da sessão pública de abertura deste Pregão, conforme modelo no Anexo XV deste edital (art. 19, inc. XXIV, "d", IN 02/08/MPOG).

F. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

f.1. Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento atualizados, expedido pelo órgão da Vigilância Municipal ou Estadual do domicílio da Licitante, conforme prevê Resolução n.º 23 da ANVISA, de 15 de março de 2000, amparado pela Lei n.º 9.782 de 26/01/1999.

f.2. Certidão atualizada de registro de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com indicação do responsável técnico.

f.3. Comprovação de que o responsável técnico integra o quadro permanente da proponente, na data prevista para entrega dos invólucros, que deverá ser feito mediante a apresentação de Carteira de Trabalho, Contrato de Prestação de Serviço ou Contrato Social.

f.4. Registro do Responsável Técnico no Conselho Regional de Nutricionista (CRN).

f.5. Apresentar no mínimo 01 (um) **Atestado de Capacidade Técnica**, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, pelo qual a licitante comprove que prestou ou vem prestando serviços pertinentes (Fornecimento de Refeições para Coletividade) e compatíveis em características, **devidamente registrado na entidade competente**. O atestado deverá ser derivado de serviços de natureza contínua, e expressar experiência anterior suficiente para o atendimento de no mínimo 50% das parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto da licitação, conforme demonstrado na tabela abaixo:

Item	Código	Descrição	Quantidade/ano	Unidade
1	910650	REFEIÇÕES CARDÁPIO ACOMPANHANTE DE PACIENTE, SERVIDOR E FUNCIONÁRIO	119.880	Unid.
3	9043	REFEICOES DIETA HIPOSSODICA COM REFIL	18.360	Unid
6	9046	REFEICOES DIETA DIABETES COM REFIL	11.160	Unid

8	9048	REFEICOES DIETAS BRANDA COM REFIL	20.160	Unid
9	909286	REFEICOES DIETAS SOPA	54.000	Unid
13	9049	REFEICOES DIETAS PASTOSA COM REFIL	14.400	Unid

f.5.1. Será aceito o somatório de atestados para comprovação de experiência em períodos concomitantes.

f.6. Declaração de Vistoria (facultativo), fornecida pelo Serviço de Nutrição do Hospital Municipal São José, atestando que a proponente vistoriou os locais de prestação de serviço. A vistoria poderá ser efetuada até 1 (um) dia útil antes do término do prazo para apresentação dos envelopes de habilitação e de proposta de preços, pelo Responsável pela empresa. O agendamento deverá ser realizado no Setor de Nutrição do HMSJ pelo fone: (47) 3441-6550 - Nutricionista RT da Unidade.

f.6.1. Tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, as licitantes não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldade existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto deste Edital.

12. DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO

12.1. Na sessão pública do Pregão será lavrada ata circunstanciada, contendo, sem prejuízo de outros, o registro das proponentes credenciadas, das propostas escritas e verbais apresentadas na ordem de classificação, da análise da documentação exigida para a habilitação e as proponentes com intenção de recorrer, sendo os motivos registrados em ata.

12.1.1. A ata circunstanciada deverá ser assinada pelo pregoeiro e por todos os proponentes presentes, através dos interessados ou representantes devidamente credenciados.

12.2. Iniciada a sessão pública do Pregão, esta não será suspensa ou transferida, salvo para viabilizar a análise técnica das propostas, ou por motivo excepcional assim caracterizado pelo pregoeiro.

12.2.1. Verificando-se o adiamento da sessão pública do Pregão, o pregoeiro determinará nova data para continuação dos trabalhos, devendo ficar intimadas, no mesmo ato, as proponentes presentes;

12.2.2. Será lavrada ata a ser assinada por todos os presentes relatando todos os atos e fatos ocorridos até o momento da suspensão da sessão pública, inclusive os motivos do adiamento.

12.3. O pregoeiro poderá interromper a sessão, temporariamente, para determinar alguma providência administrativa para o bom andamento dos trabalhos.

12.4. Fica proibido o uso de telefone celular ou qualquer outro meio de comunicação durante a sessão.

13. DO JULGAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

13.1. Sendo considerada aceitável a proposta da proponente que apresentou o menor preço por item, o Pregoeiro procederá à abertura do Envelope nº 02 (Da Habilitação) da autora da menor proposta, realizando a verificação do atendimento das condições de habilitação fixadas neste edital.

13.2. Será desconsiderada a documentação que contrarie os requisitos expressos neste edital e em seus anexos ou em desacordo com as formalidades prescritas, sendo a empresa inabilitada.

13.3. O Pregoeiro, após análise da documentação da empresa classificada, fará anúncio de sua habilitação ou inabilitação.

13.4. O Envelope nº 02 (Da Habilitação) deste Pregão, que não for aberto, ficará em poder do Pregoeiro pelo prazo de 30 (trinta) dias consecutivos, a partir da efetiva contratação da licitação; após ficará à disposição da proponente para retirada até o prazo de 05 (cinco) dias úteis, restando à Administração inutilizá-lo se não procurado.

13.5. Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital e ao que determina o § 1º, do art. 43, da Lei Complementar 123/06, a proponente será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame.

13.6. Em caso de desatendimento às exigências habilitatórias, o Pregoeiro inabilitará a proponente e examinará as ofertas subseqüentes e a qualificação das proponentes, na ordem de classificação e, assim, sucessivamente, até a apuração de uma que atenda o edital, sendo a respectiva proponente declarada vencedora, ocasião em que o Pregoeiro poderá negociar diretamente com a proponente para que seja obtido preço melhor.

13.7. As proponentes que se enquadrarem como **ME** ou **EPP** deverão apresentar, sob pena de inabilitação, toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente restrições.

14. DA DELIBERAÇÃO

14.1. Encerrada a fase de julgamento, o processo será encaminhado à Direção do Hospital Municipal São José para a competente deliberação, restringindo-se esta à:

- a) Homologação da licitação e autorização para a elaboração do contrato a ser firmado pelo vencedor caso a julgue regular;
- b) Anulação do procedimento licitatório, por motivo de ilegalidade;
- c) Revogação da licitação, por razões de interesse público, devidamente comprovadas e justificadas.

14.2. Homologada a licitação, a proponente vencedora será convocada a cumprir as exigências adiante especificadas.

15. DA CONTRATAÇÃO

15.1. A contratação da proponente vencedora do presente edital será representada pela expedição de contrato, no qual constará, no mínimo, identificação da licitação, especificações resumidas do objeto licitado, quantitativo, preço unitário e total, fornecedor, local e prazo para entrega dos produtos.

15.2. Convocação para assinatura eletrônica do Contrato:

15.2.1. Homologado o resultado da licitação, o vencedor será convocado para assinatura eletrônica do Contrato, que deverá ocorrer **no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da sua disponibilização no Sistema Eletrônico de Informação (SEI)**.

15.2.2. O(s) representante(s) legal (is) do vencedor receberá (ão) um e-mail no endereço cadastrado informando a disponibilização do documento para assinatura eletrônica, o qual indicará o *link* para acesso.

15.2.3. É de responsabilidade exclusiva do usuário a consulta acerca da disponibilização do documento para assinatura no seu ambiente virtual.

15.3. Se o vencedor não apresentar situação de habilitação regular ou, dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar o Contrato, poderá ser convocado outro proponente. Neste caso, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedendo à sua habilitação e, sucessivamente, até a apuração de um que atenda ao Edital que será declarado o vencedor do certame, podendo o pregoeiro negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço.

15.3.1. Se o vencedor se recusar a assinar o Contrato no prazo estabelecido, apresentar justificativa por escrito não aceita pela Administração ou deixar de fazê-lo, além de decair do direito, sujeitar-se-á das sanções previstas neste Edital.

15.4. Para assinatura eletrônica do Contrato o vencedor deverá:

15.4.1. Apresentar certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes órgãos: **Fazenda Federal, Fazenda Estadual, Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede da licitante, **Seguridade Social - INSS** e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – **FGTS**, em atendimento ao art. 55, inciso XIII, da Lei nº 8.666/93 e a **Certidão de Negativas Débitos Trabalhistas**, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

15.4.2. Além das certidões exigidas no Item 15.4.1, *supra*, para assinatura do contrato, a proponente deverá apresentar:

a) Licenciamento, junto à autoridade de saúde, dos veículos que realizam o transporte de alimentos, segundo art. 169, do Decreto nº 31.455, de 20 de fevereiro de 1987.

b) Cópia de Manual de Boas Práticas da unidade onde serão produzidas as refeições, conforme prevê RDC 216/2004, amparado pela Lei n.º 9.782, de 26/01/1999.

15.5. Se a licitante vencedora não apresentar situação de habitação regular, dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar o contrato no prazo estabelecido, além de decair do direito de vencedor, sujeitar-se-á às penalidades previstas neste edital.

15.6. O Hospital resguarda-se no direito de exigir documentos complementares com fito de obedecer ao Princípio da Legalidade a bem do interesse público.

15.7. A rescisão do contrato poderá ocorrer na forma e hipóteses previstas pela lei 8.666/93.

15.8. Ficam resguardados os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa, na forma estabelecida no art. 77 da lei nº 8.666/93.

15.9. A Contratada deverá manter, até o cumprimento final de sua obrigação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar imediatamente à Contratante qualquer alteração que possa comprometer o objeto contratado.

16 – DA ASSINATURA ELETRÔNICA

16.1. A assinatura do Contrato e demais documentos vinculados a este instrumento, serão realizadas eletronicamente, mediante *login* e senha, devendo o(s) representante(s) legal (is) do (s) proponente(s) providenciar (em) a sua assinatura eletrônica externa, de acordo com Instrução Normativa nº006/2016, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 27.082/2016.

16.1.1. O(s) representante(s) legal (is) do(s) interessado(s) em participar da licitação poderá (ão) providenciar a solicitação de usuário externo certificado para assinatura eletrônica de acordo com o que estabelece o "Manual do Usuário Externo" disponível no seguinte *link*: <https://www.joinville.sc.gov.br/servicos/cadastrar-usuarioem-autosservico/> e <https://www.joinville.sc.gov.br/servicos/certificar-usuario-para-autosservico/>.

16.2. Após declarado vencedor o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) deverá(ão) estar com o seu usuário externo certificado para fins de efetuar a assinatura eletrônica, nos termos do Decreto nº 27.082/2016, sob pena de decair do direito de assinar o Contrato e eventuais alterações, sem prejuízo das sanções previstas no edital.

16.2.1. É de responsabilidade exclusiva do(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s)/interessado(s) a solicitação da criação da assinatura eletrônica.

16.3. A criação e a redefinição da assinatura eletrônica dependem da solicitação de assinatura eletrônica com o envio do Termo de Responsabilidade devidamente assinado e com o envio de documento com foto e assinatura do requerente.

16.3.1. Serão aceitos como documentos de identidade para fins de assinatura eletrônica externa: carteiras expedidas pelos Comandos Militares, pelas Secretarias de Segurança Pública, pelos Institutos de Identificação e pelos Corpos de Bombeiros Militares; carteiras expedidas pelos órgãos fiscalizadores de exercício profissional (ordens, conselhos etc.); passaporte; certificado de reservista; carteiras funcionais expedidas por órgão público que, por lei federal, valham como identidade; carteira de trabalho; carteira de identidade do trabalhador e carteira nacional de habilitação (somente modelo com foto).

16.3.2. Não serão aceitos como documentos de identidade: certidões de nascimento, CPF, títulos eleitorais, carteiras de motorista (modelo sem foto), carteiras de estudante, carteiras funcionais sem valor de identidade ou documentos ilegíveis, não identificáveis e/ou danificados.

16.3.3. O termo de responsabilidade terá sua assinatura comparada com o documento apresentado.

16.4. O servidor público autorizado procederá com a avaliação da documentação recebida e realizará a concessão de acesso ao usuário externo.

16.5. A assinatura eletrônica é de uso pessoal e intransferível e sua divulgação é vedada sob qualquer hipótese.

16.6. O usuário é o responsável pela exatidão das informações prestadas, quando de seu credenciamento, assim como pela guarda, sigilo e utilização da assinatura eletrônica, não sendo oponível, em qualquer hipótese, alegação de uso indevido, nos termos da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001 e do Decreto nº 21.863, de 30 de janeiro de 2014.

17. DA GESTÃO DO CONTRATO

17.1. A gestão do termo contratual será realizada pelo Hospital Municipal São José, sendo este responsável pelo controle e fiscalização da execução dos serviços, conforme disposto no art. 67, da lei 8.666/93. Observados os procedimentos descritos no edital e no contrato.

18. DA FISCALIZAÇÃO

18.1. Nos termos do artigo 67, da Lei nº 8.666/93, o Hospital exercerá ampla e irrestrita fiscalização, através da Comissão de Fiscalização nomeada por Portaria, tendo por escopo atender o Princípio da Legalidade e tutelar o interesse público, o que em nenhuma hipótese eximirá a CONTRATADA das responsabilidades fixadas pelo Código Civil, Código Penal, Tributário e legislação correlata.

18.2. O fiscal do contrato transmitirá por escrito as instruções, ordens e reclamações, competindo-lhe a decisão nos casos omissos.

18.3. A CONTRATANTE aplicará periodicamente uma avaliação das condições de instalação, higienização (alimentos, equipamentos e manipuladores) e controles (ANEXO IV), tanto na área de preparo (cozinha) quanto no local de distribuição do HMSJ. A CONTRATADA deverá efetuar as correções necessárias detectadas na avaliação.

18.4. A CONTRATANTE poderá verificar e solicitar a qualquer momento o fornecimento de informações que considere importantes à CONTRATADA, do seu andamento, devendo comunicá-la de qualquer fato ou anormalidade que possam prejudicar o bom andamento e execução contrato. É assegurado à CONTRATANTE que a eventual falta, total ou parcial, dessa fiscalização não eximirá a CONTRATADA de total responsabilidade de executar bem e fielmente o fornecimento.

18.5. A CONTRATADA ficará sujeita à fiscalização por parte do Hospital Municipal São José, bem como do Departamento de Vigilância Sanitária Municipal, Estadual ou Federal.

19. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E REAJUSTE

19.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a emissão da nota fiscal/fatura, emitida em nome do Hospital Municipal São José e liquidada pelo Serviço de Nutrição do Hospital.

19.1.1. Em operações em que seja incidente o imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços - ICMS, fica o contratado obrigado a emitir Nota Fiscal Eletrônica - NF- e, modelo 55, em substituição à Nota Fiscal (física), modelo 1 ou 1-, conforme determina a cláusula segunda do Protocolo ICMS 42, de 03 de julho de 2009.

19.2. O controle de quantidades de refeições se dará conforme abaixo:

19.2.1. Para ACOMPANHANTE DE PACIENTE, RESIDENTES E FUNCIONÁRIOS, é realizado através do uso de crachá de identificação e registro emitido diariamente pelo Serviço de Gestão de Pessoas (catraca). O hospital disponibilizará um servidor para controle de entrada de acompanhante de paciente e funcionários e o registro deste em comparação com o relatório da catraca fornecerá a quantidade a ser faturada diariamente.

19.2.2. Em relação ao controle das refeições servidas aos PACIENTES, esta se dará através do Mapa de Dietas (manual), cujas quantidades diárias deverão ser faturadas, incluindo as alterações feitas no decorrer do período.

19.3. No final de cada quinzena serão conferidos os relatórios diários e emitida Ordem de Fornecimento para emissão de Nota Fiscal.

19.4. Na entrega da Nota Fiscal referente ao serviço de copa, a CONTRATADA deverá apresentar relatório mensal dos serviços executados pelos (as) copeiros (as).

19.4.1. O pagamento será realizado somente após a comprovação de quitação mensal das obrigações trabalhistas e das relativas ao INSS e FGTS do serviço terceirizado de copa, o que deverá se dar através da apresentação das guias respectivas;

19.5. O pagamento será efetuado por meio de ordem bancária transmitida ao Banco do Brasil S.A, para crédito em banco, agência e conta-corrente indicados pela contratada.

19.5.1. É vedada expressamente a realização de cobrança de forma diversa da estipulada neste edital, em especial a cobrança bancária, mediante boleto ou mesmo o protesto de título.

19.6. O HOSPITAL irá reter sobre o valor da Nota Fiscal os percentuais referente aos tributos devidos, conforme suas alíquotas, de acordo com a legislação aplicável a espécie.

19.7. Junto à fatura de pagamento a CONTRATADA deverá anexar cópia dos documentos abaixo e a comprovação de quitação mensal das obrigações trabalhistas. Caso a empresa seja isenta ou imune de algum tributo, deverá enviar declaração anexa a Nota Fiscal ou destacar a condição mediante utilização de carimbo.

Documento	Periodicidade
Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal	Conforme vencimento
Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual	Conforme vencimento
Prova de Regularidade com a Fazenda Federal	Conforme vencimento
Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por tempo de serviço (GRF), com entrega inclusive da SEFIP (Sistema Empresa de Recolhimento do FGTS e informações à Previdência Social.	Conforme vencimento
Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa	Conforme vencimento

19.8. As notas fiscais, quando à administração pública municipal, estadual ou federal, no âmbito do Estado de Santa Catarina, deverão ser emitidas eletronicamente, em atendimento ao Decreto Estadual 413/2011.

19.9. A não apresentação dos documentos enumerados no item anterior implicará na suspensão do pagamento da Nota Fiscal, até a sua apresentação.

19.10. É vedado à CONTRATADA pleitear qualquer adicional de preços por falta ou omissão que venha a se verificar na proposta.

19.11. Todas as paralisações, faltas e atrasos, quer sejam totais ou parciais, verificados através do relatório diário, serão proporcionalmente descontadas do respectivo valor mensal.

19.12. Em caso de atraso no pagamento por culpa exclusiva do Hospital, será aplicado como índice de atualização monetária o INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor.

19.13. No caso de existência de erros o Hospital devolverá a Nota Fiscal, dentro do prazo máximo de 07 (sete) dias úteis, contados a partir da data da entrega, passando a contar novo prazo para o pagamento a partir de sua reapresentação.

19.14. Não será possível o desconto de duplicatas em favor de terceiros (*factoring*).

19.15. Critério de reajuste/repactuação dos preços contratados

19.15.1. Os preços do fornecimento de refeições (QUADRO 1 - anexo VI) serão reajustados da seguinte forma:

19.15.1.1. O preço do fornecimento de refeições será reajustado após cada doze meses de vigência do contrato, tendo como marco inicial, a data limite para apresentação da proposta no processo licitatório, pelo IGP-DI ou o índice que vier substituí-lo.

19.15.2. Os preços dos serviços contratados (QUADRO 2 - anexo VI) serão reajustados da seguinte forma:

19.15.2.1. As repactuações serão precedidas de solicitação da CONTRATADA, acompanhada de demonstração analítica da alteração dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços e do novo acordo, convenção ou dissídio coletivo que fundamenta a repactuação, conforme for a variação de custos objeto da repactuação.

19.15.2.2. O Montante “A” será atualizado a partir da data estipulada na Convenção, ou no dissídio coletivo da categoria e de acordo com os índices e valores neles estabelecidos, nos termos autorizados pela legislação em vigor.

19.15.2.3. O Montante “C” somente será atualizado para manter o lucro igual ao informado na proposta apresentada na licitação, repassando apenas os aumentos dos custos da prestação dos serviços, sem implicar em vantagens não previstas, em conformidade com o art. 37, §1º, da IN 02/2008 – SLTI.

19.15.2.4. O Montante “B” será reajustado após cada doze meses de vigência do contrato, tendo como marco inicial, a data limite para apresentação da proposta no processo licitatório, pelo IGP-DI, calculado pela Fundação Getúlio Vargas, ou o índice que vier substituí-lo.

19.15.2.5. Os tributos serão atualizados toda vez que houver alteração nos valores estabelecidos no contrato, aplicando-se sobre estes os mesmos índices constantes da proposta apresentada na licitação, exceto se alterados por lei.

19.15.2.6. Será admitida a repactuação dos preços dos serviços contratados (Montantes A e C), desde que seja observado o interregno mínimo de um ano.

19.15.2.6.1. O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado a partir:

19.15.2.6.1.1. Da data do orçamento a que a proposta se referir, sendo certo que se considera como data do orçamento aquela do acordo, convenção, dissídio coletivo de trabalho ou equivalente vigente à época da apresentação da proposta.

19.15.2.7. Nas repactuações subsequentes à primeira, a anualidade será contada a partir da data do fato gerador que deu ensejo à última repactuação.

19.15.2.8. A CONTRATADA poderá exercer, perante a CONTRATANTE, seu direito à repactuação, da data do registro da convenção ou acordo coletivo que fixar o novo salário normativo da categoria profissional até a data da prorrogação contratual subsequente, sendo que, se não o fizer de forma tempestiva, e, por via de consequência, prorrogar o CONTRATO sem pleitear a respectiva repactuação, ocorrerá a preclusão de seu direito de repactuar.

19.15.2.9. As repactuações a que a CONTRATADA fizer jus e não forem solicitadas durante a vigência do contrato, serão objeto de preclusão com o encerramento do contrato.

19.15.2.10. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo coletivo ou convenção coletiva.

19.15.2.11. Os efeitos financeiros da repactuação deverão ocorrer exclusivamente para os itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.

20. PRAZO E LOCAL DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

20.1. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado até o limite de 60 (sessenta) meses, de acordo com o inciso II, do art. 57, da Lei nº 8.666/93.

20.1.1. Para fins de contagem dos prazos previstos, será considerado a data de assinatura do contrato, a data da última assinatura (dia/mês/ano) dos signatários referenciados no preâmbulo do instrumento contratual.

20.2. A prestação dos serviços deverá ser iniciada no prazo máximo de até 20 (vinte) dias, contados a partir da data de assinatura do contrato.

20.2.1. Os equipamentos devem ser instalados e operantes até o início da prestação de serviço, ou seja, até 20 (vinte) dias, contados a partir da data de assinatura do contrato.

20.3. A entrega será realizada no Serviço de Nutrição (Refeitório) do Hospital Municipal São José, sito a Avenida Getúlio Vargas, n. 238 (as entregas serão realizadas via travessa São José, s/n) – Centro – Joinville – SC, todos os dias da semana incluindo sábados, domingos e feriados.

20.4. O fornecimento deverá ser efetuado nos horários definidos pela CONTRATANTE, respeitando-se os quantitativos, a composição e demais especificações constantes nos anexos deste Edital.

20.4.1. As entregas do Produto/Serviço serão realizadas todos os dias da semana, incluindo sábados, domingos e feriados, com periodicidade de 12 meses. Sendo nos horários a seguir:

a) Entrega das Refeições Turno Manhã: 10h00min.

b) Entrega das Refeições Turno Tarde: 16h00min.

c) Entrega das Refeições Turno Noite: 20h00min.

20.5. A CONTRATANTE deverá repassar a quantidade de dietas necessárias para a CONTRADA via telefone ou e-mail até às 08h00min para o almoço e até às 14h00min para o jantar.

20.5.1. Alterações nos pedidos poderão ser realizados até às 8h45min para o almoço e 14h45min para o jantar. No caso do almoço e jantar serão cobradas as quantidades de dietas solicitadas.

20.6. Os 2 (dois) copeiros (as) que realizarão os serviços de copa no HMSJ, deverão atender aos seguintes horários: 1 (um) copeiro (a) das 6h30min às 12h30min e 1 (um) das 12h30min às 18h30min, ambos com plantão de 12 horas nos finais de semana, com dias alternados.

20.7. Toda despesa decorrente do transporte, entrega, descarga e acondicionamento do objeto correrão por conta da Contratada.

20.8. Os horários poderão ser alterados em comum acordo entre a CONTRATADA e CONTRATANTE.

21. REGIME DE EXECUÇÃO

21.1. O objeto reger-se-á quanto a sua execução, pelo regime de execução indireta de empreitada por preço unitário.

21.2. O fornecimento do qual trata esta licitação, deverá ser executado dentro de todas as normas e legislação aplicáveis ao caso.

21.3. O objeto inclui a produção, transporte e distribuição de refeições no refeitório, bem como a higienização do local e fornecimento de mão de obra capacitada de copeiros (as), incluindo todos os materiais de consumo necessários para a perfeita execução dos serviços.

22. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

22.1. A CONTRATADA obriga-se a aceitar os acréscimos e supressões que o Hospital realizar, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato;

22.2. Assumir integral responsabilidade pela boa e eficiente execução do objeto contratual que vier a efetuar, estando sempre de acordo com o estabelecido nas normas deste contrato e do edital e seus anexos do processo licitatório de Pregão Presencial nº 058/2017, legislação vigente e demais documentos técnicos fornecidos.

22.3. Assumir integral responsabilidade pelos danos decorrentes deste serviço, inclusive perante terceiros.

22.4. Fornecer e distribuir as refeições, conforme as exigências desta Autarquia obedecendo sempre as Leis vigentes.

22.5. A CONTRATADA é responsável direta pela execução do objeto deste contrato, respondendo civil e criminalmente por todos os danos e prejuízos que venha, direta ou indiretamente, provocar ou causar ao Contratante ou a terceiros.

22.6. A CONTRATADA deverá proceder as correções que se fizerem necessárias à perfeita realização da contratação, executando-o em perfeitas condições e de acordo com a fiscalização do HOSPITAL.

22.7. A CONTRATADA deverá manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como o cumprimento das obrigações trabalhistas, devendo comunicar imediatamente ao HOSPITAL qualquer alteração, o que poderá dar ensejo a rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.

22.8. Apresentar mensalmente os comprovantes de recolhimento dos tributos relacionados com o INSS e FGTS.

22.9. Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pelo HOSPITAL, cujas reclamações, desde que comprovadas, obrigam-se a atender prontamente.

22.10. Permitir ao HOSPITAL o direito de fiscalizar a fiel observância das disposições do contrato.

22.11. A CONTRATADA fica obrigada, ao pagamento de todas as despesas de todos os tributos federais, estaduais e municipais que existem e que porventura vierem a ser criados por Lei.

22.12. Pelo pagamento de todas as despesas decorrentes do transporte do objeto contratual até o local de entrega, inclusive descarga, acondicionamento, distribuição e higienização dos equipamentos e utensílios utilizados no refeitório.

22.13. Obrigações da Contratada específicas do objeto

22.13.1. Quanto à prestação do serviço

22.13.1.1. A Contratada deverá disponibilizar todos os materiais de consumo necessários para a perfeita execução do serviço.

22.13.1.2. O cardápio padrão para cada tipo dieta, com as respectivas recomendações, é padronizado pelo Serviço de Nutrição do HMSJ e compõe o Manual de Dietas Hospitalares da instituição (ANEXO III). As dietas devem acompanhar o padrão deste Manual, podendo ser ajustadas às necessidades requeridas pelo paciente como para celíacos, intolerantes à lactose ou outra necessidade dietética, conforme avaliação do nutricionista.

22.13.1.3. A produção das refeições será feita nas dependências da CONTRATADA, devendo ser transportada até o refeitório do Hospital Municipal São José.

22.13.1.4. Além do transporte das refeições, a CONTRATADA será responsável pela distribuição das refeições para funcionários e acompanhantes (refeitório) e organização das cubas com as preparações para o porcionamento realizado pelas copeiras no refeitório do HMSJ, devendo manter pessoal qualificado e treinado para distribuição, em número suficiente e conforme horário estipulado no edital. Os horários poderão ser alterados em comum acordo entre CONTRATADA e CONTRATANTE.

22.13.2. Quanto ao Pessoal.

22.13.2.1. Os empregados a serviço da empresa vencedora não terão qualquer vínculo empregatício com o HMSJ.

22.13.2.2. A CONTRATADA por ocasião do início do contrato se comprometerá a estar com todos os funcionários com os exames médicos atualizados e como o devido comprovante médico.

22.13.2.3. A equipe a ser disponibilizada pela contratada deverá ser capacitada e supervisionada periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

22.13.2.4. A CONTRATADA deverá promover, com recursos próprios, treinamento específico de seu pessoal em higiene pessoal, manipulação higiênica de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos, no momento da contratação, com periodicidade semestral e sempre que a CONTRATADA observar que as normas não estão sendo rigorosamente seguidas.

22.13.2.5. A CONTRATADA deverá fornecer uniforme a todos os seus funcionários, zelando para que os mesmos se apresentem com aspecto adequado e limpos. Mantendo unhas aparadas, cabelos protegidos com touca, barbeados, estando devidamente identificados. O uso de touca, luvas e máscara fica obrigatório durante toda a manipulação e distribuição dos alimentos. Os uniformes deverão ser substituídos sempre que necessário.

22.13.2.6. Não será permitida a permanência no local de trabalho de funcionários que não estejam devidamente uniformizados, não apresentando boas condições de higiene e sem estar identificados com crachá da empresa CONTRATADA

22.13.2.7. A CONTRATADA deverá manter (um) profissional de Nível Superior em Nutrição, registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN), que poderá atuar como preposto da Empresa, cujas atribuições serão: planejamento de cardápios; elaboração de pedidos de gêneros inerentes a composição do cardápio; controle de qualidade e quantidade no recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, conforme descrito no Manual de Boas Práticas da empresa, a qual deverá disponibilizar à Contratante, coleta de amostras de todas as preparações, controle das temperaturas das câmaras frigoríficas, acompanhamento da limpeza e desinfecção de utensílios e equipamentos destinados ao preparo e distribuição das refeições, supervisão e treinamento de funcionários, orientações quanto ao preparo, cocção e distribuição da alimentação, supervisão quanto à higiene na manipulação dos alimentos e no manuseio de utensílios, bem como a higiene do pessoal do serviço, acompanhamento da confecção das dietas que deverão ser enviadas aos pacientes.

22.13.2.8. O profissional nutricionista deverá estar presente diariamente no HMSJ, no horário de porcionamento das dietas de paciente (almoço e jantar), almoço de funcionários e acompanhantes de paciente e no mínimo uma vez por semana no jantar de acompanhante de paciente, residentes e funcionários, em noites alternadas. O profissional nutricionista também deve acompanhar os finais de semana de igual forma.

22.13.2.9 A CONTRATADA deverá manter sempre um responsável com poderes para tomar decisões e/ou atender qualquer solicitação da unidade hospitalar quanto a tudo que se relacione com a boa execução dos serviços contratados, inclusive durante os finais de semana e feriados.

22.13.2.10. A CONTRATADA deverá respeitar e fazer respeitar as normas de segurança e higiene do trabalho, fornecendo ao seu pessoal os meios apropriados e necessários.

22.13.2.11. A CONTRATADA é responsável por todos as demais execuções que se fizerem necessárias.

22.13.2.12. A CONTRATADA será responsável por todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados.

22.13.2.13. A CONTRATADA deverá manter quadro de pessoal diariamente, considerando 01(um) funcionário designado exclusivamente para a higienização e limpeza de ambientes e 02 (dois) funcionários para servir as refeições para funcionários e acompanhantes. Deverá ser considerado folgas, licenças, férias, demissões e greves.

22.13.2.14. A CONTRATADA deverá disponibilizar 02 copeiros (as) para realizar serviços de copa no HMSJ, atendendo aos horários: 01 copeiro (a) das 06h30min às 12h30minh e 01 das 12h30min às 18h30minh, ambas com plantão de 12 horas nos finais de semana, com dias alternados.

22.13.2.15. A CONTRATADA será responsável por todo e qualquer dano (material ou pessoal) causado por seus funcionários, devendo haver imediata reparação ou indenização dos mesmos, quando couber. Pelos danos materiais, pessoais e morais que por ventura ocorrerem em casos de intoxicação alimentar, entre os quais ressarcimento das vítimas, em valores gastos com remédio, dias parados e consequências outras advindas de tal intoxicação.

22.13.2.16. A CONTRATADA ficará responsável pela idoneidade moral e técnica de seus funcionários, respondendo por todo e quaisquer danos ou falhas que os mesmos venham a ocasionar no desempenho de suas funções.

22.13.2.17. Os copeiros (as) disponibilizados (as) pela CONTRATADA exercerão as mesmas atividades que as copeiras do HMSJ, como fornecimento das refeições para médicos e pacientes, organização do ambiente, higienização de utensílios e copas e porcionamento das dietas.

22.13.3. Quanto ao Comodato

22.13.3.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar em regime de comodato:

22.13.3.1.1. Máquina de lavar louças industrial (higienização a alta temperatura) de modo a atender a demanda do refeitório.

22.13.3.1.2. Balcão refrigerado para saladas e sobremesas.

22.13.3.1.3. Balcão térmico para pratos quentes na área de distribuição (pacientes e refeitório).

22.13.3.1.4. Geladeiras industriais para acondicionar as saladas e sobremesas antes e durante a distribuição das refeições.

22.13.3.1.5. Passthrough aquecido que comporte todas as cubas quentes e mantenha-as em temperatura adequada até o momento final do consumo.

22.13.4. Quanto a Produção de Refeições e Higienização

22.13.4.1. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de um nutricionista, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico administrativas inerentes ao serviço, acompanhando preparo, distribuição e transporte das refeições.

22.13.4.2. A CONTRATADA deverá possuir Manual de Boas Práticas bem como os Procedimentos Operacionais Padrão (POPS) de higiene ambiental, higiene pessoal, higiene de equipamentos e utensílios além de fichas técnicas de preparação.

22.13.4.3. A CONTRATADA deverá realizar controle de temperatura dos alimentos no momento antes e depois do transporte, sendo registrado em planilha própria, apresentada a CONTRATANTE semanalmente.

22.13.4.4. O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e utensílios devem ser compatíveis com o volume e diversidade de dietas solicitadas.

22.13.4.5. A CONTRATADA deverá adquirir gêneros alimentícios e materiais diversos necessários para o preparo e distribuição das refeições, bem como armazenar e controlar os produtos da despensa conforme regulamentação da RDC 216/2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

22.13.4.6. Todos os gêneros empregados na elaboração das refeições deverão ser de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, apresentação e higiene.

22.13.4.7. A CONTRATADA deverá realizar cadastro de Fornecedores com laudo de Visita Técnica assinado pela Nutricionista da Contratada, bem como realizar visitas técnicas regulares aos mesmos.

22.13.4.8. A CONTRATADA deverá garantir sistema de desratização e desinsetização eficiente de toda área de cozinha e despensa, repassando laudo para a CONTRATANTE.

22.13.4.9. A CONTRATADA deverá elaborar cardápios semanais ou mensais, com almoço e jantar de todos os tipos de dietas, inclusive as líquidas. Para a elaboração dos mesmos deverá ser observada as estações do ano e safras, tendo especial atenção a variedade das preparações, características organolépticas e digestibilidade.

22.13.4.10. A CONTRATADA deverá prever cardápios alternativos para situações emergenciais como falta de água, de energia elétrica, queima de equipamento, dentre outros, de forma a não prejudicar o perfeito atendimento do refeitório e pacientes.

22.13.4.11. Os cardápios deverão ser submetidos à apreciação da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) 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 24 (vinte e quatro) horas, motivações formais à CONTRATANTE e esta as aceite. Devem ser entregues os cardápios contendo todos os tipos de dietas, inclusive das sopas.

22.13.4.12. As sobras limpas de preparações não poderão ser reaproveitadas em outras refeições, seja para pacientes ou funcionários. Não se deve reutilizar o óleo de frituras para a elaboração de outra preparação.

22.13.4.13. Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados em solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm, conforme RDC 216/2004 e conservados em refrigeração até o momento da distribuição.

22.13.4.14. 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.

22.13.4.15. O controle de qualidade deve ser efetuado em todas as etapas de produção, desde o fornecedor, matérias primas, armazenamento e todas as etapas do processo de preparação do alimento até seu porcionamento.

22.13.4.16. A produção deverá seguir critérios rígidos de controle higiênico-sanitários e para auxiliar nesse controle, a CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras das preparações, bem como das dietas especiais, e mantê-las sob refrigeração por 72 horas, para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado (laudo) à CONTRATANTE. Também haverá um controle microbiológico periódico mensal em laboratório de reconhecida idoneidade, sendo os laudos repassados na íntegra ao representante da CONTRATANTE.

22.13.4.17. No preparo das refeições a CONTRATADA deverá prever uma margem de 10% além das quantidades solicitadas diariamente em todas as refeições.

22.13.4.18. A CONTRATADA deverá coletar amostras de todos os alimentos servidos na Unidade Hospitalar São José conforme Normativa nº 003, da Diretoria de Vigilância Sanitária (DIVS) de Santa Catarina, de 26 de maio de 2010.

22.13.4.19. A CONTRATADA deverá realizar a medição de Temperatura dos alimentos no Buffet tanto de pacientes como de funcionários, de acordo com as instruções referenciadas na Resolução RDC nº. 216/2004 ANVISA e Decreto Estadual nº 31.455, de 20/02/1987.

22.13.4.20. A preparação das dietas especiais deverá seguir as diretrizes do Manual de Dietas elaborado pelo quadro técnico do hospital, visando garantir a adequação nutricional.

22.13.4.21. A CONTRATADA é responsável por executar os processos de higiene e sanitização dos utensílios, equipamentos, móveis, e de todo o ambiente onde são executadas as tarefas, conforme legislação vigente.

22.13.5. Quanto à Distribuição

22.13.5.1. O transporte das refeições deve ser realizado por carro adequado para essa finalidade, conforme normas da Vigilância Sanitária, inclusive apresentando o respectivo Alvará Sanitário. Devem ser adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas no mesmo.

22.13.5.2. As refeições deverão ser acondicionadas em recipientes térmicos e/ou isotérmicos com capacidade adequada às quantidades a serem servidas, os mesmos deverão manter-se em perfeitas condições higiênicas e deverão ser mantidos sobre estrados.

22.13.5.3. A entrega deverá ser realizada por funcionário adequadamente vestido (calça comprida, jaleco, touca ou boné).

22.13.5.4. As preparações devem permanecer acima de 65°C desde a saída e até a chegada no local de distribuição.

22.13.5.5. As temperaturas devem ser monitoradas e registradas diariamente, durante as etapas de transporte e distribuição (do horário do início até o último comensal).

22.13.5.6. No momento do recebimento deverá ser verificada a temperatura e, em seguida, os alimentos quentes devem ser mantidos a uma temperatura superior a 60°C e os frios (saladas e sobremesas) inferior a 10°C, até o momento final da distribuição.

22.13.5.7. Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.

22.13.5.8. A temperatura das geladeiras devem ser regularmente monitorada e registrada.

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

22.13.5.10. A CONTRATADA se responsabilizará pela limpeza do local utilizado: refeitório (mesas, pisos, telas, janelas, pia de lavagem das mãos, balcões de distribuição) área de lavação de pratos e demais áreas disponibilizadas para a execução do serviço. Também será responsável pelo fornecimento de material de limpeza e higiene para uso nos referidos locais. Inclui-se neste item a higienização das louças e utensílios utilizados no refeitório e operação da máquina de lavar louças.

22.13.5.11. A CONTRATADA deverá realizar uma limpeza mecânica mensal de pisos, paredes, janelas e teto de toda a área utilizada pela mesma e realizar o registro da mesma. Para a realização da limpeza diária no local é necessário um funcionário destinado apenas para essa função, não sendo o mesmo responsável pela manipulação das dietas.

22.13.5.12. A CONTRATADA deverá proceder ao recolhimento e encaminhamento de resíduos para área própria de descarte.

22.13.5.13. Todo o serviço de copa para os pacientes continuará sendo desenvolvido pelo hospital, com a adição das 02 (duas) funcionárias disponibilizadas pela empresa CONTRATADA.

23. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

23.1. Cumprir e fazer cumprir as disposições deste contrato.

23.2. Determinar, quando cabível, as modificações do objeto licitado nos casos previstos em lei e na forma deste contrato visando proteger o interesse público.

23.3. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

23.4. Efetuar o pagamento à CONTRATADA, de acordo com a forma e prazo estabelecidos neste contrato.

23.5. Manter com a CONTRATADA relações por escrito, ressalvados os entendimentos verbais motivados pela urgência que, entretanto, deverão ser formalizados posteriormente.

23.6. Registrar em relatórios as deficiências verificadas na execução dos serviços, encaminhando notificações à CONTRATADA para imediata correção das irregularidades apontadas, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas neste Edital.

23.7. Fiscalizar o objeto desta licitação, o que em nenhuma hipótese eximirá a proponente vencedora das responsabilidades civil, administrativa, tributária, trabalhista e penal.

23.8. Conceder acesso aos empregados da CONTRATADA e fornecer informações e condições para a execução do objeto deste contrato.

23.9. Obrigações da CONTRATANTE específicas do objeto:

23.9.1. A CONTRATANTE irá disponibilizar utensílios como: prato, tampo, talher inox, bandeja, pote plástico, descartável necessários para a retirada do alimento da copa do refeitório e para servir diretamente ao paciente. A lavação e higienização dos mesmos também será de responsabilidade da CONTRATANTE.

23.9.1.1. Os utensílios necessários para a distribuição no refeitório ficarão a cargo da CONTRATADA, assim como a higienização dos mesmos.

23.9.2. Conceder acesso aos empregados da CONTRATADA e fornecer informações e condições para a execução do objeto deste contrato.

23.9.3. Aplicar periodicamente avaliação de verificação das condições higiênicas sanitárias das áreas físicas de recebimento e produção de alimentos, através de visita técnica sem necessidade de aviso antecipado.

23.9.4. Vistoriar o material de consumo e gêneros alimentícios usados no serviço, tendo prerrogativa para recusar aquele que se apresente deteriorado, com má qualidade e com prazo de validade vencida.

23.9.5. Notificar a CONTRATADA por escrito sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções.

23.9.6. Enviar relatório à Vigilância Sanitária sobre intoxicações alimentares ou outras irregularidades que por ventura venham acontecer no decorrer do contrato.

23.9.7. Facultar local para descarte dos resíduos sólidos nas dependências da unidade hospitalar.

23.9.8. Controlar o número de refeições servidas diariamente, por intermédio de funcionário indicado pelo Serviço de Nutrição e catraca.

23.9.9. Identificar as pessoas com direito aos vários tipos de refeições e o número destas, fornecendo elementos que permitam o faturamento por parte da CONTRATADA.

23.9.10. Realizar a manutenção predial (incluindo parte elétrica, hidráulica e construção civil) quando necessário ou por exigência dos fiscalizadores.

23.9.11. Efetuar de maneira periódica dedetização e desratização dentro das normas preconizadas pela Vigilância Sanitária, com emissão de certificado.

23.9.12. Efetuar de maneira periódica a análise de potabilidade da água, com emissão de certificado.

23.9.13. Efetuar limpeza regularmente das caixas d'água, fossas e esgotos.

23.9.14. Fornecer água e energia elétrica para realização dos serviços nas dependências do Hospital Municipal São José.

24. DAS PENALIDADES

24.1. As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas ao **PROPONENTE/CONTRATADO** são as previstas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, na Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003 e alterações posteriores, neste Pregão e no Contrato.

24.2. Penalidades que poderão ser cominadas ao **PROPONENTE/CONTRATADO**, garantida a prévia defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis:

I – **Multa**, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente, nos casos:

a) Nos casos de desistência de proposta ou deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, não celebrar contrato, correspondente ao valor total da proposta de:

a.1) 15% (quinze por cento) para os itens com valores até R\$ 10.000,00;

a.2) 10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a R\$ 50.000,00;

a.3) 5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de 50.000,01.

b) 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor da proposta por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto, até o limite de 15% (quinze por cento);

c) Nos casos de inexecução contratual total, por parte do proponente vencedor, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder, correspondente ao valor total da proposta de:

c.1) 15% (quinze por cento) para os itens com valores até R\$ 10.000,00;

c.2) 10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a R\$ 50.000,00;

c.3) 5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de 50.000,01.

d) De até 10% (dez por cento) em caso de inexecução parcial sobre o valor total do contrato.

II - **Impedimento de licitar e contratar** com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, nas hipóteses abaixo e o **descredenciamento** do Cadastro Central de Fornecedores do Município de Joinville e do SICAF, **pelo prazo de até 05 (cinco) anos**, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, de acordo com o art. 7º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002:

a) recusar-se a retirar a Autorização de Fornecimento (AF) ou assinar o contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

b) deixar de apresentar os documentos discriminados no Edital, tendo declarado que cumpria os requisitos de habilitação;

c) apresentar documentação falsa para participar no certame, conforme registrado em ata, ou demonstrado em procedimento administrativo, mesmo que posterior ao encerramento do certame;

d) retardar a execução do certame por conduta reprovável do proponente, registrada em ata;

e) não manter a proposta;

f) desistir de lance realizado na fase de competição;

g) comportar-se de modo inidôneo durante a realização do certame, registrado em ata;

h) cometer fraude fiscal demonstrada durante ou após a realização do certame;

i) fraudar a execução do contrato;

j) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

24.3. As multas deverão ser pagas junto ao Serviço Financeiro do Hospital Municipal São José até o dia de pagamento que o **PROPONENTE/CONTRATADO** tiver direito ou serão deduzidas dos respectivos créditos ou ainda poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da notificação.

24.4. Nas penalidades previstas, o Hospital considerará, motivadamente, a gravidade da falta e seus efeitos, bem como os antecedentes do **PROPONENTE/CONTRATADO**, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do **PROPONENTE/CONTRATADO**, nos termos do que dispõe o art. 7º, da Lei nº. 10.520/2002.

24.5. As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro do **PROPONENTE/CONTRATADO**.

24.6. Nenhum pagamento será realizado ao **PROPONENTE/CONTRATADO** enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

24.7. As responsabilidades e aplicação das penalidades serão apuradas e impostas mediante Processo Administrativo, garantidos os direitos tutelados no art. 5º, da Constituição da República Federativa do Brasil e os Princípios Universais de Direito.

24.8. Ocorrendo o descumprimento da CONTRATADA quanto à vedação de protesto extrajudicial definido no item 19.4.1, será a CONTRATADA notificada para que em 05 (cinco) dias úteis cancele o referido protesto, o qual se iniciará do recebimento da notificação.

24.8.1. Se a CONTRATADA não efetuar o cancelamento, apresentar justificativa por escrito não aceita pelo Hospital ou deixar de fazê-la, sujeitar-se-á a penalidade prevista no item 24.2, I, "d", do edital.

25. DA RESCISÃO

25.1. A rescisão do contrato poderá ser:

a) Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII, do art. 78, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

b) Decorrente da inexecução total ou parcial do contrato, com as consequências previstas no contrato e no Edital.

c) Amigável, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, reduzida a termo no processo licitatório, desde que haja conveniência da Administração.

d) Pelos motivos previstos no art. 78, da Lei nº 8666/93, alterada pela Lei nº 8883/94 e pela Lei 9.648/98.

25.2. A rescisão de que trata o inciso I, do Art. 79, acarretará as consequências previstas no Art. 80, incisos I a IV, ambos da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

26. DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

26.1. Quaisquer alterações contratuais, somente poderão ser efetuadas com autorização formal da CONTRATANTE e estarão sujeitas às hipóteses legais previstas no Art. 65, da Lei nº. 8.666/93.

27. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

27.1. Para a regência e execução deste Edital e do contrato aplicar-se-á a Lei 8.666/93, a Lei 10.520/02, a Lei Complementar nº 123/06, Lei Municipal nº 4.832/03 que regulamentam as licitações e contratos promovidos pela Administração Pública, o Código de Defesa do Consumidor, o Código Civil e as demais aplicáveis ao caso.

28. DAS IMPUGNAÇÕES

28.1. Qualquer cidadão poderá, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis e qualquer licitante, no prazo de 02 (dois) dias úteis, da data fixada para a abertura da sessão pública, impugnar o edital de Pregão, conforme previsto no §2º, do art. 41, da lei 8.666/93.

28.2. Não serão conhecidas as impugnações apresentados fora do prazo legal e/ou subscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo licitante.

28.3. A impugnante poderá, a qualquer tempo, sem anuência dos demais impugnantes e proponentes, desistir da impugnação.

28.4. A impugnação apresentada por qualquer dos legitimados a todos aproveita, salvo se distintos ou opostos os seus interesses.

28.5. As impugnações deverão ser dirigidas a Autoridade Administrativa competente, no prazo determinado em lei, protocolado junto ao Serviço de Licitação, situado na Rua Plácido Gomes nº 488, 1º andar, Município de Joinville, Santa Catarina, CEP 89.202-050, de segundas às sextas-feiras das 08h00min às 14h00min. Devendo ser apresentada datilografada ou digitada, em idioma nacional, indicando a autoridade a quem é dirigida, nomes e prenomes, estado civil, profissão, prova da legitimidade ativa, domicílio e residência do autor, os termos impugnados e os fundamentos jurídicos.

28.6. As impugnações apresentadas via e-mail não serão conhecidas.

28.7. Se procedente a impugnação, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

29. DOS RECURSOS

29.1. Ao final da sessão, o licitante que desejar recorrer contra decisões do pregoeiro deverá manifestar imediata e motivadamente tal intenção, com o devido registro em ata, sendo-lhe concedido o prazo de **03 (três) dias** para a apresentação das razões do recurso, ficando as demais proponentes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhe assegurada vista dos autos.

29.2. A falta de manifestação imediata e motivada importará a decadência do direito de recurso, ficando o pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante vencedor.

29.3. Os recursos interpostos às decisões proferidas pelo pregoeiro serão conhecidos nos termos do inciso XVIII, do art. 4º, da Lei nº 10.520, de 17/07/2002, se dirigidos diretamente ao Diretor Presidente do Hospital Municipal São José, protocolado pelo Pregoeiro ou equipe de apoio.

29.4. O acolhimento dos recursos importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

29.5. O recurso interposto por uma das proponentes a todos aproveita, salvo se distintos ou opostos os seus interesses.

29.6. Não se conhecerá recurso interposto por e-mail.

29.7. Os recursos e contrarrazões deverão ser protocolados junto ao Serviço de Licitação, situado na Rua Plácido Gomes nº 488, 1º andar, Município de Joinville, Santa Catarina, CEP 89.202-050, no prazo determinado em lei, de segundas às sextas-feiras das 08h00min as 17h00min.

29.7.1. Os recursos e contrarrazões deverão ser apresentados datilografados ou digitados, em idioma nacional, indicando a autoridade a quem é dirigida, nome, estado, civil, profissão, prova da legitimidade ativa, domicílio do autor, os termos do recurso e os fundamentos jurídicos.

29.8. Quanto ao pedido de vistas e cópias do processo as mesmas serão disponibilizadas, por servidor devidamente autorizado, em meio eletrônico oficial através do Sistema Eletrônico de Informações (SEI) para o endereço de e-mail do solicitante.

30. DO CONTRATO

30.1. Constam na Minuta do Contrato que compõem o Anexo X, as condições e formas de pagamento, as condições para execução do objeto, as penalidades e sanções para o caso de inadimplemento, os casos de rescisão contratual e demais obrigações das partes, que fazem parte integrante deste Edital.

30.2. Farão parte integrante do contrato, todos os elementos apresentados pela proponente vencedora que tenham servido de base para o julgamento desta Licitação, bem como as condições estabelecidas neste edital e em seus anexos.

30.3. No ato da assinatura do contrato, a proponente vencedora deverá apresentar **obrigatoriamente**, sob pena de sofrer as penalidades elencadas neste edital, prova de que continua em dia com todas as condições de habilitação e qualificação exigidas por esta Licitação.

31. DAS PUBLICAÇÕES

31.1. Todos os atos, alterações ou prorrogações do edital serão publicados em jornal de grande circulação no Estado, no Diário Oficial do Estado de Santa Catarina e no site: www.joinville.sc.gov.br, podendo as proponentes ter ciência dos referidos documentos nos autos do processo licitatório, junto ao Serviço de Licitação.

31.2. Qualquer modificação no edital também será divulgada pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

32. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

32.1. O presente edital e seus anexos são complementares entre si; qualquer detalhe mencionado em um dos documentos e omitido no outro, será considerado especificado e válido a bem do interesse público.

32.2. As dúvidas, informações ou outros elementos necessários ao perfeito entendimento do presente edital, deverão ser encaminhados ao pregoeiro, mediante petição escrita e fundamentada, no endereço mencionado no item 5, em tempo hábil, ou pelo e-mail licitacao.hmsj@gmail.com. O pregoeiro responderá todas as dúvidas, mediante comunicação escrita.

32.3. Todos os pedidos, avisos, informes e demais comunicados envolvendo a execução dos contratos, devem ser dirigidos ao Serviço de Gestão de Contratos.

32.4. O pregoeiro reserva-se no direito de rejeitar as propostas que julgar contrárias ao presente edital, e a autoridade competente para determinar a contratação, anular ou revogar o presente processo.

32.5. É facultado ao pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase desta licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

32.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os participantes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

32.7. O(s) serviço(s) será (ão) considerado(s) aceito(s), após a conferência pelo setor competente do Hospital.

32.8. O Hospital Municipal São José poderá revogar o presente Pregão por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

32.9. O presente Edital e seus Anexos poderão ser alterados, pela Administração licitante, antes de aberta a licitação, no interesse público, por sua iniciativa ou decorrente de provocação de terceiros, atendido o que estabelece o art. 21, § 4º, da Lei nº 8.666/93, bem como adiar ou prorrogar o prazo para recebimento e/ou a abertura das Propostas e Documentos de Habilitação.

32.10. O Hospital Municipal São José não se responsabiliza pelo conteúdo e autenticidade de cópias deste Edital de Pregão, senão aquelas que estiverem rubricadas pela autoridade competente.

32.11. Não será permitida a subcontratação do objeto deste Edital.

33. DO FORO

33.1. Para dirimir questões decorrentes deste edital, fica determinado o Foro da Comarca de Joinville – Poder Judiciário do Estado de Santa Catarina, com renúncia expressa a qualquer outro Foro, ainda que privilegiado, por determinação do art. 55, § 2º da Lei 8.666/93.

Joinville, 15 de agosto de 2017.

Rodrigo Machado Prado

Diretor Executivo

PREGÃO PRESENCIAL nº 058/2017
PROCESSO ADMINISTRATIVO 000080_2016
PROCESSO LICITATÓRIO SEI Nº 17.0.015928-0

ANEXO I – QUADRO DE QUANTITATIVOS, ESPECIFICAÇÕES E PREÇO MÁXIMO FIXADO

QUADRO 1 – REFERENTE AO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	910650 - REFEICOES CARDAPIO ACOMPANHANTE DE PACIENTES, RESIDENTES E FUNCIONARIOS REFEICOES CARDAPIO ACOMPANHANTE DE PACIENTES, RESIDENTES E FUNCIONARIOS	UNID	119.880	10,79	1.293.505,20
2	9042 - REFEICOES CARDAPIO PACIENTE SUS COM REFIL REFEICOES CARDAPIO PACIENTE SUS COM REFIL	UNID	54.000	10,79	582.660,00
3	9043 - REFEICOES DIETA HIPOSSODICA COM REFIL REFEICOES DIETA HIPOSSODICA COM REFIL	UNID	18.360	8,18	150.184,80
4	9044 - REFEICOES DIETA HIPOSSODICA + DIABETES COM REFIL REFEICOES DIETA HIPOSSODICA + DIABETES COM REFIL	UNID	12.960	7,66	99.273,60
5	9045 - REFEICOES DIETA HIPOSSODICA + BRANDA COM REFIL REFEICOES DIETA HIPOSSODICA + BRANDA COM REFIL	UNID	1.800	8,16	14.688,00
6	9046 - REFEICOES DIETA DIABETES COM REFIL REFEICOES DIETA DIABETES COM REFIL	UNID	11.160	9,87	110.149,20
7	9047 - REFEICOES DIETA DIARREIA COM REFIL REFEICOES DIETA DIARREIA COM REFIL	UNID	2.880	8,14	23.443,20
8	9048 - REFEICOES DIETA BRANDA COM REFIL	UNID	20.160	7,43	149.788,80
9	909286 - REFEICOES DIETAS SOPA	UNID	54.000	3,27	176.580,00
10	909288 - REFEICOES DIETAS LIQUIDA RESTRITA	UNID	1.800	3,71	6.678,00
11	909289 - REFEICOES DIETA LIQUIDA COMPLETA	UNID	3.240	3,67	11.890,80
12	909290 - REFEICOES DIETAS LIQUIDA PASTOSA	UNID	5.040	3,35	16.884,00
13	9049 - REFEICOES DIETA PASTOSA COM REFIL REFEICOES DIETA PASTOSA COM REFIL	UNID	14.400	7,92	114.048,00
14	9050 - REFEICOES DIETA HIPOPROTEICA COM REFIL REFEICOES DIETA HIPOPROTEICA COM REFIL	UNID	1.080	7,34	7.927,20
15	9051 - REFEICOES DIETA HIPERCALORICA COM REFIL REFEICOES DIETA HIPERCALORICA COM REFIL	UNID	2.520	9,88	24.897,60
16	9052 - REFEICOES DIETA HIPOLIPIDICA COM REFIL REFEICOES DIETA HIPOLIPIDICA COM REFIL	UNID	2.520	8,90	22.428,00
17	9053 - REFEICOES DIETA HIPERPROTEICA COM REFIL REFEICOES DIETA HIPERPROTEICA COM REFIL	UNID	2.520	8,43	21.243,60
18	9054 - REFEICOES DIETA LAXATIVA COM REFIL REFEICOES DIETA LAXATIVA COM REFIL	UNID	2.880	7,67	22.089,60
19	9055 - REFEICOES DIETA HIPERPROTEICA/HIPERCALORICA COM REFIL	UNID	3.240	9,98	32.335,20

	REFEICOES DIETA HIPERPROTEICA/HIPERCALORICA COM REFIL				
20	9056 - REFEICOES DIETA BRANCA COM REFIL REFEICOES DIETA BRANCA COM REFIL	UNID	1.080	8,82	9.525,60
21	9057 - REFEICOES DIETA SEMI SOLIDA COM REFIL REFEICOES DIETA SEMI SOLIDA COM REFIL	UNID	3.600	8,20	29.520,00
22	9058 - REFEICOES DIETA ANTICOAGULANTE COM REFIL REFEICOES DIETA ANTICOAGULANTE COM REFIL	UNID	3.600	9,31	33.516,00
23	913781 - REFEICOES DIETA CANJA	UNID	10.000	4,82	48.200,00
Total Fornecimento de refeições (R\$)					3.001.456,40

QUADRO 2 – REFERENTE A CONTRATAÇÃO DE COPEIROS (AS)

Item	Serviço	Unid	Quant.	Valor unitário mensal (R\$)	Valor total mensal (R\$)
24	12225 - SERVIÇO DE COPEIRO (A) TERCEIRIZADA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE COPEIRO (A) TERCEIRIZADA DE EMPRESA FORNECEDORA DE REFEIÇÕES.	Serviço	2	5.226,24	10.452,48

O valor total anual para 2 copeiros (as) é de R\$ 125.429,76

Fixa-se o valor máximo desta licitação (QUADRO 1 + QUADRO 2) em R\$ 3.126.886,16 (três milhões, cento e vinte e seis mil, oitocentos e oitenta e seis reais e dezesseis centavos).

PREGÃO PRESENCIAL nº 058/2017

PROCESSO ADMINISTRATIVO 000080_2016

PROCESSO LICITATÓRIO SEI Nº 17.0.015928-0

ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - Objeto para a contratação:

Contratação de empresa para prestação de serviços de produção e fornecimento de refeições, incluindo todo o fornecimento de gêneros alimentícios e demais insumos, englobando a operacionalização e desenvolvimento das atividades de produção, incluindo o transporte e distribuição das refeições (almoço e jantar) destinadas aos pacientes, acompanhantes e funcionários no refeitório do Hospital Municipal São José - Joinville/SC, além de mão de obra capacitada para serviço de copeiro (a).

2 - Descrição dos Serviços:

A seguir encontra-se a composição dos cardápios para pacientes e para o refeitório (acompanhante de paciente, residentes e funcionários):

2.1. ALIMENTAÇÃO PACIENTES

a) Dieta Livre - deve conter no mínimo:

Almoço	Arroz Parboilizado	120 g	6 colheres de sopa
	Feijão	60 g	1 concha pequena
	Carne	* **	A gramatura da carne deve ser observada na TABELA DE INCIDÊNCIA E GRAMATURA MÍNIMA DE CARNES PARA PACIENTES (para almoço e jantar).
	Guarnição (carboidrato e legumes - 2 tipos)	100g	6 Colheres de sopa
	Salada (1 cozida e 2 cruas)	100 g	1 porção
	Sobremesa	100 g	1 unidade ou pote
	Sopa/canja	500 ML	01 porção
Jantar	Arroz Parboilizado	120 g	6 colheres de sopa
	Feijão	60 g	1 concha pequena
	Carne	* **	A gramatura da carne deve ser observada na TABELA DE INCIDÊNCIA E GRAMATURA MÍNIMA DE CARNES PARA PACIENTES (para almoço e jantar).
	Salada (1 cozida e 2 cruas)	100 g	1 porção
	Sobremesa	100 g	1 unidade ou pote
	Sopa/canja	500 ML	01 porção

* Todas as quantidades per capita consideram os alimentos prontos para o consumo.

** A gramatura da carne deve ser observada na TABELA DE INCIDÊNCIA E GRAMATURA MÍNIMA DE CARNES PARA PACIENTES (para almoço e jantar).

2.1.1. Especificações das refeições servidas aos pacientes:

2.1.1.1. A CONTRATADA deverá fornecer REFIL DESCARTÁVEL com 3 divisórias, compatível com as bandejas térmicas do HMSJ, fabricada em material ABS, cor marfim, empilhável, com capacidade para 1000ml, dimensões 250x115mm.

2.1.1.2. Para pacientes em isolamento de contato (quarto exclusivo) e do setor de medicação, a CONTRATADA deverá fornecer a dieta em recipiente marmitec de isopor, já porcionado, na quantidade e tipo de dieta solicitada no mapa de dietas. Também deverá fornecer talheres de plástico.

2.1.1.3. Sobremesas para pacientes: 04 (quatro) vezes por semana frutas da época (banana, mamão, maçã, melão, laranja, caqui, pêra, melancia, entre outras) servidas em potes plásticos descartáveis de 100g e 03 (três) vezes por semana sobremesa elaborada (pudim, arroz doce, canjica, gelatina, sagu ou mousse). As frutas deverão vir higienizadas e as sobremesas elaboradas deverão conter a data de validade no rótulo, não excedendo 03 dias de sua produção. Deverão conter aviso se contém GLÚTEN ou LACTOSE.

2.1.1.4. Sobremesa para acompanhantes e funcionários: 04 (quatro) vezes por semana frutas da época (banana, mamão, maçã, melão, laranja, caqui, pêra, melancia, entre outras) sem necessidade de estar porcionada em potes plásticos, mas devidamente higienizadas. Sobremesas elaboradas 03 (três) vezes por semana sobremesa elaborada (pudim, arroz doce, canjica, gelatina, sagu ou mousse). As frutas deverão vir higienizadas e as sobremesas elaboradas deverão conter a data de validade no rótulo, não excedendo 03 dias de sua produção. Deverão conter aviso se contém GLÚTEN ou LACTOSE.

2.1.1.5. Caso haja alguma indicação médica ou de nutricionista, de alguma preparação ou dieta especial diferente das contidas no Manual de Dietas, as mesmas devem vir já porcionadas da cozinha e acondicionadas em embalagem tipo marmitec retangular de isopor, com 3 divisórias.

2.1.1.6. A salada será porcionada no HMSJ pela CONTRATANTE. A CONTRATADA deverá disponibilizar 01 (um) sachê de azeite de oliva e 01 (um) sachê de vinagre.

2.1.1.7. Se o paciente desejar poderá substituir o almoço ou jantar por sopa ou canja, conforme especificações descritas no manual de dietas.

2.1.1.8. A CONTRATANTE irá disponibilizar utensílios como talheres, bandejas térmicas, potes plásticos e descartáveis para servir os pacientes, exceto os produtos supracitados. A lavagem e higienização dos mesmos também serão de responsabilidade da CONTRATANTE.

2.1.1.9. Os utensílios necessários para a distribuição e manipulação das dietas no refeitório ficarão a cargo da CONTRATADA, assim como a higienização dos mesmos.

2.1.2. TABELA DE INCIDÊNCIA E GRAMATURA MÍNIMA DE CARNES PARA PACIENTES (para almoço e jantar)

PRODUTO	PREPARO	PER CAPITA	INCIDÊNCIA AO MÊS
Bovina sem osso	Bife (coxão mole) Patinho.	100 gramas	10 a 20 vezes
	Moida ou picada (músculo ou coxão duro,acém,paleta)	100 gramas	10 vezes
	Posta Branca	100 gramas	2 vezes
Frango sem osso	Coxa desossada	120 gramas	4 vezes
	Peito (filé)	100 gramas	8 a 10 vezes
Frango com osso	Coxa e/ou sobrecoxa	250 gramas	8 vezes
Suína sem osso	Pernil / copa lombo	100 gramas	6 vezes
Suína com osso	Bisteca	180 gramas	2 vezes
Peixe (sem espinhos)	Filé de pescada branca, pagasius	120 gramas	6 vezes
	Posta (tainha, corvina, robalo)	140 gramas	4 vezes
Embutidos	Almôndegas não industrializadas	05 unidades	Servir no máximo (04) quatro vezes por mês(contando almoço e jantar) cada uma destas preparações
	Quibe não industrializado	120 gramas	

Ovo		02 unidades	04 vezes mês
-----	--	-------------	--------------

Observações:

2.1.2.1. A carne deverá ser servida em porções uniformes e padronizadas, deverá ser magra, sem aparas ou gordura aparente.

2.1.2.2. Sempre que solicitado com antecedência, deverá ser fornecido opção de ovo preparado em forno combinado, considerando 2 unidades como uma porção de carne.

2.1.2.3. A gramatura (per capita líquido) das carnes deverá ser considerada com o item já cozido/ preparado para consumo.

2.1.2.4. Na composição do cardápio não deverão ocorrer repetições consecutivas do mesmo tipo de carne e preparação.

b) Dietas especiais

A composição das dietas especiais está descrita no ANEXO III. As especificações das refeições servidas aos pacientes, descritas na dieta livre, também valem para as dietas especiais.

ITEM 03 - REFEICOES DIETA HIPOSSODICA COM REFIL
ITEM 06 - REFEICOES DIETA DIABETES COM REFIL
ITEM 07 - REFEICOES DIETAS DIARREIA COM REFIL
ITEM 08 - REFEICOES DIETAS BRANDA COM REFIL
ITEM 10 - REFEICOES DIETAS LIQUIDA RESTRITA
ITEM 11 - REFEICOES DIETAS LIQUIDA COMPLETA
ITEM 12 - REFEICOES DIETAS LIQUIDA PASTOSA
ITEM 13 - REFEICOES DIETAS PASTOSA COM REFIL
ITEM 14 - REFEICOES DIETAS HIPOPROTEICA COM REFIL
ITEM 15 - REFEICOES DIETAS HIPERCALORICA COM REFIL
ITEM 16 - REFEICOES DIETAS HIPOLIPIDICA COM REFIL
ITEM 17 - REFEICOES DIETAS HIPERPROTEICA COM REFIL

ITEM 18 - REFEIÇÕES DIETAS LAXATIVA COM REFIL
ITEM 19 - REFEIÇÕES DIETAS HIPERPROTEICA/HIPERCALORICA COM REFIL
ITEM 20 - REFEIÇÕES DIETA BRANCA COM REFIL
ITEM 21 - REFEIÇÕES DIETAS SEMI-SÓLIDA COM REFIL
ITEM 22 - REFEIÇÕES DIETA ANTICOAGULANTE COM REFIL

2.2. Alimentação para Acompanhante de paciente, residentes e funcionários

O almoço e jantar do acompanhante de paciente, residentes e funcionários devem conter diariamente:

ALIMENTO	PER CAPITA	OBSERVAÇÕES
Arroz parbolizado e integral	Livre	
Feijão	Livre	
Carne 2 opções*	120 g *	A quantidade pode variar conforme o tipo de preparação (observar tabela de gramatura das carnes para acompanhantes e funcionários). No máximo duas preparações fritas por semana.
Acompanhamentos/ Guarnição**	Livre	Frituras no máximo 02 vezes por semana
Saladas	Livre	04 tipos (02 cozidas e 02 cruas)
Sobremesa***	100 g	04 vezes por semana frutas da época e 03 vezes por semana sobremesa doce
Molho quente	Livre	Servir separado
Temperos / Complementos	Azeite de Oliva, sal, farinha mandioca, vinagre, molho de pimenta.	
Bebida	Disponibilizar garrafas térmicas com chá digestivo e café, disponibilizando copos descartáveis de 50 ml.	

* Fornecer metade da porção de cada opção de carne. Considerar a gramatura da carne já cozida.

** Sugestões: Vegetais, legumes, tubérculos (cozidos, refogados ou grelhados), bolinhos, suflê, lasanha, torta salgada, macarrão, nhoque, farofa, polenta, batata, entre outras.

*** Todas as sobremesas elaboradas, deverão conter data de validade, na tampa e na parte de baixo do pote de 100 ml. (Validade de 3 dias, contados a partir da data de fabricação.)

O jantar do acompanhante de paciente, deve conter os seguintes itens:

ALIMENTO	PER CAPITA	OBSERVAÇÕES
Sopa	Livre	Deve conter 01 tipo de carne, 1 carboidrato e legumes

2.2.1 Especificações das refeições servidas no refeitório:

2.2.1.1. No caso de necessidade de dieta especial devido a alguma patologia, o Hospital solicitará com pelo menos 24 horas de antecedência e deverá ser disponibilizado o mesmo padrão de cardápio da dieta servida ao paciente.

2.2.1.2. Eventualmente será necessário o envio de refeições aos setores onde o funcionário estiver impossibilitado, por motivos de serviço, de comparecer ao refeitório. Para tanto, a CONTRATANTE irá disponibilizar marmitex descartável, porém o funcionário da CONTRATADA fará o porcionamento da mesma.

2.2.1.3. As frutas deverão variar ao longo da semana. Deverão vir higienizadas, prontas para o consumo.

2.2.1.4. A CONTRATADA deverá fornecer no almoço e jantar servidos no refeitório: pratos de vidro temperado ou cerâmica em quantidade para atender a demanda do refeitório; talheres (garfo e faca) em aço inoxidável, embalados em plástico; guardanapo de papel branco com folha simples e boa capacidade de absorção (tamanho aproximado 24x22cm); colheres em inox para sobremesa e copos descartáveis de 180 ml para água e de 50 ml para chá e café.

2.3. TABELA DE INCIDÊNCIA E GRAMATURA MÍNIMA DE CARNES PARA O REFEITÓRIO

PRODUTO	PREPARO	PER CAPITA	INCIDÊNCIA AO MÊS
Bovina sem osso	Bife (patinho, acém ou coxão mole)	150 gramas	10 a 20 vezes
	Móida ou picada (músculo ou coxão duro)	150 gramas	5 vezes
	Posta Branca ou vermelha	150 gramas	2 vezes
Bovina com osso	Chuleta	250 gramas	2 vezes
	Costela	300 gramas	2 vezes
Frango sem osso	Coxa desossada	150 gramas	4 vezes
	Peito (filé)	150 gramas	8 a 10 vezes
Frango com osso	Coxa e sobre coxa	300 gramas	8 vezes

Refeições Dieta Laxativa com Refil	2880	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240
Refeições Dieta hiperproteica/hipercalórica com Refil	3240	270	270	270	270	270	270	270	270	270	270	270	270
Refeições Dieta Branca com Refil	1080	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90
Refeições Dieta Semi Sólida com Refil	3600	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300
Refeições Dieta Anticoagulante	3600	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300
Refeições Dieta Canja	10000	833	833	833	833	833	833	833	833	833	833	833	837

6. LOCAL DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. A entrega será realizada no Serviço de Nutrição (Refeitório) do Hospital Municipal São José, sito a Av. Getúlio Vargas, n. 238 (as entregas serão realizadas via travessa São José, s/n) – Centro – Joinville – SC, todos os dias da semana incluindo sábados, domingos e feriados.

6.2. Os equipamentos devem ser instalados e estar operante até o início da prestação de serviço, ou seja, até 20 (vinte) dias, contados a partir da data de assinatura do contrato.

7. GESTÃO DO CONTRATO

7.1. A gestão do termo contratual será realizada pelo Hospital Municipal São José, sendo este responsável pelo controle e fiscalização da execução dos serviços, conforme disposto no art. 67, da lei 8.666/93. Observados os procedimentos descritos no edital e no contrato.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA ESPECÍFICAS DO OBJETO

8.1. Prestação do Serviço

8.1.1. O objeto inclui a mão de obra, produção, transporte e distribuição de refeições no refeitório, incluindo todos os materiais de consumo necessários para a perfeita execução do serviço.

8.1.2. É vedada a subcontratação do objeto.

8.1.3. O cardápio padrão para cada tipo de dieta, com as respectivas recomendações, é padronizado pelo Serviço de Nutrição do HMSJ e compõe o Manual de Dietas Hospitalares da instituição (ANEXO III). As dietas devem acompanhar o padrão deste Manual, podendo ser ajustadas às necessidades requeridas pelo paciente como para celíacos, intolerantes à lactose ou outra necessidade dietética, conforme avaliação do nutricionista.

8.1.4. A produção das refeições será feita nas dependências da CONTRATADA, devendo ser transportada até o refeitório do Hospital Municipal São José.

8.1.5. Além do transporte das refeições, a CONTRATADA será responsável pela distribuição das refeições para funcionários e acompanhantes (refeitório) e organização das cubas com as preparações para o porcionamento realizado pelas copeiras no refeitório do HMSJ, devendo manter pessoal qualificado e treinado para distribuição, em número suficiente e conforme horário estipulado no edital. Os horários poderão ser alterados em comum acordo entre CONTRATADA e CONTRATANTE.

8.1.6. O objeto a ser contratado deverá ser fornecido parceladamente, sendo que a solicitação de entrega será realizada mediante emissão da Ordem de Fornecimento/Nota de Empenho onde serão informadas as quantidades estimadas a serem fornecidas. No final de cada quinzena serão conferidos os relatórios diários para a emissão de Nota Fiscal.

8.1.7. A Nota Fiscal será emitida quinzenalmente, devendo essa ser dividida entre: Produto e Serviço de Copeiro (a) e todos os encargos sociais previstos.

8.2. Quanto ao Pessoal

8.2.1. Os empregados a serviço da empresa vencedora não terão qualquer vínculo empregatício com o HMSJ.

8.2.2. A CONTRATADA por ocasião do início do contrato se comprometerá a estar com todos os funcionários com os exames médicos atualizados e como o devido comprovante médico.

8.2.3. A equipe contratada deverá ser capacitada e supervisionada periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

8.2.4. A CONTRATADA deverá promover, com recursos próprios, treinamento específico de seu pessoal em higiene pessoal, manipulação higiênica de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos, no momento da contratação, com periodicidade semestral e sempre que a CONTRATADA observar que as normas não estão sendo rigorosamente seguidas.

8.2.5. A CONTRATADA deverá fornecer uniforme a todos os seus funcionários, zelando para que os mesmos se apresentem com aspecto adequado e limpos, mantendo unhas aparadas, cabelos protegidos com touca, barbeados, estando devidamente identificados. O uso de touca, luvas e máscara fica obrigatório durante toda a manipulação e distribuição dos alimentos. Os uniformes deverão ser substituídos sempre que necessário.

8.2.6. Não será permitida a permanência no local de trabalho de funcionários que não estejam devidamente uniformizados, não apresentando boas condições de higiene e sem estar identificados com crachá da empresa CONTRATADA.

8.2.7. A CONTRATADA deverá manter (um) profissional de Nível Superior em Nutrição, registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN), que poderá atuar como preposto da Empresa, cujas atribuições serão: planejamento de cardápios; elaboração de pedidos de gêneros inerentes a composição do cardápio; controle de qualidade e quantidade no recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, conforme descrito no Manual de Boas Práticas da empresa, a qual deverá disponibilizar à Contratante; coleta de amostras de todas as preparações; controle das temperaturas das câmaras frigoríficas; acompanhamento da limpeza e desinfecção de utensílios e equipamentos destinados ao preparo e distribuição das refeições, supervisão e treinamento de funcionários; orientações quanto ao preparo, cocção e distribuição da alimentação; supervisão quanto à higiene na manipulação dos alimentos e no manuseio de utensílios, bem como a higiene do pessoal do serviço, acompanhamento da confecção das dietas que deverão ser enviadas aos pacientes.

8.2.8. O profissional nutricionista deverá estar presente diariamente no HMSJ, no horário de porcionamento das dietas de paciente (almoço e jantar), almoço de funcionários e acompanhantes de paciente e no mínimo uma vez por semana no jantar de acompanhante de paciente, residentes e funcionários, em noites alternadas. O profissional nutricionista também deve acompanhar os finais de semana de igual forma.

8.2.9. A CONTRATADA deverá manter sempre um responsável com poderes para tomar decisões e/ou atender qualquer solicitação da unidade hospitalar quanto a tudo que se relacione com a boa execução dos serviços contratados, inclusive durante os finais de semana e feriados.

8.2.10. A CONTRATADA deverá respeitar e fazer respeitar as normas de segurança e higiene do trabalho, fornecendo ao seu pessoal os meios apropriados e necessários.

8.2.11. A CONTRATADA, é responsável por todos as demais execuções que se fizerem necessárias.

8.2.12. A CONTRATADA será responsável por todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados.

8.2.13. A CONTRATADA deverá manter quadro de pessoal diariamente, considerando 01(um) funcionário designado exclusivamente para a higienização e limpeza de ambientes e 02 (dois) funcionários para servir as refeições para funcionários e acompanhantes. Deverá ser considerado folgas, licenças, férias, demissões e greves.

8.2.14. A CONTRATADA deverá disponibilizar 02 copeiros (as) para realizar serviços de copa no HMSJ, atendendo aos horários: 01 copeiro (a) das 06h30min às 12h30min e 01 das 12h30min às 18h30min, ambas com plantão de 12 horas nos finais de semana, com dias alternados.

8.2.15. A CONTRATADA será responsável por todo e qualquer dano (material ou pessoal) causado por seus funcionários, devendo haver imediata reparação ou indenização dos mesmos, quando couber. Pelos danos materiais e pessoais que por ventura ocorrerem em casos de intoxicação alimentar, entre os quais ressarcimento das vítimas, em valores gastos com remédio, dias parados e consequências outras advindas de tal intoxicação.

8.2.16. A CONTRATADA ficará responsável pela idoneidade moral e técnica de seus funcionários, respondendo por todo e quaisquer danos ou falhas que os mesmos venham a ocasionar no desempenho de suas funções.

8.2.17. Os copeiros (as) disponibilizados pela CONTRATADA exercerão as mesmas atividades que as copeiras do HMSJ, como fornecimento das refeições para médicos e pacientes, organização do ambiente, higienização de utensílios e copas e porcionamento das dietas.

8.2.18. A CONTRATADA no caso de alguma não conformidade ou anormalidade no cumprimento das cláusulas contratuais, o Serviço de Nutrição comunicará o Serviço de Gestão de Contrato para que realize as medidas cabíveis ao caso.

8.3 Comodato

8.3.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar em regime de comodato:

8.3.1.1. Máquina de lavar louças industrial (higienização a alta temperatura) de modo a atender a demanda do refeitório.

8.3.1.2. Balcão refrigerado para saladas e sobremesas.

8.3.1.3. Balcão térmico para pratos quentes na área de distribuição (pacientes e refeitório).

8.3.1.4. Geladeiras industriais para acondicionar as saladas e sobremesas antes e durante a distribuição das refeições.

8.3.1.5. Passthrough aquecido que comporte todas as cubas quentes e mantenha-as em temperatura adequada até o momento final do consumo.

8.4. Quanto a Produção de Refeições e Higienização

8.4.1. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de um nutricionista, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico administrativas inerentes ao serviço, acompanhando preparo, distribuição e transporte das refeições.

8.4.2. A CONTRATADA deverá possuir Manual de Boas Práticas bem como os Procedimentos Operacionais Padrão (POPS) de higiene ambiental, higiene pessoal, higiene de equipamentos e utensílios além de fichas técnicas de preparação.

8.4.3. A CONTRATADA deverá realizar controle de temperatura dos alimentos no momento antes e depois do transporte, sendo registrado em planilha própria, apresentada a CONTRATANTE semanalmente.

8.4.4. O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e utensílios devem ser compatíveis com o volume e diversidade de dietas solicitadas.

8.4.5. A CONTRATADA deverá adquirir gêneros alimentícios e materiais diversos necessários para o preparo e distribuição das refeições, bem como armazenar e controlar os produtos da despensa conforme regulamentação da RDC 216/2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

8.4.6. Todos os gêneros empregados na elaboração das refeições deverão ser de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, apresentação e higiene.

8.4.7. A CONTRATADA deverá realizar cadastro de Fornecedores com laudo de Visita Técnica assinado pela Nutricionista da Contratada, bem como realizar visitas técnicas regulares aos mesmos.

8.4.8. A CONTRATADA deverá garantir sistema de desratização e desinsetização eficiente de toda área de cozinha e despensa, repassando laudo para a CONTRATANTE.

8.4.9. A CONTRATADA deverá elaborar cardápios semanais ou mensais, com almoço e jantar de todos os tipos de dietas, inclusive as líquidas. Para a elaboração dos mesmos deverá ser observada as estações do ano e safras, tendo especial atenção a variedade das preparações, características organolépticas e digestibilidade.

8.4.10. A CONTRATADA deverá prever cardápios alternativos para situações emergenciais como falta de água, de energia elétrica, queima de equipamento, dentre outros, de forma a não prejudicar o perfeito atendimento do refeitório e pacientes.

8.4.11. Os cardápios deverão ser submetidos à apreciação da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) 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 24 (vinte e quatro) horas, motivações formais à CONTRATANTE e esta as aceite. Devem ser entregues os cardápios contendo todos os tipos de dietas, inclusive das sopas.

8.4.12. As sobras limpas de preparações não poderão ser reaproveitadas em outras refeições, seja para pacientes ou funcionários. Não se deve reutilizar o óleo de frituras para a elaboração de outra preparação.

8.4.13. Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados em solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm, conforme RDC 216/2004 e conservados em refrigeração até o momento da distribuição.

8.4.14. 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.

8.4.15. O controle de qualidade deve se efetuar em todas as etapas de produção, desde o fornecedor, matérias primas, armazenamento e todas as etapas do processo de preparação do alimento até seu porcionamento.

8.4.16. A produção deverá seguir critérios rígidos de controle higiênico-sanitários e para auxiliar nesse controle, a CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras das preparações, bem como das dietas especiais, e mantê-las sob refrigeração por 72 horas, para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado (laudo) à CONTRATANTE. Também haverá um controle microbiológico periódico mensal em laboratório de reconhecida idoneidade, sendo os laudos repassados na íntegra ao representante da CONTRATANTE.

8.4.17. No preparo das refeições a CONTRATADA deverá prever uma margem de 10% (dez por cento) além das quantidades solicitadas diariamente em todas as refeições.

8.4.18. A CONTRATADA deverá coletar amostras de todos os alimentos servidos na Unidade Hospitalar São José, conforme Normativa nº 003, da Diretoria de Vigilância Sanitária (DIVS) de Santa Catarina, de 26 de maio de 2010.

8.4.19. A CONTRATADA deverá realizar a medição de Temperatura dos alimentos no Buffet tanto de pacientes como de funcionários, de acordo com as instruções referenciadas na Resolução RDC nº. 216/2004 ANVISA e Decreto Estadual nº 31.455, de 20/02/1987.

8.4.20. A preparação das dietas especiais deverá seguir as diretrizes do Manual de Dietas elaborado pelo quadro técnico do hospital, visando garantir a adequação nutricional.

8.4.21. A CONTRATADA é responsável por executar os processos de higiene e sanitização dos utensílios, equipamentos, móveis, e de todo o ambiente onde são executadas as tarefas, conforme legislação vigente.

8.5. Quanto à Distribuição

8.5.1. O transporte das refeições deve ser realizado por carro adequado para essa finalidade, conforme normas da Vigilância Sanitária, inclusive apresentando o respectivo Alvará Sanitário. Devem ser adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas no mesmo.

8.5.2. As refeições deverão ser acondicionadas em recipientes térmicos e/ou isotérmicos com capacidade adequada às quantidades a serem servidas, os mesmos deverão manter-se em perfeitas condições higiênicas e deverão ser mantidos sobre estrados.

8.5.3. A entrega deverá ser realizada por funcionário adequadamente vestido (calça comprida, jaleco, touca ou boné).

8.5.4. As preparações devem permanecer acima de 65°C desde a saída e até a chegada no local de distribuição.

8.5.5. As temperaturas devem ser monitoradas e registradas diariamente, durante as etapas de transporte e distribuição (do horário do início até o último comensal).

8.5.6. No momento do recebimento deverá ser verificada a temperatura e, em seguida, os alimentos quentes devem ser mantidos a uma temperatura superior a 60°C e os frios (saladas e sobremesas) inferior a 10°C, até o momento final da distribuição.

8.5.7. Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.

8.5.8. A temperatura das geladeiras devem ser regularmente monitorada e registrada.

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

8.5.10. A CONTRATADA se responsabilizará pela limpeza do local utilizado: refeitório (mesas, pisos, telas, janelas, pia de lavagem das mãos, balcões de distribuição) área de lavação de pratos e demais áreas disponibilizadas para a execução do serviço. Também será responsável pelo fornecimento de material de limpeza e higiene para uso nos referidos locais. Inclui-se neste item a higienização das louças e utensílios utilizados no refeitório e operação da máquina de lavar louças.

8.5.11. A CONTRATADA deverá realizar uma limpeza mecânica mensal de pisos, paredes, janelas e teto de toda a área utilizada pela mesma e realizar o registro da mesma. Para a realização da limpeza diária no local é necessário um funcionário destinado apenas para essa função, não sendo o mesmo responsável pela manipulação das dietas.

8.5.12. A CONTRATADA deverá proceder ao recolhimento e encaminhamento de resíduos para área própria de descarte.

8.5.13. Todo o serviço de copa para os pacientes continuará sendo desenvolvido pelo hospital, com a adição das 02 (duas) funcionárias disponibilizadas pela empresa CONTRATADA.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE ESPECÍFICAS DO OBJETO

9.1. A CONTRATANTE irá disponibilizar utensílios como: prato, tambor, talher inox, bandeja, pote plástico, descartáveis necessários para a retirada do alimento da copa do refeitório e para servir diretamente ao paciente. A lavagem e higienização dos mesmos também será de responsabilidade da CONTRATANTE. Os utensílios necessários para a distribuição no refeitório ficarão a cargo da CONTRATADA, assim como a higienização dos mesmos.

9.2. Conceder acesso aos empregados da CONTRATADA e fornecer informações e condições para a execução do objeto deste contrato.

9.3. Promover o pagamento na forma determinada no contrato.

9.4. Aplicar periodicamente avaliação de verificação das condições higiênicas sanitárias das áreas físicas de recebimento e produção de alimentos, através de visita técnica sem necessidade de aviso antecipado.

9.5. Vistoriar o material de consumo e gêneros alimentícios usados no serviço, tendo prerrogativa para recusar aquele que se apresente deteriorado, com má qualidade e com prazo de validade vencida.

9.6. Notificar a CONTRATADA por escrito sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções.

9.7. Enviar relatório à Vigilância Sanitária sobre intoxicações alimentares ou outras irregularidades que por ventura venham acontecer no decorrer do contrato.

9.8. Facultar local para descarte dos resíduos sólidos nas dependências da unidade hospitalar.

9.9. Controlar o número de refeições servidas diariamente, por intermédio de funcionário indicado pelo Serviço de Nutrição e catraca.

9.10. Identificar as pessoas com direito aos vários tipos de refeições e o número destas, fornecendo elementos que permitam o faturamento por parte da CONTRATADA.

9.11. Realizar a manutenção predial (incluindo parte elétrica, hidráulica e construção civil) quando necessário ou por exigência dos fiscalizadores.

9.12. Efetuar de maneira periódica detetização e desratização dentro das normas preconizadas pela Vigilância Sanitária, com emissão de certificado.

9.13. Efetuar de maneira periódica a análise de potabilidade da água, com emissão de certificado.

9.14. Efetuar limpeza regularmente das caixas d'água, fossas e esgotos.

9.15. Fornecer água e energia elétrica para realização dos serviços nas dependências do Hospital Municipal São José.

9.16. O controle do número de refeições servidas para ACOMPANHANTE DE PACIENTE, RESIDENTES E FUNCIONÁRIOS é realizado através do uso de crachá de identificação e registro emitido diariamente pelo Serviço de Gestão de Pessoas (catraca). O hospital disponibilizará um servidor para controle de entrada de acompanhante de paciente e funcionários e o registro deste em comparação com o relatório da catraca fornecerá a quantidade a ser faturada diariamente.

9.17. Em relação ao controle das refeições servidas aos PACIENTES, esta se dará através do Mapa de Dietas (manual), cujas quantidades diárias deverão ser faturadas, incluindo as alterações feitas no decorrer do período.

10. CONDIÇÕES GERAIS (SE HOVER)

10.1. A CONTRATADA é responsável por assumir integral responsabilidade pela boa e eficiente execução do objeto contratual que vier a efetuar, estando sempre de acordo com o estabelecido nas normas e legislações vigentes e demais documentos técnicos fornecidos.

10.2. A CONTRATADA é responsável pelo fornecimento dos produtos, objetos desta licitação, conforme as exigências desta Autarquia obedecendo sempre as Leis vigentes.

10.3. A CONTRATADA é responsável pelo pagamento de todas as despesas decorrentes do transporte do objeto contratual até o local de entrega, inclusive descarga, acondicionamento, distribuição e higienização dos equipamentos e utensílios utilizados no refeitório.

10.4. A CONTRATADA é responsável direta pela execução do objeto deste contrato, respondendo civil e criminalmente por todos os danos e prejuízos que venha, direta ou indiretamente, provocar ou causar à Administração ou a terceiros.

10.5. A CONTRATADA deverá proceder às correções que se fizerem necessárias à perfeita realização do objeto contratado, executando-as em perfeitas condições e de acordo com a fiscalização do Órgão Gerenciador.

10.6. A CONTRATADA manterá, durante toda a execução do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

10.7. A CONTRATADA fica obrigada ao pagamento de todos os tributos federais, estaduais e municipais que existem e que porventura vierem a ser criados por Lei.

10.8. Estabelecer e apresentar a CONTRATANTE rotinas/procedimentos e descrições/técnicas dos produtos de limpeza utilizados.

10.9. É de Responsabilidade da CONTRATADA disponibilizar telefone celular para comunicações com a cozinha.

10.10. Manter uma urna para avaliação periódica da aceitação das refeições no refeitório, assim como caderno para registros de críticas e/ou sugestões. A urna será recolhida quinzenalmente por representante da CONTRATANTE, que registrará dados obtidos em relatório. Este será utilizado como medida orientativa para a CONTRATADA.

10.11. Realizar pesquisa de todos os comensais, incluindo pacientes, residentes, funcionários, em três turnos distintos incluindo finais de semana (aplicada/registrada) a cada 45 (quarenta e cinco) dias, com repasse de informações documentadas ao representante da CONTRATANTE. Deverá ser avaliada: variedade, apresentação, temperatura, tempero e quantidade. Estes resultados serão utilizados como medida orientativa para a CONTRATADA, servindo como padrão ouro um percentual de 90% (noventa por cento) de aceitação.

10.12. Reposição de utensílios deteriorados/danificados durante o período do contrato.

10.13. 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.

10.14. 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.

10.15. Exposição do cardápio diário no refeitório, de preferência com Display, apresentando a porção ideal a ser consumida.

10.16. A CONTRATANTE deverá instalar telas milimétricas em todas as janelas do refeitório e área de distribuição de refeições de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

10.17. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela limpeza de bancadas, mesas, assentos e piso do refeitório sempre após o almoço, jantar e se necessário durante as refeições.

10.18. 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

11 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA EXIGIDA

11.1. Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento atualizados, expedido pelo órgão da Vigilância Municipal ou Estadual do domicílio da Licitante, conforme prevê Resolução n.º 23 da ANVISA, de 15 de março de 2000, amparado pela Lei n.º 9.782 de 26/01/1999.

11.2. Certidão atualizada de registro de Pessoa Jurídica expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com indicação do responsável técnico.

11.3. Comprovação de que o responsável técnico integra o quadro permanente da proponente, na data prevista para entrega dos invólucros, que deverá ser feito mediante a apresentação de Carteira de Trabalho, Contrato de Prestação de Serviço ou Contrato Social.

11.4. Registro do Responsável Técnico no Conselho Regional de Nutricionista (CRN).

11.5. Apresentar no mínimo 01 (um) **Atestado de Capacidade Técnica**, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, pelo qual a licitante comprove que prestou ou vem prestando serviços pertinentes (Fornecimento de Refeições para Coletividade) e compatíveis em características, devidamente registrado na entidade competente. O atestado deverá ser derivado de serviços de natureza contínua, e expressar experiência anterior suficiente para o atendimento de no mínimo 50% das parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto da licitação, conforme demonstrado na tabela abaixo:

Item	Código	Descrição	Quantidade/ano	Unidade
1	910650	REFEIÇÕES CARDÁPIO ACOMPANHANTE DE PACIENTE, SERVIDOR E FUNCIONÁRIO	119.880	Unid.
3	9043	REFEICOES DIETA HIPOSSODICA COM REFIL	18.360	Unid
6	9046	REFEICOES DIETA DIABETES COM REFIL	11.160	Unid
8	9048	REFEICOES DIETAS BRANDA COM REFIL	20.160	Unid
9	909286	REFEICOES DIETAS SOPA	54.000	Unid
13	9049	REFEICOES DIETAS PASTOSA COM REFIL	14.400	Unid

Será aceito o somatório de atestados para comprovação de experiência em períodos concomitantes.

11.6. Declaração de Vistoria (**facultativo**), fornecida pelo Serviço de Nutrição do Hospital Municipal São José, atestando que a proponente vistoriou os locais de prestação de serviço. A vistoria poderá ser efetuada até 1 (um) dia útil antes do término do prazo para apresentação dos envelopes de habilitação e de proposta de preços, pelo Responsável pela empresa. O agendamento deverá ser realizado no Setor de Nutrição do HMSJ pelo fone: (47) 3441-6550 - Nutricionista RT da Unidade.

11.7. Tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, as licitantes não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldade existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto deste Edital.

11.8. Licenciamento, junto à autoridade de saúde, dos veículos que realizam o transporte de alimentos, segundo Art. 169 do DECRETO N.º 31.455, de 20 de fevereiro de 1987 a ser entregue a CONTRATANTE no ato da assinatura do contrato.

11.9. Apresentar cópia de Manual de Boas Práticas da unidade onde serão produzidas as refeições, conforme prevê RDC 216/2004, amparado pela Lei n.º 9.782 de 26/01/1999 a ser entregue a CONTRATANTE no ato da assinatura do contrato.

Amanda Caroline Nass da Cruz

Nutricionista

PREGÃO PRESENCIAL n.º 058/2017

PROCESSO ADMINISTRATIVO 000080_2016

PROCESSO LICITATÓRIO SEI N.º 17.0.015928-0

ANEXO III

MANUAL DE DIETAS HOSPITALAR DO HMSJ

DIETA LÍQUIDA RESTRITA

Indicação: - Utilizada para o preparo e pós-operatório de cirurgias do trato gastrointestinal, após período prolongado de Nutrição parenteral total e para preparo de exames do trato digestivo.

Objetivo: - Fornecer líquidos e eletrólitos (hidratação);

- Minimizar o trabalho do trato gastrointestinal.

Características: - Inadequada em composição nutricional;

- Fracionada seis vezes ao dia;
- Variados tipos de chá e sucos, sendo que todos os líquidos deverão ser coados.

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA
Almoço	Caldo de legumes e carne coado:	400 ml	1 pote grande
	Batata	15 g	
	Cenoura	15 g	
	Chuchu	15 g	
	Peito de frango ou carne vermelha magra	15 g	
	Gelatina diet	100 g	1 pote de sobremesa
Jantar	Caldo de legumes e carne coado*	400 ml	1 pote grande
	Gelatina diet	100 g	1 pote de sobremesa

* Mesmos ingredientes do almoço.

** Não utilizar açúcar.

DIETA LÍQUIDA COMPLETA

Indicação: - Pacientes no pós-cirúrgico, com dificuldade para deglutir ou mastigar (disfagia mecânica).

Objetivo: - Fornecer alimentos que facilitam o trabalho digestivo;

- Favorecer a mastigação e deglutição dos pacientes com disfagia mecânica.

Características: - Composição nutricional inadequada;

- Fracionada seis vezes ao dia;
- Permite o uso de leite com adição de pequenas quantidades de cereais refinados ou frutas, desde que mantenha a consistência líquida.

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA
Almoço	Sopa batida* (forma líquida):	500 ml	1 prato de sopa
	Ex. Batata, cenoura, chuchu, cebola, tomate, macarrão,	35g, 35g, 35g,	
	carne	10g, 15g, 35g,	
	Gelatina	35 g	
		100 g	1 pote sobremesa
Jantar	Sopa batida* (forma líquida):	500 ml	1 prato de sopa
	Ex. Aipim, abobrinha, cenoura, cebola, tomate	50g, 35g, 35g,	
	frango	10g, 15g	
	Gelatina	35 g	
		100 g	1 pote sobremesa

* Quantidades aproximadas. Os ingredientes devem ser variados diariamente (elaboração de cardápio mensal para a mesma).

DIETA LÍQUIDA PASTOSA

Indicação: - Disfagia mecânica, evolução do pós-cirúrgico do trato gastrointestinal; disfagia neurológica.

Objetivo: - Facilitar a mastigação e deglutição;

- Exigir o mínimo de esforço fisiológico na digestão e absorção;
- Diminuir o risco de bronco aspiração.

Características: - Composição nutricional inadequada;

- Fracionada seis vezes ao dia;
- Permite o uso de papa, creme e pudim ralo;
- Consistência líquida cremosa (engrossada).

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA
Almoço	Sopa liquidificada cremosa*:	500 ml	1 prato de sopa
	Batata, cenoura, chuchu, cebola, tomate, macarrão,	40g, 40g, 40g,	
	carne	05g, 10g, 40g,	
	Flan ou Pudim	40g	
		100 g	1 pote sobremesa
Jantar	Sopa liquidificada cremosa*:	500 ml	1 prato de sopa
	Batata, cenoura, chuchu, cebola, tomate, macarrão,	40g, 40g, 40g,	
	carne	05g, 10g, 40g,	
	Flan ou Pudim	40g	
		100 g	1 pote sobremesa

*Quantidades aproximadas. Os ingredientes devem ser variados diariamente.

DIETA PASTOSA

Indicação: - Pacientes com dificuldade na mastigação e deglutição (disfagia neurológica e mecânica), alterações anatômicas na cavidade oral, esôfago, laringe e faringe; pacientes que apresentam cansaço para mastigar e deglutir, evolução de pós-operatório de cirurgia do trato gastrointestinal.

Objetivo: - Fornecer uma dieta para facilitar a mastigação, a deglutição com pouco esforço e para evitar fadiga;

- Facilitar o trabalho do trato gastrointestinal;
- Diminuir risco de bronco aspiração.

Características: - Os valores nutricionais aproximam-se ao normal;

- Alimentos apresentam-se na forma de pasta, purês e cremes;
- Não pode ser fornecido líquidos ralos;
- Fracionada seis vezes ao dia.
- Livre de laticínios
- Livre de Glúten

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA
Almoço	Arroz branco papa	120 g	5 colheres de sopa
	Came liquidificada	100 g	4 colheres de sopa
	Caldo de feijão engrossado	80g	4 colheres de sopa
	Purê de legumes ou de tubérculos	100 g	4 colheres de sopa
	Pudim cremoso	100 g	1 pote sobremesa
Jantar	Arroz branco papa	120 g	5 colheres de sopa
	Came liquidificada	100 g	4 colheres de sopa
	Caldo de feijão engrossado	80g	4 colheres de sopa
	Purê de legumes ou de tubérculos	100 g	4 colheres de sopa
	Pudim cremoso	100 g	1 pote sobremesa

Informações adicionais: Para os diabéticos: utilizar sobremesa diet.

DIETA SEMI-SÓLIDA

Indicação: - Pacientes com dificuldade na mastigação e deglutição (disfagia neurológica e mecânica), alterações anatômicas na cavidade oral e transição para consistência sólida.

Objetivo: - Fornecer uma dieta para facilitar a mastigação,

- Diminuir risco de bronco aspiração.

Características: - Os valores nutricionais aproximam-se ao normal;

- Alimentos apresentam-se na forma de purês e sólidos macios;
- Permitido o fornecimento de líquidos;
- Fracionada cinco vezes ao dia.

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA
Almoço	Arroz branco papa	120 g	5 colheres de sopa
	Came triturada ou moída	100 g	4 colheres de sopa
	Caldo de feijão engrossado	80 g	4 colheres de sopa
	Guamição	80 g	4 colheres de sopa
	Legumes picados macios.	80 g	4 colheres de sopa
	Pudim ou fruta macia	100 g	1 pote ou unidade
Jantar	Arroz branco papa	120 g	5 colheres de sopa
	Came triturada ou moída	100 g	4 colheres de sopa
	Caldo de feijão engrossado	80 g	4 colheres de sopa
	Guamição	80 g	4 colheres de sopa
	Legumes picados macios	80 g	4 colheres de sopa
	Pudim ou fruta macia	100 g	1 pote ou unidade

DIETA BRANDA

Indicação: - Pacientes com gastrites, úlceras, evolução do pós-cirúrgico, pancreatite sem alterações de enzimas pancreáticas.

Objetivo: - Facilitar o processo digestivo.

Características: - Fibras modificadas pela cocção;

- Reduzido teor de lipídeo;
- Isenta de alimentos flatulentos e fermentativo; (batata doce, brócolis, couve-flor, repolho...)

- Preparações grelhadas, assadas, ensopadas e cozidas;
- Adequada composição nutricional.

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA
Almoço	Arroz branco	120 g	6 colheres de sopa
	Came com pouca gordura	100 g	1 porção média
	Guarnição	120 g	5 colheres de sopa
	Legumes cozidos	120 g	5 colheres de sopa
	Fruta macia, gelatina ou pudim	100 g	1 unidade ou pote
Jantar	Arroz branco	120 g	6 colheres de sopa
	Came sem gordura	100 g	1 porção média
	Guarnição	120 g	5 colheres de sopa
	Legumes cozidos	120 g	5 colheres de sopa
	Fruta macia, gelatina ou pudim	100 g	1 unidade ou pote

DIETAS COM MODIFICAÇÃO DE COMPOSIÇÃO DE NUTRIENTES

DIETA HIPERPROTEICA

Indicação: - Politraumatizados, grandes queimados, desnutridos, síndromes consuptivas e pacientes com escaras.

Objetivo: - Manter o estado nutricional dos pacientes com grandes perdas e alto catabolismo protéico.

Características: - Adequada composição nutricional;

- Alto teor protéico;
- Fracionada seis vezes ao dia.

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA
Almoço	Arroz parbolizado	120 g	6 colheres de sopa
	Feijão	80 g	1 concha média
	Came	150 g	1 porção grande
	Guarnição (2 tipos)*	150 g	5 colheres de sopa
	Salada (1 cozida e 1 crua)	100 g	1 porção
	Fruta ou doce	100 g	1 unidade ou pote
Jantar	Arroz	150 g	6 colheres de sopa
	Feijão	80 g	1 concha média
	Came	100 g	1 porção média
	Guarnição	150 g	5 colheres de sopa
	Salada (1 cozida e 1 crua)	100 g	1 porção
	Fruta ou doce	100 g	1 unidade ou pote

*Sugestão de guarnição: macarrão, nhoque, polenta, legumes, tortas, bolinhos salgados, batata sauté, purê.

DIETA HIPERPROTEICA E HIPERCALÓRICA

Indicação: - Ganho de Peso, desnutrição calórica protéica, pacientes com necessidades nutricionais aumentadas: politraumatizados, queimados e ortopédicos.

Objetivo: - Corrigir e amenizar a desnutrição calórica protéica, diminuindo as perdas nutricionais.

Características: - Alto valor calórico protéico;

- Fracionada seis vezes ao dia.

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA
Almoço	Arroz	160 g	8 colheres de sopa
	Feijão	80 g	1 concha média
	Came*	150 g	1 porção grande
	Guarnição (2 tipos)**	150 g	5 colheres de sopa
	Salada (1 cozida e 1 crua)	100 g	1 porção
	Fruta ou doce	100 g	1 unidade ou pote
Jantar	Arroz	160 g	6 colheres de sopa
	Feijão	80 g	1 concha
	Came*	100 g	1 porção média
	Guarnição**	150 g	5 colheres de sopa
	Salada (1 cozida e 1 crua)	100 g	1 porção
	Fruta ou doce	100 g	1 unidade ou pote

*Deve ser servido duas opções de carne + ovo (máximo 3 vezes por semana) ou uma segunda opção de carne.

**Sugestão de guarnição: macarrão, nhoque, polenta, legumes, tortas, bolinhos salgados, batata sauté.

DIETA HIPERCALÓRICA

Indicação: - Pacientes emagrecidos sem catabolismo protéico e que necessitam de maior aporte calórico.

Objetivo: - Corrigir e amenizar a desnutrição calórica, diminuindo as perdas nutricionais.

Características: - Aumento do aporte calórico;

- Fracionada seis vezes ao dia.

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA
Almoço	Arroz	160 g	8 colheres de sopa
	Feijão	80 g	1 concha
	Came	100 g	1 porção média
	Guarnição (2 opções)	150 g	5 colheres de sopa
	Salada (1 cozida e 1 crua)	100 g	1 porção
	Fruta ou doce	100 g	1 unidade ou pote
Jantar	Arroz	160 g	8 colheres de sopa
	Feijão	80 g	1 concha
	Came	100 g	1 porção média
	Guarnição (2 opções)	100 g	5 colheres de sopa
	Salada (1 cozida e 1 crua)	100 g	1 porção
	Fruta ou doce	100 g	1 unidade ou pote

DIETA SEM RESÍDUO OU PARA DIARRÉIA

Indicação: - Diarréia aguda ou crônica, doenças intestinais inflamatórias, grandes ressecções do TGI e evolução de fistulas digestivas.

Objetivos: - Diminuição da frequência das evacuações;

- Prevenir desidratação e perda de peso;

- Facilitar a absorção e prolongar o tempo de trânsito intestinal.

Características: - Isenta de resíduos;

- Alimentos de fácil digestão;

- Hipolipídica;

- Isenta de lactose e sacarose;

- Isenta de alimento fermentativo e flatulento;

- Fracionada seis vezes ao dia.

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA
Almoço	Legumes cozidos	100 g	5 colheres de sopa
	Arroz branco	100 g	5 colheres de sopa
	Came sem gordura	100 g	1 porção média
	Guarnição	100 g	4 colheres de sopa
	Gelatina ou fruta cozida	100 g	1 pote ou unidade
Jantar	Legumes cozidos	100 g	5 colheres de sopa
	Arroz branco	100 g	5 colheres de sopa
	Guarnição	100 g	4 colheres de sopa
	Came sem gordura	100 g	1 unidade
	Gelatina ou fruta cozida	100 g	1 pote ou unidade

* Sugestão de guarnição: macarrão com molho pouco gorduroso, polenta, batata cozida, aipim, purê sem leite.

DIETA LAXATIVA

Indicação: - Constipação Intestinal, doença diverticular inativa, paciente com sequela neurológica.

Objetivo: - Facilitar o trânsito intestinal;

- Aumentar frequência das evacuações;

- Formação do bolo fecal e umidificação das fezes;

- Estimular o peristaltismo.

Características: - Rica em fibra;

- Hiperhídrica;

- Rica em alimentos laxativos;

- Fracionada seis vezes ao dia.

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA
----------	----------	------------	----------------

Almoço	Arroz integral	120 g	6 colheres de sopa
	Feijão	80 g	1 concha média
	Came	100 g	1 porção média
	Guarnição (2 opções)	100 g	5 colheres de sopa
	Salada (1 cozida e 1 crua)	100 g	1 porção
	Fruta	100 g	1 unidade
Jantar	Arroz integral	120 g	6 colheres de sopa
	Feijão	80 g	1 concha média
	Came	100 g	1 porção média
	Guarnição (2 opções)	100 g	5 colheres de sopa
	Salada (1 cozida e 1 crua)	100 g	1 porção
	Fruta	100 g	1 unidade

DIETA PARA DIABETES

Indicação: - Pacientes diabéticos ou hiperglicêmicos.

Objetivos: - Controlar os níveis glicêmicos.

Características: - Restrita em carboidratos simples;

- Rica em fibras;
- Fracionada 6 vezes ao dia.

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA
Almoço	Arroz integral	100 g	5 colheres de sopa
	Feijão	80 g	1 concha
	Guarnição	80 g	4 colheres de sopa
	Came	100 g	1 porção média
	Legumes ou verdura cozidos	80 g	4 colheres de sopa
	Salada (1 cozida e 1 crua)	100 g	1 porção
	Fruta ou sobremesa diet	100 g	1 unidade ou pote
Jantar	Arroz integral	100 g	5 colheres de sopa
	Feijão	80 g	1 concha
	Guarnição	80 g	4 colheres de sopa
	Came	100 g	1 porção média
	Legumes cozidos	80 g	4 colheres de sopa
	Salada (1 cozida e 1 crua)	100 g	1 porção
	Fruta ou sobremesa diet	100 g	1 unidade ou pote

DIETA HIPOSSÓDICA

Indicação: - Doenças cardiovasculares, hipertensão, ascite, edema, cirrose hepática, Insuficiência Renal, tratamento com corticosteróides.

Objetivos: - Normalizar os níveis pressóricos;

- Reduzir retenção hídrica; (edema, anasarca, ascite).

Características: - Sem adição de sal;

- Não oferecer alimentos que contém grande quantidade de sódio na sua fabricação;
- Fracionada cinco vezes ao dia.

*Por se tratar de uma dieta destinada também à pacientes com comprometimento na deglutição (AVC) o fornecimento de farofa deve ser restringido.

Refeição	ALIMENTO	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA
Almoço (sem adição de sal)	Arroz Parboilizado	100 g	5 colheres de sopa
	Feijão	60 g	1 concha pequena
	Came	100 g	1 porção média
	Guarnição (2 tipos)	150 g	6 colheres de sopa
	Salada (1 cozida e 1 crua)	100 g	1 porção
	Fruta ou doce	100 g	1 unidade ou pote
JANTAR (Sem adição de sal)	Arroz Parboilizado	120 g	6 colheres de sopa
	Feijão	60 g	1 concha pequena
	Came	100 g	1 porção média
	Guarnição (2 tipos)	150 g	6 colheres de sopa
	Salada (1 cozida e 1 crua)	100 g	1 porção
	Fruta ou doce	100 g	1 unidade ou pote

Informações adicionais:

- As dietas devem ser preparadas sem sal e deve ser entregue (01) um sachê de um grama de sal no almoço e outro no jantar. Para a preparação das mesmas deverão ser utilizados temperos naturais com alecrim, manjerição e outras ervas aromáticas.

DIETA HIPOPROTEICA (40g de proteínas)

Indicação: - Insuficiência Renal Crônica (IRC) em tratamento conservador, hepatopatias (encefalopatia hepática), pancreatite aguda.

Objetivo: - Prevenir complicações decorrentes da oferta protéica,
- Minimizar os efeitos do metabolismo protéico.

Característica: - Oferta protéica 40g (aproximadamente 0.6g de proteína por kg/peso corporal).

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA
Almoço	Arroz	120 g	6 colheres de sopa
	Legumes	100 g	5 colheres de sopa
	Came	30 g	1 colher de sopa
	Guarnição	120 g	5 colheres de sopa
	Salada (1 crua e 1 cozida)	100 g	1 porção
	Gelatina ou fruta ou doce em pasta	100 g	1 pote ou unidade
Jantar	Arroz	120 g	4 colheres de sopa
	Legumes	100 g	5 colheres de sopa
	Guarnição	120 g	5 colheres de sopa
	Salada (1 crua e 1 cozida)	100 g	1 porção
	Gelatina ou fruta	100 g	1 pote ou unidade

DIETA HIPOLIPÍDICA

Indicação: - Pacientes em tratamento de doença da vesícula biliar, pâncreas, fígado ou patologias que alterem o metabolismo dos lipídeos.

Objetivo: - Reduzir e controlar sintomas das doenças relacionadas ao metabolismo das gorduras.

Característica: - Sem adição de gorduras na elaboração das preparações;

- Exclusão de alimentos naturalmente ricos em gorduras (carnes, leite e derivados gordurosos);
- Fracionada cinco vezes ao dia.

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA
Almoço	Arroz parboilizado	120 g	5 colheres de sopa
	Feijão	60g	1 concha pequena
	Came sem gordura	100 g	1 porção média
	Guarnição*	150 g	6 colheres de sopa
	Legumes cozidos	100 g	5 colheres de sopa
	Salada (1 crua e 1 cozida)	100 g	1 porção
	Gelatina ou fruta	100 g	1 pote ou unidade
Jantar	Arroz parboilizado	120 g	6 colheres de sopa
	Feijão	60g	1 concha pequena
	Came sem gordura	100 g	1 porção média
	Guarnição	150 g	6 colheres de sopa
	Legumes cozidos	100 g	5 colheres de sopa
	Salada (1 crua e 1 cozida)	100g	1 porção
	Gelatina ou fruta	100 g	1 pote ou unidade

* Exemplo de guarnição: macarrão, batata, polenta, nhoque, purê, aipim.

** Gelatina, doce sem gordura ou fruta

*** Todas as preparações devem ser preparadas sem gordura.

DIETA SEM ALIMENTOS CRUS (ou para Diarréia)

Indicação: - É indicada para pacientes com diminuição do sistema imunológico, seja em tratamento quimioterápico ou transplantados.

Objetivo: - Garantir a segurança alimentar, através da oferta de alimentos que possuam baixo risco de contaminação.

Característica: - Todos os alimentos devem passar pelo processo de cocção;

- É proibida a oferta de alimentos crus, carnes mal cozidas e leite ou iogurte com adição de prebióticos.

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA
Almoço	Arroz Parboilizado	120 g	6 colheres de sopa
	Feijão	60 g	1 concha pequena
	Came	100 g	1 porção média
	Guarnição (2 tipos)	150 g	6 colheres de sopa
	Salada cozida	120 g	1 porção
	Sobremesa*	100 g	1 pote
	Jantar	Arroz Parboilizado	120 g
Feijão		60 g	1 concha pequena
Came		100 g	1 porção média
Guarnição (2 tipos)		150 g	5 colheres de sopa
Salada cozida		120 g	1 porção
Sobremesa*		100 g	1 pote

*Sobremesa: fruta cozida ou doce

DIETA PARA TRANSPLANTE RENAL

Indicação: - É indicada para pacientes após transplante renal.

Objetivo: - Garantir alimentação que auxilie na recuperação cirúrgica e minimizando o risco de toxinfecções alimentares, através da oferta de alimentos que possuam baixo risco de contaminação.

Característica: - Restrita em sódio;

- Hiperproteica;
- Todos os alimentos devem passar pelo processo de cocção;
- É proibida a oferta de alimentos crus, carnes mal cozidas e leite ou iogurte com adição de prebióticos.

REFEIÇÃO	ALIMENTO	QUANTIDADE	MEDIDA CASEIRA
Almoço **	Arroz parboilizado	120g	6 colheres de sopa
	Feijão	80g	1 concha média
	Carne	100g	1 porção média
	Guarnição (2 opções)	100g	5 colheres de sopa
	Salada cozida	120g	1 porção
	Sobremesa***	100g	1 pote
Jantar ***	Arroz parboilizado	120g	6 colheres de sopa
	Carne	100g	1 porção média
	Guarnição (2 opções)	100g	5 colheres de sopa
	Salada cozida	120g	1 porção
	Sobremesa***	100g	1 pote

** Os alimentos devem ser preparados com quantidade reduzida de sal. Não será utilizado sal para adição após preparação pronta.

*** Sobremesa: gelatina, pudim ou outro doce preparado sem alimentos crus ou fruta cozida.

Poderá ser solicitada a inclusão de **RESTRIÇÃO DE POTÁSSIO** nesta dieta. Neste caso, devem ser excluídos das opções de cardápio os alimentos ricos neste nutriente, que seguem:

Hortaliças e Tubérculos		Frutas	Leguminosas e Oleaginosas
Chicória crua	Alface lisa	Banana	Chocolate ao leite
Couve manteiga crua ou refogada	Espinafre cru e cozido	Uva passa	Castanha-de-cajú torrada
Molho, massa ou extrato de tomate	Rabanete cru	Ameixa	Castanha-do-Brasil crua
Tomate	Batata baroa	Pêra	Amendoim torrado
Aipo	Almeirão refogado	Laranja ou suco	Nozes
Abóbora	Cenoura crua	Pêssego	Feijão cozido
Batata-salsa	Inhame	Nectarina	Grão de bico
Beterraba crua	Ervilha em vagem	Kiwi	Soja
Couve-flor	Alface crespa crua		
Almeirão cru	Batata inglesa		

DIETA PARA PREPARO DE EXAMES

DIETA BRANCA

- Realização de colonoscopia.

DIETA	Almoço e jantar	Valor será equivalente:
DIETA BRANCA TERCEIRO DIA ANTES DO EXAME	- Arroz branco - 120g - Batata, polenta ou macarrão sem molho - 120g - Chuchu ou cenoura cozidos - 100g - Carne de frango desfiada ou bovina moída (sem gordura) - 100g - Gelatina - 100g	Dieta para diarreia
DIETA BRANCA SEGUNDO DIA ANTES DO EXAME	- Sopa da líquida pastosa – 500 ml - Gelatina - 100g	Dieta Líquida Pastosa
DIETA BRANCA UM DIA ANTES DO EXAME	- Sopa da líquida restrita - Gelatina - 100g	Dieta Líquida Restrita

* Não utilizar açúcar, apenas adoçante.

SOPA

Deve ser consistente, conter pelo menos uma opção de carne (frango ou carne vermelha), duas opções de legumes ou verduras (chuchu, abobrinha, cenoura, couve, brócolis) e uma porção de carboidrato (arroz, macarrão, tubérculo). Não utilizar nenhum tempero industrializado. O volume total deve ser de no mínimo 500 ml e vir acompanhada de torradas embaladas individualmente (30g) e sobremesa (100g). Deverá ser disponibilizada opção sem sal.

CANJA DE GALINHA

Deve ser consistente, sem temperos industrializados e acompanhada de sobremesa (100g). Deverá ser disponibilizada opção sem sal.

OBSERVAÇÃO

Poderão ocorrer em alguns casos de prescrição de dietas associadas como, por exemplo, HIPOSSÓDICA + BRANDA, HIPOSSÓDICA + DIABETES, PASTOSA LAXATIVA, ocorrendo apenas algumas pequenas variações e adaptações para se enquadrar em ambas as dietas.

Em nenhum tipo de dieta deverá ser utilizado temperos ou condimentos artificiais.

PREGÃO PRESENCIAL nº 058/2017
PROCESSO ADMINISTRATIVO 000080_2016
PROCESSO LICITATÓRIO SEI Nº 17.0.015928-0

ANEXO IV

LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS NO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DA ÁREA DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES DO HMSJ

Documento adaptado da Resolução Normativa Nº. 003/DIVS/2010 e em conformidade com a RDC nº 216, de 15/11/04.

Itens a serem observados	Sim	Não
1. Edificações		
1.1 Livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente e sem a presença de animais. Com acesso controlado, independente e exclusivo.		
1.2 Piso com revestimento liso, impermeável e lavável e em adequado estado de conservação.		
1.3 Teto e luminárias, adequado estado de conservação e higiene (sem aranhas, teias, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos).		
1.4 Janelas e outras aberturas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, providas de telas milimetradas removíveis, limpas, em bom estado de conservação.		
1.5 Portas e paredes, livre de fálhas, rachaduras, descascamento, resíduos de alimentos, pó e gordura, manchas de manuseio.		
1.6 Instalações sanitárias/vestiários dos manipuladores limpos e organizados, localizados próximo ao local de trabalho e de uso exclusivo.		
1.9 Ausência de comunicação direta com a área de trabalho e refeições.		
1.10 Existência de lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação com cartaz de orientação sobre a correta lavagem das mãos, dotados de torneiras com fechamento automático, sabonete líquido inodoro anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel acionado sem contato manual.		
1.11 Edificação e instalações projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos facilitando as operações de manutenção e higienização.		
2. Higienização		
2.1 Existência de cronograma de frequência e registro da higienização das instalações e equipamentos.		
2.2 Existência de POP's de higienização ambiental e de equipamentos e utensílios, e sendo cumpridos.		
2.3 Paredes, teto, piso, vidros e portas de acesso limpos.		
2.4 Ralos e drenos limpos (sem resíduos de alimentos e outros materiais).		
2.5 Pia de higienização de mãos, com lixeiro com tampa, acionado por pedal e forrado com saco plástico.		
2.6 Câmaras frias, em boas condições de higiene das portas, trincos, borrachas de vedação.		
2.7 Prateleiras de estocagem, em boas condições higiênicas.		
2.8 Contentores de lixo, existente em número suficiente e com tampa, providos de saco plástico e mantidos fechados, com abertura e fechamento acionados por pedal.		
2.9 Produtos de higienização e material de limpeza identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.		
3. Controle integrado de vetores e pragas urbanas		
3.1 Possui comprovante de execução do serviço constado o prazo de validade, expedido por empresa especializada licenciada no órgão competente.		
3.2 Ausência de vetores e pragas urbanas e/ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.		
4. Manipuladores		
4.1 Asseio pessoal: mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adomos (anéis, pulseiras, brincos, etc.) e maquiagem. Cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba..		
4.2 Existência e registro de capacitação periódica em higiene pessoal, manipulação higiênica de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos.		
4.3 Manipuladores possuem Atestado de Saúde Ocupacional (ASO).		
5. Transporte		
5.1 O transporte do alimento preparado ocorre em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.		
5.2 Veículos licenciados pelo órgão competente.		
6. Área de distribuição		
6.1 Equipamentos como geladeiras, cafeteira, passthrough, leiteira, são adequadamente limpos.		
6.2 Telas mantidas limpas.		
6.3 Mesas e cadeiras limpas.		
6.4 Balcões térmicos limpos.		
6.5 Equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessa área compatíveis com as atividades, em número suficiente e em bom estado de conservação.		
6.6 Manipuladores realizam anti-sepsia das mãos e uso de utensílios ou luvas descartáveis, para tocar os alimentos.		
6.5 Equipamento de exposição devidamente dimensionado, limpo, conservado e com dispositivo de medição de temperatura.		
6.6 Utensílios utilizados: pratos, copos, talheres, descartáveis, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados e armazenados em local protegido.		
6.7 O estabelecimento guarda uma amostra de 75 a 100g (setenta e cinco a cem gramas) de cada alimento preparado sob refrigeração, armazenado em recipiente descartável de primeiro uso, por no mínimo 72 (setenta e duas) horas para ser entregue a autoridade sanitária quando solicitado em caso de Doenças Transmitidas por Alimentos, contendo as seguintes informações: nome do produto, data de preparo, data que foi servido o alimento e refeição (almoço, janta, etc).		
6.8 As temperaturas das preparações são aferidas no momento da chegada no hospital, no início, no meio e no final da distribuição (balcão térmico).		
6.9 Os alimentos preparados são conservados à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) até o final da distribuição.		
6.10 Os alimentos frios são mantidos a 10°C (dez graus Celsius) até o final da distribuição.		

Obs. _____

Responsável pela avaliação:

Data:/...../.....

O CheckList será aplicado 01 (uma) vez no mês sem aviso prévio.

PREGÃO PRESENCIAL nº 058/2017
PROCESSO ADMINISTRATIVO 000080_2016
PROCESSO LICITATÓRIO SEI Nº 17.0.015928-0

ANEXO V
REFERÊNCIA DA ÁREA FÍSICA

DA ÁREA FÍSICA

A área física para a recepção e distribuição das refeições será disponibilizada pelo HOSPITAL MUNICIPAL SÃO JOSÉ. A CONTRATADA terá uma área interna (recepção, acondicionamento e higienização) de aproximadamente 86 m² (oitenta e seis metros quadrados) e refeitório com aproximadamente 125 m² (cento e vinte e cinco metros quadrados), bem como os pontos de água, luz. Contendo pia, bancada, armários, mesa com cadeiras.

Ao término do contrato a empresa vencedora CONTRATADA que esteja ocupando a área física acima especificada, deverá devolver tal área em perfeitas condições de uso, bem como instalação elétrica, hidráulica, etc.

A empresa vencedora CONTRATADA se responsabilizará por todos e quaisquer problemas técnicos, mecânicos ou administrativo que a impeça de prestar os serviços, se obrigando tomar as providências e medidas indispensáveis a continuidade da prestação dos serviços.

A empresa vencedora CONTRATADA, por conta própria, deverá instalar os equipamentos, providenciar e manter o material de consumo necessário à realização dos serviços.

PREGÃO PRESENCIAL nº 058/2017
PROCESSO ADMINISTRATIVO 000080_2016
PROCESSO LICITATÓRIO SEI Nº 17.0.015928-0

ANEXO VI - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA PROPONENTE:

Razão Social:

CNPJ: _____ Inscrição Estadual: _____
Endereço: _____
Cidade: _____ Estado: _____ CEP: _____
Telefone: _____ Fax: _____
Banco: _____ Agência: _____ Conta: _____

Responsável pela assinatura do contrato

Nome: _____
CPF: _____ Cargo: _____
Endereço residencial: _____
Cidade: _____ Estado: _____ CEP: _____
e-mail: _____

QUADRO 1 – FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Valor unitário (RS)	Valor total (RS)
1	910650 - REFEICOES CARDAPIO ACOMPANHANTE DE PACIENTES, RESIDENTES E FUNCIONARIOS REFEICOES CARDAPIO ACOMPANHANTE DE PACIENTES, RESIDENTES E FUNCIONARIOS	UNID	119.880		
2	9042 - REFEICOES CARDAPIO PACIENTE SUS COM REFIL REFEICOES CARDAPIO PACIENTE SUS COM REFIL	UNID	54.000		
3	9043 - REFEICOES DIETA HIPOSSODICA COM REFIL REFEICOES DIETA HIPOSSODICA COM REFIL	UNID	18.360		
4	9044 - REFEICOES DIETA HIPOSSODICA + DIABETES COM REFIL REFEICOES DIETA HIPOSSODICA + DIABETES COM REFIL	UNID	12.960		
5	9045 - REFEICOES DIETA HIPOSSODICA + BRANDA COM REFIL REFEICOES DIETA HIPOSSODICA + BRANDA COM REFIL	UNID	1.800		
6	9046 - REFEICOES DIETA DIABETES COM REFIL REFEICOES DIETA DIABETES COM REFIL	UNID	11.160		
7	9047 - REFEICOES DIETA DIARREIA COM REFIL REFEICOES DIETA DIARREIA COM REFIL	UNID	2.880		
8	9048 - REFEICOES DIETA BRANDA COM REFIL	UNID	20.160		
9	909286 - REFEICOES DIETAS SOPA	UNID	54.000		
10	909288 - REFEICOES DIETAS LIQUIDA RESTRITA	UNID	1.800		
11	909289 - REFEICOES DIETA LIQUIDA COMPLETA	UNID	3.240		
12	909290 - REFEICOES DIETAS LIQUIDA PASTOSA	UNID	5.040		
13	9049 - REFEICOES DIETA PASTOSA COM REFIL REFEICOES DIETA PASTOSA COM REFIL	UNID	14.400		
14	9050 - REFEICOES DIETA HIPOPROTEICA COM REFIL REFEICOES DIETA HIPOPROTEICA COM REFIL	UNID	1.080		
15	9051 - REFEICOES DIETA HIPERCALORICA COM REFIL REFEICOES DIETA HIPERCALORICA COM REFIL	UNID	2.520		

16	9052 - REFEICOES DIETA HIPOLIPIDICA COM REFIL REFEICOES DIETA HIPOLIPIDICA COM REFIL	UNID	2.520		
17	9053 - REFEICOES DIETA HIPERPROTEICA COM REFIL REFEICOES DIETA HIPERPROTEICA COM REFIL	UNID	2.520		
18	9054 - REFEICOES DIETA LAXATIVA COM REFIL REFEICOES DIETA LAXATIVA COM REFIL	UNID	2.880		
19	9055 - REFEICOES DIETA HIPERPROTEICA/HIPERCALORICA COM REFIL REFEICOES DIETA HIPERPROTEICA/HIPERCALORICA COM REFIL	UNID	3.240		
20	9056 - REFEICOES DIETA BRANCA COM REFIL REFEICOES DIETA BRANCA COM REFIL	UNID	1.080		
21	9057 - REFEICOES DIETA SEMI SOLIDA COM REFIL REFEICOES DIETA SEMI SOLIDA COM REFIL	UNID	3.600		
22	9058 - REFEICOES DIETA ANTICOAGULANTE COM REFIL REFEICOES DIETA ANTICOAGULANTE COM REFIL	UNID	3.600		
23	913781 - REFEICOES DIETA CANJA	UNID	10.000		
Valor Total Fornecimento de refeições (R\$)					

QUADRO 2 - DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO DE COPEIRO (A)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	
B	Município/UF	
C	Ano do acordo coletivo, convenção coletiva ou sentença normativa em dissídio coletivo	
D	Número de meses de execução contratual	

MÃO DE OBRA VINCULADA À EXECUÇÃO CONTRATUAL (COPEIRO (AS))

DADOS COMPLEMENTARES PARA COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS REFERENTE À MÃO-DE-OBRA	
1	Tipo de serviço
2	Salário normativo da categoria profissional
3	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)
4	Data base da categoria (dia/mês/ano)

MONTANTE A: É o valor, em moeda corrente nacional, corresponde ao custo da remuneração do profissional utilizado na execução dos serviços, acrescido dos respectivos encargos sociais legais, obrigatórios e incidentes sobre os serviços contratados.

Módulos:

1. COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO		
Item	Composição da remuneração	Copeiros(as)
1.1	Salário Base	R\$
1.2	Adicional de periculosidade	R\$
1.3	Adicional de insalubridade	R\$
1.4	Adicional noturno	R\$
1.5	Hora noturna adicional	R\$
1.6	Adicional de hora extra	R\$
1.7	Outros (especificar)	R\$
Total da Remuneração		R\$

2. BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS		
Item	Discriminação dos Benefícios	Copeiro (a)
2.1	Transporte	
2.2	Auxílio alimentação	
2.3	Assistência médica e familiar	
2.4	Auxílio creche	
2.5	Seguro de vida, invalidez e funeral	
2.6	Outros (especificar)	
Total dos Benefícios:		

Nota: o valor informado deverá ser o custo real do insumo (descontado o valor eventualmente pago pelo empregador).

3. ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS, FGTS E OUTRAS CONTRIBUIÇÕES			
Item	Discriminação	Copeiro (a)	
3.1	INSS	%	R\$
3.2	SESI ou SESC	%	R\$
3.3	SENAI ou SENAC	%	R\$
3.4	INCRA	%	R\$

3.5	Salário Educação	%	RS
3.6	FGTS	%	RS
3.7	Seguro de Acidente de Trabalho	%	RS
3.8	SEBRAE	%	RS
Total:		%	RS

Nota (1) - Os percentuais dos encargos previdenciários e FGTS são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2) - Percentuais incidentes sobre a remuneração.

4. 13º (DÉCIMO TERCEIRO) SALÁRIO			
Item	Discriminação		Copeiro (a)
4.1	13º salário		RS
Subtotal:			RS
4.2	Incidências do módulo 3 sobre o 13º salário		RS
Total:			RS

5. AFASTAMENTO MATERNIDADE			
Item	Discriminação		Copeiro (a)
5.1	Afastamento maternidade		RS
Subtotal:			RS
5.2	Incidências do módulo 3 sobre o afastamento maternidade		RS
Total:			RS

6. PROVISÃO PARA RESCISÃO			
Item	Discriminação		Copeiro (a)
6.1	Aviso prévio indenizado		RS
6.2	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado		RS
6.3	Multa sobre FGTS e contribuições sociais sobre o aviso prévio indenizado		RS
6.4	Aviso prévio trabalhado		RS
6.5	Incidência do módulo 3 sobre aviso prévio trabalhado		RS
6.6	Multa sobre FGTS e contribuições sociais sobre o aviso prévio trabalhado		RS
Total:			RS

7. COMPOSIÇÃO DO CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE			
Item	Discriminação		Copeiro (a)
7.1	Férias e terço constitucional de férias		RS
7.2	Ausência por doença		RS
7.3	Licença paternidade		RS
7.4	Ausências legais		RS
7.5	Ausência por acidente de trabalho		RS
7.6	Outros (especificar)		RS
Subtotal:			RS
7.7	Incidência do módulo 3 sobre o custo da reposição do profissional ausente		RS
Total:			RS

QUADRO RESUMO – ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			
Item	Discriminação		Copeiro (a)
3	Encargos Previdenciários, FGTS e outras contribuições		RS
4	13º (décimo terceiro) salário		RS
5	Afastamento maternidade		RS
6	Custo de rescisão		RS
7	Custo de reposição do profissional ausente		RS
8	Outros (especificar)		RS
Total:			RS

MONTANTE B: Composto dos demais componentes do custo direto inicial e demais insumos de aplicação direta no objeto do contrato, de acordo com a natureza dos serviços contratados.

MÓDULO:

8. INSUMOS DIVERSOS			
Item	Discriminação		Copeiro (a)
8.1	Uniformes		RS
8.2	Materiais		RS

8.3	Outros (especificar)	R\$
Total:		R\$

Nota: Valores mensais por empregado.

MONTANTE C: composto pelos custos indiretos, tributos e lucro.

9. CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO			
Item	Discriminação	Copeiro (a)	
9.1	Custos Indiretos	%	R\$
9.2	Lucro		R\$
9.3	Tributos		
9.3.1	Tributos Federais (especificar)	%	R\$
9.3.2	Tributos Estaduais (especificar)	%	R\$
9.3.3	Tributos Municipais (especificar)	%	
Total:		%	R\$

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

QUADRO RESUMO DO CUSTO POR POSTO		
Item	Discriminação	Copeiro (a)
1	Composição da Remuneração	R\$
2	Benefícios mensais e diários	R\$
3	Encargos Previdenciários, FGTS e outras contribuições	R\$
4	13º (décimo terceiro) salário	R\$
5	Afastamento maternidade	R\$
6	Provisão para rescisão	R\$
7	Composição do custo de reposição do profissional ausente	R\$
8	Insumos Diversos	R\$
Subtotal		R\$
9	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	R\$
Total		R\$

QUADRO RESUMO DO VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS			
Tipo	Valor proposto por empregado (A)	Quantidade de empregados (B)	Valor Total do Serviço (C) = (A x B)
Copeiro (a)		2	
Total Mensal do serviço			

QUADRO PROPOSTA TOTAL		
Valor Total Anual - Fornecimento de Refeições - Quadro 1	Valor Total anual - Contratação de mão-de obra (copeiro (a))	Valor global Anual da Proposta
R\$	R\$	R\$

Valor total da proposta por extenso (.....)

3. VALIDADE DA PROPOSTA:

Esta proposta é válida por: 90 dias

OBS: Mínimo 90 dias, a contar da data da abertura dos envelopes.

Local e Data

Representante Legal/Procurador

PREGÃO PRESENCIAL nº 058/2017

PROCESSO ADMINISTRATIVO 000080_2016

PROCESSO LICITATÓRIO SEI Nº 17.0.015928-0

ANEXO VII

MODELO DE TERMO DE CREDENCIAMENTO

Pela presente credenciamos o (a) Sr.(a) _____, portador(a) da Cédula de Identidade nº _____ e CPF _____, a participar da licitação instaurada pelo Hospital Municipal São José, na modalidade PREGÃO, Edital nº 058/2017, na qualidade de REPRESENTANTE LEGAL, outorgando-lhe poderes para pronunciar-se em nome da empresa _____, visando formular propostas e lances verbais, negociar preços, declarar a intenção de interposição de recurso, renunciar ao direito de interpor recursos e praticar todos os demais atos inerentes ao certame.

Local e Data

Representante Legal /Procurador

PREGÃO PRESENCIAL nº 058/2017
PROCESSO ADMINISTRATIVO 000080_2016
PROCESSO LICITATÓRIO SEI Nº 17.0.015928-0

ANEXO VIII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

A empresa _____ com sede _____ inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, proponente no Pregão, Edital nº 058/2017, promovido pelo Hospital Municipal São José, DECLARA, por meio de seu representante legal infra-assinado, Sr. _____, RG nº _____, que está em situação regular com as Fazendas Nacional, Estadual e Municipal, Seguridade Social (FGTS e INSS) e Débitos Trabalhistas, e que atende a todas as demais exigências de habilitação constantes no Edital do referido certame.

Local e Data

Representante Legal /Procurador

PREGÃO PRESENCIAL nº 058/2017
PROCESSO ADMINISTRATIVO 000080_2016
PROCESSO LICITATÓRIO SEI Nº 17.0.015928-0

ANEXO IX

DECLARAÇÃO DE QUE A LICITANTE CUMPRE O DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

A empresa _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr. (a): _____, portador (a) da Cédula de Identidade nº _____ e inscrito no do CPF/MF nº _____, **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V, do art. 27, da Lei nº 8.666/93, acrescido pela Lei nº 9.854/99, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva (se houver): {emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz}.

Local e Data

Representante Legal

PREGÃO PRESENCIAL nº 058/2017
PROCESSO ADMINISTRATIVO 000080_2016
PROCESSO LICITATÓRIO SEI Nº 17.0.015928-0

ANEXO X - MINUTA DO CONTRATO

Termo de contrato que entre si celebram o **HOSPITAL MUNICIPAL SÃO JOSÉ**, Autarquia Municipal, inscrita no CNPJ/MF nº 84.703.248/0001-09 com sede na Avenida Getúlio Vargas nº 238 – Bairro Centro - Município de Joinville – Estado de Santa Catarina, neste ato representado por seu Diretor Executivo Sr. _____, denominado simplesmente **CONTRATANTE** e a empresa _____, Pessoa Jurídica de Direito Privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, com sede na Rua _____ nº _____ – Município de _____, Estado de _____, neste ato

representada pelo Sr (a). _____, inscrito (a) no CPF/MF nº _____ e portador (a) da cédula de identidade nº _____ residente e domiciliado (a) na Rua _____ nº _____ – Município de _____, Estado de _____, daqui por diante denominado simplesmente **CONTRATADA**, pelo qual se obriga prestar serviços, constantes no objeto do contrato na forma e condições estabelecidas no **PREGÃO PRESENCIAL Nº 058/2017** e nas cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO DO CONTRATO

1.1. Constitui objeto deste contrato a contratação de empresa para prestação de serviços de produção e fornecimento de refeições, incluindo todo o fornecimento de gêneros alimentícios e demais insumos, englobando a operacionalização e desenvolvimento das atividades de produção, incluindo o transporte e distribuição das refeições (almoço e jantar) destinadas aos pacientes, acompanhantes e funcionários no refeitório do Hospital Municipal São José - Joinville/SC, além de mão de obra capacitada para serviço de copeiro (a).

REFERENTE AO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Valor unitário (RS)	Valor total (RS)
1	910650 - REFEICOES CARDAPIO ACOMPANHANTE DE PACIENTES, RESIDENTES E FUNCIONARIOS REFEICOES CARDAPIO ACOMPANHANTE DE PACIENTES, RESIDENTES E FUNCIONARIOS	UNID	119.880		
2	9042 - REFEICOES CARDAPIO PACIENTE SUS COM REFIL REFEICOES CARDAPIO PACIENTE SUS COM REFIL	UNID	54.000		
3	9043 - REFEICOES DIETA HIPOSSODICA COM REFIL REFEICOES DIETA HIPOSSODICA COM REFIL	UNID	18.360		
4	9044 - REFEICOES DIETA HIPOSSODICA + DIABETES COM REFIL REFEICOES DIETA HIPOSSODICA + DIABETES COM REFIL	UNID	12.960		
5	9045 - REFEICOES DIETA HIPOSSODICA + BRANDA COM REFIL REFEICOES DIETA HIPOSSODICA + BRANDA COM REFIL	UNID	1.800		
6	9046 - REFEICOES DIETA DIABETES COM REFIL REFEICOES DIETA DIABETES COM REFIL	UNID	11.160		
7	9047 - REFEICOES DIETA DIARREIA COM REFIL REFEICOES DIETA DIARREIA COM REFIL	UNID	2.880		
8	9048 - REFEICOES DIETA BRANDA COM REFIL	UNID	20.160		
9	909286 - REFEICOES DIETAS SOPA	UNID	54.000		
10	909288 - REFEICOES DIETAS LIQUIDA RESTRITA	UNID	1.800		
11	909289 - REFEICOES DIETA LIQUIDA COMPLETA	UNID	3.240		
12	909290 - REFEICOES DIETAS LIQUIDA PASTOSA	UNID	5.040		
13	9049 - REFEICOES DIETA PASTOSA COM REFIL REFEICOES DIETA PASTOSA COM REFIL	UNID	14.400		
14	9050 - REFEICOES DIETA HIPOPROTEICA COM REFIL REFEICOES DIETA HIPOPROTEICA COM REFIL	UNID	1.080		
15	9051 - REFEICOES DIETA HIPERCALORICA COM REFIL REFEICOES DIETA HIPERCALORICA COM REFIL	UNID	2.520		
16	9052 - REFEICOES DIETA HIPOLIPIDICA COM REFIL REFEICOES DIETA HIPOLIPIDICA COM REFIL	UNID	2.520		
17	9053 - REFEICOES DIETA HIPERPROTEICA COM REFIL REFEICOES DIETA HIPERPROTEICA COM REFIL	UNID	2.520		
18	9054 - REFEICOES DIETA LAXATIVA COM REFIL REFEICOES DIETA LAXATIVA COM REFIL	UNID	2.880		
19	9055 - REFEICOES DIETA HIPERPROTEICA/HIPERCALORICA COM REFIL REFEICOES DIETA HIPERPROTEICA/HIPERCALORICA COM REFIL	UNID	3.240		
20	9056 - REFEICOES DIETA BRANCA COM REFIL REFEICOES DIETA BRANCA COM REFIL	UNID	1.080		
21	9057 - REFEICOES DIETA SEMI SOLIDA COM REFIL REFEICOES DIETA SEMI SOLIDA COM REFIL	UNID	3.600		
22	9058 - REFEICOES DIETA ANTICOAGULANTE COM REFIL REFEICOES DIETA ANTICOAGULANTE COM REFIL	UNID	3.600		
23	913781 - REFEICOES DIETA CANJA	UNID	10.000		
Valor Total Fornecimento de refeições (RS)					

REFERENTE A CONTRATAÇÃO DE COPEIROS (AS)

Item	Serviço	Unid	Quant.	Valor unitário mensal(RS)	Valor total mensal (RS)
24	12225 - SERVIÇO DE COPEIRO (A) TERCEIRIZADA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE COPEIRO (A) TERCEIRIZADA DE EMPRESA FORNECEDORA DE REFEIÇÕES.	Serviço	2		
Valor total anual para 2 copeiros (as) (R\$)					

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO E LOCAL DA ENTREGA E PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

2.1. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado até o limite de 60 (sessenta) meses, de acordo com o inciso II, do art. 57, da Lei nº 8.666/93.

2.1.1. Para fins de contagem dos prazos previstos, será considerado a data de assinatura do contrato, a data da última assinatura (dia/mês/ano) dos signatários referenciados no preâmbulo do instrumento contratual.

2.2. A prestação dos serviços deverá ser iniciada no prazo máximo de até 20 (vinte) dias, contados a partir da data de assinatura do contrato.

2.2.1. Os equipamentos devem ser instalados e operantes até o início da prestação de serviço, ou seja, até 20 (vinte) dias, contados a partir da data de assinatura do contrato.

2.3. A entrega será realizada no Serviço de Nutrição (Refeitório) do Hospital Municipal São José, sito a Avenida Getúlio Vargas, n. 238 (as entregas serão realizadas via travessa São José, s/n) – Centro – Joinville – SC, todos os dias da semana incluindo sábados, domingos e feriados.

2.4. O fornecimento deverá ser efetuado nos horários definidos pela CONTRATANTE, respeitando-se os quantitativos, a composição e demais especificações constantes nos anexos deste Edital.

2.4.1. As entregas do Produto/Serviço serão realizadas todos os dias da semana, incluindo sábados, domingos e feriados, com periodicidade de 12 meses. Sendo nos horários a seguir:

- a) Entrega das Refeições Turno Manhã: 10h00min.
- b) Entrega das Refeições Turno Tarde: 16h00min.
- c) Entrega das Refeições Turno Noite: 20h00min.

2.5. A CONTRATANTE deverá repassar a quantidade de dietas necessárias para a CONTRATADA via e-mail até as 08h00min para o almoço e até as 14h00min para o jantar. A empresa CONTRATADA deverá sinalizar o recebimento da solicitação via email assim que a receber. Na impossibilidade de enviar a solicitação via e-mail por motivos de falta de sistema ou internet, esta poderá ser enviada por telefone.

2.5.1. Alterações nos pedidos poderão ser realizadas até as 8h45min para o almoço e 14h45min para o jantar. No caso do almoço e jantar serão cobradas as quantidades de dietas solicitadas.

2.6. Os 2 (dois) copeiros (as) que realizarão os serviços de copa no Hospital Municipal São José, deverão atender aos seguintes horários: 1 (um) copeiro (a) das 6h30min às 12h30min e 1 (um) das 12h30min às 18h30min, ambos com plantão de 12 (doze) horas nos finais de semana, com dias alternados.

2.7. Toda despesa decorrente do transporte, entrega, descarga e acondicionamento do objeto correrão por conta da Contratada.

2.8. Os horários poderão ser alterados em comum acordo entre a CONTRATADA e CONTRATANTE.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

3.1. O objeto deste contrato reger-se-á quanto a sua execução, pelo regime de execução indireta de empreitada por preço unitário.

3.2. O serviço do qual trata este contrato, deverá ser executado dentro de todas as normas e legislação aplicáveis ao caso.

3.3. O objeto inclui a produção, transporte e distribuição de refeições no refeitório, incluindo todos os materiais de consumo (descritos anteriormente) necessários para a perfeita execução do serviço.

3.4. O cardápio padrão para cada tipo de dieta, com as respectivas recomendações, é padronizado pelo Serviço de Nutrição do HMSJ e compõe o Manual de Dietas Hospitalares da instituição. As dietas devem acompanhar o padrão deste Manual, podendo ser ajustadas às necessidades requeridas pelo paciente como para celíacos, intolerantes à lactose ou outra necessidade dietética, conforme avaliação do nutricionista.

3.5. A produção das refeições será feita nas dependências da CONTRATADA, devendo ser transportada até o refeitório do Hospital Municipal São José.

3.6. Além do transporte das refeições, a CONTRATADA será responsável pela distribuição das refeições para funcionários e acompanhantes (refeitório) e organização das cubas com as preparações para o porcionamento realizado pelas copeiras no refeitório do HMSJ, devendo manter pessoal qualificado e treinado para distribuição, em número suficiente e conforme horário estipulado no edital. Os horários poderão ser alterados em comum acordo entre CONTRATADA e CONTRATANTE.

3.7. A distribuição das dietas aos pacientes (serviço de copa) será realizada pela CONTRATANTE.

CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO, CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E REAJUSTE

4.1. O valor deste contrato para efeitos financeiros, fiscais e orçamentários é de R\$. (.....).

4.2. O controle de quantidades a serem faturadas se dará da seguinte forma:

4.2.1. Para ACOMPANHANTE DE PACIENTE, RESIDENTES E FUNCIONÁRIOS - se dará através do uso de crachá de identificação. O hospital disponibilizará um servidor para controle de entrada de funcionários e acompanhante de paciente, o registro deste em comparação com o relatório emitido diariamente pelo Serviço de Gestão de Pessoas (catraca) fornecerá a quantidade a ser faturada diariamente.

4.2.2. Para pacientes, se dará através do Mapa de Dietas (manual), cujas quantidades diárias deverão ser faturadas, incluindo as alterações feitas no decorrer do período.

4.3. No final de cada quinzena serão conferidos os relatórios diários e emitida Ordem de Fornecimento para emissão de nota fiscal.

4.4. Na entrega da Nota Fiscal referente ao serviço de copa, a CONTRATADA deverá apresentar relatório mensal dos serviços executados pelos (as) copeiros (as).

4.5. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a emissão da nota fiscal/fatura, emitida em nome do Hospital Municipal São José e liquidada pelo Serviço de Nutrição do Hospital.

4.5.1. Em operações em que seja incidente o imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços - ICMS, fica o contratado obrigado a emitir Nota Fiscal Eletrônica - NF-e, modelo 55, em substituição à Nota Fiscal (física), modelo 1 ou 1-, conforme determina a cláusula segunda do Protocolo ICMS 42, de 03 de julho de 2009.

4.6. O pagamento será efetuado por meio de ordem bancária transmitida ao Banco do Brasil S.A, para crédito em banco, agência e conta-corrente indicados pela contratada.

4.6.1. É vedada expressamente a realização de cobrança de forma diversa da estipulada neste contrato, em especial a cobrança bancária, mediante boleto ou mesmo o protesto de título.

4.7. O HOSPITAL irá reter sobre o valor da Nota Fiscal os percentuais referente aos tributos devidos, conforme suas alíquotas, de acordo com a legislação aplicável a espécie.

4.8. Junto à fatura de pagamento a CONTRATADA deverá anexar cópia dos documentos abaixo, sob pena de não liquidação da mesma. Caso a empresa seja isenta ou imune de algum tributo, deverá enviar declaração anexa a Nota Fiscal ou destacar a condição mediante utilização de carimbo.

Documento	Periodicidade
Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal	Conforme vencimento
Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual	Conforme vencimento
Prova de Regularidade com a Fazenda Federal	Conforme vencimento
Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por tempo de serviço (GRF), com entrega inclusive da SEFIP (Sistema Empresa de Recolhimento do FGTS e informações à Previdência Social.	Conforme vencimento
Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa	Conforme vencimento

4.9. As notas fiscais, quando à administração pública municipal, estadual ou federal, no âmbito do Estado de Santa Catarina, deverão ser emitidas eletronicamente, em atendimento ao Decreto Estadual 413/2011.

4.10. A não apresentação dos documentos enumerados no item anterior implicará na suspensão do pagamento da Nota Fiscal, até a sua apresentação.

4.11. É vedado à CONTRATADA pleitear qualquer adicional de preços por falta ou omissão que venha a se verificar na proposta.

4.12. Todas as paralisações, faltas e atrasos, quer sejam totais ou parciais, verificados através do relatório diário, serão proporcionalmente descontadas do respectivo valor mensal.

4.13. Em caso de atraso no pagamento por culpa exclusiva do Hospital, será aplicado como índice de atualização monetária o INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor.

4.14. No caso de existência de erros o Hospital devolverá a Nota Fiscal, dentro do prazo máximo de 07 (sete) dias úteis, contado a partir da data da entrega, passando a contar novo prazo para o pagamento a partir de sua reapresentação.

4.15. Não será possível o desconto de duplicatas em favor de terceiros (*factoring*).

4.16. Critério de reajuste/repactuação dos preços contratados

4.16.1. Os preços do fornecimento de refeições (QUADRO 1 do anexo VI) serão reajustados da seguinte forma:

4.16.1.1. O preço do fornecimento de refeições será reajustado após cada doze meses de vigência do contrato, tendo como marco inicial, a data limite para apresentação da proposta no processo licitatório, pelo IGP-DI ou o índice que vier substituí-lo.

4.16.2. Os preços dos serviços contratados (QUADRO 2 do anexo VI) serão reajustados da seguinte forma:

4.16.2.1. As repactuações serão precedidas de solicitação da CONTRATADA, acompanhada de demonstração analítica da alteração dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços e do novo acordo, convenção ou dissídio coletivo que fundamenta a repactuação, conforme for a variação de custos objeto da repactuação.

4.16.2.2. O Montante “A” será atualizado a partir da data estipulada na Convenção, ou no dissídio coletivo da categoria e de acordo com os índices e valores neles estabelecidos, nos termos autorizados pela legislação em vigor.

4.16.2.3. O Montante “C” somente será atualizado para manter o lucro igual ao informado na proposta apresentada na licitação, repassando apenas os aumentos dos custos da prestação dos serviços, sem implicar em vantagens não previstas, em conformidade com o art. 37 §1º da IN 02/2008 – SLTI.

4.16.2.4. O Montante “B” será reajustado após cada doze meses de vigência do contrato, tendo como marco inicial, a data limite para apresentação da proposta no processo licitatório, pelo IGP-M, calculado pela Fundação Getúlio Vargas, ou o índice que vier substituí-lo.

4.16.2.5. Os tributos serão atualizados toda vez que houver alteração nos valores estabelecidos no contrato, aplicando-se sobre estes os mesmos índices constantes da proposta apresentada na licitação, exceto se alterados por lei.

4.16.2.6. Será admitida a repactuação dos preços dos serviços contratados (Montantes A e C), desde que seja observado o interregno mínimo de um ano.

4.16.2.6.1. O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado a partir:

4.16.2.6.1.1. Da data do orçamento a que a proposta se referir, sendo certo que se considera como data do orçamento aquela do acordo, convenção, dissídio coletivo de trabalho ou equivalente vigente à época da apresentação da proposta.

4.16.2.7. Nas repactuações subsequentes à primeira, a anualidade será contada a partir da data do fato gerador que deu ensejo à última repactuação.

4.16.2.8. A CONTRATADA poderá exercer, perante a CONTRATANTE, seu direito à repactuação, da data do registro da convenção ou acordo coletivo que fixar o novo salário normativo da categoria profissional até a data da prorrogação contratual subsequente, sendo que, se não o fizer de forma tempestiva, e, por via de consequência, prorrogar o CONTRATO sem pleitear a respectiva repactuação, ocorrerá a preclusão de seu direito de repactuar.

4.16.2.9. As repactuações a que a CONTRATADA fizer jus e não forem solicitadas durante a vigência do contrato, serão objeto de preclusão com o encerramento do contrato.

4.16.2.10. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo coletivo ou convenção coletiva.

4.16.2.11. Os efeitos financeiros da repactuação deverão ocorrer exclusivamente para os itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.

CLÁUSULA QUINTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. As despesas provenientes deste contrato correrão pela Dotação Orçamentária nº **47001.10.302.6.2.1137.3390 – Fonte 238; Código Reduzido: 533** e pela rubrica que vier a substituí-la no próximo exercício.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. A CONTRATADA obriga-se a aceitar os acréscimos e supressões que o Hospital realizar, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato;

6.2. Assumir integral responsabilidade pela boa e eficiente execução do objeto contratual que vier a efetuar, estando sempre de acordo com o estabelecido nas normas deste contrato e do edital e seus anexos do processo licitatório de Pregão Presencial nº 058/2017, legislação vigente e demais documentos técnicos fornecidos.

6.3. Assumir integral responsabilidade pelos danos decorrentes deste serviço, inclusive perante terceiros.

6.4. Fornecer e distribuir as refeições, conforme as exigências desta Autarquia obedecendo sempre as Leis vigentes.

6.5. A CONTRATADA é responsável direta pela execução do objeto deste contrato, respondendo civil e criminalmente por todos os danos e prejuízos que venha, direta ou indiretamente, provocar ou causar ao Contratante ou a terceiros.

6.6. A CONTRATADA deverá proceder as correções que se fizerem necessárias à perfeita realização da contratação, executando-o em perfeitas condições e de acordo com a fiscalização do HOSPITAL.

6.7. A CONTRATADA deverá manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como o cumprimento das obrigações trabalhistas, devendo comunicar imediatamente ao HOSPITAL qualquer alteração, o que poderá dar ensejo a rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.

6.8. Apresentar mensalmente os comprovantes de recolhimento dos tributos relacionados com o INSS e FGTS.

6.9. Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pelo HOSPITAL, cujas reclamações, desde que comprovadas, obrigam-se a atender prontamente.

6.10. Permitir ao HOSPITAL o direito de fiscalizar a fiel observância das disposições do contrato.

6.11. A CONTRATADA fica obrigada, ao pagamento de todas as despesas de todos os tributos federais, estaduais e municipais que existem e que porventura vierem a ser criados por Lei.

6.12. Pelo pagamento de todas as despesas decorrentes do transporte do objeto contratual até o local de entrega, inclusive descarga, acondicionamento, distribuição e higienização dos equipamentos e utensílios utilizados no refeitório.

6.13. Obrigações da Contratada específicas do objeto:

6.13.1. Quanto à prestação do serviço

6.13.1.1. A Contratada deverá disponibilizar todos os materiais de consumo necessários para a perfeita execução do serviço.

6.13.1.2. A Contratada deverá observar o cardápio padrão para cada tipo de dieta, com as respectivas recomendações, é padronizado pelo Serviço de Nutrição do HMSJ e compõe o. As dietas devem acompanhar o padrão do Manual de Dietas Hospitalares da instituição (ANEXO III), podendo ser ajustadas às necessidades requeridas pelo paciente como para celíacos, intolerantes à lactose ou outra necessidade dietética, conforme avaliação do nutricionista.

6.13.1.3. A produção das refeições será feita nas dependências da CONTRATADA, devendo ser transportada até o refeitório do Hospital Municipal São José.

6.13.1.4. Além do transporte das refeições, a CONTRATADA será responsável pela distribuição das refeições para funcionários e acompanhantes (refeitório) e organização das cubas com as preparações para o porcionamento realizado pelas copeiras no refeitório do HMSJ, devendo manter pessoal qualificado e treinado para distribuição, em número suficiente e conforme horário estipulado no edital. Os horários poderão ser alterados em comum acordo entre CONTRATADA e CONTRATANTE.

6.13.2. Quanto ao Pessoal

6.13.2.1. Os empregados a serviço da empresa vencedora não terão qualquer vínculo empregatício com o HMSJ.

6.13.2.2. A CONTRATADA por ocasião do início do contrato se comprometerá a estar com todos os funcionários com os exames médicos atualizados e como o devido comprovante médico.

6.13.2.3. A equipe a ser disponibilizada pela contratada deverá ser capacitada e supervisionada periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

6.13.2.4. A CONTRATADA deverá promover, com recursos próprios, treinamento específico de seu pessoal em higiene pessoal, manipulação higiênica de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos, no momento da contratação, com periodicidade semestral e sempre que a CONTRATADA observar que as normas não estão sendo rigorosamente seguidas.

6.13.2.5. A CONTRATADA deverá fornecer uniforme a todos os seus funcionários, zelando para que os mesmos se apresentem com aspecto adequado e limpos. Mantendo unhas aparadas, cabelos protegidos com touca, barbeados, estando devidamente identificados. O uso de touca, luvas e máscara fica obrigatório durante toda a manipulação e distribuição dos alimentos. Os uniformes deverão ser substituídos sempre que necessário.

6.13.2.6. Não será permitida a permanência no local de trabalho de funcionários que não estejam devidamente uniformizados, não apresentando boas condições de higiene e sem estar identificados com crachá da empresa CONTRATADA.

6.13.2.7. A CONTRATADA deverá manter 1 (um) profissional de Nível Superior em Nutrição, registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN), que poderá atuar como preposto da Empresa, cujas atribuições serão: planejamento de cardápios; elaboração de pedidos de gêneros inerentes a composição do cardápio; controle de qualidade e quantidade no recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, conforme descrito no Manual de Boas Práticas da empresa, a qual deverá disponibilizar à Contratante, coleta de amostras de todas as preparações, controle das temperaturas das câmaras frigoríficas, acompanhamento da limpeza e desinfecção de utensílios e equipamentos destinados ao preparo e distribuição das refeições, supervisão e treinamento de funcionários, orientações quanto ao preparo, cocção e distribuição da alimentação, supervisão quanto à higiene na manipulação dos alimentos e no manuseio de utensílios, bem como a higiene do pessoal do serviço, acompanhamento da confecção das dietas que deverão ser enviadas aos pacientes.

6.13.2.8. O profissional nutricionista deverá estar presente diariamente no HMSJ, no horário de porcionamento das dietas de paciente (almoço e jantar), almoço de funcionários e acompanhantes de paciente e no mínimo uma vez por semana no jantar de acompanhante de paciente, residentes e funcionários, em noites alternadas. O profissional nutricionista também deve acompanhar os finais de semana de igual forma.

6.13.2.9. A CONTRATADA deverá manter sempre um responsável com poderes para tomar decisões e/ou atender qualquer solicitação da unidade hospitalar quanto a tudo que se relacione com a boa execução dos serviços contratados, inclusive durante os finais de semana e feriados.

6.13.2.10. A CONTRATADA deverá respeitar e fazer respeitar as normas de segurança e higiene do trabalho, fornecendo ao seu pessoal os meios apropriados e necessários.

6.13.2.11. A CONTRATADA é responsável por todos as demais execuções que se fizerem necessárias.

6.13.2.12. A CONTRATADA será responsável por todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados.

6.13.2.13. A CONTRATADA deverá manter quadro de pessoal diariamente, considerando 01 (um) funcionário designado exclusivamente para a higienização e limpeza de ambientes e 02 (dois) funcionários para servir as refeições para funcionários e acompanhantes. Deverá ser considerado folgas, licenças, férias, demissões e greves.

6.13.2.14. A CONTRATADA deverá disponibilizar 02 copeiros (as) para realizar serviços de copa no HMSJ, atendendo aos horários: 01 copeiro (a) das 06:30 às 12:30h e 01 das 12:30 às 18:30h, ambos com plantão de 12 horas nos finais de semana, com dias alternados.

6.13.2.15. A CONTRATADA será responsável por todo e qualquer dano (material ou pessoal) causado por seus funcionários, devendo haver imediata reparação ou indenização dos mesmos, quando couber. Pelos danos materiais, morais e pessoais que por ventura ocorrerem em casos de intoxicação alimentar, entre os quais ressarcimento das vítimas, em valores gastos com remédio, dias parados e consequências outras advindas de tal intoxicação.

6.13.2.16. A CONTRATADA ficará responsável pela idoneidade moral e técnica de seus funcionários, respondendo por todo e quaisquer danos ou falhas que os mesmos venham a ocasionar no desempenho de suas funções.

6.13.2.17. Os (as) copeiros (as) disponibilizados (as) pela CONTRATADA exercerão as mesmas atividades que as copeiras do HMSJ, como fornecimento das refeições para médicos e pacientes, organização do ambiente, higienização de utensílios e copas e porcionamento das dietas.

6.13.3. Quanto ao Comodato

6.13.3.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar em regime de comodato:

6.13.3.1.1. Máquina de lavar louças industrial (higienização a alta temperatura) de modo a atender a demanda do refeitório.

6.13.3.1.2. Balcão refrigerado para saladas e sobremesas.

6.13.3.1.3. Balcão térmico para pratos quentes na área de distribuição (pacientes e refeitório).

6.13.3.1.4. Geladeiras industriais para acondicionar as saladas e sobremesas antes e durante a distribuição das refeições.

6.13.3.1.5. Passthrough aquecido que comporte todas as cubas quentes e mantenha-as em temperatura adequada até o momento final do consumo.

6.13.4. Quanto a Produção de Refeições e Higienização

6.13.4.1. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de um nutricionista, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico administrativas inerentes ao serviço, acompanhando preparo, distribuição e transporte das refeições.

6.13.4.2. A CONTRATADA deverá possuir Manual de Boas Práticas bem como os Procedimentos Operacionais Padrão (POPS) de higiene ambiental, higiene pessoal, higiene de equipamentos e utensílios além de fichas técnicas de preparação.

6.13.4.3. A CONTRATADA deverá realizar controle de temperatura dos alimentos no momento antes e depois do transporte, sendo registrado em planilha própria, apresentada a CONTRATANTE semanalmente.

6.13.4.4. O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e utensílios devem ser compatíveis com o volume e diversidade de dietas solicitadas.

6.13.4.5. A CONTRATADA deverá adquirir gêneros alimentícios e materiais diversos necessários para o preparo e distribuição das refeições, bem como armazenar e controlar os produtos da despensa conforme regulamentação da RDC 216/2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

6.13.4.6. Todos os gêneros empregados na elaboração das refeições deverão ser de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, apresentação e higiene.

6.13.4.7. A CONTRATADA deverá realizar cadastro de Fornecedores com laudo de Visita Técnica assinado pela Nutricionista da Contratada, bem como realizar visitas técnicas regulares aos mesmos.

6.13.4.8. A CONTRATADA deverá garantir sistema de desratização e desinsetização eficiente de toda área de cozinha e despensa, repassando laudo para a CONTRATANTE.

6.13.4.9. A CONTRATADA deverá elaborar cardápios semanais ou mensais, com almoço e jantar de todos os tipos de dietas, inclusive as líquidas. Para a elaboração dos mesmos deverá ser observada as estações do ano e safras, tendo especial atenção a variedade das preparações, características organolépticas e digestibilidade.

6.13.4.10. A CONTRATADA deverá prever cardápios alternativos para situações emergenciais como falta de água, de energia elétrica, queima de equipamento, dentre outros, de forma a não prejudicar o perfeito atendimento do refeitório e pacientes.

6.13.4.11. Os cardápios deverão ser submetidos à apreciação da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) 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 24 (vinte e quatro) horas, motivações formais à CONTRATANTE e esta as aceite. Devem ser entregues os cardápios contendo todos os tipos de dietas, inclusive das sopas.

6.13.4.12. As sobras limpas de preparações não poderão ser reaproveitadas em outras refeições, seja para pacientes ou funcionários. Não se deve reutilizar o óleo de frituras para a elaboração de outra preparação.

6.13.4.13. Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados em solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm, conforme RDC 216/2004 e conservados em refrigeração até o momento da distribuição.

6.13.4.14. 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.

6.13.4.15. O controle de qualidade deve ser efetuado em todas as etapas de produção, desde o fornecedor, matérias primas, armazenamento e todas as etapas do processo de preparação do alimento até seu porcionamento.

6.13.4.16. A produção deverá seguir critérios rígidos de controle higiênico-sanitários e para auxiliar nesse controle, a CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras das preparações, bem como das dietas especiais, e mantê-las sob refrigeração por 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado (laudo) à CONTRATANTE. Também haverá um controle microbiológico periódico mensal em laboratório de reconhecida idoneidade, sendo os laudos repassados na íntegra ao representante da CONTRATANTE.

6.13.4.17. No preparo das refeições a CONTRATADA deverá prever uma margem de 10% além das quantidades solicitadas diariamente em todas as refeições.

6.13.4.18. A CONTRATADA deverá coletar amostras de todos os alimentos servidos na Unidade Hospitalar São José conforme Normativa nº 003, da Diretoria de Vigilância Sanitária (DIVS) de Santa Catarina, de 26 de maio de 2010.

6.13.4.19. A CONTRATADA deverá realizar a medição de Temperatura dos alimentos no Buffet tanto de pacientes como de funcionários, de acordo com as instruções referenciadas na Resolução RDC nº. 216/2004 ANVISA e Decreto Estadual nº 31.455, de 20/02/1987.

6.13.4.20. A preparação das dietas especiais deverá seguir as diretrizes do Manual de Dietas elaborado pelo quadro técnico do hospital, visando garantir a adequação nutricional.

6.13.4.21. A CONTRATADA é responsável por executar os processos de higiene e sanitização dos utensílios, equipamentos, móveis, e de todo o ambiente onde são executadas as tarefas, conforme legislação vigente.

6.13.5. Quanto à Distribuição

6.13.5.1. O transporte das refeições deve ser realizado por carro adequado para essa finalidade, conforme normas da Vigilância Sanitária, inclusive apresentando o respectivo Alvará Sanitário. Devem ser adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas no mesmo.

6.13.5.2. As refeições deverão ser acondicionadas em recipientes térmicos e/ou isotérmicos com capacidade adequada às quantidades a serem servidas, os mesmos deverão manter-se em perfeitas condições higiênicas e deverão ser mantidos sobre estrados.

6.13.5.3. A entrega deverá ser realizada por funcionário adequadamente vestido (calça comprida, jaleco, touca ou boné).

6.13.5.4. As preparações devem permanecer acima de 65°C desde a saída e até a chegada no local de distribuição.

6.13.5.5. As temperaturas devem ser monitoradas e registradas diariamente, durante as etapas de transporte e distribuição (do horário do início até o último comensal).

6.13.5.6. No momento do recebimento deverá ser verificada a temperatura e, em seguida, os alimentos quentes devem ser mantidos a uma temperatura superior a 60°C e os frios (saladas e sobremesas) inferior a 10°C, até o momento final da distribuição.

6.13.5.7. Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.

6.13.5.8. A temperatura das geladeiras devem ser regularmente monitorada e registrada.

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

6.13.5.10. A CONTRATADA se responsabilizará pela limpeza do local utilizado: refeitório (mesas, pisos, telas, janelas, pia de lavagem das mãos, balcões de distribuição) área de lavação de pratos e demais áreas disponibilizadas para a execução do serviço. Também será responsável pelo fornecimento de material de limpeza e higiene para uso nos referidos locais. Inclui-se neste item a higienização das louças e utensílios utilizados no refeitório e operação da máquina de lavar louças.

6.13.5.11. A CONTRATADA deverá realizar uma limpeza mecânica mensal de pisos, paredes, janelas e teto de toda a área utilizada pela mesma e realizar o registro da mesma. Para a realização da limpeza diária no local é necessário um funcionário destinado apenas para essa função, não sendo o mesmo responsável pela manipulação das dietas.

6.13.5.12. A CONTRATADA deverá proceder ao recolhimento e encaminhamento de resíduos para área própria de descarte.

6.13.5.13. Todo o serviço de copa para os pacientes continuará sendo desenvolvido pelo hospital, com a adição das 02 (duas) funcionárias disponibilizadas pela empresa CONTRATADA.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

7.1. Cumprir e fazer cumprir as disposições deste contrato.

7.2. Determinar, quando cabível, as modificações do objeto licitado nos casos previstos em lei e na forma deste contrato visando proteger o interesse público.

7.3. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

7.4. Efetuar o pagamento à CONTRATADA, de acordo com a forma e prazo estabelecidos neste contrato.

7.5. Manter com a CONTRATADA relações por escrito, ressalvados os entendimentos verbais motivados pela urgência que, entretanto, deverão ser formalizados posteriormente.

7.6. Registrar em relatórios as deficiências verificadas na execução dos serviços, encaminhando notificações à CONTRATADA para imediata correção das irregularidades apontadas, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas neste Edital.

7.7. Fiscalizar o objeto desta licitação, o que em nenhuma hipótese eximirá a proponente vencedora das responsabilidades civil, administrativa, tributária, trabalhista e penal.

7.8. Conceder acesso aos empregados da CONTRATADA e fornecer informações e condições para a execução do objeto deste contrato.

7.9. Obrigações da CONTRATANTE específicas do objeto

7.9.1. A CONTRATANTE irá disponibilizar utensílios como: prato, tampo, talher inox, bandeja, pote plástico, descartável necessários para a retirada do alimento da copa do refeitório e para servir diretamente ao paciente. A lavação e higienização dos mesmos também será de responsabilidade da CONTRATANTE.

7.9.1.1. Os utensílios necessários para a distribuição no refeitório ficarão a cargo da CONTRATADA, assim como a higienização dos mesmos.

7.9.2. Conceder acesso aos empregados da CONTRATADA e fornecer informações e condições para a execução do objeto deste contrato.

7.9.3. Aplicar periodicamente avaliação de verificação das condições higiênicas sanitárias das áreas físicas de recebimento e produção de alimentos, através de visita técnica sem necessidade de aviso antecipado.

7.9.4. Vistoriar o material de consumo e gêneros alimentícios usados no serviço, tendo prerrogativa para recusar aquele que se apresente deteriorado, com má qualidade e com prazo de validade vencida.

7.9.5. Notificar a CONTRATADA por escrito sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções.

7.9.6. Enviar relatório à Vigilância Sanitária sobre intoxicações alimentares ou outras irregularidades que por ventura venham acontecer no decorrer do contrato.

7.9.7. Facultar local para descarte dos resíduos sólidos nas dependências da unidade hospitalar.

7.9.8. Controlar o número de refeições servidas diariamente, por intermédio de funcionário indicado pelo Serviço de Nutrição e catraca.

7.9.9. Identificar as pessoas com direito aos vários tipos de refeições e o número destas, fornecendo elementos que permitam o faturamento por parte da CONTRATADA.

7.9.10. Realizar a manutenção predial (incluindo parte elétrica, hidráulica e construção civil) quando necessário ou por exigência dos fiscalizadores.

7.9.11. Efetuar de maneira periódica detetização e desratização dentro das normas preconizadas pela Vigilância Sanitária, com emissão de certificado.

7.9.12. Efetuar de maneira periódica a análise de potabilidade da água, com emissão de certificado.

7.9.13. Efetuar limpeza regularmente das caixas d'água, fossas e esgotos.

7.9.14. Fornecer água e energia elétrica para realização dos serviços nas dependências do Hospital Municipal São José.

CLÁUSULA OITAVA – DAS SANÇÕES

8.1. As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas ao **PROPONENTE/CONTRATADO** são as previstas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, na Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003 e alterações posteriores, neste Pregão e no Contrato.

8.2.- Penalidades que poderão ser cominadas ao **PROPONENTE/CONTRATADO**, garantida a prévia defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis:

I – **Multa**, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente, nos casos:

a) Nos casos de desistência de proposta ou deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, não celebrar contrato, correspondente ao valor total da proposta de:

a.1) **15% (quinze por cento) para os itens com valores até R\$ 10.000,00;**

a.2) **10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a R\$ 50.000,00;**

a.3) **5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de 50.000,01.**

b) 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor da proposta por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto, até o limite de 15% (quinze por cento);

c) Nos casos de inexecução contratual total, por parte do proponente vencedor, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder, correspondente ao valor total da proposta de:

c.1) **15% (quinze por cento) para os itens com valores até R\$ 10.000,00;**

c.2) **10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a R\$ 50.000,00;**

c.3) **5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de 50.000,01.**

d) De até 10% (dez por cento) em caso de inexecução parcial sobre o valor total do contrato.

II - **Impedimento de licitar e contratar** com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, nas hipóteses abaixo e o **descredenciamento** do Cadastro Central de Fornecedores do Município de Joinville e do SICAF, **pelo prazo de até 05 (cinco) anos**, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, de acordo com o art. 7º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002:

a) recusar-se a retirar a Autorização de Fornecimento (AF) ou assinar o contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

b) deixar de apresentar os documentos discriminados no Edital, tendo declarado que cumpria os requisitos de habilitação;

c) apresentar documentação falsa para participar no certame, conforme registrado em ata, ou demonstrado em procedimento administrativo, mesmo que posterior ao encerramento do certame;

d) retardar a execução do certame por conduta reprovável do proponente, registrada em ata;

e) não manter a proposta;

f) desistir de lance realizado na fase de competição;

g) comportar-se de modo inidôneo durante a realização do certame, registrado em ata;

h) cometer fraude fiscal demonstrada durante ou após a realização do certame;

i) fraudar a execução do contrato;

j) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

8.3. As multas deverão ser pagas junto ao Serviço Financeiro do Hospital Municipal São José até o dia de pagamento que o **PROPONENTE/CONTRATADO** tiver direito ou serão deduzidas dos respectivos créditos ou ainda poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da notificação.

8.4. Nas penalidades previstas, o Hospital considerará, motivadamente, a gravidade da falta e seus efeitos, bem como os antecedentes do **PROPONENTE/CONTRATADO**, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do **PROPONENTE/CONTRATADO**, nos termos do que dispõe o art. 7º, da Lei nº. 10.520/2002.

8.5. As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro do **PROPONENTE/CONTRATADO**.

8.6. Nenhum pagamento será realizado ao **PROPONENTE/CONTRATADO** enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

8.7. As responsabilidades e aplicação das penalidades serão apuradas e impostas mediante Processo Administrativo, garantidos os direitos tutelados no art. 5º, da Constituição da República Federativa do Brasil e os Princípios Universais de Direito.

8.8. Ocorrendo o descumprimento da CONTRATADA quanto à vedação de protesto extrajudicial definido no item 4.6.1, será a CONTRATADA notificada para que em 05 (cinco) dias úteis cancele o referido protesto, o qual se iniciará do recebimento da notificação.

8.8.1. Se a CONTRATADA não efetuar o cancelamento, apresentar justificativa por escrito não aceita pelo Hospital ou deixar de fazê-la, sujeitar-se-á a penalidade prevista no item 8.2, I, "d", do edital.

CLÁUSULA NONA – DA RESCISÃO

9.1. A rescisão do contrato poderá ser:

a) Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII, do art. 78, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

b) Decorrente da inexecução total ou parcial do contrato, com as consequências previstas no contrato e no Edital.

c) Amigável, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, reduzida a termo no processo licitatório, desde que haja conveniência da Administração.

d) Pelos motivos previstos no art. 78, da Lei nº 8666/93, alterada pela Lei nº 8883/94 e pela Lei 9.648/98.

9.2. A rescisão de que trata o inciso I, do Art. 79, acarretará as consequências previstas no Art. 80, incisos I a IV, ambos da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA GESTÃO EFISCALIZAÇÃO

10.1. A gestão do termo contratual será realizada pelo Hospital Municipal São José.

10.2. Nos termos do artigo 67, da Lei nº 8.666/93, o Hospital exercerá ampla e irrestrita fiscalização, através da Comissão de Fiscalização nomeada por Portaria, tendo por escopo atender o Princípio da Legalidade e tutelar o interesse público, o que em nenhuma hipótese eximirá a CONTRATADA das responsabilidades fixadas pelo Código Civil, Código Penal, Tributário e legislação correlata.

10.3. A fiscalização transmitirá por escrito as instruções, ordens e reclamações, competindo-lhe a decisão nos casos omissos.

10.4. A CONTRATANTE aplicará periodicamente uma avaliação das condições de instalação, higienização (alimentos, equipamentos e manipuladores) e controles (ANEXO IV), tanto na área de preparo (cozinha) quanto no local de distribuição do HMSJ. A CONTRATADA deverá efetuar as correções necessárias detectadas na avaliação.

10.5. A CONTRATANTE poderá verificar e solicitar a qualquer momento o fornecimento de informações que considere importantes à CONTRATADA, do seu andamento, devendo comunicá-la de qualquer fato ou anormalidade que possam prejudicar o bom andamento e execução contrato. É assegurado à CONTRATANTE que a eventual falta, total ou parcial, dessa fiscalização não eximirá a CONTRATADA de total responsabilidade de executar bem e fielmente o fornecimento.

10.6. A CONTRATADA ficará sujeita à fiscalização por parte do Hospital Municipal São José, bem como do Departamento de Vigilância Sanitária Municipal, Estadual ou Federal.

CLÁUSULA ONZE - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

11.1. Para a regência e execução deste do contrato aplicar-se-á a Lei 8.666/93, a Lei 10.520/02, a Lei Complementar nº 123/06, Lei Municipal nº 4.832/03 que regulamentam as licitações e contratos promovidos pela Administração Pública, o Código de Defesa do Consumidor, o Código Civil e as demais aplicáveis ao caso.

CLÁUSULA DOZE – DA MANUTENÇÃO DAS OBRIGAÇÕES ASSUMIDAS

12.1. Fica o contratado nos termos do Art. 55, inciso XIII, da Lei 8.666/93, obrigado a manter durante a execução deste contrato compatibilidade com as obrigações assumidas e com todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Licitação.

CLÁUSULA TREZE – DO RECONHECIMENTO DOS DIREITOS DA ADMINISTRAÇÃO

13.1. O contratado reconhece expressamente os direitos desta Autarquia Municipal, em caso de rescisão Administrativa nos termos do art. 77, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA QUATORZE – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E A PROPOSTA DO CONTRATADO

14.1. O contrato encontra-se vinculado aos termos e condições fixadas no edital de Pregão Presencial nº 058/2017, seus anexos e na proposta apresentada pela contratada, termos do art. 55, inciso XI, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA QUINZE – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

15.1. Quaisquer alterações contratuais, somente poderão ser efetuadas com autorização formal da CONTRATANTE e estarão sujeitas às hipóteses legais previstas no Art. 65, da Lei nº. 8.666/93.

CLÁUSULA DEZESEIS – DA TOLERÂNCIA

16.1. Se qualquer das partes contratantes, em benefício da outra, permitir, mesmo por omissões, a inobservância no todo ou em parte, de qualquer uma das cláusulas e condições deste contrato e/ou de seus anexos, tal fato não poderá liberar, desonerar ou, de qualquer forma, afetar ou prejudicar essas mesmas cláusulas e condições, as quais permanecerão inalteradas, como se nenhuma tolerância houvesse ocorrido.

CLÁUSULA DEZESETE - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. O presente contrato, bem como o edital e seus anexos que lhe deram origem, são complementares entre si; qualquer detalhe mencionado em um dos documentos e omitido no outro, será considerado especificado e válido a bem do interesse público.

17.2. Todos os pedidos, avisos, informes e demais comunicados envolvendo a execução dos contratos, devem ser dirigidos ao Serviço de Gestão de Contratos.

17.3. O(s) serviço(s) será (ão) considerado (s) aceito(s), após a conferência pelo setor competente do Hospital.

CLÁUSULA DEZOITO – DO FORO

18.1. Para dirimir questões decorrentes deste contrato, fica determinado o Foro da Comarca de Joinville – Poder Judiciário do Estado de Santa Catarina, com renúncia expressa a qualquer outro Foro, ainda que privilegiado, por determinação do art. 55, § 2º da Lei 8.666/ 93 considerando-se a Supremacia do Interesse Público.

E, por estarem assim justas e acertadas, firmam as partes o presente instrumento, em meio eletrônico, através do Sistema Eletrônico de Informação (SEI).

Joinville, ___ de _____ de _____.

Representante legal da Contratada

CONTRATADA

Diretor Executivo
Hospital Municipal São José
CONTRATANTE

Testemunhas:

Nome:	Nome:
CPF/MF:	CPF/MF:

PREGÃO PRESENCIAL N.º 058/2017

PROCESSO N.º 000080_2016

SEI N.º 17.0.015928-0

ANEXO XI

MINUTA DO CONTRATO DE COMODATO

Termo de contrato de Comodato, vinculado ao Contrato Administrativo n.º _____, que entre si celebram o **HOSPITAL MUNICIPAL SÃO JOSÉ**, Autarquia Municipal, inscrita no CNPJ/MF n.º 84.703.248/0001-09 com sede na Avenida Getúlio Vargas n.º 238 – Anita Garibaldi - Município de Joinville – Estado de Santa Catarina, neste ato representado por seu Diretor Executivo Sr. _____, denominado simplesmente **COMODATÁRIO** e a empresa _____, Pessoa Jurídica de Direito Privado, inscrita no CNPJ/MF n.º _____, situada _____, Bairro _____, Município de _____ - Estado de _____, neste ato representada pelo (a) Sr (a). _____, brasileiro (a), _____, inscrito (a) no CPF/MF n.º _____, portador (a) da carteira de identidade n.º _____ SSP/_____, residente e domiciliado (a) na Rua _____ n.º _____ – Bairro _____ - Município de _____ - Estado de _____, daqui por diante denominado simplesmente **COMODANTE**, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Constitui objeto deste contrato, (descrever equipamento), de propriedade do COMODANTE, que neste ato são cedidos ao COMODATÁRIO, a título gratuito, cujas quantidades, números de série, marca e tipo são discriminados em notas fiscais de remessa em comodato e integram este contrato.

1.2. Os (descrever equipamento), objeto deste instrumento, foram desenvolvidos e calibrados exclusivamente para uso no produto (descrever produto), de fabricação/distribuição da COMODANTE.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO

2.1. O prazo do presente contrato será até __/__/201__, tendo seu início a partir de sua assinatura.

2.1.1. Para fins de contagem dos prazos previstos, será considerada a data de assinatura do contrato, a data da última assinatura (dia/mês/ano) dos signatários referenciados no preâmbulo deste instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO REGIME DE EXECUÇÃO

3.1. O objeto do presente contrato, rege-se quanto a sua execução, pelas cláusulas constantes no contrato ____/201__, oriundo do Pregão Presencial n.º 058/2017.

CLÁUSULA QUARTA – DA ENTREGA

4.1. A entrega dos equipamentos será formalizada por assinatura do COMODANTE e de servidor ou comissão designada pelo COMODATÁRIO de Termo Circunstanciado, constante do anexo I, após vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais.

4.2. O servidor ou comissão mencionados no item 4.1 assinarão o Termo de Posse, Guarda e Conservação, denominado anexo II, os quais integrarão o presente contrato.

CLÁUSULA QUINTA – DA FISCALIZAÇÃO

5.1. O COMODATÁRIO exercerá ampla fiscalização do objeto contratado, o que em nenhuma hipótese eximirá o COMODANTE das responsabilidades fixadas pelo Código Civil, Código Penal, Tributário e legislação correlata.

5.2. O COMODATÁRIO nos termos do art. 67, da Lei 8.666/93, exercerá ampla e irrestrita fiscalização da execução do contrato, por um representante ou comissão especialmente designada.

5.3. A fiscalização do HOSPITAL transmitirá por escrito as instruções, ordens e reclamações, competindo-lhe a decisão nos casos omissos.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DO COMODANTE

6.1. O COMODANTE deverá assumir integral responsabilidade pela boa e eficiente execução do objeto contratual que vier a efetuar, estando sempre de acordo com o estabelecido nas normas do Pregão Presencial n.º 058/2017 e demais documentos técnicos fornecidos.

6.2. Assumir integral responsabilidade pelos danos decorrentes dos itens emprestados, inclusive perante terceiros.

6.3. Deverá proceder as correções que se tornarem necessárias à perfeita realização do objeto contratado, executando-o em perfeitas condições e de acordo com a fiscalização do HOSPITAL.

6.4. Pelo pagamento de todas as despesas decorrentes do objeto contratual até o local de entrega, inclusive descarga.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO COMODATÁRIO

7.1. Responder por danos causados nos equipamentos emprestados, não decorrentes do desgaste natural de uso cotidiano.

7.2. É vedado ao COMODATÁRIO emprestar os equipamentos a terceiros.

7.3. É vedado ao COMODATÁRIO usar os equipamentos objeto deste instrumento para outros fins.

CLÁUSULA OITAVA – DAS PENALIDADES

8.1. Serão pressupostos da aplicação das penalidades previstas neste contrato e nas legislações correlatas, vinculados ao Contrato _____, a garantia e o respeito aos Princípios Constitucionais da Ampla Defesa e do Contraditório.

8.2. As responsabilidades e aplicações das penalidades serão apuradas e impostas mediante Processo Administrativo Disciplinar, garantidos os direitos tutelados no art. 5º, da Constituição Federal.

8.3. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções:

a) Advertência;

b) Suspensão nos limites e forma prevista no art. 87, inciso III, da Lei 8.666/93;

c) Declaração de inidoneidade na forma e limites previstos no art. 87, inciso IV, da Lei 8.666/93;

8.4. Na aplicação das sanções acima descritas será observado o disposto no § 1.º, § 2.º e § 3.º, do art. 87, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA NONA - DA RESCISÃO

9.1. A rescisão do contrato poderá ser:

a) Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII, do art. 78, da Lei nº 8.666/93, alterada pelas Leis nº 8.883/94 e Lei nº 9.648/98.

b) Amigável, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, reduzida a termo no processo licitatório, desde que haja conveniência para Administração, considerando-se sempre, a supremacia do interesse Público.

c) A rescisão do contrato de que trata o inciso I, do artigo 79, acarretará as consequências previstas no artigo 80, incisos I a IV, ambos da lei nº 8.666/93 e suas alterações.

CLÁUSULA DEZ - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

10.1. Para a regência e execução do contrato aplicar-se-á a Lei 8.666/93, que regulamenta as licitações e contratos promovidos pela Administração Pública, o Código de Defesa do Consumidor e o Código Civil.

CLÁUSULA ONZE – DA MANUTENÇÃO DAS OBRIGAÇÕES ASSUMIDAS

11.1. Fica o COMODANTE nos termos do artigo 55, inciso XIII, da Lei 8.666/93, obrigado a manter durante a execução deste contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Licitação.

CLÁUSULA DOZE – DO RECONHECIMENTO DOS DIREITOS DA ADMINISTRAÇÃO

12.1. O COMODANTE reconhece expressamente os direitos desta Autarquia Municipal, em caso de rescisão Administrativa nos termos do art. 77, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA TREZE – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL, A PROPOSTA DO CONTRATADO E AO CONTRATO ADMINISTRATIVO

13.1. Este contrato encontra-se vinculado aos termos e condições fixadas no Pregão Presencial n.º 058/2017, no Contrato n.º ____/____ e na proposta apresentada pelo Contratado, termos do art. 55, inciso XI, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA QUATORZE - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. O presente contrato de comodato e seus anexos são complementares entre si, bem como o Contrato Administrativo ____ e o edital de Pregão Presencial n.º 058/2017. Qualquer detalhe mencionado em um dos documentos e omitido no outro, será considerado especificado e válido.

14.2. Para os casos omissos no presente Contrato, prevalecerão os termos das Leis nº 8.666/93, Lei nº 8.883/94 e Lei nº 9.648/98 e demais leis em vigor, atentando-se sempre a supremacia do interesse público.

CLÁUSULA QUINZE – DO FORO

15.1. Para dirimir questões decorrentes deste contrato, fica determinado o Foro da Comarca de Joinville – Poder Judiciário do Estado de Santa Catarina, com renúncia expressa a qualquer outro Foro, ainda que privilegiado, por determinação do art. 55, § 2º da Lei 8.666/ 93 considerando-se a Supremacia do Interesse Público.

E, por estarem assim justas e acertadas, firmam as partes o presente instrumento, em meio eletrônico, através do Sistema Eletrônico de Informação (SEI).

Joinville (SC), ____ de _____ de _____.

Hospital Municipal São José

Diretor Executivo

Representante legal da Comodante

Comodante

Testemunhas:

Nome: xxxxxxxxxxxxxxxx	Nome: xxxxxxxxxxxxxxxx
CPF/MF: xxxxxxxxxxxxxxxx	CPF/MF: xxxxxxxxxxxxxxxx

PREGÃO PRESENCIAL N.º 058/2017
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO
PROCESSO N.º 000080_2016
SEI N.º 17.0.015928-0

ANEXO I DO CONTRATO DE COMODATO
TERMO CIRCUNSTANCIADO

1. Especificação do bem:

Equipamento	Quantidade	Número série	Marca	Tipo	Nota fiscal

2. Vistoria:

3. Conclusão:

Recebemos do Comodante os equipamentos listados no item 1 supra, que após vistoria, acham-se nas condições exigidas pelo Pregão Presencial n.º 058/2017.

Joinville, _____ de _____ de _____.

Nome por extenso do responsável pelo recebimento

Assinatura

(gestor do contrato)

*Responsável pelo preenchimento e encaminhamento: *GESTOR DO CONTRATO*

Documento emitido em 4 (quatro) vias:

1ª GESTOR DO CONTRATO

2ª COMODANTE

3ª SERVIÇO DE GESTÃO DE CONTRATOS

4ª SERVIÇO DE PATRIMÔNIO

PREGÃO PRESENCIAL N.º 058/2017
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO
PROCESSO N.º 000080_2016
SEI N.º 17.0.015928-0

ANEXO II DO CONTRATO DE COMODATO
TERMO DE POSSE, GUARDA E RESPONSABILIDADE

Responsável:
Setor:
Especificação do bem:

Equipamento	Quantidade	Número série	Marca	Tipo	Nota fiscal

Declaro que recebi em perfeitas condições os bens constantes do presente termo, referentes ao Pregão Presencial n.º 058/2017, que os manterei no mesmo estado em que os recebi, fazendo com que seu uso e fruição não os danifiquem parcial ou totalmente.

Declaro estar ciente de que devo guardá-los e conservá-los, uma vez que responderei pelos eventuais danos neles apresentados e de que não devo alterá-los, tampouco emprestá-los a terceiros a qualquer título.

Nome por extenso do responsável pelo recebimento

Assinatura

*Responsável pelo preenchimento e encaminhamento: GESTOR DO CONTRATO

Documento emitido em 3(três) vias:

1ª GESTOR DO CONTRATO

2ª SETOR DO RESPONSÁVEL PELA UTILIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO

3ª SERVIÇO DE PATRIMÔNIO

PREGÃO PRESENCIAL nº 058/2017

PROCESSO ADMINISTRATIVO 000080_2016

PROCESSO LICITATÓRIO SEI Nº 17.0.015928-0

ANEXO XII

JUSTIFICATIVA PARA EXIGÊNCIA DE ÍNDICES FINANCEIROS

O Hospital Municipal São José vem, pela presente, justificar a exigência dos índices financeiros previstos no Edital de **Pregão Presencial nº 058/2017**.

Inicialmente, a qualificação econômico-financeira da proponente tem como objetivo avaliar a real capacidade de execução do objeto desta licitação. A necessidade da exigência de índices financeiros decorre da presunção de cumprimento do objeto contratual, bem como, dos prazos estabelecidos para sua conclusão.

Item 11 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, subitem 11.10, alínea “e.2.4” - Demonstrativos dos Índices, serão habilitadas apenas as proponentes que apresentarem índices que atendam as condições abaixo:

Liquidez Geral > 1,00

Solvência Geral > 1,00

Liquidez Corrente > 1,00

Verifica-se que o Edital da Licitação em pauta atende plenamente a prescrição legal, pois a comprovação da boa situação financeira da empresa está sendo feita de forma objetiva, através do cálculo de índices contábeis previstos no item 11.10, alínea “e.2.4”, do edital, apresentando a fórmula na qual deverá ser calculado cada um dos índices e o limite aceitável de cada um para fins de julgamento.

O **índice de Liquidez Geral** indica o quanto a empresa possui em disponibilidade, bens e direitos realizáveis no curso do exercício seguinte para liquidar suas obrigações, com vencimento neste mesmo período.

O **índice de Solvência Geral** indica o grau de garantia que a empresa dispõe em Ativos (totais), para pagamento do total de suas dívidas. Envolve além dos recursos líquidos, também os permanentes.

O **índice de Liquidez Corrente** identifica a capacidade de pagamento da empresa a curto prazo, considerando tudo o que se converterá em dinheiro (a curto prazo), relacionando com tudo o que a empresa já assumiu como dívida (a curto prazo).

Para os três índices exigidos no Edital em referência (LG, SG e LC), o resultado > 1,00 é indispensável à comprovação da boa situação financeira da proponente.

Desse modo, os índices estabelecidos para a Licitação em pauta não ferem o disposto no art. 31, da Lei 8.666/93 e foram estabelecidos no seu patamar mínimo aceitável para avaliar a saúde financeira da proponente.

Rodrigo Machado Prado

Diretor Executivo

PREGÃO PRESENCIAL nº 058/2017

PROCESSO ADMINISTRATIVO 000080_2016

PROCESSO LICITATÓRIO SEI Nº 17.0.015928-0

ANEXO XIII

CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO

Refeições Dieta Hipoproteica com Refil	1080	7,93	90	660,60	90	660,60	90	660,60	90	660,60	90	660,60	90	660,60
Refeições Dieta Hipercalórica com Refil	2520	10,28	210	2.074,80	210	2.074,80	210	2.074,80	210	2.074,80	210	2.074,80	210	2.074,80
Refeições Dieta Hipolipídica com Refil	2520	9,35	210	1.869,00	210	1.869,00	210	1.869,00	210	1.869,00	210	1.869,00	210	1.869,00
Refeições Dieta Hipoproteica com Refil	2520	8,93	210	1.770,30	210	1.770,30	210	1.770,30	210	1.770,30	210	1.770,30	210	1.770,30
Refeições Dieta Laxativa com Refil	2880	8,23	240	1.840,80	240	1.840,80	240	1.840,80	240	1.840,80	240	1.840,80	240	1.840,80
Refeições Dieta hiperproteica/hipercalórica com Refil	3240	10,36	270	2.694,60	270	2.694,60	270	2.694,60	270	2.694,60	270	2.694,60	270	2.694,60
Refeições Dieta Branca com Refil	1080	9,29	90	793,80	90	793,80	90	793,80	90	793,80	90	793,80	90	793,80
Refeições Dieta Semi Sólida com Refil	3600	8,93	300	2.460,00	300	2.460,00	300	2.460,00	300	2.460,00	300	2.460,00	300	2.460,00
Refeições Dieta Anticoagulante	3600	9,36	300	2.793,00	300	2.793,00	300	2.793,00	300	2.793,00	300	2.793,00	300	2.793,00
Refeições Dieta Canja	10000	5,66	833	4.015,06	833	4.015,06	833	4.015,06	833	4.015,06	833	4.015,06	837	4.034,34
12225 - Serviço de Copeira	25.226,24		2	10.452,48	2	10.452,48	2	10.452,48	2	10.452,48	2	10.452,48	2	10.452,48

OBS.: O cronograma físico financeiro servirá de base para compor a quantidade mínima necessária para atender a demanda do período. Esclarece-se que, embora o cronograma físico financeiro esteja baseado no histórico de refeições consumidas, a quantidade que será adquirida pelo Hospital poderá variar em decorrência da demanda de pacientes, acompanhantes e funcionários, que necessitam do serviço.

PREGÃO PRESENCIAL n° 058/2017

PROCESSO ADMINISTRATIVO 000080_2016

PROCESSO LICITATÓRIO SEI N° 17.0.015928-0

ANEXO XIV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaro para fins de participação na licitação de **PREGÃO PRESENCIAL N° 058/2017**, que o (a) Sr. (a) _____ R.G n° _____, representante da empresa _____, CNPJ/MF n.º _____ este nesta Unidade em ____/____/____ conhecendo o objeto e locais de execução dos serviços.

Joinville ____ de _____ de 2017.

Hospital Municipal São José

Serviço de Nutrição

(assinatura do responsável)

PREGÃO PRESENCIAL N.º 058/2017

PROCESSO N.º 000080_2016

ANEXO XV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONTRATOS FIRMADOS COM A INICIATIVA PRIVADA E ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

Declaramos que a empresa _____, inscrita no CNPJ (MF) nº _____, inscrição estadual nº _____, possui os seguintes contratos firmados com a iniciativa privada e Administração Pública:

Nome do Órgão/Empresa	Nº/Ano do Contrato	Vigência do Contrato	Valor total do contrato

(...)

Valor total dos Contratos: R\$ _____

Local e data

Assinatura e carimbo do emissor

Observação:

A licitante deverá informar todos os contratos vigentes.

COMPROVAÇÃO (exigência contida no item 11.10, alínea “e.5”, do edital).

Cálculo demonstrativo visando comprovar que o patrimônio líquido é igual ou superior a 1/12 (um doze avos) do valor dos contratos firmados com a administração pública e com a iniciativa privada.

Valor do Patrimônio Líquido x 12 > 1

Valor total dos contratos

OBS: Esse resultado deverá ser superior a 1.

COMPROVAÇÃO (exigência contida no item 11.10, alínea “e.5.1”, do edital).

Cálculo demonstrativo da variação percentual do valor total constante na declaração de contratos firmados com a iniciativa privada e com a administração pública em relação à receita bruta.

(Valor da receita bruta – Valor total dos contratos) x 100 = X%

Valor da receita bruta

OBS: Caso o percentual encontrado seja maior que 10% (positivo ou negativo), a licitante deverá apresentar as devidas justificativas.

JUSTIFICATIVA PARA A VARIAÇÃO PERCENTUAL MAIOR QUE 10%

Observações:

1. Esta declaração deverá ser emitida em papel que identifique a empresa;
2. A proponente deverá informar todos os contratos vigentes.



Documento assinado eletronicamente por **Rodrigo Machado Prado, Diretor (a) Executivo (a)**, em 17/08/2017, às 14:26, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **1012083** e o código CRC **74B9C4C5**.

Av. Getúlio Vargas, nº 238, C.P 36 - Bairro Centro - CEP 89202-000 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

17.0.015928-0

1012083v32