

O INSTITUTO DE TÉCNICA E GESTÃO MODERNA – ITGM, entidade privada, sem fins lucrativos, representado pelo Gerente do Setor de Compras e Contratos, resolve efetuar Processo de Concorrência, a fim de **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO DESTINADA A FUNCIONÁRIOS DA UNIDADE DO SAMU DA III MACRORREGIÃO DO ESTADO DO PERNAMBUCO, RESPECTIVAS BASES DESCENTRALIZADAS CONSORCIADOS NO PROJETO DO SAMU-CIMPAJEÚ, GERIDA PELO INSTITUTO DE TÉCNICA E GESTÃO MODERNA - ITGM.**

CONCORRÊNCIA SIMPLIFICADA COM URGÊNCIA N° 003/2022

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO DESTINADA A FUNCIONÁRIOS DA UNIDADE DO SAMU DA III MACRORREGIÃO DO ESTADO DO PERNAMBUCO, RESPECTIVAS BASES DESCENTRALIZADAS CONSORCIADOS NO PROJETO DO SAMU-CIMPAJEÚ, GERIDA PELO INSTITUTO DE TÉCNICA E GESTÃO MODERNA - ITGM.

Prazo de Realização: 02 (dois) dias – art. 35, parágrafo segundo do Regulamento Interno - Emergencial.

Cronograma:

AÇÃO	DATAS
Aviso de Lançamento	06/09/2022
Visita Técnica	Dispensada
Limite de Proposta	Até o dia 09/09/2022

ITGM

INSTITUTO DE TÉCNICA E GESTÃO MODERNA SETOR DE COMPRAS E CONTRATOS

**CONCORRÊNCIA SIMPLIFICADA COM URGÊNCIA Nº 003/2022
INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO**

O **INSTITUTO DE TÉCNICA E GESTÃO MODERNA**, entidade privada, sem fins lucrativos, representado pelo Gerente do Setor de Compras e Contratos, resolve efetuar Concorrência Simplificada com urgência, a fim de selecionar de contratação de empresa para prestação de serviços de fornecimento de alimentação destinada a funcionários da unidade do Samu da III Macrorregião do Estado Do Pernambuco, respectivas bases descentralizadas consorciados no projeto do SAMU-CIMPAJEÚ, gerida pelo Instituto de Técnica E Gestão Moderna - ITGM.

O presente Edital rege-se pelas disposições contidas no Regulamento de Compras e Contratação de Obras e Serviços do ITGM, que se encontra disponível no sítio eletrônico (www.itgmnordeste.com.br), juntamente com este edital.

Para a participação na presente Concorrência Simplificada, o proponente deverá comprovar a sua especialidade de prestação de serviços, descritos acima, bem como atender a todos os requisitos de qualificação jurídica, econômico-financeira e técnica, e demais exigências constantes no Termo de Referência, documento integrante deste Edital.

Os proponentes interessados no objeto deste Instrumento Convocatório deverão apresentar propostas **até o dia 09 de setembro de 2022**, preferencialmente através do encaminhamento eletrônico da proposta de preços e documentos de habilitação do endereço enviar para o e-mail: contratositgm.ne@gmail.com.

Os interessados poderão encaminhar os envelopes por correio, porém, somente serão considerados os envelopes entregues à Comissão Julgadora até a data, horário e local designados, não sendo a da unidade do Samu da III Macrorregião do Estado Do Pernambuco responsável por atraso, extravio ou qualquer outro contratempo.

Será julgado vencedor o proponente que apresentar a proposta de **MENOR PREÇO UNITÁRIO**, obedecendo aos critérios deste Instrumento Convocatório e conforme as especificações técnicas contidas no Termo de Referência.

O **ITGM** informa que os proponentes poderão adquirir o presente Edital e demais documentos do procedimento de escolha de fornecedor no sítio eletrônico do Instituto (www.itgmnordeste.com.br).

O **ITGM** poderá, mediante decisão fundamentada, revogar o procedimento de escolha a qualquer tempo, antes da formalização do respectivo contrato, para atender a razões de conveniência, bem como anular o procedimento, se constatada irregularidade ou ilegalidade, sem que disso resulte, para os participantes, direito a reclamação ou indenização.

DA IMPUGNAÇÃO - Até 24 (vinte e quatro) horas, antes da data fixada para a data limite de encaminhamento da proposta, poderão ser solicitados pedidos de impugnação ou esclarecimentos ao ITGM prestar as informações no prazo de 24h00min. Os pedidos de impugnação e esclarecimentos poderão ser solicitados via e-mail e-mail: contratositgm.ne@gmail.com. Os mesmo nao possuem efeito suspensivo.

DAS FASES DO PROCESSO DE JULGAMENTO:

O procedimento concorrência simplificado com urgência será composto pelas seguintes fases:

- a) Os interessados deverão apresentar propostas **até o dia 09 de setembro de 2022**, preferencialmente através do encaminhamento eletrônico da proposta de preços e documentos de habilitação para o e-mail: contratositgm.ne@gmail.com.
- b) Após o prazo de encaminhamento a comissão julgadora examinará os documentos apresentados bem como as proposta de preços apresentadas, em confronto com as exigências do instrumento convocatório, devendo recusar a participação dos interessados que deixarem de atender a normas e condições aqui fixadas;
- e) lavrar ata circunstanciada pela comissão julgadora, com o resultado da análise da documentação apresentada, bem como das proposta de preços ao final da qual deverá emitir seu julgamento,
- f) Divulgação do resultado do julgamento com o nome do vencedor no sítio eletrônico (www.itgmnordeste.com.br) para correr o prazo recursal ou de impugnação ao resultado do julgamento;
- g) Julgamento de eventuais recursos;
- h) Despacho a autoridade competente para adjudicação/homologação do processo;
- i) Adjudicação e Homologação;
- j) Chamamento formal para a assinatura de Termo de Contrato, observando o prazo para o comparecimento deste.

DOS RECURSOS: Das decisões da Comissão de Julgamento caberá recurso, que poderá ser interposto no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da data da publicação do resultado do Julgamento.

Da interposição de recurso caberá impugnação pelas demais proponentes, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da comunicação relativa à interposição do recurso. No mesmo prazo, a Comissão de Julgamento se manifestar-se-á sobre o recurso, poderá reconsiderar sua decisão ou submetendo-o à decisão da autoridade superior.

Os recursos deverão observar os seguintes requisitos:

- a) Ser devidamente fundamentados;
- b) Ser assinados por representante legal ou procurador com poderes suficientes;
- c) Ser protocolados no mesmo local indicado no preâmbulo deste EDITAL para o recebimento dos envelopes de habilitação e propostas; e
- d) Não será admitida a apresentação de documentos ou informações que já deveriam ter sido apresentados juntos aos documentos e proposta de preços e cuja omissão não tenha sido suprida na forma estabelecida neste EDITAL.

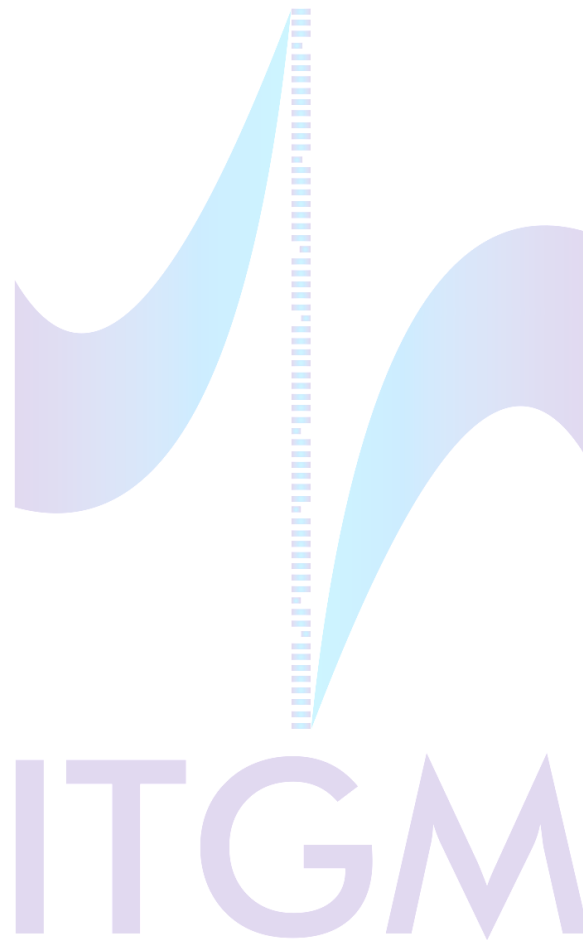
Os recursos interpostos fora do prazo ou em local diferente do indicado não serão reconhecidos.

Os recursos contra os atos decisórios terão efeito suspensivo obrigatório.

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

Decorridos os prazos sem a interposição de recursos ou após o seu julgamento ou, ainda, após manifestação expressa de desinteresse em recorrer, a vencedora será considerada apta a celebrar o Contrato.

DILIGÊNCIA: É facultada à Comissão Julgadora, em qualquer fase do processo, a promoção de diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do Processo, vedada a inclusão posterior de documentos ou informações que deveriam constar originariamente da proposta.



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO:

1.1 CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO DESTINADA A FUNCIONÁRIOS DA UNIDADE DO SAMU DA III MACRORREGIÃO DO ESTADO DO PERNAMBUCO, RESPECTIVAS BASES DESCENTRALIZADAS CONSORCIADOS NO PROJETO DO SAMU-CIMPAJEÚ, GERIDA PELO INSTITUTO DE TÉCNICA E GESTÃO MODERNA - ITGM.

2. JUSTIFICATIVA:

2.1. A presente contratação tem o intuito de tornar o preparo e a distribuição de alimentos mais eficiente e eficaz, na perspectiva qualitativa e quantitativa, proporcionando otimização de custos, bem como a melhoria no recebimento de gêneros alimentícios e execução das atividades de preparação de refeições, por meio da atuação de empresa especializada no ramo de alimentação hospitalar, assegurando uma alimentação balanceada em condições higiênico-sanitárias adequadas, a serem distribuídas aos funcionários da unidade do Samu da III macrorregião do Estado do Pernambuco, respectivas bases descentralizadas Consorciados no Projeto do Samu-Cimpajeú.

3 – LOCAL DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO

3.1 – Os serviços serão prestados na Unidade do SAMU da III MACRORREGIÃO do Estado do Pernambuco, localizada à Avenida Projetada, S/N, Vila Bela – Serra Talhada/PE - CEP: 56.900-000, geridas pelo Instituto de Técnica e Gestão Modernas – ITGM.

4 – PROPOSTA DE PREÇOS

4.1 - Para formulação da proposta comercial e estabelecimento do valor dos serviços, a proponente deverá utilizar o preço real de mercado.

5 – CRITÉRIO DE JULGAMENTO

5.1 - Sagra-se-á vencedora a proponente que, devidamente habilitada, apresentar o **MENOR PREÇO**, observadas as demais exigências deste instrumento.

6 – DAS ATRIBUIÇÕES DO GERENTE DO CONTRATO

6.1 - Fiscalizar rotineiramente a manutenção das instalações gerais e especiais dos equipamentos e de todo material utilizado, bem como exigir da CONTRATADA a reposição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso.

6.2 - Solicitar a substituição imediata de qualquer material e/ou gênero que não atenda às exigências do serviço. A Administração da Unidade do SAMU da III MACRORREGIÃO do Estado do Pernambuco tem a prerrogativa de recusar o produto/serviço que se apresente deteriorado, defeituoso, de má qualidade e/ou não satisfatório.

6.3 - Atestar a Nota Fiscal/Fatura apresentada pela CONTRATADA, quanto à prestação de serviços, desde que tenham sido cumpridas todas as exigências contratuais.

6.4 - Acompanhar, avaliar e, se necessário, emitir considerações a respeito do contido no Livro de Escala de Serviço, no que diz respeito à assiduidade dos funcionários e do cumprimento do quantitativo do quadro diário.

6.5 - Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção. Caso não seja solucionada a pendência no prazo estipulado pela fiscalização do CONTRATO, deverá ser acionado o setor competente.

6.6 - Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da CONTRATADA que estiver sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.

- 6.7 - Conferir e aprovar somente o número das refeições efetivamente fornecidas, solicitadas e aceitas que se façam necessárias, a qualquer tempo.
- 6.8 - O julgamento sobre as condições e qualidade dos produtos, e consequente recusa ou aceitação dos mesmos, inclusive usando o critério de palatabilidade.
- 6.9 - Fornecer o discriminativo numérico de refeições, bem como a correspondente listagem nominal, para fins de controle local de funcionários.
- 6.10 - Ter acesso, a qualquer hora, às dependências entregues à CONTRATADA, para fiscalização permanente dos serviços.
- 6.11 - Não permitir que a mão de obra disponibilizada pela CONTRATADA execute tarefas em desacordo com as preestabelecidas.
- 6.12 - Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA para execução dos serviços.
- 6.13 - Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
- 6.14 - Manter as condições higiênico-sanitárias das instalações.

7 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO ÀS DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS

- 7.1 - Possuir obrigatoriamente cozinha industrial e estoque central situados no Estado de Pernambuco.
- 7.2 - Dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) para unidades que manipulem alimentos. Estes documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido, na Unidade.
- 7.3 - Executar e prestar os serviços nas dependências do para atender a Unidade do SAMU da III MACRORREGIÃO do Estado do Pernambuco, nos setores e horários estabelecidos, durante 24 horas, inclusive aos Sábados, Domingos e feriados.**
 - 7.3.1 - Caso para atender a Unidade do SAMU da III MACRORREGIÃO do Estado do Pernambuco, não ofereça condições para elaboração das grandes refeições, a CONTRATADA obrigar-se-á a produzi-las em local de sua propriedade e transportá-las para a Unidade, sem onerar o custo.
- 7.4 - Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender o objeto deste Termo de Referência.
- 7.5 - Repor e/ou complementar, sempre que necessário, o material e equipamento recebido da CONTRATANTE, de modo que o atendimento não fique prejudicado.
- 7.6 - Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso.
- 7.7 - Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal, dietética e/ou lactário).
- 7.8 - Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.
- 7.9 - Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pela CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação.
- 7.10 - Manter as condições higiênico-sanitárias das instalações.
- 7.11 - Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações, equipamentos e utensílios para atender a Unidade do SAMU da III MACRORREGIÃO do Estado do Pernambuco, bem como tudo que a ela disser respeito.
- 7.12 - Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE.
- 7.13 - Fazer a manutenção preventiva, corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade da CONTRATANTE, quando disponível na Unidade, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.
- 7.14 - Responder pelos danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução pela administração.

7.15 - Utilizar material descartável de qualidade comprovada, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento.

8 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO À ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS

8.1 - Elaborar cardápios mensais completos de refeições para funcionários, submetendo-os a apreciação da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (TRINTA) DIAS para sua execução.

8.2 - Fornecer semanalmente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do SAMU.

8.3- Os cardápios para atendimento ao refeitório deverão incluir sempre uma opção de substituição para as preparações proteicas das grandes refeições, como segue:

- Para carne branca: carne vermelha;
- Para carne vermelha: carne branca;
- Para embutidos, vísceras, carne de porco: carne branca ou ovo, de acordo com as preparações definidas a critério da CONTRATANTE.

9 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO FORNECIMENTO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

9.1 - Responsabilizar-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal e outros.

9.2 - Encarregar-se pelo adequado armazenamento dos gêneros alimentícios, em setor próprio da unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste Termo de Referência.

9.3 - Utilizar gêneros alimentícios e produtos dietéticos devidamente inspecionados e homologados pelos órgãos governamentais brasileiros competentes, e cuja qualidade seja comprovada.

9.4 - Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (geladeiras, freezers, refresqueiras, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos), registrando todas as temperaturas diariamente para serem anexadas na Unidade.

9.5 - Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento e armazenamento, conforme os termos da RDC nº. 216, de 15/09/94 - ANVISA.

9.6 - Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pela Administração da UNIDADE.

9.7 - Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros, de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação.

9.8 - Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução nº. 216, 15/09/04 (ANVISA).

9.9 – Fornecer equipamentos como termômetro e balança calibrada para controle de temperaturas, recebimento e pesagem de sobras.

9.10 - Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço.

10 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

I. É vedado a CONTRATADA, em qualquer hipótese, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições.

II. Observar os horários estabelecidos para fornecimento e distribuição de refeições a critério da CONTRATANTE.

III. Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral, necessários à execução dos serviços.

IV. Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas, garantindo o bom atendimento aos comensais no refeitório.

- V. É expressamente vedado à CONTRATADA a utilização das dependências da UNIDADE para preparo/fornecimento/distribuição de refeições para outras unidades/estabelecimentos que não estejam sob a gestão do ITGM.
- VI. Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, os padrões de higiene e segurança e, no que couber, a Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.
- VII. Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus, em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição.
- VIII. Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.
- IX. No caso da Unidade receber refeições transportadas, a CONTRATADA deverá apresentar laudo de potabilidade da água utilizada no preparo das refeições, sempre que solicitado, ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (enchentes, etc.), bem como anexar o comprovante da limpeza dos reservatórios de água.
- X. Entregar ao CONTRATANTE porções de todas as refeições elaboradas para degustação, com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente a alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo.
- XI. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica.
- XII. Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros, com autorização da UNIDADE.
- XIII. Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, obedecendo às disposições legais da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.
- XIV. Coletar amostras de no mínimo 100g de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72h (setenta e duas horas) para eventuais análises laboratoriais, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.
- XV. O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfície e das mãos dos manipuladores, deverá ser realizado TRIMESTRALMENTE e sempre que solicitado pela CONTRATANTE, ficando a cargo da CONTRATADA, arquivando-se os originais dos registros da operação na Unidade.
- XVI. Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso a Administração da UNIDADE.
- XVII. Deverá garantir a distribuição pontual de refeições no refeitório e outros locais designados pela Administração da Unidade.
- XVIII. Assegurar as reservas de refeições solicitadas com antecedência pela CONTRATANTE para os funcionários, obedecendo toda a composição do cardápio do dia.
- XX. Fornecer sachê de sal, açúcar, adoçante, palito, azeite extravirgem e vinagre em garrafa e/ou similar junto com as refeições.
- XXI. Todos os itens que compõem as refeições deverão estar identificados com etiquetas.
- XXII. Dispor de balcão térmico quente e frio em tamanho suficiente de acordo com os itens que compõem as refeições.

11 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO À HIGIENIZAÇÃO

- I. Atender as disposições da Resolução nº. 216 de 15/09/04 - ANVISA, referente ao Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos.

- II. Utilizar para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos, das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, cocção e consumo (lactário, copas e refeitórios, de acordo com o tipo de material, hipoclorito de sódio 100-250 ppm pronto uso, álcool 70% pronto uso ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde.
- III. Utilizar solução de hipoclorito de sódio 1% pronto uso para desinfecção de mamadeiras.
- IV. Utilizar solução de hipoclorito de sódio 0,02% pronto uso para sanitização de frutas e vegetais crus.
- V. Utilizar na complementação da higiene das mãos soluções antissépticas tais como álcool 70%, soluções iodadas, iodóforo, clorexidina ou outros aprovados pelo Ministério da Saúde.
- VI. Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste Termo de Referência, cumprindo cronograma de higienização pré-estabelecido pela CONTRATANTE.
- VII. Não poderão ser despejados ou escoados em esgoto público ou quaisquer outras áreas não preparadas para esse objetivo óleos vegetais, animais ou minerais. Não havendo infraestrutura própria, deverão os mesmos ser armazenados em recipientes fechados e retirados por empresa qualificada, sem ônus para a CONTRATANTE.
- VIII. Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados.

12 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO A SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

12.1 - Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência.

13 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA

- I. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste Termo de Referência, substituindo imediatamente em caso de falta.
- II. Manter, em tempo integral, equipe de nutricionistas, bem como pessoal de infraestrutura, de forma a garantir o bom funcionamento do serviço.
- III. Caberá à CONTRATADA todo o ônus de natureza trabalhista, previdenciária e alimentícia de seus funcionários.
- IV. Manter sempre um preposto, Nutricionista, com poderes para deliberação e/ou atender a qualquer solicitação da CONTRATANTE quanto a tudo que se relacione a boa execução dos serviços contratados.
- V. Instruir seus funcionários a cumprir o regulamento da Unidade onde serão prestados os serviços.
- VI. Fornecer uniformes, de acordo com a função, no mínimo três jogos, na cor branca, compostos por cobertura adequada para a cabeça, calças, vestidos, aventais, capotes, máscara, gorro, propés, luvas, sapatos ou botas, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), observando o zelo por sua conservação.
- VII. Fiscalizar e punir qualquer funcionário flagrado ou em convivência na distribuição de refeições a pessoas não autorizadas (inclusive parentes, visitantes ou qualquer pessoa estranha ao serviço).
- VIII. Realizar exame médico dos funcionários (admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho) de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e o Programa de Proteção Radiológica Ocupacional do Ministério do Trabalho.
- IX. A CONTRATADA é obrigada observar e atender os parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionista, em especial a Resolução CFN nº. 380/05.
- X. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho Regional de Nutrição.
- XI. Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças, afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo completo o quadro de funcionários necessários para a execução dos serviços objeto deste Termo de Referência.

- XII. Fornecer crachás de identificação com fotografia recente a todos os seus funcionários em serviço nas dependências da UNIDADE gerida pela CONTRATANTE.
- XIII. Afastar imediatamente das dependências da UNIDADE qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada à CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição.
- XIV. Promover treinamentos TRIMESTRAIS ou sempre que houver necessidade, teóricos e práticos, de toda Equipe de Trabalho.
- XV. Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências da UNIDADE, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia para com os colegas de trabalho e os funcionários da CONTRATANTE.
- XVI. Apresentar mensalmente, juntamente com a Nota Fiscal, comprovante da quitação dos encargos trabalhistas e impostos fiscais dos funcionários que atuem diretamente na execução dos serviços;
- VXI. A não apresentação desses comprovantes poderá acarretar na retenção dos créditos da CONTRATADA. Declarar, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer ao CONTRATANTE todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades;

14 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO TRANSPORTE DE ALIMENTOS

- I. Transportar as refeições e descartáveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.
- II. Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portarias CVS Nº 15, de 07/11/91, alterada pela Portaria CVS nº. 06, de 10/03/99.
- III. A utilização de veículos para o transporte de alimentação também é OBRIGATÓRIA para aquelas Unidades que dispõem de pavilhões asilares.
- IV. Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, de acordo com a Portaria CVS Nº. 15/91, de 07/11/91 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de 10/03/99.
- V. O veículo utilizado para as refeições transportadas deverá ter a cabine isolada da parte que contém os alimentos e deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável, não podendo transportar pessoas e/ou animais e produtos tóxicos.
- VI. Os contentores devem sempre ser depositados sobre estrados de polietileno e não diretamente sobre o piso. Ademais, devem-se utilizar prateleiras e estrados removíveis.
- VII. Deverá constar nos lados direito e esquerdo do veículo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento os seguintes dizeres: Transporte de alimentos, Nome, Endereço, Telefone da empresa e Produto Perecível.
- VIII. O transporte de alimentos prontos para o consumo deve obedecer às normas técnicas que possam garantir as qualidades nutricional, sensorial, microbiológica e físico química dos produtos. Desta forma, os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e a deterioração do produto.
- IX. Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação ou a recontaminação, ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes.
- X. A distribuição dos alimentos quentes deve observar os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações a 60°C por no máximo 6 horas, segundo Resolução nº. 216, 15/09/04. Ademais os alimentos quentes devem ser transportados em recipientes com proteção isotérmicas, mantendo a temperatura mínima de 65°C, conforme o estabelecido pela Portaria nº. CVS-15/91, de 07/11/1991, com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de 10/03/99.
- XI. Caso seja necessário para garantir uma melhor qualidade e aceitação das refeições poderá a CONTRATANTE solicitar uma temperatura de distribuição acima da recomendada na referida Resolução.

- XII. A distribuição de alimentos refrigerados deve observar também os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações em temperaturas inferiores a 10°C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 2 °C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas e para o transporte deve-se manter a temperatura ao redor de 4°C, não ultrapassando 6°C, conforme o estabelecido pela Portaria n°. CVS - 15/91 de 07/11/1991 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS N°. 6/99, de 10/03/99.
- XIII. Deverá manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme.
- XIV. A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela CONTRATADA.
- XV. A planilha de controle de temperatura e tempo de espera para distribuição do alimento nas Unidades deve ser apresentada sempre que solicitadas, caso as temperaturas das diversas preparações não estejam de acordo com as normas de segurança ações corretivas devem ser postas em prática.
- XVI. Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.
- XVII. Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pela Gerência de Contratos.
- XVIII. Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de 30 minutos. Após este prazo aplicar-se-á o desconto de acordo com o especificado no presente Termo de Referência.
- XIX. Os responsáveis pela entrega e distribuição das refeições deverão estar devidamente uniformizados.
- XX. É totalmente proibido o transporte das refeições em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda as Normas da Vigilância Sanitária.
- XXI. Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos.
- XXII. Garantir que o transporte de produtos perecíveis ocorra em material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária.
- XXIII. Assegurar que os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não representem fonte de contaminação ou dano para os alimentos, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte.
- XXIV. A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.

15 - QUANTO ÀS OBRIGAÇÕES GERAIS

- I. Para atender a Unidade do SAMU da III MACRORREGIÃO do Estado do Pernambuco, a CONTRATADA deverá complementar sob as suas próprias expensas, todos os equipamentos (geladeira, forno elétrico, fresqueira e balcão térmico) e utensílios necessários a execução dos serviços objeto deste Termo de Referência.
- III. A CONTRATADA não poderá utilizar-se dos serviços de estudantes de Nutrição ou encarregados para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior.
- IV. O ITGM, através da Administração da Unidade e de sua gerência de Contratos, realizará para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Quanto às refeições transportadas, prevalecerá o quantitativo requisitado pela CONTRATANTE.
- V. Em caso de obras na cozinha ou em outras dependências entregues à CONTRATADA que impeçam o seu funcionamento regular, os serviços não poderão ser paralisados, devendo a CONTRATADA, por meio de providências próprias e em local previamente aprovado pela CONTRATANTE, continuar a prestá-lo sem ônus de qualquer natureza e sem prejuízo para a alimentação dos beneficiários do Serviço.
- VI. Para assegurar a qualidade das refeições nas unidades transportadas, a Gerência de Contratos do ITGM poderá fazer visitas de inspeção periódicas na cozinha da CONTRATADA, sem aviso prévio, sendo utilizado nessas ocasiões o formulário de visita, e inclusive, se se fizer necessário, máquina fotográfica.

16 – VIGÊNCIA CONTRATUAL

16.1 - O prazo de vigência do instrumento contratual será da data da assinatura do termo de contrato até 31 de agosto de 2023, podendo ser renovado por igual período, desde que mantidas as condições de habilitação da CONTRATADA e a economicidade da proposta apresentada.

16.2 - A eficácia jurídica do instrumento contratual ficará condicionada à vigência do Contrato de Gestão 001/2021 - SAMU-CIMPAJEÚ, entre o **INSTITUTO DE TÉCNICA E GESTÃO MODERNA** - ITGM, para a gestão dos serviços de saúde para a Unidade do SAMU da III MACRORREGIÃO do Estado do Pernambuco, de tal modo que a extinção do contrato principal, independentemente de motivo ou forma, mesmo que por imputação de culpa, extinguirá, ipso facto, a relação jurídica contratual que decorrer da presente concorrência, sem quaisquer direitos a indenização, retenção ou compensação por parte da Contratada.

17 – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- a) Designar, no mínimo, um profissional responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, garantindo o acesso às informações necessárias e ao cumprimento de todos os itens acordados neste documento e seus anexos;
- b) Cumprir os compromissos financeiros assumidos com a empresa a ser contratada, de acordo com o contrato, mediante as notas fiscais/faturas, devidamente atestadas;
- c) Fornecer e colocar à disposição da CONTRATADA, todos os elementos e informações que se fizerem necessários à prestação dos serviços;
- d) Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências do Hospital, para execução do Contrato;
- e) Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto do contrato, que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
- f) Disponibilizar instalações necessárias à execução dos serviços.

17.1 - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

- I. Resolução nº. 200 CFN/98 – Dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas conforme área de atuação.
- II. Ato CRN4, nº. 600/2018 – Dispõe sobre parâmetros quantitativos por área de atuação do nutricionista e determina outras providências.
- III. Portaria nº. 1.428 de 26 de novembro de 1993 – Regulamenta a licença para inspeção sanitária de alimentos e as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de serviços na área de alimentos.
- IV. Portaria MS nº. 326/1997 – Dispõe sobre o regulamento das condições higiênico – sanitárias e Boas Práticas para estabelecimento produtor/industrializado de alimentos.
- V. Resolução – RDC/ANVISA nº. 12 – Determina o padrão microbiológico para alimentos.
- VI. Portaria MT nº. 3.214/1978 – Determina as normas regulamentadoras (NR) da legislação trabalhista.
- VII. Decreto RJ nº. 20.356/1994 – Determina a periodicidade de limpeza de reservatórios de água e realização de análise de potabilidade.
- VIII. Decreto RJ MUN. Nº. 6.235/1986 – Determina as condições higiênico-sanitárias para estabelecimentos manipuladores de alimentos.
- IX. Resolução – RDC/ANVISA nº. 275/2002 – Determina a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializadoras de alimentos.
- X. Portaria MS nº. 1.469/2000 – Determina o padrão microbiológico da água.
- XI. RDC nº. 33/2003 - Dispõem sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.
- XII. Norma Técnica nº. 42-60-01, de 05/05/03 da COMLURB.
- XIII. Resolução SES nº. 2.434, de 15/06/2004.
- XIV. Lei Federal nº. 10.741, de 01/10/2003.
- XV. Portaria CVS nº. 15, de 07/11/1991
- XVI. Portaria CVS nº. 06, de 10/03/1999.

XVII. RDC nº. 216, de 15/09/2004 - ANVISA.

XVIII. Lei nº. 8.069, de 13/07/90. GERÊNCIA

17.2 – TERMOS TÉCNICOS

A fim de evitar possíveis dúvidas de interpretação dos termos técnicos utilizados, ficam assentadas as seguintes definições e conceituações:

- Refeição - qualquer fração de ração (ração = total de alimentos fornecidos a uma pessoa nas 24 horas do dia);
- Desjejum - pequena refeição servida pela manhã;
- Merenda - pequena refeição servida entre o almoço e jantar;
- Almoço e jantar - Refeições principais ou grandes refeições;
- Cardápio - é a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos;
- ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

17.3 - CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS)

17.3.1 - Alimentação de funcionários:

- PEQUENAS REFEIÇÕES
- GRANDES REFEIÇÕES

PEQUENAS REFEIÇÕES		Desjejum		Merenda
Valor energético aproximado (kcal)		490 Kcal		490 Kcal
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ml	50	50
	LEITE (*)	ml	150	150
	(INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDENATADO) (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE OU ACHOCOLATADO)	ml	200	200
II	PÃO (SAL OU DOCE) OU BOLO SIMPLES	G	50	50
		G	80	80
III	MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	UND	1(10G)	1(10G)

OBS: (*) O ITEM LEITE DE VACA DEVERÁ SER DO TIPO EMBALAGEM TETRAPACK OU EM PÓ.

GRANDES REFEIÇÕES		Almoço		Jantar
Valor energético aproximado (kcal)		1.200 Kcal		1.200 Kcal
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA: VEGETAIS A, B E/OU C, MASSAS LEGUMINOSAS, EM SALADAS OU SOPAS	G	80	80
		ML	250	250
II	CEREAL (ARROZ PARBOILIZADO, BRANCO OU INTEGRAL)	G	200	200
III	LEGUMINOSAS (FEIJÃO PRETO O CARIOQUINHA)	G	150	150

IV	- CARNE BOVINA	G	120	120
	- OU AVES (SEM OSSO / COM OSSO)	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILÉ / POSTA)	G	120/200	120/200
	- OU FÍGADO, LÍNGUA, BUCHO	G	120	120
	- OU CARNE SECA,	G	120	120
	- OU LÍNGUIÇA	G	120	120
	- OU CARNE SUINA (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	120/170	120/170
	- OU STROGONOFF	G	150	150
	- OU LASANHA, EMPADÃO, BOLO DE BATATA/AIPIM, “ESCONDIDINHO”	UND	250	250
	- OVOS		2	2
V	GUARNIÇÃO: VEGETAIS A, B OU C.	G	150/20	150/200
	- OU MASSA	G	100	100
	- OU FAROFA	G	50	50
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA		100	100
VI	SOBREMESAS:	G	150	150
	- FRUTAS/SALADA DE FRUTAS(*)	G	250	250
	- OU MELANCIA/MELÃO	G	70/70	70/70
	- OU DOCES (PASTA/CREMOSO/ INDIVIDUAL DE QUALIDADE)	G	100/100/100	100/100/100
	- OU GELATINA, PUDIM, FLAN	G		
VII	REFRESCO C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	200	200

OBS: (*) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

17.4 - VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES:

VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPONENTES DOS CARDÁPIOS VÁLIDOS PARA TODO O MÊS, INCLUINDO TODAS AS GRANDES REFEIÇÕES				
CARNES	TIPO OU CORTE	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTROS	FREQUÊNCIA (Nº DE VEZES)	
			SEMANAL	QUINZENAL
1	AVES	FILE DE FRANGO OU FRANGO EM PEDAÇO (PEITO, COXA OU SOBRECOXA)	04	-----
2	PEIXES	FILÉ DE PESCADA, CAÇÃO, VIOLA, MERLUZA OU POSTA CAÇÃO.	02	-----
3	FÍGADO		----	01
4	DOBRADINHA	FRESCA	----	01
5	SUÍNOS LÍNGUA	COPA LOMBO, CARRÉ,	01	-----

	EMBUTIDOS	SALSICHÃO, LINGUIÇA etc.	ENSOPADO, FRITO ENSOPADO, FRITO		
6	CARNE SECA		ENSOPADO	----	01
7	BOVINO	CHÃ DE DENTRO, LAGARTO, PATINHO ALCATRA.	BIFE ACEBOLADO, MOÍDA, ASSADA; ROLÉ, PANELA, PICADINHO, GOULASH; STROGONOFF, À PARMEGIANA LASANHA COM RECHEIO DE CARNE	PARA COMPLEMENTAR A FREQUÊNCIA MENSAL	

VARIÇÃO	
ITENS	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTRAS
1 - SALADAS	DE VEGETAIS A, B OU C (*) OU LEGUMINOSAS COZIDOS, SIMPLES OU MISTAS, TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.
2 - SOPAS	DE VEGETAIS A, B OU C (*), MASSAS, CEREAIS E LEGUMINOSAS. CANJA
3 - ARROZ	ARROZ BRANCO, PARBOILIZADO OU INTEGRAL
4 - FEIJÃO	PRETO, MULATINHO, BRANCO, MANTEIGA, ETC
5 - GUARNIÇÕES	VEGETAIS A, B OU C (*): PURÊ, CREME, PANACHE, JARDINEIRA, SOUFLÊ FARINHAS: FAROFA, PIRÃO, POLENTA. MASSA: TALHARIM, ESPAGUETE, NHOQUE, PENNE, PARAFUSO
6 - MOLHOS	À CAMPANHA, ACEBOLADO, FERRUGEM, DE MANTEIGA COM SALSA, BRANCO, MAIONESE, DE TOMATE E OUTROS.
7 - OVOS	PARA ENRIQUECIMENTO OU COMPLEMENTAÇÃO DA PREPARAÇÃO.
8 - SOBREMESAS	FRUTAS INTEIRAS OU SUBDIVIDIDAS (*) FRUTAS COZIDAS, ASSADAS OU EM COMPOTAS (*) DOCES CREMOSOS DE FRUTAS, INDIVIDUAIS, DE LEGUME OU DE LEITE. CREMES, PUDINS, GELATINAS E FLANS.
9 - REFRESCO	DE SUCOS INDUSTRIALIZADOS, CONTENDO A POLPA DE FRUTA, DILUÍDOS NOS PERCENTUAIS INDICADOS NA EMBALAGEM OU QUANDO NATURAL DILUÍDO A CRITÉRIO DA CONTRATANTE (DEPENDENDO DA FRUTA).
10 - CONDIMENTOS E OUTROS	NO PREPARO DE GRANDES REFEIÇÕES SERÃO UTILIZADOS: - SAL REFINADO, IODADO, COM BAIXO GRAU DE UMIDADE - ALHO E MASSA OU POLPA DE TOMATE - CEBOLA - TOMATE - VINAGRE OU SUCO DE LIMÃO. - PIMENTÃO, SALSA, CEBOLINHA E OUTROS - ÓLEO (SOJA, MILHO, ARROZ, GIRASSOL, CANOLA) - AZEITE DE OLIVA PARA COCÇÃO OU TEMPERO. - ERVAS SECAS OU FRESCAS.

5G
Q.S(**)
Q.S
Q.S
Q.S
Q.S
Q.S
Q.S
Q.S

OBS 1: (*) VEGETAIS E FRUTAS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA.

OBS 2: (**) QS: quantidade suficiente.

OBS 3: PODERÃO SER INCLUÍDAS OUTRAS PREPARAÇÕES A CARGO DA CONTRATANTE.

17.13 – DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO MENSAL E FATURAMENTO

17.13.1 - A Nota Fiscal e o Relatório de Avaliação do Serviço prestado mensalmente deverão ser atestados pela Coordenação Administrativa da UNIDADE, com assinatura e carimbo próprios.

a) O **CONTRATANTE** deverá comunicar imediatamente ao **CONTRATADO** o recebimento de eventuais notificações de autuação decorrentes de sua atividade. A **CONTRATADA** será responsável pelos valores cobrados diretamente do Estado pelos órgãos de fiscalização de atividades (como, por exemplo, o Ministério de Trabalho e Emprego), decorrentes da atividade objeto do contrato, valores estes que serão retidos do valor devido pela prestação do serviço do mês subsequente à notificação, como garantia do débito exigido do **CONTRATANTE**.

b) O **CONTRATANTE** deverá liberar o valor retido pelo Estado, caso a **CONTRATADA** comprove posteriormente que a autuação não decorreu de sua atividade, anule a autuação ou por qualquer outro modo impeça definitivamente a cobrança.

17.14. - Apresentar, sempre que solicitado pelo **CONTRATANTE**, os documentos abaixo relacionados:

- Recolhimento da contribuição previdenciária estabelecida para o empregador e de seus empregados, conforme dispõe o art. 195, § 3º da Constituição Federal;
- GFIP (cópia do Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social, referente ao mês anterior);
- Cópia da Guia de Recolhimento do FGTS (GRF) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;
- Cópia da relação dos prestadores de serviço lotados nas Unidades Hospitalares, constantes no arquivo SEFIP;
- Cópia da Guia da Previdência Social (GPS) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet; Relatório de concessão de férias e correspondente pagamento do adicional de férias, na forma da Lei;
- Atestados de saúde ocupacional referente à realização de exames admissionais, demissionais, periódicos, mudança de função e retorno ao trabalho quando pertinente;

17.15. - A Gerência de Contratos é responsável pelo acompanhamento da prestação de serviço e deverá receber uma cópia de cada Nota Fiscal com suas respectivas planilhas e mapa com a frequência diária de comensais de acordo com o controle da unidade.

17.15.1. - O faturamento será mensal, incidindo sobre as refeições, unidade ou fração de unidade de alimentos e preparações efetivamente fornecidas, respeitando o critério a seguir estabelecido:

CLIENTELA	FORMA DE COBRANÇA	TIPO DE REFEIÇÃO OU DIETA
SERVIDORES	POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE REFEIÇÃO	DESJEJUM / ALMOÇO / MERENDA/ JANTAR/

OBS 1: (*) Para as acompanhantes que estão na pediatria, grávidas e/ ou amamentando deverá ser fornecida a merenda.

OBS 2: (**) As grandes refeições fornecidas para pacientes infantis com idade até 12 anos terão preço unitário fixado em 80% do valor praticado para as dietas básicas.

OBS 3: (***) As dietas líquidas fornecidas para pacientes terão preço unitário fixado em 60% (sessenta por cento) do valor praticado para as dietas básicas.

17.16. - O pagamento da(s) Nota(s) Fiscais/Fatura, só será efetuado mediante assinatura no verso de cada Fatura e preenchimento/assinatura do relatório de avaliação de desempenho mensal pelo Coordenador Administrativo da unidade ou, na sua impossibilidade, pelo Gerente de Contratos da **CONTRATANTE**.

17.17. - LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO PARA PACIENTES:

A.1 - UTENSÍLIOS

A.1.1 Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em aço inoxidável de primeira qualidade;

A.1.2 Copo térmico com tampa própria.

A.1.3 Recipientes isotérmicos para transporte de sorvetes, picolés e gelatinas para distribuição aos pacientes.

A.2 - MATERIAL DESCARTÁVEL

A.2.1 Copo plástico que não se deforme com o manuseio normal, com capacidade de 300 ml (com tampa) para fornecimento de líquidos;

A.2.2 Guardanapo de papel branco com 24 x 24 cm, de 1ª qualidade;

A.2.3 Embalagem plástica com tampa para sobremesa;

A.2.4 Embalagem plástica para talheres;

A.2.5 Etiqueta para identificação de acordo com a padronização da SND da unidade;

A.2.6 Embalagem aluminizada com tampa tipo “quentinha ou marmitex” com três ou quatro divisões e talheres descartáveis para setores de emergência, isolamento, etc., além de outros setores que justifiquem comprovadamente seu uso;

A.2.7 Refil para bandeja e prato térmico com três ou quatro divisões;

A.2.8 Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em material descartável de primeira qualidade;

A.2.9. Canudo articulado embalado individualmente.

A) PARA SERVIDORES:

B.1 - UTENSÍLIOS:

B.1.1 Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em aço inoxidável de primeira qualidade;

B.1.2 Prato fundo, prato raso, prato de sobremesa, xícara média com capacidade de 200/250 ml com pires, travessas individuais funda e rasa, em louça branca de primeira qualidade

B.2 - MATERIAL DESCARTÁVEL

B.2.1 Copo plástico com capacidade de 50 ml que não se deforme com o manuseio comum;

B.2.2 Copo com capacidade de 200 ml, com ou sem tampa que não se deforme com o manuseio comum;

B.2.3 Guardanapo de papel branco com 24 x 24 cm de 1º qualidade;

B.2.4 Embalagem plástica com ou sem tampa, para sobremesa;

B.2.5 Embalagem plástica para talheres.

B) UTENSÍLIO E MATERIAL DESCARTÁVEL PARA GUARDA E TRANSPORTE:

C.1 - DE GÊNEROS:

C.1.1 Contentores plásticos transparentes com tampa, de 1ª qualidade, para depósito de gêneros alimentícios;

C.1.2 Contentores plásticos isotérmicos de 1ª qualidade para transporte.

C.2 - DE LIXO:

C.2.1 Sacos plásticos apropriados de material resistente descartável de capacidade adequada aos recipientes;

C.2.2 Recipientes com tampas acionadas por pedal.

17.18 - FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

17.18.1 - A Fiscalização dos serviços será exercida pela **CONTRATANTE**, a quem incumbirá acompanhar a conformidade dos serviços, dirimindo as dúvidas que surgirem ao longo da execução do contrato, e determinando à **CONTRATADA** as providências necessárias ao seu regular e efetivo cumprimento.

17.18.2 - A atuação fiscalizadora em nada restringirá a responsabilidade única, integral e exclusiva da **CONTRATADA** no que concerne ao objeto contratado, à sua execução e às consequências e implicações, próximas ou remotas, perante o **ITGM** ou perante terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de eventuais irregularidades na fiscalização dos mesmos não implicará em corresponsabilidade do **ITGM** ou de seus prepostos.

18 – FORMA E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

18.1 - Ressalvada circunstância imprevista, o pagamento será efetuado, por meio de depósito em conta corrente de titularidade da **CONTRATADA**, entre os dias 11 e 21 do mês subsequente ao serviço prestado, mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal, que deverá conter o detalhamento dos serviços executados, e com o aceite devidamente atestado, de acordo com os valores constantes da proposta da **CONTRATADA**.

18.2 - A **CONTRATADA** deverá apresentar, mensalmente, junto com os documentos de faturamento da prestação de serviço, toda a documentação referente aos funcionários lotados nas instalações da Unidade do SAMU da III MACRORREGIÃO do Estado do Pernambuco, quando aplicável, relativas ao mês anterior ao mês faturado em referência.

18.3 - A Nota Fiscal/Fatura deverá ser atestada pela administração da Unidade do SAMU da III MACRORREGIÃO do Estado do Pernambuco e, no caso de ocorrer a não aceitação dos serviços faturados, o fato será de imediato comunicado à **CONTRATADA**, para retificação das causas de seu indeferimento.

18.4 - O pagamento da fatura à **CONTRATADA** fica condicionado à prévia comprovação de quitação de todas as obrigações trabalhistas mensais perante a **CONTRATANTE**, incluindo remuneração, eventuais adicionais devidos e encargos de FGTS e Previdenciários.

18.5 - Caso se verifique o inadimplemento da **CONTRATADA**, o **ITGM** poderá consignar o pagamento em juízo, a ser providenciado por meio adequado.

18.6 - A Nota Fiscal/Fatura, deverá vir acompanhada das devidas comprovações de regularidade da **CONTRATADA** (Certidão de Regularidade do FGTS, Certidão Negativa de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, além da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas) e Relatórios de Execução dos Serviços.

19. DA HABILITAÇÃO

19.1. O interessado na prestação do serviço objeto do presente Termo de Referência deverá, caso seja selecionado, apresentar os seguintes documentos:

I - HABILITAÇÃO JURÍDICA:

a) **NO CASO DE EMPRESÁRIO INDIVIDUAL:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

- b) **NO CASO DE SOCIEDADE EMPRESÁRIA OU EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDADE LIMITADA - EIRELI:** ato constitutivo, estatuto ou contrato social consolidado em vigor devidamente registrado no registro público de empresa mercantil da Junta Comercial (não sendo o contrato social consolidado apresentar juntamente todos os aditivos a este) em se tratando de sociedades empresárias: devendo, no caso da licitante ser a sucursal, filial ou agência, apresentar o registro da Junta onde opera com averbação no registro da Junta onde tem sede a matriz;
- c) **NO CASO DE SOCIEDADE SIMPLES:** ato constitutivo devidamente inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- d) **NO CASO DE EMPRESA OU SOCIEDADE ESTRANGEIRA EM FUNCIONAMENTO NO PAÍS:** decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ATO DE REGISTRO DE AUTORIZAÇÃO PARA FUNCIONAMENTO expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

OBS: Os documentos listados acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

- e) **CÓPIA DE DOCUMENTO OFICIAL COM FOTO E CPF,** de Sócio-Administrador ou do titular da empresa, ou presidente da cooperativa, conforme o caso;

II - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA, CONFORME O CASO:

- a) Alvará da Vigilância Sanitária, vigente.

III) REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA, conforme o caso:

- a) – Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) – Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal ou estadual, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) – Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, conforme segue:
- I) A comprovação de regularidade para com a **Fazenda Federal** deverá ser feita através da Certidão de regularidade de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND), emitidas pela Receita Federal do Brasil na forma da Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2 de outubro de 2014;
- II) A comprovação de regularidade para com a **Fazenda Estadual** deverá ser feita através de Certidão Consolidada Negativa de Débitos inscritos na Dívida Ativa Estadual;
- III) A comprovação de regularidade para com a **Fazenda Municipal** deverá ser feita através de Certidão Consolidada Negativa de Débitos inscritos na Dívida Ativa Municipal.
- IV). Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – **FGTS**, através de Certificado de Regularidade de Situação – CRS e;
- V). Prova de situação regular perante a Justiça do Trabalho, através da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme Lei 12.440/2011.

IV. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

- a). **Balanco patrimonial e demonstrações contábeis (DRE) do último exercício fiscal,** já exigíveis e apresentados **na forma da lei,** devidamente registrado na junta comercial da sede da licitante, que comprovem a boa situação financeira da empresa, com vistas aos compromissos que terá de assumir caso lhe seja adjudicado o objeto licitado, comprovado através do cálculo dos seguintes índices contábeis, devidamente assinado pelo contador responsável, sendo vedada sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 12 (doze) meses da data de apresentação da proposta.
- b). **Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial,** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física (artigo 31 da Lei nº 8.666/93) em data não superior a 30 (trinta) dias.

V) DECLARAÇÕES

- a) **Declaração de Proteção ao Trabalho do Menor**, conforme 7º, XXXIII da Constituição Federal, constante ao Anexo II deste instrumento;
- b) **Declaração de não possuir sócios cotistas**, sócio administrador, dirigentes ou controladores a que se refere o artigo 116 da Lei nº 6404/76, que sejam colaboradores do **ITGM**, conforme modelo constante no Anexo III deste instrumento;
- c) Declaração de que não possui impedimento de contratar com a Administração Pública, conforme Modelo do Anexo IV;
- d) Declaração afirmando ter tomado conhecimento de que o custeio da locação/serviços dependo repasse de verbas públicas, conforme modelo do Anexo V.

Observação: Todas as Declarações deverão ser em papel timbrado da empresa proponente e o atestado, em via original ou cópia reprográfica autenticada por cartório competente, sendo aceita autenticação digital, assinado por autoridade ou representante de quem o expediu, com a devida identificação, sendo aceita por assinatura digital certificada pelo ICP – Brasil.

A formalização da contratação fica condicionada à regularização da documentação comprobatória, nos termos dos incisos anteriores, sob pena de decadência do direito à contratação, sendo facultado ao **ITGM** convocar os concorrentes remanescentes e com eles contratar, observada a ordem de classificação.

20. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

20.1 - A proposta de preços deverá ser elaborada em papel timbrado ou com carimbo com os dados do interessado, manuscrita em letra de forma em tinta não lavável ou confeccionada por máquina, impresso por computador ou qualquer processo eletrônico, sem alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas, datada e assinada:

20.2 - A proposta de preços deverá ser apresentada seguindo o modelo padronizado no ANEXO VI deste Edital, contendo:

- a) O número do Processo de Seleção Simplificado;
- b) Endereçamento ao ITGM;
- c) Razão Social, CNPJ, endereço, número da conta corrente, agência bancária, identificação do respectivo banco, e se houver, número do telefone/fax, e endereço eletrônico do proponente;
- d) Prazo de validade não inferior a **60 (SESSENTA) DIAS**;
- e) Os itens cotados, segundo a unidade de medida consignada no edital;
- f) Os valores unitários em algarismos e por extenso de cada item;

20.3. Os preços constantes da proposta do licitante deverão conter apenas duas casas decimais após a vírgula, cabendo ao licitante proceder ao arredondamento ou desprezar os números após as duas casas decimais dos centavos, e deverão ser cotados em moeda corrente nacional.

20.4. Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro argumento não previsto em lei.

20.5. Os preços a serem cotados deverão levar em conta os preços estimados para a contratação.

20.6. Será desclassificada a proposta de preços apresentada em desconformidade com qualquer das exigências postas no item 15.2.

20.7. Será desclassificada ainda a proposta que apresentar preço superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

20.8. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da seleção simplificada não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

20.8.1. **Caso necessário**, facultativamente a Comissão Julgadora abrirá prazo de **24h (vinte e quatro horas)**, a contar na convocação feita pelo site ou através do e-mail da empresa, para que o detentor de melhor proposta encaminhe para o e-mail oficial **prova de exequibilidade**, devendo demonstrar:

- a) Planilha com os custos do serviço de cada item;

- b) Planilha com custo com a logística do serviço, evidenciando a mão de obra empregada bem como os encargos aplicados no pessoal envolvido com a entrega.
 - c) Não sendo demonstrada a exequibilidade nestes termos, a Comissão Julgadora desclassificará a proposta, convocando os licitantes remanescentes na ordem de classificação até a apuração de proposta vencedora que atenda o requisito de exequibilidade.
- 20.8.2. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

21. DA MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

21.1. As obrigações das partes e demais informações constam na minuta de contrato – Anexo VII do Termo de Referência.

22. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 22.1. Não será aceito o a participação ou credenciamento de quaisquer pessoas impedidas ou suspensas de contratar como CENTRO DE PESQUISA E GESTÃO - ITGM ou com a Administração Pública em Geral, devendo a comissão realizar consulta impressa através da Consulta Consolidada da Pessoa Jurídica, emitido via internet no sítio do <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>, para comprovação ou não se a empresa sofre sanção da qual decorra como efeito restrição ao direito de participar em licitações ou de celebrar contratos com a Administração Pública.
- 22.2. Não será aceito o credenciamento de empresas que possuam pendências nos documentos enumerados neste Edital, enquanto perdurarem as irregularidades, ou que estejam sob concordata ou falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação.
- 22.3. O ITGM poderá conceder prazos para as empresas interessadas se adequarem às regras deste Edital.

23. DA FORMA DE COMUNICAÇÃO DOS ATOS DO PROCESSO

23.1 - A convocação do licitante para quaisquer atos do processo, se dará através de publicação no sítio eletrônico www.itgmnordeste.com.br, sendo de sua responsabilidade o acompanhamento dos atos divulgados.

24 – PENALIDADES E IMPEDIMENTOS

- 24.1 - As seguintes sanções poderão ser aplicadas à CONTRATADA, conforme o caso, sem prejuízo da reparação dos danos causados ao ITGM pelo infrator, na forma da legislação:
- a) advertência;
 - b) multa de até 10% sobre o valor do objeto contratado;
 - c) rescisão antecipada do Contrato.

24.2 - O valor da multa poderá ser descontado do pagamento a ser efetuado à CONTRATADA ou de qualquer outra fatura existente na CONTRATANTE.

24.3 - A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, não terá caráter compensatório, e a sua cobrança não isentará a CONTRATADA da obrigação de indenizar eventuais perdas e danos.

25. - DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

25.1. Qualquer dúvida quanto a requisitos, condições e/ou especificações deverá ser transmitida ao ITGM antes da data limite para apresentação das propostas acima do ITGM, os interessados poderão entrar em contatos através dos: (contratositgm.ne@gmail.com).

Serra Talhada (PE), em 05 de setembro de 2022

INSTITUTO DE TÉCNICA E GESTÃO MODERNA- ITGM

ANEXO II

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR

<Razão Social da Empresa>, inscrita no CNPJ nº , por intermédio de seu representante legal o(a) Sr. (a), portador(a) da Carteira de Identidade nº e do CPF nº, **DECLARA**, para os devidos fins para o cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

_____ (___) em ____ de setembro de 2022

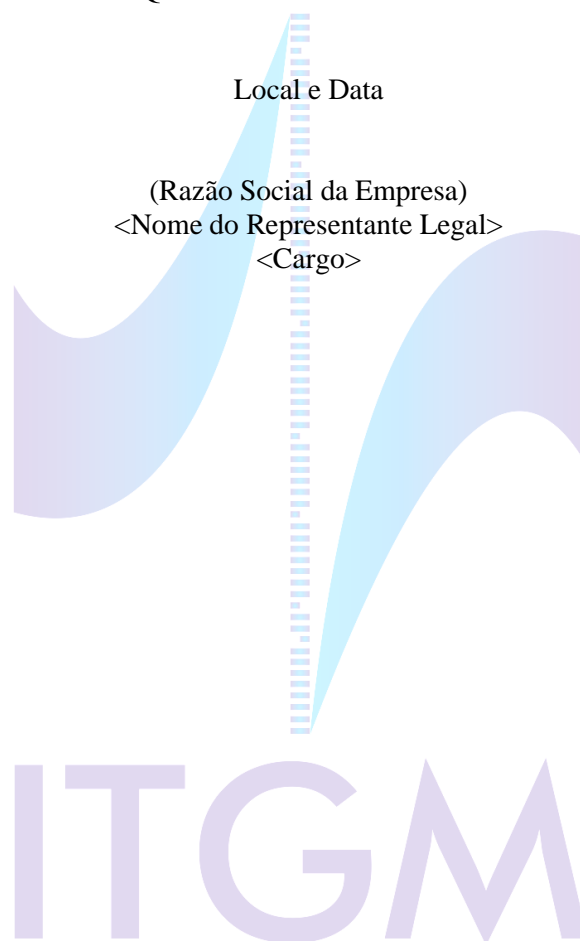
(Razão Social da Empresa)
<Nome do Representante Legal>
<Cargo>

ITGM

ANEXO III

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO POSSUI COLABORADORES DO ITGM
NO QUADRO SOCIAL**

<Razão Social da Empresa>, inscrita no CNPJ sob o nº , com sede na cidade e Estado situado na(o) , por intermédio de seu Representante Legal, o(a) Sr.(a) , portador(a) da Carteira de Identidade nº e inscrito no CPF sob o nº **DECLARA**, sob as penas da lei, não possuir sócios cotistas, sócio administrador, dirigentes ou controladores a que se refere o artigo 116 da Lei nº 6404/76, que sejam colaboradores do CENTRO DE PESQUISA E GESTÃO - ITGM..



ANEXO IV

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO POSSUIR IMPEDIMENTO PARA
CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA**

<Razão Social da Empresa>, inscrita no CNPJ sob o nº, com sede na cidade e Estado situado na(o), por intermédio de seu Representante Legal, o(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº e inscrito no CPF sob o nº **DECLARA**, sob as penas da lei, não possuir impedimentos de contratar com a Administração Pública.

Local e Data



ANEXO V**MODELO DE DECLARAÇÃO AFIRMANDO TER TOMADO CONHECIMENTO DE QUE O CUSTEIO DA LOCAÇÃO/SERVIÇOS DEPENDE DO REPASSE DE VERBAS PÚBLICAS**

<Razão Social da Empresa>, inscrita no CNPJ sob o nº , com sede na cidade e Estado situado na(o), por intermédio de seu Representante Legal, o(a) Sr.(a) , portador(a) da Carteira de Identidade nº e inscrito no CPF sob o nº **DECLARA** ter total, inequívoco e irrestrito conhecimento de que todos os serviços a serem prestados dependem, para o seu custeio, exclusivamente do efetivo e integral repasse de verbas públicas provenientes do Contrato de Gestão celebrado entre o ITGM, por meio de sua Secretaria de Saúde, em razão da ausência de recursos próprios do _____ para financiar e custear as obrigações financeiras provenientes do presente CONTRATO.

Local e Data

(Razão Social da Empresa)
<Nome do Representante Legal>
<Cargo>

ITGM

ANEXO VI
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Ao ITGM,

Processo: _____
 Razão Social: ____ CNPJ: _____
 Endereço: _____ CEP: ____
 Fone: _____ Fax: _____

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO DESTINADA A FUNCIONÁRIOS DA UNIDADE DO SAMU DA III MACRORREGIÃO DO ESTADO DO PERNAMBUCO, RESPECTIVAS BASES DESCENTRALIZADAS CONSORCIADOS NO PROJETO DO SAMU-CIMPAJEÚ, GERIDA PELO INSTITUTO DE TÉCNICA E GESTÃO MODERNA - ITGM.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTDE	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL
1.	desjejum funcionário café (com ou sem açúcar ou adoçante) 50ml - leite (*) (integral, desnatado, semidesnatado) (com ou sem açúcar ou adoçante) 150ml - ou achocolatado 250ml; pão (sal ou doce) 50g ou bolo simples 80g; manteiga individual (com ou sem sal) 1 unidade de 20g.	UND	30 (DIAS)	PRÓPRIA		
2.	merenda funcionário café (com ou sem açúcar ou adoçante) 50ml - leite (*) (integral, desnatado, semidesnatado) (com ou sem açúcar ou adoçante) 150ml - ou achocolatado 250ml; pão (sal ou doce) 50g ou bolo simples 80g; manteiga individual (com ou sem sal) 1 unidade de 20g.	UND	30 (DIAS)	PRÓPRIA		
3.	Almoço/Jantar arroz parboilizado, branco ou integral) 200g; carne bovina 120 g - ou aves (sem osso / com osso) 120/240g - ou peixe (filé / posta) 120/200g - ou fígado, língua, bucho 120g - ou carne seca 120g - ou linguiça 120g - ou carne suína (sem osso/ com osso) 120/170g - ou strogonoff 150g - ou lasanha, empadão, bolo de batata/aipim, escondidinho” 250g – ovos 2 unidades; guarnição: vegetais a, b ou c. 150/200g - ou massa 100g - ou farofa 50g - ou pirão 100g - ou polenta 100g; sobremesas: - frutas/salada defrutas(*) 150g - ou melancia/melão 250g - ou doces (pasta/cremoso/ individual de qualidade) 70/70g - ou gelatina, pudim, flan 100/100/100g;	UND	30 (DIAS)	PRÓPRIA		

	refresco c/ ou s/ açúcar ou adoçante 200ml.				
4.	ou língua 120g - ou carne suína (sem osso/ com osso) 120/170g - ou strogonoff 150g - ou lasanha, empadão, bolo de batata/aipim, escondidinho” 250g – ovos 2 unidades;guarnição: vegetais a, b ou c. 150/200g - ou massa 100g - ou farofa 50g - ou pirão 100g - ou polenta 100g; sobremesas: - frutas/salada de frutas(*) 150g - ou melancia/melão 250g - ou doces (pasta/cremoso/individual de qualidade) 70/70g - ou gelatina, pudim, flan 100/100/100g; refresco c/ ou s/ açúcar ou adoçante 200ml.	UND	30 (DIAS)	PRÓPRIA	

PRAZO DE INÍCIO DOS SERVIÇOS: (Conforme prevista no instrumento convocatório)

PRAZOS DE EXECUÇÃO E VIGÊNCIA: (Conforme prevista no instrumento convocatório)

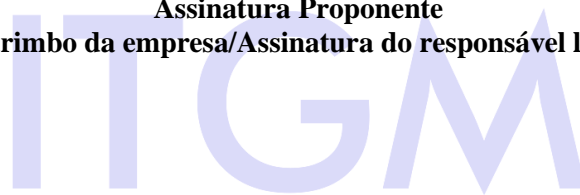
VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias.

Observações:

- O licitante declara que tem o pleno conhecimento, aceitação e cumprirá todas as obrigações contidas no anexo I – Termo de Referência deste edital.
- Independente de declaração expressa, fica subentendida que no valor proposto estão incluídas todas as despesas necessárias à execução dos serviços, inclusive as relacionadas com:
 - encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e outros;
 - tributos, taxas e tarifas, emolumentos, licenças, alvarás, multas e/ou qualquer infrações;
 - seguros em geral, da infortunistica e de responsabilidade civil para quaisquer danos e prejuízos causados à Contratante e/ou a terceiros, gerados direta ou indiretamente pela execução dos serviços.

Local/Data:, de de

Assinatura Proponente
Carimbo da empresa/Assinatura do responsável legal



ANEXO VII

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS N° _____

Pelo presente instrumento particular, celebrando entre as partes, a saber:

CONTRATANTE: INSTITUTO DE TÉCNICA E GESTÃO MODERNA – ITGM, pessoa jurídica de direito privado, estabelecida à Avenida das Américas, 3.434, bloco 04, sala 318 – Barra da Tijuca/ Rio de Janeiro/RJ – CEP: 22.640-102, inscrita no **CNPJ/MF** sob o n° 09.231.738/0001-34, neste ato representado pelo Sr. **ANDRÉ RIBEIRO DALTRO-SANTOS**, Engenheiro, divorciado, portador da cédula de identidade **RG** n° 058.206.45-9 IFP/RJ, inscrito no **CPF/MF** sob n° 870.389.787-72.

CONTRATADA: _____, empresa estabelecida na _____ inscrita no **CNPJ/MF** sob o n° _____, neste ato devidamente representado pelo _____, da cédula de identidade **RG** n° _____, inscrito no **CPF/MF** sob n° _____.

A **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA** têm entre si justas e acertadas o presente Contrato de Prestação de Serviços, que se regerá pelas seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 – A CONTRATANTE, por intermédio do presente instrumento, contratar os serviços especializados da **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO DESTINADA A FUNCIONÁRIOS DA UNIDADE DO SAMU DA III MACRORREGIÃO DO ESTADO DO PERNAMBUCO, RESPECTIVAS BASES DESCENTRALIZADAS CONSORCIADOS NO PROJETO DO SAMU-CIMPAJEÚ, GERIDA PELO INSTITUTO DE TÉCNICA E GESTÃO MODERNA - ITGM**, de acordo com especificações mínimas constantes no Termo de Referência.

Parágrafo Único – Os serviços serão desenvolvidos e prestados ininterruptamente de acordo com as necessidades, condições e especificações fornecidas pela **CONTRATANTE** na UNIDADE DO SAMU DA III MACRORREGIÃO DO ESTADO DO PERNAMBUCO, localizada à Avenida Projetada, S/N, Vila Bela – Serra Talhada/PE - CEP: 56.900-000..

Parágrafo único – Os serviços serão prestados na Unidade do SAMU da III MACRORREGIÃO do Estado do Pernambuco, localizada à Avenida Projetada, S/N, Vila Bela – Serra Talhada/PE - CEP: 56.900-000, geridas pelo Instituto de Técnica e Gestão Modernas – SAMU.

CLÁUSULA SEGUNDA – CONDIÇÕES GERAIS DO CONTRATO

2.1 – Os serviços contratados serão executados mediante cronograma da **CONTRATANTE** à **CONTRATADA**, que a partir desta solicitação deverá executar os serviços em conformidade com as normas e condições estabelecidas no presente contrato.

2.2 – Os serviços contratados serão prestados com orientação e responsabilidade técnica da **CONTRATADA**, no estabelecimento da **CONTRATANTE** ou fora dele de maneira que possa estar em conformidade com os cronogramas de execução dos serviços, planilhas e demais necessidades estabelecidas em comum acordo entre as partes contratantes, devendo sempre ser respeitado e priorizado as necessidades da **CONTRATANTE**.

2.3 – A **CONTRATANTE**, durante a vigência do presente contrato e quando o serviço for executado no estabelecimento, permitirá que a **CONTRATADA** se utilize de suas instalações e de todos os seus equipamentos e maquinários necessários à execução dos serviços ora contratados caso necessário.

Parágrafo Único – Ocorrendo esta hipótese, a **CONTRATADA** ficará responsável pelo bom uso dos

equipamentos cedidos para a execução dos serviços, bem como pelos eventuais danos causados aos equipamentos da **CONTRATANTE**.

2.4 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- I. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste Termo de Referência, substituindo imediatamente em caso de falta.
- II. Manter, em tempo integral, equipe de nutricionistas, bem como pessoal operacional, de forma a garantir o bom funcionamento do serviço.
- III. Caberá à **CONTRATADA** todo o ônus de natureza trabalhista, previdenciária e alimentícia de seus funcionários.
- IV. Manter sempre um preposto, nutricionista, com poderes para tomar deliberação e/ou atender a qualquer solicitação do **SAMU/CIMPAJEÚ** quanto a tudo que se relacione a boa execução dos serviços contratados.
- V. Instruir seus funcionários a cumprir o regulamento da Unidade onde serão prestados os serviços.
- VI. Fornecer uniformes, de acordo com a função, sendo no mínimo três jogos, na cor branca, compostos por cobertura adequada para a cabeça, calças, vestidos, aventais, capotes, máscara, gorro, propés, luvas, sapatos ou botas, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), observando o zelo por sua conservação.
- VII. Fiscalizar e punir qualquer funcionário flagrado ou em convivência na distribuição de refeições a pessoas não autorizadas (inclusive parentes, visitantes ou qualquer pessoa estranha ao serviço).
- VIII. Realizar exame médico dos funcionários (admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho) de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.
- IX. A **CONTRATADA** é obrigada observar e atender os parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionista, em especial a Resolução CFN nº. 380/05.
- X. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho Regional de Nutrição.
- XI. Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução dos serviços, objeto deste Termo de Referência.
- XII. Fornecer crachás de identificação, com fotografia recente, a todos os seus funcionários em serviço nas dependências da Unidade de pronto atendimento SAMU no município de Afogados de Ingazeira.
- XIII. Afastar imediatamente das dependências do pronto atendimento SAMU no município de Afogados de Ingazeira á qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada pelo **SAMU/CIMPAJEÚ**, promovendo a sua imediata substituição.
- XIV. Promover treinamentos **TRIMESTRAIS** ou sempre que houver necessidade, teóricos e práticos, de toda Equipe de Trabalho.
- XV. Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências da Unidade de pronto atendimento SAMU no município de Afogados de Ingazeira, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia para com os colegas de trabalho e os funcionários do **SAMU**.
- XVI. Apresentar mensalmente, juntamente com a Nota Fiscal, comprovante da quitação dos encargos trabalhistas e impostos fiscais referentes os funcionários que atuem diretamente na execução do presente contrato;
- XVII. A não apresentação desses comprovantes poderá acarretar na retenção dos créditos da **CONTRATADA**.
- XVIII. Declarar, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer ao

- SAMU/CIMPAJEÚ** todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades.
- XIX. Transportar as refeições e descartáveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.
- XX. Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portarias CVS Nº 15, de 07/11/91, alterada pela Portaria CVS nº. 06, de 10/03/99.
- XXI. A utilização de veículos para o transporte de alimentação também é **OBRIGATÓRIA** para aquelas Unidades que dispõem de pavilhões asilares.
- XXII. Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, de acordo com a Portaria CVS Nº. 15/91, de 07/11/91 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de 10/03/99.
- XXIII. O veículo utilizado para as refeições transportadas deverá ter a cabine isolada da parte que contém os alimentos e deve ser revestido de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável, não podendo transportar pessoas e/ou animais e produtos tóxicos.
- XXIV. Os contentores devem sempre ser depositados sobre estrados de polietileno e não diretamente sobre o piso. Ademais, devem-se utilizar prateleiras e estrados removíveis.
- XXV. Deverá constar nos lados direito e esquerdo do veículo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento os seguintes dizeres: Transporte de Alimentos, Nome, Endereço, Telefone da Empresa e Produto Perecível.
- XXVI. O transporte de alimentos prontos para o consumo deve obedecer às normas técnicas que possam garantir as qualidades nutricional, sensorial, microbiológica e físico-química dos produtos. Desta forma, os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e a deterioração do produto.
- XXVII. Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação ou a recontaminação, ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes.
- XXVIII. A distribuição dos alimentos quentes deve observar os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações a 60°C por no máximo 6 horas, segundo Resolução nº. 216, 15/09/04. Ademais os alimentos quentes devem ser transportados em recipientes com proteção isotérmica, mantendo a temperatura mínima de 65°C, conforme o estabelecido pela Portaria nº. CVS-15/91, de 07/11/1991, com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de 10/03/99.
- XXIX. Caso seja necessário para garantir uma melhor qualidade e aceitação das refeições poderá o **SAMU/CIMPAJEÚ** solicitar uma temperatura de distribuição acima da recomendada na referida Resolução.
- XXX. A distribuição de alimentos refrigerados deve observar também os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações em temperaturas inferiores a 10°C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 2 °C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas e para o transporte deve-se manter a temperatura ao redor de 4°C, não ultrapassando 6°C, conforme o estabelecido pela Portaria nº. CVS - 15/91 de 07/11/1991 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de 10/03/99.
- XXXI. Deverá manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme.
- XXXII. A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela **CONTRATADA**.
- XXXIII. A planilha de controle de temperatura e tempo de espera para distribuição do alimento nas Unidades deve ser apresentada sempre que solicitadas, caso as temperaturas das diversas preparações não estejam de acordo com as normas de segurança, ações corretivas devem ser postas em prática.
- XXXIV. Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.

- XXXV. Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pela administração da SAMU de Afogados de Ingazeira.
- XXXVI. Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de 30 minutos. Após este prazo, aplicar-se-á o desconto de acordo com o especificado no presente Termo de Referência.
- XXXVII. Os responsáveis pela entrega e distribuição das refeições deverão estar devidamente uniformizados.
- XXXVIII. É totalmente proibido o transporte das refeições em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda às Normas da Vigilância Sanitária.
- XXXIX. Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos.
- XL. Garantir que o transporte de produtos perecíveis ocorra em material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária.
- XLI. Assegurar que os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não representem fonte de contaminação ou dano para os alimentos, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte.
- XLII. A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar. A **CONTRATADA** deverá complementar, sob as suas próprias expensas, todos os equipamentos (geladeira, forno elétrico, fresqueira e balcão térmico) e utensílios necessários à execução dos serviços objeto deste Termo de Referência.
- XLIII. A **CONTRATADA** não poderá utilizar-se dos serviços de estudantes de Nutrição ou encarregados para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior.
- XLIV. O **SAMU/CIMPAJEÚ**, através de seu gerente de contratos, ou outro funcionário autorizado, realizará o controle de dietas, para fins de pagamento, pelo número de refeições efetivamente consumidas. Quanto às refeições transportadas, prevalecerá o quantitativo requisitado pelo **SAMU/CIMPAJEÚ**.
- XLV. Em caso de obras na cozinha ou em outras dependências entregues à **CONTRATADA** que impeçam o seu funcionamento regular, os serviços não poderão ser paralisados, devendo a mesma, por meio de providências próprias e em local previamente aprovado pelo **SAMU/CIMPAJEÚ**, continuar a prestá-los sem ônus de qualquer natureza e sem prejuízo para a alimentação dos beneficiários do Serviço.
- XLVI. Para assegurar a qualidade das refeições nas unidades transportadas, a administração da unidade de pronto atendimento SAMU de Afogados de Ingazeira/CE, a deverá fazer visitas de inspeção periódicas na cozinha da **CONTRATADA**, sem aviso prévio, podendo ser usado nessas ocasiões o formulário de visita do **SAMU/CIMPAJEÚ**, inclusive com a utilização de máquina fotográfica, se necessário.
- XLVII. Cumprir os horários de recolhimento das bandejas de refeições estabelecidos pela administração da unidade de pronto atendimento SAMU de Afogados de Ingazeira/CE.
- XLVIII. A **CONTRATADA** será responsável pelo custeio de suas obrigações trabalhistas, não possuindo a Contratante qualquer responsabilidade quanto a tais verbas, uma vez que inexistente qualquer vínculo jurídico entre a **CONTRATANTE** e os empregados da **CONTRATADA**.

CLÁUSULA TERCEIRA – RELATÓRIO TÉCNICO

3.1 - A **CONTRATADA** deverá encaminhar a **CONTRATANTE** um **RELATÓRIO TÉCNICO** de todos os serviços prestados conforme termo de referência, na qual deverá constar a descrição dos serviços.

CLÁUSULA QUARTA – MANUTENÇÃO DE SIGILO

4.1 – A **CONTRATADA**, durante a vigência do presente contrato e nos 03 (três) anos subsequentes ao seu término ou rescisão, obriga-se a manter o mais completo e absoluto sigilo sobre quaisquer dados, materiais, informações, documentos, especificações técnicas ou comerciais, inovações e aperfeiçoamentos obtidos da **CONTRATANTE** ou que venha a lhe ser confiado em razão deste contrato, sejam eles de interesse da **CONTRATANTE** ou de terceiros, não podendo, sob qualquer

pretexto, divulgar, revelar, reproduzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros, estranhos a esta contratação sem a prévia anuência e concordância da **CONTRATANTE**.

Parágrafo Primeiro – A inobservância do disposto na presente cláusula, sujeitará a **CONTRATADA** as penalidades decorrentes da violação e quebra de sigilo contratual apurado na multa de 50% (cinquenta por cento) do valor global do contrato, sem prejuízo de arcar com as perdas e danos decorrentes do seu ato, apurado em processo judicial competente para esta finalidade.

Parágrafo Segundo – Fica ressalva a responsabilidade da **CONTRATADA** pela eventual quebra de sigilo que vier a ser praticada por seus funcionários e/ou prepostos que no momento da divulgação já não mantiverem com ela mais nenhum vínculo contratual. Ocorrendo esta hipótese, a **CONTRATANTE** poderá tomar todas as providências de ordem legal contra a **CONTRATADA** violadora do sigilo, contando para tanto.

Parágrafo Terceiro – A **CONTRATADA** obriga-se a tomar todas as medidas necessárias para que as mesmas sejam divulgadas tão somente aos funcionários que necessitem ter acesso a elas, para propósitos deste contrato.

CLÁUSULA QUINTA – REMUNERAÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1 – A título de remuneração pelos serviços prestados, a **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA**, a quantia discriminada em contrato, limitada ao valor de \$\$. A **CONTRATANTE** fará a liberação do pagamento, mediante a apresentação dos apontamentos mensais das atividades executadas e mediante a apresentação da competente Nota Fiscal de Serviços de acordo com os valores unitários constantes na planilha de custo:

Parágrafo Primeiro – A forma de pagamento da remuneração dos serviços prestados será feita por qualquer título admitido em direito.

CLÁUSULA SEXTA – PRAZOS E CONDIÇÕES DO PAGAMENTO DA REMUNERAÇÃO

6.1. A **CONTRATADA** deverá emitir a Nota Fiscal de Serviços no último dia útil de cada mês e enviar para o SAMU/CIMPAJEÚ.

6.2. Fica baseado no valor de cada refeição individualmente, conforme tabela abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTDE	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL
1.	desjejum funcionário café (com ou sem açúcar ou adoçante) 50ml - leite (*) (integral, desnatado, semidesnatado) (com ou sem açúcar ou adoçante) 150ml - ou achocolatado 250ml; pão (sal ou doce) 50g ou bolo simples 80g; manteiga individual (com ou sem sal) 1 unidade de 20g.	UND	30 (DIAS)	PRÓPRIA		
2.	merenda funcionário café (com ou sem açúcar ou adoçante) 50ml - leite (*) (integral, desnatado, semidesnatado) (com ou sem açúcar ou adoçante) 150ml - ou achocolatado 250ml; pão (sal ou doce) 50g ou bolo simples 80g; manteiga individual (com ou sem sal) 1 unidade de 20g.	UND	30 (DIAS)	PRÓPRIA		
	Almoço arroz parboilizado,					

3.	branco ou integral) 200g; carne bovina 120 g - ou aves (sem osso / com osso) 120/240g - ou peixe (filé / posta) 120/200g - ou fígado, língua, bucho 120g - ou carne seca 120g - ou linguiça 120g - ou carne suína (sem osso/ com osso) 120/170g - ou stroganoff 150g - ou lasanha, empadão, bolo de batata/aipim, escondidinho” 250g – ovos 2 unidades; guarnição: vegetais a, b ou c. 150/200g - ou massa 100g - ou farofa 50g - ou pirão 100g - ou polenta 100g; sobremesas: - frutas/salada de frutas(*) 150g - ou melancia/melão 250g - ou doces (pasta/cremoso/ individual de qualidade) 70/70g - ou gelatina, pudim, flan 100/100/100g; refresco c/ ou s/ açúcar ou adoçante 200ml.	UND	30 (DIAS)	PRÓPRIA		
4.	ou linguiça 120g - ou carne suína (sem osso/ com osso) 120/170g - ou stroganoff 150g - ou lasanha, empadão, bolo de batata/aipim, escondidinho” 250g – ovos 2 unidades; guarnição: vegetais a, b ou c. 150/200g - ou massa 100g - ou farofa 50g - ou pirão 100g - ou polenta 100g; sobremesas: - frutas/salada de frutas(*) 150g - ou melancia/melão 250g - ou doces (pasta/cremoso/ individual de qualidade) 70/70g - ou gelatina, pudim, flan 100/100/100g; refresco c/ ou s/ açúcar ou adoçante 200ml.	UND	30 (DIAS)	PRÓPRIA		

6.3 A CONTRATADA será responsável pelo custeio de suas obrigações trabalhistas, não possuindo a **CONTRATANTE** qualquer responsabilidade quanto a tais verbas, uma vez que inexistente qualquer vínculo jurídico entre a **CONTRATANTE** e os empregados da **CONTRATADA**.

CLÁUSULA SÉTIMA – PRAZO DE VIGÊNCIA E HIPÓTESES DE RESCISÃO

7.1. O presente contrato vigorará de XX de XXXX de 202X até 31 de agosto de 2023, podendo ser renovado de acordo com a conveniência das Partes.

Parágrafo Primeiro: A eficácia jurídica do instrumento contratual ficará condicionada à vigência dos Contratos de Gestões, firmados entre o Instituto de Técnica e Gestão Moderna, vinculados ao Contrato de Gestão 001/2021 - SAMU-CIMPAJEÚ, de tal modo que a extinção do contrato principal,

independentemente de motivo ou forma, mesmo que por imputação de culpa, extingue, ipso facto, a relação jurídica contratual que decorrer do respectivo Termo de Referência, sem quaisquer direitos a indenização, retenção ou compensação por parte da **CONTRATADA**, ressalvados serviços já prestados.

7.2. Qualquer omissão ou tolerância em exigir o estrito cumprimento de quaisquer termos ou condições deste contrato, ou em exercer direito dele decorrente, não constituirá renúncia a eles e não prejudicará assim, a faculdade de qualquer das partes em exigí-los ou exercê-los a qualquer tempo.

7.2. A rescisão do contrato se dará: de forma **unilateral**, assegurada a prévia defesa com prazo não inferior a 05 (cinco) dias úteis, **por acordo entre as partes**, reduzida a termo no processo, desde que haja conveniência para a SAMU e para a empresa contratada ou por **determinação judicial**.

7.3. Este contrato poderá ser rescindido na ocorrência de uma das seguintes hipóteses:

- a) Insolvência, dissolução judicial ou extrajudicial, pedido de recuperação judicial, decretação de falência de qualquer das partes;
- b) Força maior, conforme previsto e definido no Art. 393, parágrafo único do Código Civil e;
- c) Ausência de capacidade técnica da **CONTRATADA** para cumprimento do escopo contratual;
- d) O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;
- e) A prática de atos que prejudiquem ou comprometam a imagem ou reputação das partes, direta ou indiretamente.

Parágrafo Primeiro: A rescisão do presente contrato com fundamento nos casos dos itens “a” e “b” desde que preenchidos os requisitos ali estabelecidos, não acarretará o pagamento de multa.

Parágrafo segundo: Em caso de rescisão com base no item “c”, “d” e “e” acima, a parte deverá comunicar com no mínimo 30 (trinta) dias de antecedência, quando ocorrer de forma unilateral.

Parágrafo terceiro: A critério da SAMU, caso exista risco ao regular funcionamento da unidade, o prazo referido no parágrafo anterior poderá ser reduzido ou ampliado.

Parágrafo quarto: Os efeitos da rescisão do contrato serão operados a partir da comunicação por escrito, podendo ocorrer por qualquer meio legalmente admitido, preferencialmente por meio eletrônico, ou, na impossibilidade de notificação do interessado, por meio de publicação no site oficial do instituto.

Parágrafo quinta: Caso a imediata solução de continuidade do contrato traga prejuízos à SAMU, a comunicação citada no parágrafo anterior poderá prever que os efeitos da rescisão serão operados em data futura.

CLÁUSULA OITAVA – LIMITE DE RESPONSABILIDADE

8.1 – A CONTRATADA assume solidariamente com a **CONTRATANTE** a responsabilidade, por eventuais prejuízos causados nas funcionalidades dos projetos que a **CONTRATADA** atuou de forma direta. As partes contratantes deverão sempre limitar o valor das responsabilidades ao do contrato firmado com os clientes da **CONTRATANTE** e com atuação direta da **CONTRATADA**.

8.2 – A CONTRATADA será exclusivamente responsável pelo cumprimento todas as obrigações fiscais, previdenciárias trabalhistas e comerciais relativas aos seus funcionários e a execução dos serviços.

8.3 – A CONTRATADA não poderá executar a prestação dos serviços utilizando mão-de-obra sob o regime da Lei nº 6.019/1974 e a Lei nº 13.429/2017 (regime de trabalho temporário), em face da natureza e duração do contrato.

8.4 – Caberá, ainda, a CONTRATADA:

- a) Transmitir para a **CONTRATANTE** todas as comunicações oficiais por escrito e convenientemente numeradas;
- b) Não veicular publicidade acerca do Contrato, salvo se houver prévia autorização da **CONTRATANTE**.
- c) Não caucionar nem utilizar o Contrato para qualquer operação financeira.

8.5 – A CONTRATADA deverá indicar um profissional habilitado como responsável técnico pela execução dos serviços descritos neste Termo de Referência, com experiência profissional comprovada em Medicina devidamente registrado no Conselho de classe, com características pertinentes e

compatíveis com as exigidas no presente Termo de Referência, através de registro na Carteira de Trabalho e Previdência Social (C.T.P.S), ou documento que comprove tal vínculo e qualificação para execução dos serviços.

8.6 – Por fim, a **CONTRATADA** obriga-se, ainda, a manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas no presente Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar a **CONTRATANTE**, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer a manutenção do presente.

CLAUSULA NONA– DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

9.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da **CONTRATANTE**, especialmente designados, na forma dos Arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

9.2 O representante da **CONTRATANTE** deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

9.3 A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste contrato.

9.4 Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à **CONTRATADA** a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

9.5 O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da **CONTRATADA** a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

9.6 Em hipótese alguma, será admitido que a própria **CONTRATADA** materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

9.7 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à **CONTRATADA** de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

9.8 O representante da **CONTRATANTE** deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666 de 1993.

9.9 O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela **CONTRATADA** ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste contrato e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.10 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da **CONTRATADA**, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da **CONTRATANTE** ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

CLAUSULA DÉCIMA - DA SUBCONTRATAÇÃO

10.1. Não será admitida a subcontratação do objeto do Presente Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1 Comete infração administrativa, a Contratada que:

- a) Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- b) Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- d) Comportar-se de modo inidôneo; e
- e) Cometer fraude fiscal.

11.2 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a SAMU pode aplicar à

CONTRATADA as seguintes sanções:

- a) Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
- b) Multa de:
 - i. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da **CONTRATANTE** no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
 - ii. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
 - iii. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
 - iv. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, e
 - v. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a **CONTRATANTE** a promover a rescisão do contrato;

11.3 As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

11.4 As penalidades incluem a suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a SAMU opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

11.5 As penalidades incluem a sanção de impedimento de licitar e contratar com o SAMU, com o consequente descredenciamento no SAMU pelo prazo de até cinco anos;

11.6 A **CONTRATADA** compromete-se a não praticar pessoalmente ou por meio de terceiro, ato de concorrência para com a **CONTRATANTE**.

11.7 As penalidades incluem a declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a SAMU, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a **CONTRATANTE** pelos prejuízos causados;

11.8 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

- a) Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- b) Tenham praticado atos visando a frustrar os objetivos da licitação; Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a SAMU em virtude de atos ilícitos praticados

11.9 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à **CONTRATADA**, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

11.10 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à SAMU, observado o princípio da proporcionalidade

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1 – No valor da remuneração devida à **CONTRATADA** já estão incluídos todas e quaisquer despesas, inclusive aquelas referentes a impostos, taxas e contribuições, ficando expressamente entendido que a **CONTRATADA** bem como seus funcionários e/ou preposto utilizados na execução dos serviços ora contratados, não tem nenhuma subordinação administrativa ou funcional com a **CONTRATANTE**, não se estabelecendo desta forma, qualquer vínculo empregatício entre a **CONTRATADA** ou prestadores de serviços com a **CONTRATANTE**.

Parágrafo Primeiro: Qualquer reivindicação, na hipótese deste artigo, das empresas clientes da

CONTRATANTE e que a **CONTRATADA** atuou como subcontratada que vierem a ser efetuadas em juízo, ou fora dele serão suportadas de forma isolada e integral pela **CONTRATADA**, ainda que por ventura a ser efetuados em nome da **CONTRATANTE**.

Parágrafo Segundo: Ocorrendo esta hipótese, a **CONTRATADA** assumirá o processo bem como os seus ônus financeiros decorrentes de uma eventual condenação, ficando ainda obrigadas a reembolsar eventuais despesas, custas e honorários eventualmente despendidos pela **CONTRATANTE**, na defesa de seus direitos e interesses.

Parágrafo Terceiro: A celebração do presente não implica em nenhuma espécie de sociedade, associação, solidariedade obrigacional, nem em qualquer responsabilidade direta ou indireta, seja societária, comercial, tributária, trabalhista, previdenciárias ou de qualquer outra natureza, nem em alienação ou sucessão, seja entre as partes, seus empregados ou prepostos, seja perante terceiros, estando preservada a autonomia jurídica e funcional de cada uma das partes.

Parágrafo Quarto: A **CONTRATADA** fica responsável pelo pagamento de todos os impostos, taxas ou contribuições sociais, de todo e qualquer indivíduo na prestação dos serviços objeto deste contrato, forma da legislação vigente, bem como garantir a desconstituição de qualquer vínculo trabalhista que venha a ser postulado em face da **CONTRATANTE** pelo pessoal designado da **CONTRATADA**.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – FORO DO CONTRATO

13.1. As partes elegem o foro central do Rio de Janeiro/RJ a Sede da Contratante, como único e competente, para reconhecer e dirimir quaisquer questões oriundas do presente contrato, como expressas renúncia de qualquer outro foro, por mais privilegiado que seja.

E assim estarem assim justas e acordadas, as partes firma o presente Termo em 03 (três) vias de igual teor e forma, rubricadas as folhas precedentes, obrigando-se por si e seus sucessores, para que surta todos os efeitos em Direito previsto, na presença das testemunhas abaixo assinadas e qualificadas que a tudo assistiram e do que dão fé.

Serra Talhada /PE, XX XXXX de 202X.

Contratante:

INSTITUTO DE TÉCNICA E GESTÃO MODERNA – ITGM

CNPJ/MF sob o n° 09.231.738/0001-34

ANDRÉ RIBEIRO DALTRO SANTOS - Diretor Presidente

CPF/MF sob n° 870.389.787-72

Contratada:

CONTRATADA

CNPJ/MF sob o n° _____

NOME

Proprietário - CPF/MF sob n° _____

Representado por _____ - CPF/MF: _____.