

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº 400/2020

Pelo presente instrumento particular, o **INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA E SAÚDE - INTS**, Organização Social referência na vertical de saúde pública brasileira, detentora do Contrato de Gestão nº 018/2020 – SES, celebrado com o Estado de Goiás, inscrita no CNPJ nº 11.344.038/0001-06, com sede na Avenida Professor Magalhães Neto nº 1856, Sala 806, Edifício TK Tower, Pituba, Salvador – BA, CEP 41.810-011, neste ato representado por seu presidente o Sr. **Emanoel Marcelino Barros Sousa**, inscrito sob o CPF/MF nº 178.205.295-04 e portador da cédula de identidade RG nº 107300958, doravante denominado **CONTRATANTE** e, do outro lado, **SEBASTIÃO AZEVEDO JÚNIOR-EPP**, com sede à Praça Artur Alves Pereira S/N, Centro, Jequié/BA, CEP 45.200-050, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 03.859.488/0001-03, neste ato, representado pelo Sr. **Sebastião Azevedo Júnior**, brasileiro, solteiro, empresário, portador da Carteira de Identidade de nº 02.132.771-82, expedida pela Secretaria de Segurança Pública do Estado da Bahia, inscrito no CPF/MF sob o nº. 275.225.475-04, residente e domiciliado à Av. Perimetral Dois nº 166, Jequiezinho, Jequié/BA, CEP 45.203-060, doravante designada apenas **CONTRATADA**, no final assinado na presença de 02(duas) testemunhas, têm justos e contratados nos termos e estipulações das normas jurídicas incidentes neste instrumento, que mutuamente outorgam e aceitam, de acordo com as cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Constitui objeto do presente instrumento o fornecimento de alimentação, preparo, distribuição, higienização, limpeza, manutenção e conservação das instalações e equipamentos de cozinha e demais atividades correlatadas dos serviços de alimentação em perfeitas condições de uso, conforme descrito na Proposta apresentada pela **CONTRATADA**, ora anexa, a qual passará a integrar o objeto do presente Contrato, para todos os fins de direito, independentemente de sua transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO

O presente instrumento vigorará pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias, iniciando em 29 de junho de 2020, podendo ser prorrogado de acordo com os termos do inciso IV, do art. 24, da Lei nº 8.666/93, e inciso VII, art. 14, do Regulamento para Aquisição de bens e Contratação de Obras, Serviços e Locações, vinculado ao Estatuto Social do **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Pelo cumprimento do objeto do Contrato, consoante Cláusula Primeira, o **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA** os seguintes valores:

PACIENTE

ITENS	UND	PREÇO UNITÁRIO (R\$)
Desjejum	Und	7,50
Colação	Und	6,10
Almoço	Und	16,90
Lanche	Und	5,10
Jantar	Und	9,80
Ceia leve	Und	8,00
Semi- líquida	L	8,00
Semi- líquida enriquecida	L	12,00
Líquida	L	8,00
Líquida Enriquecida	L	12,00

CUT

FUNCIONÁRIOS/ACOMPANHANTE

ITENS	UND	PREÇO UNITÁRIO (R\$)
Desjejum	Und	7,20
Almoço	Und	16,30
Ceia completa	Und	16,30



ITEM	DESCRIÇÃO DO EXTRA	PORÇÃO	VALOR TOTAL
01	Água de Coco (200ml)	200ml	R\$ 3,10
02	Biscoitos Diversos	100g	R\$ 1,15
03	Café	L	R\$ 3,90
04	Café 100 ml	100mL	R\$ 0,55
05	Chá	200mL	R\$ 2,20
06	Gelatina	100g	R\$ 1,10
07	Gelatina diet	120g	R\$ 1,30
08	Mingau	250mL	R\$ 3,50
09	Pão Francês	50g	R\$ 1,00
10	Sucos Diversos	250mL	R\$ 3,10
11	Lanche reforçado	Und	R\$ 7,50
12	Ovo	50 g	R\$ 1,20

Parágrafo Primeiro – O pagamento dar-se-á a partir do correspondente Boletim de Medição, atestado por representante do **CONTRATANTE**, e em até 30 (trinta) dias após a emissão da Nota Fiscal, através de depósito bancário em conta fornecida pela **CONTRATADA** na Nota Fiscal.

Parágrafo Segundo – A **CONTRATADA** não poderá, em nenhuma hipótese, ceder ou transferir, no todo ou em parte, o presente Contrato, os serviços ou qualquer direito dele decorrente, sem prévia e expressa anuência do **CONTRATANTE**, sob pena de rescisão imediata do Contrato e pagamento de multa por descumprimento ou inadimplemento contratual.

Parágrafo Terceiro - Os pagamentos estão condicionados à apresentação da Nota Fiscal de serviço, que deverá ser apresentada junto com as seguintes certidões negativas de débitos ou positivas com efeito negativa, abrangendo a data de emissão da Nota Fiscal:

- Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União -Federal e INSS;
- Certidão Negativa de Débitos Tributários - Estadual;



- Certidão Negativa de Débitos Mobiliários – Municipal;
- Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, mediante apresentação de Certificado de Regularidade de Situação – CRF;
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

Parágrafo Quarto - Os pagamentos descritos nesta cláusula estarão condicionados ao recebimento por parte da **CONTRATANTE** dos recursos repassados previstos no Contrato de Gestão nº 018/2020 – SES, celebrado com o Estado de Goiás.

Parágrafo Quinto – Na hipótese de atraso no repasse dos valores do Contrato de Gestão nº 018/2020 – SES, celebrado com o Estado de Goiás, a **CONTRATADA** declara, desde este momento, que não terá direito a qualquer remuneração compensatória, a qualquer título, isentando a **CONTRATANTE** de qualquer ônus sobre as parcelas atrasadas.

Parágrafo Sexto – Esse valor inclui todos os custos diretos e indiretos, seguros, tributos, impostos, taxas, tarifas, ônus fiscais e trabalhistas, bem como quaisquer outras despesas necessárias à execução do objeto deste Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

São obrigações das PARTES, além de outras constantes deste instrumento:

Das Obrigações da **CONTRATADA**:

- Executar os serviços através de pessoal devidamente qualificado;
- Disponibilizar uma equipe tecnicamente capacitada e habilitada para a realização dos serviços contratados, nomeando um responsável por esta equipe incumbido da administração das atividades;
- Executar o presente Contrato em estrita observância às normas vigentes aplicáveis;
- Guardar total sigilo, a partir da data de assinatura deste Contrato, sobre as informações por ela adquiridas, em razão da execução da presente avença, inclusive nos moldes da Proposta;
- Requerer ao Conselho de Administração do **CONTRATANTE** a autorização expressa para retirar quaisquer documentos da sua sede, sem a qual nenhum documento poderá ser retirado do **CONTRATANTE**;
- Responsabilizar-se por todos os documentos recebidos enquanto permanecerem sob sua guarda para a consecução dos serviços pactuados, respondendo pelo seu mau uso, perda, extravio ou inutilização, salvo comprovado caso fortuito ou força maior, mesmo se tal ocorrer por ação ou omissão de seus prepostos ou quaisquer pessoas que a eles tenham acesso;
- Não reproduzir ou disseminar as informações confidenciais recebidas, concordando, neste ato, que o recebimento de tais informações não lhe transfere quaisquer direitos;
- Desempenhar os serviços contratados com todo zelo, diligência e honestidade, observando os preceitos legais vigentes, resguardando os interesses do **CONTRATANTE**, sem prejuízo da dignidade e independência profissional, sujeitando-se à legislação vigente;
- Assumir integral responsabilidade por eventuais multas decorrentes de imperfeições ou atrasos nos serviços, ora contratados, excetuando-se os ocasionados por força maior ou caso fortuito, assim definidos em lei, depois de esgotados os procedimentos de defesa administrativa;
- Fornecer ao **CONTRATANTE** todas as informações relativas ao andamento dos serviços contratados;
- Efetuar o pagamento de todos os tributos federais, estaduais e municipais incidentes em qualquer serviço coberto pelo presente Contrato, mantendo o **CONTRATANTE** isento de quaisquer falhas ou atrasos nos recolhimentos dos impostos que sejam de obrigação da **CONTRATADA**, apresentando, sempre que solicitado, toda e qualquer documentação comprovante dos recolhimentos, inclusive os relatórios mensais;

Handwritten signature

- l) Assumir diretamente e com exclusividade, as responsabilidades de natureza trabalhista, previdenciária e indenizatória por danos morais, relativamente ao pessoal empregado para a realização dos serviços contratados, comprometendo-se a substituir o CONTRATANTE em eventuais processos judiciais de reclamações desse pessoal, cujas condenações e ônus decorrentes serão suportados exclusivamente pela CONTRATADA;
- m) Providenciar o pagamento de todos os encargos sociais e trabalhistas, sobre os serviços objeto do contrato, bem como de todas as despesas relativas a salários, competindo também observar rigorosamente as disposições da Consolidação das Leis do Trabalho e da legislação correlata, ficando, desde já, estabelecido que, entre o CONTRATANTE e as pessoas empregadas pela CONTRATADA para realizar os serviços oriundos deste instrumento não existe vínculo de qualquer espécie;
- n) Arcar com todas as despesas e encargos sobre a folha de pagamento do seu pessoal, segundo a legislação atualmente vigente, ou que venha ser criada, seja Trabalhista, Previdenciária ou Fiscal, não cabendo ao CONTRATANTE, sob hipótese nenhuma, quaisquer encargos decorrentes da relação de emprego, seja sociais, trabalhistas, previdenciários, ou securitários, ou ainda indenizatórios, respondendo a CONTRATADA por eventuais reclamações trabalhistas;
- o) Ressarcir e indenizar os danos ou prejuízos causados direta ou indiretamente ao CONTRATANTE, em razão da falta de proteção, quebra de sigilo, revelação e/ou má utilização de qualquer das informações, dados e documentos que tomar conhecimento em decorrência do presente Contrato.

Das Obrigações da CONTRATANTE:

- a) Efetuar o pagamento, a título de contraprestação dos serviços por ela adquiridos, na forma deste Contrato;
- b) Propiciar todas as condições necessárias ao perfeito desenvolvimento dos trabalhos contratados;
- c) Fiscalizar o bom andamento do serviço contratado e prestado pela CONTRATADA, podendo realizar avaliações adequadas aos procedimentos utilizados na execução dos serviços, notificando, imediatamente, e por escrito, qualquer problema ou irregularidade constatada, inclusive comunicar à Administração qualquer inobservância da CONTRATADA aos itens aqui dispostos.

CLÁUSULA QUINTA – RESPONSABILIDADES FISCAIS

O CONTRATANTE se responsabiliza pela retenção que lhe impuser a Legislação vigente, das taxas e impostos incidentes sobre a prestação de serviços ora contratada, bem como pelo recolhimento dos mesmos aos respectivos órgãos credores.

CLÁUSULA SEXTA – RESPONSABILIDADE CIVIL

A CONTRATADA responderá por todos os danos causados ao CONTRATANTE, seus empregados, prestadores de serviços, prepostos, representantes ou terceiros, a que venha a dar causa, por ação ou omissão, em razão da execução do objeto deste contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA TOLERÂNCIA

Todas as obrigações decorrentes deste instrumento, se vencerão independentemente de qualquer notificação, interpelação ou aviso judicial ou extrajudicial. Qualquer tolerância no recebimento dos encargos em atraso, por qualquer das partes, não implicará em novação, permanecendo exigíveis as sanções contratuais independentemente de reforço.

CLÁUSULA OITAVA – DA CONFIDENCIALIDADE

As partes reconhecem que todas as informações confidenciais são essenciais para seus sucessos e negócios, e por isso se obrigam entre si, por seus empregados e prepostos, a manter sigilo sobre os

dados, fotos, documentos, especificações técnicas ou comerciais e demais informações de caráter confidencial, de que venham a ter conhecimento em virtude deste Contrato, mesmo após a sua vigência, não podendo divulgá-las de forma alguma, salvo autorização prévia por escrito do **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA NONA – DA RESCISÃO

O presente contrato poderá ser rescindido de pleno direito, se quaisquer das partes não cumprir as obrigações assumidas ou em caso de rescisão do Contrato de Gestão nº 018/2020 – SES, celebrado com o Estado de Goiás, mediante o envio de notificação extrajudicial à **CONTRATADA**, sem qualquer indenização cabível, porém sem prejuízo do pagamento proporcional pelos serviços até então prestados.

Parágrafo Único – O presente contrato será considerado rescindido por justa causa, além dos motivos previstos em lei, independente de aviso, notificação ou interpelação judicial, por:

- a) Falência, recuperação judicial ou extrajudicial, dissolução ou liquidação de qualquer das partes;
- b) Inadimplência, por uma das partes, de quaisquer obrigações previstas no contrato, salvo em decorrência de caso fortuito ou força maior;
- c) Subcontratação ou cessão parcial ou total deste contrato a terceiros, sem autorização expressa da outra parte;
- d) Descumprimento de qualquer das cláusulas e condições estabelecidas neste instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA – DOS CASOS OMISSOS

Fica estabelecido que, caso venha a ocorrer algum fato não previsto no instrumento, os chamados casos omissos, estes deverão ser resolvidos entre as partes, respeitados o objeto deste Contrato o código civil vigente, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – COMPROMISSO DA CONTRATADA

A **CONTRATADA**, neste ato, compromete-se a:

- a) Não utilizar mão de obra infantil, ressalvado o menor aprendiz nos termos lei;
- b) Não utilizar trabalho forçado ou equivalente;
- c) Respeitar a legislação ambiental.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS DECLARAÇÕES E GARANTIAS ANTICORRUPÇÃO

As partes declaram, neste ato, que estão cientes, conhecem e entendem os termos das leis anticorrupção brasileira e de quaisquer outras leis antissuborno ou anticorrupção aplicáveis ao presente contrato; assim como das demais leis aplicáveis sobre o objeto do presente contrato. Em especial a Lei nº 12.846/13, suas alterações e regulamentações, que dispõe sobre a responsabilização objetiva administrativa e civil de pessoas jurídicas, pela prática de ato contra a administração pública nacional ou estrangeira, também chamada de Lei Anticorrupção, comprometendo-se a abster-se de qualquer atividade que constitua uma violação das disposições destas Regras Anticorrupção.

Parágrafo Primeiro – As partes, por si e por seus administradores, sócios, diretores, funcionários e agentes ou outra pessoa ou entidade que atue, por qualquer tempo, em seu nome ou de qualquer outrem, se obrigam, no curso de suas ações ou em nome do seu respectivo representante legal, durante a consecução do presente Contrato, agir de forma ética e em conformidade com os preceitos legais aplicáveis.

Parágrafo Segundo – Na execução deste Contrato, nenhuma das partes, por si e por seus administradores, sócios, diretores, funcionários e agentes ou outra pessoa ou entidade que atue, por qualquer tempo, em seu nome ou de qualquer de suas afiliadas, tomando ou prestando serviços uma a



outra, devem dar, prometer dar, oferecer, pagar, prometer pagar, transferir ou autorizar o pagamento de, direta ou indiretamente, qualquer dinheiro ou qualquer coisa de valor a qualquer funcionário ou empregado ou a qualquer autoridade governamental, concursados ou eleitos, em exercício atual de sua função ou a favor de sua nomeação, seus subcontratados, seus familiares ou empresas de sua propriedade ou indicadas, consultores, representantes, parceiros, ou quaisquer terceiros, com finalidade de: influenciar qualquer ato ou decisão de tal Agente Público em seu dever de ofício; induzir tal Agente Público a fazer ou deixar de fazer algo em relação ao seu dever legal; assegurar qualquer vantagem indevida; ou induzir tal Agente Público a influenciar ou afetar qualquer ato ou decisão de qualquer Órgão Governamental.

Parágrafo Terceiro – Para os fins da presente Cláusula, as partes declaram neste ato que:

- a) Não violaram, violam ou violarão as Regras Anticorrupção estabelecidas em lei;
- b) Têm ciência de que qualquer atividade que viole as Regras Anticorrupção é proibida e que conhece as consequências possíveis de tal violação.

Parágrafo Quarto – Qualquer descumprimento das regras Anticorrupção pelas partes, em qualquer um dos seus aspectos, ensejará a rescisão motivada imediata do presente instrumento, independentemente de qualquer notificação.

Parágrafo Quinto – "Órgão Governamental", tal como empregado na presente disposição, denota qualquer governo, entidade, repartição, departamento ou agência mediadora desta, incluindo qualquer entidade ou empresa de propriedade ou controlada por um governo ou por uma organização internacional pública.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS NORMAS DE CONDUTA

A parte CONTRATADA declara, neste ato, que está ciente, conhece e entende os termos do Código de Conduta de Terceiros, parte integrante deste Contrato, obrigando-se por si e por seus administradores, sócios, diretores, funcionários e agentes ou outra pessoa ou entidade que atue, por qualquer tempo, em seu nome, a cumprir os seus termos, sob pena da aplicação das sanções contratuais previstas.

Parágrafo Primeiro – No exercício da sua atividade, a parte CONTRATADA obriga-se a cumprir com as leis de privacidade e proteção dos dados relacionados ao processo de coleta, uso, processamento e divulgação dessas informações pessoais.

Parágrafo Segundo – A parte CONTRATADA obriga-se a manter sigilo de todas e quaisquer informações da CONTRATANTE que venham a ter acesso, como documentos, projetos e quaisquer materiais arquivados e registrados de qualquer forma, sejam originais ou cópias, de quaisquer formas (gráficas, eletrônica ou qualquer outro modo), protegendo-as e não divulgando para terceiros.

Parágrafo Terceiro – A parte CONTRATADA declara, neste ato, que está ciente, conhece e irá cumprir a Política Antissuborno e a Política de Brindes, Presentes e Hospitalidades da CONTRATANTE, que podem ser acessadas através do site: <http://ints.org.br/>.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA REALIZAÇÃO DE DUE DILIGENCE DE INTEGRIDADE

Para atender aos padrões de integridade da CONTRATANTE, a parte CONTRATADA obriga-se a fornecer informações sobre sua estrutura organizacional, relacionamento com agentes públicos, histórico de integridade, relacionamento com terceiros e seus controles de integridade.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS SANÇÕES

Um

A parte **CONTRATADA** que descumprir as obrigações assumidas através deste Contrato estará sujeita às sanções de advertência formal, aplicação de multa contratual, no percentual de até 5% (cinco por cento) do valor global do Contrato, bem como a rescisão do contrato e/ou a sua inclusão na Lista Restrita da **CONTRATANTE**.

Parágrafo Único – A parte **CONTRATADA** declara, neste ato, que está ciente e consente com as penalidades previstas neste Contrato, obrigando-se por si e por seus administradores, sócios ou outra pessoa ou entidade que atue, por qualquer tempo, em seu nome.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – COMUNICAÇÕES

Todas as comunicações e entrega de documentos realizados em razão deste contrato deverão ser feitas por escrito, através de correspondência:

- a) Entregue pessoalmente, contra recibo;
- b) Enviada por carta registrada com Aviso de Recebimento - AR;
- c) Enviada por e-mail ou outro meio eletrônico amplamente aceito;
- d) Enviada por Cartório de Títulos e Documentos ou por via judicial;
- e) Dirigidas e/ou entregues às partes nos endereços constantes do preâmbulo ou encaminhadas para outro endereço que as partes venham a fornecer, por escrito.

Parágrafo Primeiro – Qualquer notificação será considerada como tendo sido devidamente entregue na data da:

- a) Assinatura na 2ª (segunda) via da correspondência entregue pessoalmente ou encaminhada mediante protocolo;
- b) Assinatura do Aviso de Recebimento - AR;
- c) Confirmação expressa da outra parte referente ao recebimento da comunicação via e-mail;
- d) Entrega da notificação judicial ou extrajudicial.

Parágrafo Segundo – As partes obrigam-se a comunicar uma à outra, por escrito, toda e qualquer alteração de seu endereço, telefones e e-mails para contato, sob pena de, não o fazendo, serem reputadas válidas todas as comunicações enviadas para o endereço e e-mail constantes de sua qualificação no presente instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Parágrafo Primeiro – O presente Contrato cancela e substitui todos os outros contratos, negócios, ajustes verbais ou escritos, eventualmente efetuados pelas partes anteriormente à presente data.

Parágrafo Segundo – As partes contratantes concordam em rever as condições estabelecidas no presente contrato, sempre que alterações supervenientes na legislação vigente ou na conjuntura socioeconômica venham afetar as condições contratuais definidas no presente instrumento.

Parágrafo Terceiro – O presente instrumento somente poderá ser alterado mediante termo aditivo firmado entre as partes, sob pena de nulidade da cláusula.

Parágrafo Quarto – Este contrato obriga as partes e seus sucessores a qualquer título.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO

Elegem os contratantes o foro da Comarca de Salvador/BA, para dirimir eventuais controvérsias oriundas do presente Contrato, renunciando a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

CM



Instituto Nacional de
Tecnologia e Saúde

E, por estarem justos e acordados, assinam o presente em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença de 02 (duas) testemunhas, que também o assinam, para que produzam os seus jurídicos e legais efeitos.

Itumbiara/GO, 18 de junho de 2020.

Assinado digitalmente por:
EMANOEL MARCELINO BARROS SOUSA
CPF: 178.205.295-04
Data: 25/06/2020 21:51:02 +00:00



INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA E SAÚDE – INTS



SEBASTIÃO AZEVEDO JUNIOR-EPP

TESTEMUNHAS

NOME
CPF

NOME
CPF





MANIFESTO DE ASSINATURAS



Código de validação: 3RPEF-MLQRX-QKJUV-53H6X

Esse documento foi assinado pelos seguintes signatários nas datas indicadas (Fuso horário de Brasília):

- ✓ EMANOEL MARCELINO BARROS SOUSA (CPF 178.205.295-04) em 25/06/2020 18:51

Para verificar as assinaturas acesse <https://signer-easydoc.azurewebsites.net/validate> e informe o código de validação ou siga o link a

<https://signer-easydoc.azurewebsites.net/validate/3RPEF-MLQRX-QKJUV-53H6X>



Instituto Nacional de
Tecnologia e Saúde

CARTA CONVITE

CARTA CONVITE Nº 162/2020

Instituto Nacional de Tecnologia e Saúde – INTS, associação sem fins lucrativos, inscrito no CNPJ sob o nº 11.344.038/0001-06, qualificado como Organização Social, torna público, para conhecimento dos interessados, que fará realizar Processo Seletivo objetivando a contratação de empresa especializada para a **prestação de serviços contínuos de produção e fornecimento de alimentação hospitalar, incluindo o fornecimento dos insumos necessários para elaboração, preparo, transporte e distribuição de refeições aos pacientes e colaboradores** nas condições e especificações constantes do presente Edital e seus anexos, para atender às necessidades do **HOSPITAL DE CAMPANHA ITUMBIARA**, localizado Praça Sebastião Xavier, nº 66, Centro, Itumbiara-GO, CEP 75.503-970

1. INFORMAÇÕES PRELIMINARES:

1.1. Prazo de publicidade do presente seletivo será do dia **18 de Junho de 2020 ao dia 24 de junho de 2020**.

1.2. A data limite para o envio dos documentos da habilitação e da proposta será dia **24 de junho de 2020 até as 17:00hs**.

1.3. O envio dos documentos e proposta deve ser por e-mail eletrônico para o e-mail: contratos@ints.org.br.

1.4. Não serão considerados documentos e propostas enviados após a data informada no item 1.2.

1.5 Inserir no assunto do e-mail enviado com documentos e propostas o **NÚMERO PROCESSO SELETIVO** informado no site e no cabeçalho deste documento a qual participará.

1.6 Previsão de início: 29 de junho de 2020.

1.7 Dúvidas, esclarecimentos ou questionamentos deverão ser para o e-mail contratos@ints.org.br.

2. PARTICIPAÇÃO:

2.1. Poderão participar do certame todos os interessados em contratar com o INTS que atuem em atividade econômica compatível com o seu objeto.

2.2. Não será admitida a participação, nesta contratação, de pessoas jurídicas:

2.2.1. Que tenham sido declaradas inidôneas pela Administração Pública federal, estadual ou municipal, nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei Federal nº 8.666/1993;

2.2.2. Que possuam vínculos de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista com gestores do INTS ou da gestão municipal;

2.2.3. Que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativamente ou judicialmente;

2.2.4. Que estejam reunidas em consórcio ou sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;

2.2.5. Que estejam proibidas de contratar com a Administração Pública em virtude de sanção restritiva de direito decorrente de infração administrativa ambiental, nos termos do art. 72, § 8º, inciso V, da Lei Federal nº 9.605/1998;

2.2.6. Que tenham sido proibidas de contratar com o Poder Público em razão de condenação por ato de improbidade administrativa, nos termos do artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/1992;

2.2.7. Que tenham sido declaradas inidôneas para contratar com a Administração Pública;

2.2.8. Que tenham sido suspensas temporariamente, impedidas ou declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública estadual, direta e indireta, por desobediência à Lei de Acesso à Informação, nos termos do artigo 33, incisos IV e V, da Lei Federal nº 12.527/2011 e do artigo 74, incisos IV e V, do Decreto Estadual nº 58.052/2012;

2.3. Não será admitida a participação, nesta contratação, de pessoas físicas.

2.4. O envio da Proposta vinculará a participante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao processo de contratação.

2.5 O prazo de validade da Proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

3. DA DOCUMENTAÇÃO

3.1. O julgamento das cotações se processará mediante comparação dos preços apresentados e, do Participante com o Menor Preço, será realizado o exame dos documentos a seguir relacionados, os quais dizem respeito a:

- Habilitação Jurídica, será exigida a seguinte documentação:

- a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, acompanhado dos documentos comprobatórios de eleição de seus administradores.
- b) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias ou cooperativas.
- c) Cartão de CNPJ (Comprovante de inscrição e situação cadastral);

- Qualificação Técnica, será exigida:

- a) Atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a empresa participante executou ou executa serviços e está apta para o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis em características e quantitativos com o objeto do presente Processo Seletivo, ou tenha profissional com experiência na área comprovada;
- b) Alvará de Localização e Funcionamento expedido pela Prefeitura do Município em que estiver localizado o estabelecimento prestador do serviço, objeto deste certame.
- c) Licença Sanitária expedido pela Prefeitura do Município em que estiver localizado o estabelecimento prestador do serviço, objeto deste certame se a atividade exigir.
- d) Declaração do representante legal da empresa licitante afirmando possuir instalações físicas, aparelhamento e pessoal técnico adequado e disponíveis para executar o fornecimento objeto da contratação decorrente desse Termo de Referência, nas condições, no prazo, nos horários fixadas neste no Termo de Referência, com previsão de início do fornecimento **imediato**.
- e) Apresentação obrigatória de Declaração de Vistoria de assinada pelo representante legal do Hospital de Campanha de Itumbiara, declarando que a proponente vistoriou os locais onde serão executados os serviços e teve pleno conhecimento das instalações e das dificuldades dos serviços, de forma que não haja qualquer reclamação posterior.

- Regularidade Fiscal, será exigida a seguinte documentação:

- a) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativa ao domicílio ou sede do proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- b) Prova de regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da lei;
- c) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e Certidão de Regularidade de Fornecedor - CRF, emitida pela Caixa Econômica Federal.
- d) Prova de regularidade relativa junto à Justiça do Trabalho através da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT.

3.4. Os documentos poderão ser apresentados em cópias sem autenticação, sendo necessária a apresentação de documentos originais ou cópias autenticadas para a efetiva contratação ou se solicitado pelo CONTRATANTE.

3.5. A não apresentação da totalidade dos documentos exigidos ou ainda a apresentação de documentos ou certidões vencidas, poderá ensejar inabilitação do proponente.

4. JULGAMENTO E ANÁLISE

4.1 O Processo Seletivo será processado e julgado, e serão classificadas as propostas que estiverem de acordo com os critérios de avaliação constantes deste Processo Seletivo.

4.2 Serão desclassificadas as propostas de preços:

- a) Que não atendam às exigências deste Processo;
- b) Que não apresentem os documentos conforme solicitados neste Edital;
- c) Com preços excessivos ou manifestamente inexequíveis.

4.3 Será considerado a proposto mais vantajosa aquela que apresentar o menor valor GLOBAL.

5. DA CONTRATAÇÃO

5.1. As obrigações decorrentes do presente processo seletivo serão formalizadas através da assinatura de contrato de prestação de serviços, do qual fará parte, independentemente de transcrição, o presente Edital, seus anexos e a proposta do Contratado.

5.2 O proponente vencedor será convocado para retirar, assinar e devolver o instrumento contratual.

5.3 A minuta poderá, a critério do INTS, ser encaminhada por e-mail.

5.4. Será lavrado contrato para fornecimento mensal de serviço, de acordo com este Edital, com a empresa vencedora, com vigência de 180 (cento e oitenta) dias em modalidade emergencial.

6. DISPOSIÇÕES FINAIS

6.1. É facultado ao INTS, em qualquer fase do presente Processo Seletivo, promover diligências com o fim de esclarecer ou complementar a instrução do processo.

6.2 As decisões referentes a este Processo Seletivo poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no www.ints.org.br.

6.3 Os casos não previstos neste Edital serão decididos exclusivamente pelo INTS.

6.4 A proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase do Processo Seletivo bem como no fornecimento/execução do objeto do Contrato. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação da proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido vencedora, na rescisão do contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

6.5. Não serão aceitas propostas que apresentem preços incompatíveis com os preços executados pelo mercado e pela atividade exercida.

6.6 O Contrato será anulado nos casos de subcontratação total ou parcial do objeto registrado, associação do Contratado com outrem, fusão, cisão ou incorporação, salvo com expressa autorização do CONTRATANTE;

6.7. A Contratada deverá comunicar à CONTRATANTE todas as alterações porventura ocorridas nos dados cadastrais para atualização;

6.8 Integram o presente instrumento os seguintes Anexos:

Anexo I – Termo de Referência

Anexo II – Matriz de Responsabilidades



Instituto Nacional de
Tecnologia e Saúde

Anexo III – Características das Dietas a Serem Fornecidas

Anexo IV – Descrição do Hospital de Campanha

Anexo V - Declaração de Vistoria

Anexo VI – Modelo de Contrato

Salvador, 16 de junho de 2020.

Instituto Nacional de Tecnologia e Saúde

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO:

1.1. Constitui objeto deste contrato a prestação de serviços contínuos de produção e fornecimento de alimentação hospitalar, incluindo o fornecimento dos insumos necessários e a elaboração de refeições aos pacientes e colaboradores do **HOSPITAL DE CAMPANHA ITUMBIARA**, localizado Praça Sebastião Xavier, nº 66, Centro, Itumbiara-GO, CEP 75.503-970, abrangendo:

I. Fornecimento de refeições, gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios em geral, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), equipamentos necessários para a perfeita execução dos serviços (fogões, refrigeradores, freezer, balcões térmicos, fornos, lava louças, etc.), gás, mão de obra especializada em número suficiente para garantir a qualidade do serviço e a satisfação dos destinatários, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária.

II. Para o fornecimento das refeições, observar os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às restrições de saúde, religiosas e ideológicas do público, possibilitando desta forma, atendimento adequado às necessidades do **HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA**, bem como a operacionalização para o fornecimento, produção e distribuição de refeições gerais e especiais.

III. A prestação dos serviços será realizada diariamente, abrangendo sábados, domingos e feriados, sem interrupção, devendo servir sempre o cardápio aprovado por equipe técnica do **HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA**

IV. O processo produtivo, poderá utilizar o espaço físico disponível no **HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA**, ficando a contratada responsável pela reforma, ajustes necessários e ou a complementação de equipamentos descritos no item I.

1.2. As refeições, desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia serão produzidas e fornecidas de acordo com as composições, porcionamentos e

variações definidas conforme especificações validadas pela equipe de nutrição do HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA

2. DA QUANTIDADE DE ALMOÇO, JANTAR, DESJEJUM, CEIA, SOPA E EXTRAS:

2.1. A estimativa mensal de refeições objeto deste contrato é estabelecida conforme os quadros I e II a seguir, podendo variar para mais ou para menos, conforme a sazonalidade do fluxo de pessoas no hospital, taxa de ocupação de leitos, conforme o cronograma de implantação.

Quadro I. Estimativa mensal de refeições:

REFEIÇÃO	PACIENTE	FUNCIONÁRIOS
Desjejum Geral Adulto	1.500	2.100
Almoço Geral Adulto	1.500	5.000
Jantar Geral Adulto	1.500	N/A
Ceia Geral Adulto	1.500	2.100
Colação Geral Adulto	1.500	N/A
Lanche Geral Adulto	1.500	N/A
Desjejum Líquido/Pastoso	800	N/A
Colação Líquido/Pastoso	800	N/A
Almoço Líquido/Pastoso	800	N/A
Jantar Líquido/Pastoso	800	N/A
Ceia Líquido/Pastoso	800	N/A

Quadro II. Previsão de utilização de Extras:

ITEM	DESCRIÇÃO DO EXTRA	PORÇÃO
01	Água de Coco (200mL)	200ml

02	Biscoitos Diversos	100g
03	Café	100mL
04	Chá	200mL
05	Gelatina	100g
06	Gelatina diet	120g
07	Mingau	250mL
08	Pão Francês	50g
09	Sucos Diversos	250mL
10	Ovo	50 g

2.2. Colações, lanche e ceias serão servidos somente aos pacientes, ressalvadas eventuais exceções que serão avaliadas pela Nutrição do **HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA**.

2.3. As solicitações de alimentos fora da lista de extras poderão ocorrer conforme necessidades eventuais de pacientes devidamente descritas e submetidas à liberação da Nutrição e Dietética do **HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA**.

3. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

3.1. A prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar poderá utilizar as dependências do **HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA**, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída, sendo responsabilidade exclusiva da empresa prestadora de serviço de alimentação o fornecimento e a manutenção de todos os equipamentos, bem como o custeio de gás de cozinha, embalagens, talheres, descartáveis no geral, licenças e demais utensílios inerentes à sua atividade.

3.2. A contratante cederá o espaço de refeitório existentes no **HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA**, sendo de responsabilidade da Contratada, a reforma e aquisição de demais equipamentos necessários para produção na unidade.

3.3. O preparo das refeições poderá ser feito em cozinha própria da Contratada e transportada para o **HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA** respeitando as normas vigentes, caso seja de interesse da contratada.

3.4. A empresa participante desse processo seletivo deverá realizar visita técnica no local onde serão executados os serviços.

3.5. O preparo das refeições deverá ter como referencial o exemplo de composição dos cardápios , descritos neste termo de referência, com possibilidade de eventuais alterações de porcionamento por tipo de dieta, variação das preparações, frequência dos tipos de carnes, mingaus diversos, sucos, chás, opções de pequenas refeições, porcionamento de frutas, substituições de itens, deverá ser validada pela equipe de nutrição do HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA.

SUGESTÃO COMPOSIÇÃO PADRÃO DAS REFEIÇÕES

FUNCIONÁRIO

1. Desjejum

Café preto ou com leite integral com açúcar ou adoçante – 250 ml

Pão com margarina – 50g

Bolo ou fruta ou cuscuz ou mingau – Porção de 150g ou 200 ml

2. Almoço

Salada crua – 100 g

Salada cozida – 150 g

Arroz branco – 120 g

Feijão de caldo – 140 g

Guarnições (pirão, farofa, macarrão, purê, batata frita, etc)

Proteína A – Carne bovina*, frango**, peixe*** – Porção sem osso 120g / Porção com osso 200g

ou

Proteína B – Frigideira, Omelete, panqueca, ovo frito etc – Porção de 160 a 200g

Cortes das proteínas:

* Carne bovina – coxão mole, patinho, contrafilé, alcatra, maminha, lagarto, musculo.

** Frango – Peito, coxa.

*** Peixe – Filé sem espinha, posta com espinha do meio.

Suco – 200 ml

Sobremesa – Porção de 20g

Composição de mesa: Farinha de mandioca, azeite de oliva, vinagre, molho de pimenta, sal, palito de dente, guardanapo.

3. Ceia

Café preto ou com leite integral com açúcar ou adoçante – 250 ml

Pão com margarina ou banana da terra ou raiz – 50g ou 100g

Sopa ou mingau – Porção de 200 ml

Bolo ou fruta ou cuscuz ou patissaria – Porção de 150g

Composição de mesa: Farinha de mandioca, azeite de oliva, vinagre, molho de pimenta, sal, palito de dente, guardanapo.

PACIENTE

1. Desjejum

Café preto ou com leite integral com açúcar ou adoçante – 250 ml

Pão com margarina – 50g

Bolo ou fruta ou cuscuz ou mingau – Porção de 150g ou 200 ml

2. Colação

Fruta ou suco de fruta – Porção de 200g ou 200ml

3. Almoço

Salada cozida – Porção de 150g

Arroz branco ou macarrão – Porção de 120g

Feijão de caldo – Porção de 140g

Guarnições (pirão, farofa, macarrão, purê, etc)

Proteína A – Carne bovina*, frango**, peixe*** – Porção sem osso 120g

Cortes das proteínas:

* Carne bovina – coxão mole, patinho, contrafilé, alcatra, maminha, lagarto, musculo.

** Frango – Peito, coxa.

*** Peixe – Filé sem espinha.

Suco – 200 ml

4. Lanche

Suco – 200 ml

Biscoito cream cracker ou integral ou Maisena ou água – Porção com 06 unidades

Ou

Copo de Mingau com leite integral – Porção de 250 ml

5. Jantar

Café preto ou com leite integral com açúcar ou adoçante – 250 ml

Pão com margarina – 50g

Sopa de legumes – Porção de 300 ml

6. Ceia

Suco – 200 ml

Biscoito cream cracker ou integral ou Maisena ou água – Porção com 06 unidades

Ou

Copo de Mingau com leite integral – Porção de 250 ml

3.6. Durante o preparo e porcionamento das refeições deverão ser respeitadas todas as características das dietas e suas derivações, como por exemplo, Branda Hipossódica Diabetes Mellitus, Pastosa Hipercalórica etc. Os alimentos fornecidos podem ser refinados ou integrais conforme orientação da equipe de nutrição.

3.7. Todas as refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos e *in natura*, podendo a CONTRATANTE emitir parecer negativo formal da matéria prima utilizada.

- 3.8.** Não serão aceitas preparações de refeições à base de aparas de carne no prato proteico (carnes), reutilização de óleo de frituras e reutilização de sobras, ainda que limpas.
- 3.9.** Os cardápios (dietas livres e sua derivação para dietas especiais) serão elaborados por profissional Nutricionista e enviados à Seção de Nutrição e Dietética do Hospital com 30 (trinta) dias de antecedência do início de sua execução, para serem avaliados e indicadas as alterações e/ou correções necessárias.
- 3.10.** A Seção de Nutrição e Dietética do Hospital terá um prazo de 7 (sete) dias úteis, a partir do recebimento dos cardápios, para avaliá-los e indicar as alterações e/ou correções que se fizerem necessárias, devolvendo-os formalmente.
- 3.11.** A prestadora do serviço de alimentação terá um prazo de 7 (sete) dias úteis, a partir da devolução dos cardápios, para efetuar todas as alterações e/ou correções solicitadas pela **HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA**. Os cardápios alterados e/ou corrigidos deverão ser reencaminhados formalmente à Seção de Nutrição e Dietética para aprovação final.
- 3.12.** Eventuais alterações nos cardápios durante o período de execução dos mesmos, solicitadas pela **CONTRATANTE** ou promovidas pela **CONTRATADA**, deverão ser realizadas e comunicadas, por escrito, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas do preparo das refeições.
- 3.13.** Alterações nos cardápios pela **CONTRATADA** só poderão ser realizadas com anuência do **CONTRATANTE**.
- 3.14.** As refeições dos pacientes deverão ser entregues acompanhadas de kits individuais contendo guardanapo e talheres descartáveis (garfo e faca), em quantidade equivalente ao número de refeições fornecidas.
- 3.15.** As refeições quentes servidas para pacientes deverão ser acondicionadas em embalagens individuais, descartáveis, resistentes, com tampa. As saladas deverão ser acondicionadas à parte da refeição quente, em recipiente plástico transparente, com tampa, atóxico, inodoro.
- 3.16.** As refeições destinadas aos pacientes deverão ser embaladas individualmente pela empresa prestadora do serviço de alimentação e identificadas com o nome do paciente, nome da dieta, tipo da refeição e data, de

acordo com as quantidades solicitadas pela Seção de Nutrição e Dietética e conforme os procedimentos adotados na Instituição para garantia da segurança dos pacientes.

3.17. A distribuição no refeitório do **CONTRATANTE**, das refeições destinadas aos colaboradores do **HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA** poderá ser feito pelo sistema de *self service*, ou em embalagem individual descartável.

3.18. Quanto ao tipo de cortes das carnes que irão compor o cardápio do almoço e jantar deve seguir o descrito na tabela abaixo:

Proteína	Porção Preparada
Carne bovina (cortes: patinho, contrafilé, maminha, músculo, coxão mole, alcatra, coxão duro, lagarto)	
Bife	120g
Isca	120g
Cubo sem osso	120g
Moída	120g
Assados bovinos	120g
Suíno (cortes: pernil, bisteca)	
Suíno sem osso	120g
Linguiça suína pura	120g
Bisteca com osso	180g
Peixe (filé de merluza, tilápia sem, posta com espinha do meio)	
Filé	100g
Posta	120g
Aves (Peito, coxa e sem pele para pacientes em dietas especiais)	
Frango com osso	180g
Frango sem osso	120g
Preparações Mistas	

Lasanha/Panqueca/Torta	250g
Escondidinho/ Rocambole carne moída	250g
Feijoada	250g

3.19. Os garfos, facas e colheres descartáveis devem ser de material plástico resistente, cor branca ou transparente, de tamanho adequado, isentos de materiais estranhos, deformações, rebarbas, rachaduras e/ou bordas afiadas e entregues na forma de kits individuais embalados (talher e guardanapo).

3.20. As facas descartáveis fornecidas devem permitir o corte adequado das preparações servidas, sobretudo do prato proteico (carnes) e frutas servidas inteiras.

3.21. Os alimentos do desjejum e ceia deverão ser acondicionados de acordo com as especificações seguintes:

- a) Bolos, Pães e Frutas inteiras: em embalagem plástica ou isopor revestido com filme plástico transparente, atóxico e inodoro, individualmente, de maneira a preservar apresentação dos alimentos.
- b) Mingau: em recipiente plástico, com tampa, atóxico, inodoro acompanhadas de kits individuais de colher descartável e guardanapo.
- c) Frutas picadas: em pote plástico transparente, com tampa, atóxico e inodoro, acompanhadas de kits individuais de colher descartável e guardanapo. A capacidade do pote deve ser suficiente para conter a porção de fruta especificada.
- d) Bebidas (suco, café, chá e leite): em recipiente plástico transparente, com tampa, atóxico, inodoro devidamente identificadas (nome da preparação, com açúcar ou sem açúcar, data do preparo e copa).
- e) Vitamina, iogurte e coquetel, serão servidos em copo individual descartável com tampa, com identificação do paciente, atóxico e inodoro, na cor branca ou translúcida.

3.22. As sopas (geral, hipossódica, líquida pastosa, líquidas completa e restrita), deverão ser entregues em embalagens individuais (MO 70), descartáveis, resistentes, com tampa, acompanhadas de kits individuais de colher descartável e guardanapo.

- 3.23.** As sopas geral e hipossódica devem ser acompanhadas de sobremesa.
- 3.24.** As sobremesas para dietas líquidas serão padronizadas como: as dietas líquidas pastosas e líquidas completas seguirão cardápio e padronização do MDO (Manual de Dietas Oraís) e as dietas líquidas restritas receberão gelatina diet.
- 3.25.** As dietas hipossódicas devem ir acompanhadas de uma porção de limão (1/4 unidade).
- 3.26.** Guarnições contendo alimentos com fontes proteicas, como por exemplo, queijo, presunto, carne, frango, entre outras, não devem gerar custo adicional.
- 3.27.** No desjejum e ceia de dietas hipercalórica e hipercalórica hiperproteica, deverão ser enviadas duas porções de pães com margarinas/geleias, sem gerar custo adicional.
- 3.28.** As refeições (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia e sopas) deverão ser distribuídas nos locais e horários especificados e na temperatura indicada, no prazo máximo de até uma hora após o seu preparo, para garantir a segurança microbiológica dos alimentos.
- 3.29.** A **CONTRATADA** deverá providenciar degustação de todas as preparações, diariamente, de cada refeição antes da distribuição com tempo suficiente para correções necessárias quanto ao porcionamento, sabor e apresentação. Serão feitos os apontamentos em *check list* em 2 vias. Para os itens que necessitem de modificações observadas durante a degustação, deve-se providenciar a contraprova para posterior liberação para distribuição.
- 3.30.** A degustação será realizada por Nutricionistas do Hospital, que terão a prerrogativa de recusar o que se apresentar deteriorado e/ou defeituoso, de má qualidade ou insatisfatório.
- 3.31.** As preparações que forem recusadas deverão ser modificadas ou substituídas de acordo com o *check list* de degustação apresentado formalmente à **CONTRATADA**.
- 3.32.** O leite utilizado no desjejum, lanche e ceia, nas versões integral e desnatada deverá ser pasteurizado.
- 3.33.** O adoçante deverá ser fornecido à parte das preparações, para pacientes diabéticos ou com restrições, na forma de sachê individual, em quantidade suficiente para adoçar uma porção da preparação fornecida. Deve-se enviar

utensílio adequado para auxiliar na diluição do adoçante, como por exemplo, mexedor ou colher descartável.

3.34. Os sachês de adoçantes deverão ser à base de aspartame ou sucralose, sendo que para gestantes será permitido apenas aqueles à base de sucralose. Não serão permitidos adoçantes que contenham as seguintes substâncias: dextrose, sacarina monossódica, glutamato monossódico e lactose.

3.35. No caso de cardápio contendo prato proteico à base de carnes (frango, carne bovina, suína e peixe) preparado com molhos, massas ou com vegetais (ex. Lasanha, escondidinho de batata ou mandioca), deverá ser considerado o peso drenado. A parte não proteica (molho, massa ou vegetal) deverá ser acrescido após a preparação **atingir o ponto drenado**.

3.35. O **CONTRATANTE** poderá solicitar o fornecimento de “esquemas dietéticos especiais individualizados” para alguns pacientes e colaboradores (com laudo médico comprobatório) em substituição aos padrões de dietas existentes neste edital. O prazo para atendimento destes será até a refeição seguinte da rotina solicitada.

3.36. Caso seja transportada as refeições durante sua distribuição deverá ser garantida e evidenciada a temperatura mínima de 60°C para preparações quentes e temperatura máxima de 10°C para preparações resfriadas pelo prazo de até 02 (duas) horas de distribuição.

3.37. A embalagem, acondicionamento e o transporte devem ser realizados de forma a garantir a integridade e qualidade das refeições. Não serão aceitas refeições com embalagens semiabertas, rompidas, com alimentos derramados, sujas ou que apresentem outros sinais de falhas no acondicionamento e transporte.

3.38. As quantidades per capita de sal, açúcar e óleo, indicadas no Manual de Dietas Orais, deverão ser rigorosamente observadas e executadas pela **CONTRATADA**. A constatação, durante a degustação ou após a entrega das refeições, de desvio no padrão destes ingredientes (alimento salgado ou sem sal e presença de gordura sobrenadante) ensejará em avaliação negativa por parte do **CONTRATANTE**.

3.39. O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (equipamentos, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e

limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária, de modo a manter o ambiente sempre limpo.

4. DO LOCAL E DOS HORÁRIOS DE ENTREGA DAS REFEIÇÕES:

4.1. O fornecimento das refeições, desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia e extras será feito de forma parcelada, diariamente, inclusive aos sábados, domingos e feriados, nas quantidades e especificações solicitadas pela Seção de Nutrição e Dietética.

4.2. As refeições, desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia e extras deverão ser entregues:

- a) desjejum de pacientes às 7h30min e aos colaboradores entre 06h15min (seis horas e quinze minutos) e 07h15min (sete horas e quinze minutos) servido no balcão térmico do refeitório;
- b) colação de pacientes às 09h30m (nove horas e trinta minutos);
- c) almoço de pacientes às 11h30min (onze horas) e aos colaboradores entre 12h (doze horas) e 14h (quatorze horas) servido no balcão térmico do refeitório;
- d) lanche de pacientes, às 14h30min (quatorze horas e trinta minutos);
- e) jantar de pacientes às 17h30min (dezessete horas e trinta minutos) até as 18h e o jantar de colaboradores às 18h00min (dezoito horas) até as 20h (vinte horas);
- f) ceia de pacientes às 20h30min (vinte horas) e ceia de colaboradores 21h30min (vinte e uma horas e trinta minutos) e 23h00 (vinte e três horas) servidas no local de trabalho;

4.3. As quantidades diárias de refeições serão requisitadas pela Seção de Nutrição e Dietética nos seguintes horários: até as 09h30min (nove horas e trinta minutos) para o almoço do dia; até as 13h30min (treze horas e trinta minutos) referente ao da tarde do dia; até as 16h00min (dezesseis horas) referente ao jantar do dia; até as 18h30min (dezoito horas e trinta minutos) referente à ceia do dia e até as 04h00min (quatro horas) referente ao desjejum do dia seguinte.

4.4. Os horários especificados neste subitem poderão ser revistos pela Nutrição quando se fizer necessário.

4.5. As liberações posteriores à distribuição poderão ocorrer até 08h00min (oito horas) para o desjejum, 09h30min (nove horas e trinta minutos) para a colação, 13h30min (treze horas e trinta minutos) para almoço da cozinha geral e 13h00min (treze horas) para almoço da cozinha dietética, até 15h30min (quinze horas e trinta minutos) para da tarde, até 18h00min (dezoito horas) para jantar e até 23h00min para ceia.

4.7. As alterações e/ou os cancelamentos poderão ocorrer para o desjejum até 04h00min (quatro horas), para colação até 08h20min (oito horas e vinte minutos), para almoço até 10h15min (dez horas e quinze minutos), até 12h30min, jantar até 16h15min e ceia até 18h00min, exceto os preparos para exames, que serão liberados independentemente de horário.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

Caberá ao Contratante, às suas expensas, dentre outras obrigações legais e ou constantes do presente contrato:

- a. Requisitar diariamente à CONTRATADA as refeições a serem fornecidas.
- b. Avaliar e aprovar os cardápios mensais elaborados pela CONTRATADA.
- c. Atestar as notas fiscais/fatura de fornecimento e efetuar os pagamentos à CONTRATADA nas condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços.
- d. Permitir o acesso de funcionários da CONTRATADA ao local de entrega, desde que sejam observadas as normas de segurança.
- e. Fiscalizar e supervisionar a execução do fornecimento das refeições objeto deste Termo de Referência.
- f. Realizar avaliação mensal do grau de eficiência da execução da Ata de Registro de Preços.
- g. Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela **CONTRATADA**, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- h. Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA**.

- i. Notificar a CONTRATADA de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento das refeições.
- j. Comunicar por escrito a CONTRATADA as inadequações observadas pela equipe de fiscalização da Seção de Nutrição e Dietética do HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA e solicitar as providências necessárias para a correção das mesmas.
- k. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.
- l. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, manipuladores, equipamentos e utensílios utilizados para a produção, transporte e distribuição das refeições da CONTRATADA.
- m. Fica estabelecido que qualquer evento que envolva, afete ou possa prejudicar o cumprimento das obrigações da **CONTRATADA**, o **CONTRATANTE** deverá imediatamente comunicá-la;
- n. Abster-se de emanar qualquer ordem direta a funcionário da **CONTRATADA**, devendo dirigir-se exclusivamente aos supervisores, encarregados e gestores desta a fim de se fazer cumprir qualquer exigência.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- a. Caberá ao Contratado, dentre outras obrigações legais e constantes do presente contrato:
- b. Executar os serviços com zelo, diligência e observando os prazos e normas do **CONTRATANTE**;
- c. Permitir e facilitar a inspeção dos serviços, prestando todas as informações e apresentando todos os documentos que lhe forem solicitados;
- d. Qualquer alteração na sistemática estabelecida deverá primeiramente ser submetida à consideração do **CONTRATANTE**, com respectiva justificativa a quem caberá decidir a orientação a ser adotada;
- e. A **CONTRATADA** se compromete a respeitar e fazer com que sejam respeitadas as normas atinentes ao funcionamento do **CONTRATANTE** e aquelas relativas ao objeto do presente contrato;
- f. A **CONTRATADA** se compromete a não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, objeto do presente Contrato, nem

- subcontratar quaisquer das prestações a que está obrigada sem prévio consentimento, por escrito, do **CONTRATANTE**;
- g. Cuidar da regularidade obrigacional derivada do vínculo e subordinação com o pessoal envolvido diretamente na execução deste Contrato, adimplido com toda e qualquer obrigação fiscal e trabalhista decorrente da prestação de serviços dos seus cooperados/funcionários (ISS, PIS, COFINS, FGTS e INSS), inclusive submetendo-se às retenções legais;
- h. Manter o mais absoluto sigilo e confidencialidade no tocante aos serviços, documentos, pesquisas, entrevistas e demais informações apuradas ou de que tome conhecimento durante a prestação dos serviços;
- i. Responder, exclusivamente, perante seus fornecedores, não possuindo o **CONTRATANTE** qualquer responsabilidade perante aqueles.
- j. Sanar eventuais irregularidades ou correções apontadas pela **CONTRATANTE** quanto à apresentação de relatórios e/ou de cada etapa dos serviços.
- k. Providenciar a emissão da fatura dos serviços prestados, de acordo com os valores contratados até o 10º dia útil do mês subsequente, anexando à mesma as certidões de regularidades fiscais federais, municipal e trabalhista.
- l. Submeter-se à fiscalização a ser realizada pela **CONTRATANTE**, ou qualquer órgão fiscalizador, relativa à prestação dos serviços pactuados, conforme regras estabelecidas nos protocolos internos e padronização do **CONTRATANTE** e do nosocômio onde será prestado os serviços.
- m. Dar esclarecimento sobre qualquer procedimento, o mais breve possível a contar do recebimento de notificação para tal mister;
- n. Utilizar as melhores técnicas e práticas disponíveis para a execução dos serviços identificados neste termo de referência, empregando seus funcionários e prepostos com o devido treinamento e qualificação para a execução dos serviços;
- o. Atender fiel e diligentemente os interesses do **CONTRATANTE**, agendando reuniões ou participando das agendadas com e pelo mesmo sempre que houver necessidade;

- p. Comunicar prontamente, por escrito, o **CONTRATANTE** sobre a existência de problemas que possam interferir no andamento dos serviços contratados;
- q. A **CONTRATADA** assume os ônus fiscais, as obrigações tributárias e as responsabilidades de natureza cível, trabalhista ou previdenciária cujo ônus e obrigações de sua responsabilidade sejam advindos de lei e de pagamentos, oriundos exclusivamente deste contrato, responsabilizando-se, com exclusividade e sem transferência de ônus ao **CONTRATANTE** pelo cumprimento dos deveres pertinentes à utilização de serviços em benefício próprio e necessária à manutenção da relação contratual, nos quais não poderão ser transferidos para o **CONTRATANTE**, salvo os tributos que for legalmente de competência do **CONTRATANTE**.
- r. Fornecer as refeições devidamente identificadas conforme padronizado pela SND do HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA nos locais, horários, no prazo e nas condições estipuladas nesse contrato e seus anexos.
- s. Zelar para que as áreas utilizadas para porcionamento e distribuição de refeições e água filtrada gelada a pacientes e colaboradores mantenham-se em condições de perfeita higiene, na forma determinada pelos órgãos competentes, com o fornecimento de todos os materiais e equipamentos necessários à sua execução.
- t. Assumir todas as despesas relativas à aquisição dos gêneros alimentícios e insumos necessários ao preparo de todas as refeições especificadas na Cláusula Primeira e seguintes deste contrato, assim como todas as demais despesas decorrentes da execução contratual, sem qualquer acréscimo ou responsabilidade ao **CONTRATANTE**, seja de forma solidária ou subsidiária quanto ao cumprimento de suas obrigações.
- u. Manter as condições de habilitação durante todo o prazo de vigência contratual, sob pena de rescisão.
- v. Sujeitar-se a fiscalização por parte do **CONTRATANTE**, por meio de colaboradores por ela indicados e prestar, a qualquer tempo, todo e quaisquer esclarecimentos solicitados para o fiel desempenho das atividades contratadas.
- w. Manter em serviço permanente na unidade de produção de refeições, inclusive nos finais de semana e feriados, equipe composta por Nutricionistas, e

técnicos em nutrição e dietética devidamente habilitados e inscritos no respectivo Conselho, bem como quadro operacional devidamente qualificado, em número suficiente de forma a garantir atendimento diurno e noturno de forma a garantir o fornecimento do objeto licitado.

x. Manter esquema alternativo de trabalho ou plano de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, problemas com o veículo para transporte de refeições, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento diário adequado.

y. Não transferir a terceiros, no todo ou em parte, o objeto do presente Contrato.

z. Ajustar, quando for o caso, o valor da fatura conforme resultado da avaliação do grau de eficiência do fornecimento objeto deste Contrato, mediante notificação escrita à CONTRATADA, de acordo com o previsto na Cláusula Décima Primeira.

aa. Corrigir em até 48 horas, (Ex, as inadequações detectadas) e comunicadas pela equipe de fiscalização da Seção de Nutrição e Dietética do HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA.

bb. A **CONTRATADA** assumirá integral responsabilidade pela boa execução dos serviços, assim como pelo cumprimento dos elementos do processo, independente da fiscalização realizada pela **CONTRATANTE**.

cc. Permitir o acesso a todas as dependências do estabelecimento, facilitando desta forma a fiscalização por parte do **CONTRATANTE**.

dd. Responsabilizar-se pelo bom desempenho e comportamento de seu pessoal, bem como zelar pelas boas condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios.

ee. Zelar pela qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos, servindo alimentos frescos, de boa procedência, isentos de contaminação física, química, microbiológica e que atenda a toda a legislação inerente à atividade.

ff. Manter atualizado, o manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados.

gg. Elaborar e apresentar fichas técnicas de acordo com todas as preparações oferecidas aos pacientes nas diferentes consistências (líquida até normais) e dietas especializadas como diabetes, insuficiência renal, hipossódica,

hipolipídica, hiperproteica, hipercalórica, entre outras. Estas deverão conter macronutrientes e os principais micronutrientes como cálcio, ferro, sódio, potássio, fósforo e/ou outro que for necessário conforme especificações de cada dieta constante em manual.

hh. Fornecer aos seus trabalhadores as vestimentas adequadas, informando-os da obrigatoriedade do uso diário dos equipamentos de proteção individual (EPI), como calçados antiderrapantes, uniforme, luvas de aço inoxidável, luvas anticorte de nylon, touca/gorro, jaleco, entre outros.

ii. Realizar ao menos um treinamento trimestral com sua equipe técnica e com funcionários novatos, enfocando os padrões de dietas hospitalares que serão fornecidas ao **CONTRATANTE** e procedimentos de higiene durante a manipulação, porcionamento e transporte das refeições. Este treinamento deverá ser comprovado ao **CONTRATANTE** mediante apresentação de conteúdo programático e lista de presença assinada pelos participantes.

jj. Manter em condições adequadas as instalações físicas da cozinha industrial onde serão preparadas as refeições, os equipamentos e utensílios necessários ao preparo das refeições e o meio de transporte das refeições, conforme disposições contidas na **RDC/ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002**.

kk. Realizar coleta diária de amostras, em suas unidades produtoras, de todas as preparações e refeições, obedecendo aos critérios técnicos constantes na legislação sanitária vigente. As amostras deverão ser identificadas com o nome refeição, preparação, dieta, data e horário da coleta, devendo ser adequadamente acondicionadas, por um período de 72 horas, visando o monitoramento da qualidade das refeições fornecidas e outras providências que se fizerem necessárias.

ll. Será utilizado na aferição um *check list* de verificação baseado na **RDC/ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002**, sendo considerado satisfatório um resultado igual ou superior a 76%.

mm. As condições das instalações físicas da cozinha industrial onde serão preparadas as refeições, os equipamentos e utensílios necessários ao preparo das refeições serão aferidos periodicamente durante a vigência do contrato, em

vistoria que será realizada por equipe de colaboradores designados pela autoridade competente do Hospital.

nn. O CONTRATADO é responsável pela entrega das refeições e dietas até o leito do paciente, bem como os instrumentais e equipamentos necessários para entrega (carrinhos, bandejas etc.)

6. DA PROPOSTA

6.1. A Proposta deve ser enviada nos termos exigidos neste termo de referência, redigida com clareza, em língua portuguesa, devendo ainda necessariamente:

- a) Ser apresentada por meio eletrônico para contratos@ints.org.br;
- b) Conter todos os itens técnicos de acordo com o Termo de Referência, com seus respectivos preços, inclusive todas as despesas, de qualquer natureza, incidentes sobre o objeto deste Processo Seletivo;
- c) Conter as especificações técnicas no que tange a prestação do serviço de forma clara, descrevendo detalhadamente as características técnicas da oferta;
- d) O prazo de validade da proposta, não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de apresentação da proposta.
- e) Relatório de vistoria presencial na unidade, que servira para elaboração da proposta,

6.2. A Proposta deverá conter ainda:

- a) Declaração de total conhecimento e concordância dos itens pontuados neste termo;
- b) Identificação da proponente, com a indicação do nome empresarial, com endereço completo (incluindo CEP), telefone, CNPJ, endereço eletrônico para contato;
- c) Quaisquer outras informações afins que julgar imprescindíveis para a correta análise da proposta.

6.3. A avaliação da proposta será feita com a observância no conjunto de melhor técnica e preço relativos aos serviços e estrutura ofertados.

6.4. Serão desclassificadas as propostas elaboradas em desacordo com este termo.

6.5 Os valores das parcelas mensais serão apuradas de forma unitária, conforme os preços e porções dispostas e apresentadas na proposta técnica comercial seguindo o modelo a seguir:

PACIENTE ADULTO – DIETA GERAL (NORMAL)	VALOR UNITÁRIO
Desjejum	
Colação	
Almoço	
Lanche	
Jantar	
Ceia	

PACIENTE – DIETAS LIQUIDAS	VALOR UNITÁRIO
Desjejum	
Colação	
Almoço	
Lanche	
Jantar	
Ceia	

FUNCIONÁRIOS	VALOR UNITÁRIO
Desjejum	
Almoço	

Jantar	
--------	--

REFEIÇÃO	Valores unitários	PACIENTE	FUNCIONÁRIOS	Valores totais
Desjejum Geral Adulto		xxxxx	xxxxx	
Colação Geral Adulto		xxxxx	xxxxx	
Almoço Geral Adulto		xxxxx	xxxxx	
Geral Adulto		xxxxx	xxxxx	
Jantar Geral Adulto		xxxxx	xxxxx	
Ceia Geral Adulto		xxxxx	xxxxx	
Desejum Líquido		xxxxx	xxxxx	
Colação Líquido		xxxxx	xxxxx	
Almoço Líquido		xxxxx	xxxxx	
Líquido		xxxxx	xxxxx	
Jantar Líquido		xxxxx	xxxxx	
Ceia Líquido		xxxxx	xxxxx	

6.6 A CONTRATADA deverá manter a regularidade fiscal durante toda a vigência deste instrumento, ainda devendo apresentar regime de sujeição tributária a qual submete, informando e comprovando o recolhimento de todos os tributos afetos à prestação dos serviços objeto do presente instrumento sempre que solicitado pelo **CONTRATANTE**.

6.7 A nota fiscal deverá ser preenchida com a descrição dos serviços, devendo constar o número do presente contrato e o número do Contrato de Gestão, ambos em epígrafe.

7. DA FISCALIZAÇÃO:

7.1. A fiscalização dos serviços objeto deste Contrato será feita pela DIRETORIA ADMINISTRATIVA e SUPERVISÃO DE NUTRIÇÃO, do ora **CONTRATANTE**, cabendo a este a aceitação dos serviços e o aceite da fatura.

7.2. A fiscalização de que trata esta Cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da **CONTRATADA** por eventuais danos causados ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, resultantes de ação ou omissão, culposa ou dolosa, de quaisquer de seus empregados, prepostos ou cooperados, mediante comprovação através da instauração de sindicância.

7.3. A fiscalização do **CONTRATANTE** se fará exclusivamente sobre o cumprimento dos serviços contratados, preservando a autonomia técnica da **CONTRATADA** sobre os mesmos.

7.4. O Hospital, por meio de seus técnicos/profissionais, devidamente identificados, terá livre acesso, a qualquer tempo, a todas as dependências da área de atuação da **CONTRATADA** dentro da unidade hospitalar.

7.5. O Hospital se reserva ao direito de examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, embalagens descartáveis, utensílios e material de limpeza, vetando a utilização daqueles que apresentarem condições impróprias ao consumo ou em desacordo com o descrito neste Contrato.

7.6. Serão fiscalizadas por profissionais do Hospital as condições de higiene e conservação das dependências, gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios utilizados para a produção e distribuição das refeições, além das boas práticas de manipulação e conformidade com as prescrições dietoterápicas.

7.7. Os funcionários da **CONTRATADA** deverão trajar uniforme completo, limpo e portar crachá de identificação da empresa.

7.8. A **CONTRATADA** deverá manter efetivo controle do número de refeições (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia e extras) requisitadas e entregues, a fim de instruir os processos de pagamentos.

7.9. Para fins de acompanhamento da qualidade das refeições fornecidas o **CONTRATANTE** poderá exigir, em qualquer tempo, análises microbiológicas das refeições. As amostras são aquelas colhidas pela **CONTRATADA**, em data aleatória, no momento do recebimento e encaminhadas para análise microbiológica em laboratório conveniado com a Vigilância Sanitária. Quando realizados, os resultados destes testes serão considerados na avaliação do grau de eficiência do fornecimento.

8. DA VIGÊNCIA:

A contratação terá período de vigência de 180 (cento e oitenta) dias contados improrrogáveis, a partir da data de sua assinatura, na modalidade emergencial.

9. DA REPACTUAÇÃO DE VALORES:

9.1. Durante a vigência do contrato não haverá repactuação de valores.

10. DISPOSIÇÕES FINAIS:

10.1. A participante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação bem como no fornecimento/execução do objeto licitado. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação da licitante que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido vencedora, na rescisão do contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

10.2. Não serão aceitas propostas que apresentem preços incompatíveis com os preços executados pelo mercado e pela atividade exercida.

10.3 O Contrato será anulado nos casos de subcontratação total ou parcial do objeto registrado, associação do Contratado com outrem, fusão, cisão ou incorporação, salvo com expressa autorização do **CONTRATANTE**;

10.4. A Contratada deverá comunicar à **CONTRATANTE** todas as alterações porventura ocorridas nos dados cadastrais para atualização.

Salvador, 16 de junho de 2020.

ANEXO II – MATRIZ DE RESPONSABILIDADES

Despesa	Contratada	INTS
Fornecimento de gêneros alimentícios	X	
Contratação de mão de obra	X	
Materiais de limpeza para o refeitório e cozinha	X	
Materiais descartáveis para o serviço do refeitório (ex: guardanapo, palito, copos, etc.)	X	
Equipamentos da Cozinha e utensílios de cozinha	X	
Mobiliário e Eletrodomésticos do restaurante e cozinha (ex: fogão, geladeira, mesas, cadeiras, balcões)	X	
Manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos	X	
Manutenção predial das instalações do Hospital		X
Uniformes e EPIs aos colaboradores da contratada	X	
Energia Elétrica do Hospital		X
Água potável do Hospital		X
Ar condicionado das instalações do Hospital		X
Gás de cozinha	X	
Controle de pragas: dedetização, desinsetização e desratização das instalações do Hospital		X
Limpeza e conservação da cozinha e restaurante	X	
Materiais de higiene para colaboradores do cliente que usam o restaurante	X	
Análise microbiológica da água das instalações do Hospital		X
Obtenção de licença sanitária e alvará de funcionamento	X	
Remoção externa do lixo (cozinha x depósito de lixo do Hospital)	X	
Destinação final do lixo e resíduos orgânicos do Hospital		X

Comunicação visual e decoração do salão do restaurante	X	
Alimentação e transporte dos funcionários da Contratada	X	
Limpeza de caixa d'água e caixa de gordura do Hospital		X
Cessão de estrutura física para operacionalização do contrato		X
Telefone (ramal e linha), custos das ligações	X	
Internet	X	
Controle de acesso e uso do restaurante	X	

ANEXO III – CARACTERÍSTICAS DAS DIETAS A SEREM FORNECIDAS

Ficam assentadas as seguintes definições e conceituações, sem prejuízo de outras descritas no Manual de Dietas Oraís do Hospital:

- a) **DIETA:** compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo para satisfação de suas necessidades nutricionais diárias.
- b) **DIETA LIVRE (N):** Composta por todos os grupos de alimentos (cereais, tubérculos e raízes, frutas, legumes e verduras, leguminosas, leites e derivados, carnes, ovos, óleos, gorduras, açúcares e sal, garantindo quantidade adequada de água, carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas, fibras e minerais (BRASIL, 2006). É uma dieta de consistência normal, fracionada em 5 refeições diárias (desjejum, almoço, , jantar e ceia).
- c) **DIETA BRANDA (Br):** Apresenta baixos níveis de tecido conectivo e celulose, abrandados por cocção e/ou ação mecânica, proporcionando uma consistência mais macia do que a dieta livre, facilitando a mastigação, deglutição e a digestão. Evita-se condimentos fortes, alimentos picantes ou irritantes, fermentativos e fibrosos (CARUSO, SIMONY, SILVA, 2005; MARTINS et al., 2003). Fracionada em 5 refeições diárias (desjejum, almoço, , jantar e ceia).
- d) **DIETA PASTOSA (P):** Tem consistência abrandada pela cocção e processos mecânicos com alimentos moídos, liquidificados, em forma de purês, mingaus e papas, exigindo pouca mastigação e facilitando a deglutição e digestão. Fracionada em 5 refeições diárias (desjejum, almoço, , jantar e ceia).
- e) **PASTOSA PARA DISFAGIA (PD):** Baseia-se na alteração dos alimentos sólidos e líquidos quanto a sua consistência e viscosidade. Pode-se fazer uso de espessantes naturais (amido de milho, farinhas finas, leite em pó, purê de vegetais, purê de hortaliças, carne, gomas e pectinas) e industrializados. São eliminados aqueles alimentos que possam ser transformados em líquidos no momento da ingestão (melancia, gelatina).

- Fracionada em 5 refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia). (CARUSO, SIMONY, SILVA, 2005; MARTINS et al., 2003).
- f) **DIETA LÍQUIDA PASTOSA (LP):** Utiliza preparações de consistência líquida engrossada (liquidificadas), de fácil mastigação, deglutição e digestão. Fracionada em 6 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, , jantar e ceia). (CARUSO, SIMONY, SILVA, 2005; MARTINS et al., 2003).
- g) **DIETA LÍQUIDA (L):** Utiliza preparações de consistência líquida (liquidificadas e coadas), de fácil mastigação, deglutição e digestão, produzindo pouco resíduo. Fracionada em 6 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, , jantar e ceia).
- h) **DIETA LÍQUIDA RESTRITA (LR):** Dieta qualitativa e quantitativamente inadequada para cobrir as necessidades nutricionais, com quantidade mínima de resíduo, composta principalmente de água e carboidratos. É quase destituída de vitaminas, minerais e fibras. Contém pequena quantidade de sódio e potássio. Isenta de lactose, sacarose e alimentos irritantes da mucosa gástrica. As preparações das grandes refeições (almoço e jantar): cereais, legumes e carnes são oferecidos em forma de sopas liquidificadas e coadas duas vezes em peneira fina.
- i) **Os edulcorantes aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) são:** sorbitol, manitol, isomaltitol, maltitol, sacarina, ciclamato, aspartame, estévia, acessulfame-K, sucralose, neotame, taumatina, lactitol, xilitol e eritritol. Sociedade Brasileira de Diabetes (2018).
- j) **VEGETAL A:** acelga, agrião, alface, almeirão, berinjela, brócolis, chicória, couve, couve-flor, espinafre, maxixe, mostarda, pepino, pimentão, rabanete, repolho, taioba, tomate, rúcula, jiló e salsa.
- k) **VEGETAL B:** abóbora madura, abobrinha verde, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo e vagem.
- l) **VEGETAL C:** batata inglesa, batata salsa, batata doce, cará, inhame, mandioca e milho verde.

Dietas conforme composição de nutrientes:

- a) **Dieta Hipossódica (H):** Composta por todos os grupos de alimentos (cereais, tubérculos e raízes, frutas, legumes e verduras, feijões, leites e derivados, carnes, ovos, gorduras) garantindo quantidade adequada de água, carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas, fibras e minerais (BRASIL, 2006). É uma dieta de consistência normal, fracionada em 5 refeições diárias (desjejum, almoço, , jantar e ceia). A necessidade nutricional de sódio para os seres humanos é de 500mg (cerca de 1,2 g de sal), tendo sido definido recentemente pela OMS em 5 g de sal (NaCl) a quantidade considerada máxima saudável para ingestão diária (SBC, 2010). As refeições são preparadas sendo acrescentado sal em menor quantidade apenas no feijão e na carne. As outras preparações não contêm sal de adição. É padronizada a oferta de 3 g de sal/dia.
- b) **Dieta para Diabetes (DM):** Composta por todos os grupos de alimentos (cereais, tubérculos e raízes, frutas, legumes e verduras, feijões, leites e derivados, carnes, ovos, gorduras) garantindo quantidade adequada de água, carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas, fibras e minerais (BRASIL, 2006). É uma dieta de consistência normal, fracionada em 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia), isenta de açúcar, alimentos e preparações que possuam adição de açúcar.

A distribuição de nutrientes na dieta, conforme recomendação da Sociedade Brasileira de Diabetes (2014) é a apresentada abaixo:

Nutrientes	Recomendação
Carboidratos totais	45 - 60% do VET
Sacarose	< 10% do VET
Gorduras totais	< 30% do VET
Proteínas	10 - 15% VET
Fibras alimentares	≥ 20g/dia

- c) **Dieta Hipossódica para Diabetes (HDM):** Composta por todos os grupos de alimentos (cereais, tubérculos e raízes, frutas, legumes e verduras,

feijões, leites e derivados, carnes, ovos, gorduras) garantindo quantidade adequada de água, carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas, fibras e minerais (BRASIL, 2006). É uma dieta de consistência normal, fracionada em 6 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, , jantar e ceia. As refeições são preparadas sendo acrescentado sal em menor quantidade apenas no feijão e na carne. As outras preparações não contêm sal de adição. Sendo padronizada a oferta de 3 g de sal/dia. Foi optado pela não adição de açúcar e não utilização de alimentos e preparações que possuam adição da mesma. Os edulcorantes aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), no Brasil, são sorbitol, manitol, isomaltitol, maltitol, sacarina, ciclamato, aspartame, estévia, acessulfame-K, sucralose, neotame, taumatina, lactitol, xilitol e eritritol. Sociedade Brasileira de Diabetes (2018). Foi padronizado menor quantidade de arroz por porção em comparação a dieta livre (100g).

- d) **Dieta Líquida Pastosa para Diabetes (LPDM):** Utiliza preparações de consistência líquida engrossada (liquidificadas), de fácil mastigação, deglutição e digestão. Dieta de transição para dieta de consistência pastosa (CARUSO, SIMONY, SILVA, 2005; MARTINS et al., 2003). Composta por todos os grupos de alimentos (cereais, tubérculos e raízes, frutas, legumes e verduras, feijões, leites e derivados, carnes, gorduras) (BRASIL, 2006). Fracionada em 6 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, , jantar e ceia), isenta de açúcar, alimentos e preparações que possuam adição de açúcar. Foi optado pela não adição de açúcar e não utilização de alimentos e preparações que possuam adição da mesma. Os edulcorantes aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), no Brasil, são sorbitol, manitol, isomaltitol, maltitol, sacarina, ciclamato, aspartame, estévia, acessulfame-K, sucralose, neotame, taumatina, lactitol, xilitol e eritritol. Sociedade Brasileira de Diabetes (2018).
- e) **Dieta Líquida para Diabetes (LDM):** Utiliza preparações de consistência líquida (liquidificadas e coadas), de fácil mastigação, deglutição e digestão, produzindo pouco resíduo. Dieta de transição para consistência líquida pastosa. Composta por todos os grupos de alimentos (cereais,

tubérculos e raízes, frutas, legumes e verduras, feijões, leites e derivados, carnes, gorduras) (BRASIL, 2006). Fracionada em 6 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, , jantar e ceia), isenta de açúcar, alimentos e preparações que possuam adição de açúcar;

- f) **Dieta para Doença Renal: tratamento conservador (IRCC):** Composta por todos os grupos de alimentos (cereais, tubérculos e raízes, frutas, legumes e verduras, feijões, leites e derivados, carnes, ovos, gorduras) garantindo quantidade adequada de água, carboidratos e lipídeos e teor reduzido de proteínas, sódio, potássio e fósforo. É uma dieta de consistência normal, fracionada em 5 refeições diárias (desjejum, almoço, , jantar e ceia). As refeições são preparadas reduzido acréscimo de sal apenas no feijão e na carne. As outras preparações não contêm sal de adição. Sendo padronizada a oferta de 3 g de sal/dia. Os alimentos ricos em proteínas, como carnes, leite e derivados e leguminosas são oferecidos com porcionamento reduzido;
- g) **Dieta para Doença Renal: tratamento dialítico (IRCD):** Composta por todos os grupos de alimentos (cereais, tubérculos e raízes, frutas, legumes e verduras, feijões, leites e derivados, carnes, ovos, gorduras) garantindo quantidade adequada de água, carboidratos, proteínas e lipídeos, hipossódica, hipofosfatêmica e hipocalêmica. É uma dieta de consistência normal, fracionada em 5 refeições diárias (desjejum, almoço, , jantar e ceia). Segue as recomendações para a dieta DRC (tratamento conservador), com exceção para o porcionamento de carnes e leguminosa, que neste caso seguirão o porcionamento padrão para dieta hipossódica. As refeições são preparadas sendo acrescentado sal em menor quantidade apenas no feijão e na carne. As outras preparações não contêm sal de adição. Sendo padronizada a oferta de 3 g de sal/dia.
- h) **Dieta Hiperproteica (HP):** Composta por todos os grupos de alimentos (cereais, tubérculos e raízes, frutas, legumes e verduras, feijões, leites e derivados, carnes, ovos, gorduras). Segue o padrão da dieta livre com o dobro do porcionamento dos alimentos ricos em proteína (carnes, leites e derivados) (CARUSO, SIMONY, SILVA, 2005; MARTINS et al., 2003). Fracionada em 5 refeições diárias (desjejum, almoço, , jantar e ceia).

- i) **Dieta Hiperproteica e Hipercalórica (HPHC):** Composta por todos os grupos de alimentos (cereais, tubérculos e raízes, frutas, legumes e verduras, feijões, leites e derivados, carnes, ovos, gorduras). Segue o padrão da dieta livre com o dobro do porcionamento dos alimentos ricos em proteína (carnes, leites e derivados) e carboidrato. É uma dieta de consistência normal, fracionada em 5 refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia).
- j) **Dieta Hipolipídica (HLIP):** Dieta com reduzido teor de lipídios, contendo 20% ou menos do Valor Calórico Total em lipídios. Essa restrição não é baseada na composição de ácidos graxos ou nos níveis de saturação, pois a dieta não tem o objetivo primário de reduzir os níveis de lipídios séricos. É uma dieta de consistência normal, fracionada em 05 (cinco) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia).
- k) **Dieta Obstipante (Ob):** Apresenta baixos níveis de tecido conectivo e celulose, abrandados por cocção e/ou ação mecânica, proporcionando uma consistência mais macia do que a dieta livre, facilitando a mastigação, deglutição e a digestão. Evita-se condimentos fortes, alimentos picantes ou irritantes, fermentativos e fibrosos (CARUSO, SIMONY, SILVA, 2005; MARTINS et al., 2003). Segue padrão da dieta branda, pobre em fibras insolúveis, lactose e sacarose, proporcionando uma pequena quantidade de resíduos intestinais. Os adoçantes permitidos para uso são sucralose estévia, xilitol, taumatina e eritritol, conforme estabelecido pela Sociedade Brasileira de Diabetes (2014).
- l) **Dieta Líquida Pastosa Obstipante (LPOb):** Utiliza preparações de consistência líquida engrossada (liquidificadas), de fácil mastigação, deglutição e digestão. Dieta de transição para dieta de consistência pastosa. Pobre em fibras insolúveis, lactose e sacarose, proporcionando uma pequena quantidade de resíduos intestinais. Os adoçantes permitidos para uso são sucralose estévia, xilitol, taumatina e eritritol, conforme estabelecido pela Sociedade Brasileira de Diabetes (2014).
- m) **Dieta Líquida Obstipante (Lob):** Utiliza preparações de consistência líquida (liquidificadas e coadas), de fácil mastigação, deglutição e digestão. Dieta de transição para dieta de consistência líquida pastosa.

Pobre em fibras insolúveis, lactose e sacarose, proporcionando uma pequena quantidade de resíduos intestinais. Os adoçantes permitidos para uso são sucralose estévia, xilitol, taumatina e eritritol, conforme estabelecido pela Sociedade Brasileira de Diabetes (2014).

- n) **Dieta laxativa (LX):** Composta por todos os grupos de alimentos (cereais, tubérculos e raízes, frutas, legumes e verduras, feijões, leites e derivados, carnes, ovos, gorduras) garantindo quantidade adequada de água, carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas, fibras e minerais (BRASIL, 2006). É uma dieta de consistência normal, fracionada em 6 refeições diárias (desjejum, colazione, almoço, , jantar e ceia), com maior quantidade de alimentos ricos em fibras mistas (frutas, sucos de frutas laxativo, hortaliças cruas).
- o) **Dieta Líquida Pastosa Laxativa (LPLX):** Utiliza preparações de consistência líquida engrossada (liquidificadas), de fácil mastigação, deglutição e digestão. Dieta de transição para dieta de consistência pastosa (CARUSO, SIMONY, SILVA, 2005; MARTINS et al., 2003). Fracionada em 6 refeições diárias (desjejum, colazione, almoço, , jantar e ceia), com maior quantidade de alimentos ricos em fibras mistas (frutas, sucos de frutas laxativo, hortaliças cruas).
- p) **Dieta Líquida Laxativa (LLX):** Utiliza preparações de consistência líquida (liquidificadas e coadas), de fácil mastigação, deglutição e digestão. Dieta de transição para dieta de consistência líquida pastosa (CARUSO, SIMONY, SILVA, 2005; MARTINS et al., 2003). Fracionada em 6 refeições diárias (desjejum, colazione, almoço, , jantar e ceia), com maior quantidade de alimentos ricos em fibras mistas (frutas, sucos de frutas laxativo, hortaliças cruas).
- q) **Dieta Sem Irritantes Gástricos (SIG) :** Apresenta baixos níveis de tecido conectivo e celulose, abrandados por cocção e/ou ação mecânica, proporcionando uma consistência mais macia do que a dieta livre, facilitando a mastigação, deglutição e a digestão. Evita-se condimentos fortes, alimentos picantes ou irritantes, fermentativos e fibrosos (CARUSO, SIMONY, SILVA, 2005; MARTINS et al., 2003). Isenta de

alimentos que estimulam a secreção ácida gástrica e isenta de irritantes gástricos. Segue padrão da dieta branda, sem irritantes gástricos.

- r) **Dieta de Baixo Resíduo (BRG):** Tem consistência abrandada pela cocção e processos mecânicos com alimentos moídos, liquidificados, em forma de purês, mingaus e papas, exigindo pouca mastigação e facilitando a deglutição digestão (CARUSO, SIMONY, SILVA, 2005; MARTINS et al., 2003). Segue padrão da dieta pastosa, pobre em fibras, lactose e sacarose, proporcionando uma pequena quantidade de resíduos intestinais (obstipante). Os adoçantes permitidos para uso são sucralose estévia, xilitol, taumatina e eritritol, conforme estabelecido pela Sociedade Brasileira de Diabetes (2014).
- s) **Dieta sem Glúten:** utilizada na intolerância ao glúten. Restrita em alimentos com trigo, aveia, centeio, cevada e malte. Permitido uso de alimentos preparados com farinha de milho, fubá, fécula de batata, farinha de arroz, farinha de soja, farinha de mandioca, amido de milho, cereais de arroz. Exclui-se produtos com farinha de trigo (pães, macarrão, bolachas, bolo, roscas, etc), preparações com aveia ou trigo (mingau, pães, bolos, bolachas, etc), centeio e produtos preparados com este ingrediente, chocolate, malte, leite maltado, ovomaltine®, ou qualquer alimento industrializado que contenha glúten ou traço de glúten.
- t) **Dieta sem lactose:** utilizada na intolerância à lactose, diarreia crônica, pacientes que têm alergia à proteína do leite de vaca (APLV) associada à diarreia. Apresenta consistência normal, restrita em leite de vaca, derivados e alimentos preparados com leite

ANEXO IV - DESCRITIVO DO HOSPITAL DE CAMPANHA

O Hospital de Campanha de Itumbiara, está localizada na localizado na Praça Sebastião Xavier, nº 66, Centro, Itumbiara-GO, CEP 75.503-97, em regime de 24 (vinte e quatro) horas por dia, para casos de corona vírus e/ou síndromes respiratórias agudas e entrará em funcionamento gradativamente a partir do próximo dia 29 de junho de 2020.

O Hospital de Campanha para Enfrentamento do Covid-19/Itumbiara irá atuar com leitos destinados à internação de pacientes críticos e semicríticos, bem como outros setores de suporte, distribuídos da seguinte forma:

Quadro 1. Capacidade Operacional total Estimada do Hospital de Campanha

Internação	Quantitativo
Leitos para pacientes críticos	30
Leitos para pacientes semi-críticos	170

Existe uma previsão de uma taxa de ocupação de 100% para leitos de pacientes semicríticos e 100% para leitos de pacientes críticos e uma estimativa de internações hospitalares mensais de 6.080 paciente-dia entre críticos e semicríticos.

Internação	Estimativa Paciente-Dia
Leitos para pacientes críticos	912
Leitos para pacientes semi-críticos	5.168

ANEXO V - DECLARAÇÃO DE VISTORIA

A empresa _____, inscrita no
CNPJ sob o nº. _____, com sede na
_____, por intermédio do seu representante legal o (a)
Sr (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade
nº. _____ e do CPF nº. _____,
DECLARA para fins de participação do processo nº _____ que vistoriou os
locais onde serão executados os serviços, como também teve conhecimento dos
detalhes necessários para a elaboração da proposta comercial.

Itumbiara, ____ de _____ de 20 ____.

ANEXO VI – MODELO DE CONTRATO

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES Nº XXXX

Pelo presente instrumento particular de Fornecimento de Refeições, que entre si celebram, de um lado o **INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA E SAÚDE – INTS**, organização social referência na vertical de saúde pública brasileira, detentora do Contrato _____, inscrito n.º CNPJ n.º 11.344.038/0001-06, com sede na Av. Professor Magalhaes Neto, n.º 1856, Sala 806, Edif. TK Tower, Caminho das Árvores, CEP 41.810-012, Salvador/BA, neste ato representado por seu presidente o Sr. **Emanoel Marcelino Barros Sousa**, inscrito sob o CPF n.º 178.205.295-04 e portador da cédula de identidade RG n.º 107300958, doravante denominada **CONTRATANTE** e, do outro lado, _____, pessoa jurídica de direito privado, devidamente inscrita no CNPJ sob o n.º _____, com sede _____, neste ato representada por _____, portador da cédula de Identidade RG sob o n.º _____, inscrito no CPF sob o n.º _____, residente e domiciliado na _____, daqui por diante denominada simplesmente **CONTRATADA**, no final assinado na presença de 02 (duas) testemunhas que também o assinam, têm justo e contratado nos termos e estipulações das normas jurídicas incidentes neste instrumento, que mutuamente outorgam e aceitam, de acordo com as cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Constitui objeto do Contrato o fornecimento de refeições nutricionalmente preparadas, para atendimento às peculiaridades dos usuários do HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA, com fornecimento de insumos necessários, exceto para dietas enterais, fórmulas lácteas e suplementos, conforme Proposta

Técnica Comercial apresentada pela CONTRATADA, a qual passa a constituir parte integrante do presente Contrato, independentemente de sua transcrição.

Parágrafo Primeiro – A responsabilidade de elaboração, preparo, transporte e distribuição é da CONTRATADA.

Parágrafo Segundo – A CONTRATADA disponibilizará um quantitativo mínimo de funcionários para atender toda demanda do CONTRATANTE.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO E DA PRORROGAÇÃO

O presente instrumento vigorará pelo prazo de _____ meses, iniciando em _____, podendo ser prorrogado mediante Termo Aditivo.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Pelos serviços executados a CONTRATANTE pagará a CONTRATADA os valores conforme Tabela constante da Proposta Técnica Comercial. O valor mensal estimado é de R\$ _____.

Parágrafo Primeiro – A medição se dará mensalmente, quando a CONTRATANTE emitirá o correspondente boletim de medição das refeições fornecidas, o qual deverá ser atestado por um representante indicado pelo CONTRATANTE.

Parágrafo Segundo – Estão inclusos no preço acima, todos os tributos, inclusive ICMS, ISS e Imposto de Renda, e outros encargos e obrigações trabalhistas e previdenciárias, lucros, fretes e demais despesas incidentes, tais como taxa de administração, suprimentos de gêneros alimentícios e embalagens, enfim, todos os custos necessários para a perfeita execução, assim que nada mais poderá ser cobrado da CONTRATANTE.

Parágrafo Terceiro – O pagamento deve ser efetuado mediante apresentação de Nota Fiscal, por meio de boleto bancário ou depósito em conta corrente indicada pela CONTRATADA na nota fiscal, no prazo de 30 (trinta) dias.

Parágrafo Quarto – O pagamento estará condicionado à apresentação da Nota Fiscal, que deverá ser apresentada junto com as seguintes certidões negativas de débitos ou positivas com efeito negativa, abrangendo a data de emissão da Nota Fiscal:

- Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União -Federal e INSS;
- Certidão Negativa de Débitos Tributários - Estadual;
- Certidão Negativa de Débitos Mobiliários – Municipal;
- Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, mediante apresentação de Certificado de Regularidade de Situação – CRF;
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT

Parágrafo Quinto – Os pagamentos descritos nesta cláusula estarão condicionados ao recebimento por parte da CONTRATANTE, dos recursos repassados previstos no Contrato de nº _____ celebrado com o Estado da Bahia.

Parágrafo Sexto – Na hipótese de atraso no repasse dos valores do Contrato de nº _____ celebrado com o Estado da Bahia., a CONTRATADA declara, desde este momento, que não terá direito a qualquer remuneração compensatória, a qualquer título, isentando a CONTRATANTE de qualquer ônus sobre as parcelas atrasadas.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

São obrigações das partes, além de outras constantes deste instrumento:

4.1 Das Obrigações da CONTRATADA:

- 4.1.1 Cumprir o objeto do Contrato, nos moldes da Cláusula Primeira deste instrumento;
- 4.1.2 Apresentar diariamente à CONTRATANTE, para sua conferência, o conhecimento do número de refeições (prontas) que foram fornecidas, emitidos recibos para efeito de controle das refeições e demais produtos alimentares fornecidos;
- 4.1.3 Controlar a qualidade da matéria-prima e dos alimentos fornecidos aos funcionários, pacientes sob a tutela da CONTRATANTE;
- 4.1.4 Executar o presente contrato, não podendo, em hipótese alguma, sublocar o fornecimento de refeições para terceiros;
- 4.1.5 Responsabilizar-se por acidentes no trajeto da execução quanto do fornecimento de refeição, bem como responder civil e/ou criminalmente, por quaisquer danos causados, diretamente ou indiretamente, à CONTRATANTE ou à terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo;
- 4.1.6 Indicar um responsável ao qual serão comunicadas todas e quaisquer reclamações e que deverá ter poder para resolvê-las de imediato;
- 4.1.7 Fornecer todos os equipamentos necessários à execução do fornecimento de refeições ora contratadas;
- 4.1.8 A organização dos cardápios e o controle de sua qualidade são de exclusiva competência e responsabilidade da CONTRATADA, que se responsabilizará perante a Saúde Pública por qualquer ocorrência;
- 4.1.9 Supervisionar e fiscalizar a execução do objeto ora contratado, exigindo e determinando o fiel cumprimento das cláusulas contratuais;
- 4.1.10 Fornecer toda a matéria-prima alimentar necessária ao completo cumprimento do objeto ora pactuado.
- 4.1.11 A CONTRATADA obriga-se a cumprir rigorosamente as disposições da Legislação Trabalhista e Previdenciária, enviando quando da Ação Fiscal e da Inspeção do Local do trabalho, em cumprimento a Instrução Normativa n.º 84, de 17/12/2002, da Diretoria do INSS, e alterações posteriores, os seguintes documentos:
 - a) Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA), PGR, PCMAT, conforme o caso;

- b) Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional (PCMSO);
- c) Perfil Profissiográfico Previdenciário (PPP);
- d) Guia de Recolhimento do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Informações à Previdência Social (GFIP), a partir da competência janeiro de 1999;
- e) Guia de Recolhimento Rescisório do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Informações à Previdência Social (GRFP), a partir da competência fevereiro de 1999;
- f) Laudo Técnico de Condições Ambientais do Trabalho (LTCAT);
- g) VII – Comunicação de Acidente do Trabalho (CAT).

- 4.1.12 Observar rigorosamente as normas técnicas em vigor, as especificações e exigências emanadas pelo CONTRATANTE, bem como todas as Cláusulas deste Contrato;
- 4.1.13 Conduzir a execução dos Serviços contratados, de acordo com as melhores técnicas profissionais, com estrita observância às leis vigentes e ao estabelecido no presente contrato;
- 4.1.14 Assegurar que todo o equipamento para a execução do contrato está em perfeito estado e a sua manutenção será das exclusivas expensas da CONTRATADA, já incluso no valor deste contrato, nada sendo devido;
- 4.1.15 Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pelo CONTRATANTE na execução do presente contrato, atendendo, com a diligência possível, às determinações na unidade Fiscalizadora, voltadas ao saneamento de faltas e correção das irregularidades verificadas;
- 4.1.16 Executar os trabalhos de forma a garantir os melhores resultados, cabendo à CONTRATADA otimizar a gestão de seus recursos – quer humanos quer materiais – com vistas à qualidade dos serviços à satisfação do CONTRATANTE, praticando produtividade adequada aos vários tipos de trabalhos. A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelos serviços contratados, cumprindo evidentemente, as

- disposições legais que interferiram em sua execução, destacando-se a legislação ambiental;
- 4.1.17 Enviar mensalmente à CONTRATANTE fatura e atestado de execução dos serviços correspondente aos serviços executados no respectivo mês, juntamente com a Nota Fiscal relativa a estes serviços;
 - 4.1.18 Contratar às suas expensas todas as modalidades de seguros necessárias à atividade desenvolvida;
 - 4.1.19 Admitir em seu nome e redigir sob sua inteira responsabilidade o pessoal adequado e habilitado, seja em horários normais e/ou extraordinários, correndo por sua conta exclusiva, todos os encargos de ordem trabalhista, previdenciários e civil, estadas, inclusive alimentação, combustíveis, seguros, administração e quaisquer despesas que se tornem necessárias à execução dos serviços ora contratados, ficando a CONTRATADA, para todos os efeitos, como única e exclusiva empregadora, comprometendo-se a substituir o CONTRATANTE em eventuais processos judiciais de reclamações desse pessoal, cujas condenações e ônus decorrentes serão suportados exclusivamente pela CONTRATADA;
 - 4.1.20 Manter seus profissionais, quando em serviço nas dependências do CONTRATANTE, devidamente uniformizados e portando cartões de identificação próprios do CONTRATANTE, utilizando os respectivos equipamentos de segurança e proteção individual, quando necessários, e deverão observar todas as normas, regulamentos e procedimentos internos, definidos pelo CONTRATANTE;
 - 4.1.21 Cumprir os postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal e as normas internas de segurança e medicina do trabalho NR 32;
 - 4.1.22 Prestar esclarecimentos ao CONTRATANTE sobre eventuais atos ou fatos desabonadores noticiados que a envolvam, independentemente de solicitação;
 - 4.1.23 Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-

- se igualmente por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigida por força da Lei, ligadas ao cumprimento do presente contrato;
- 4.1.24 Responder por danos materiais ou físicos, causados por seus empregados, diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo;
- 4.1.25 Assumir, com exclusividade, todos os encargos, impostos e taxas que forem devidos em decorrência do objeto deste contrato, bem como as contribuições devidas à Previdência Social, encargos trabalhistas, prêmios de seguro e de acidentes de trabalho e outras despesas que se fizerem necessárias ao cumprimento do objeto pactuado;
- 4.1.26 Assumir integral responsabilidade por eventuais multas fiscais decorrentes de imperfeições ou atrasos no fornecimento do objeto ora contratado, excetuando-se os ocasionados por força maior ou caso fortuito, assim definidos em lei, depois de esgotados os procedimentos de defesa administrativa;
- 4.1.27 Arcar com todas as despesas e encargos sobre a folha de pagamento do seu pessoal, segundo a legislação atualmente vigente, ou que venha ser criada, seja Trabalhista, Previdenciária ou Fiscal, não cabendo à CONTRATANTE, sob hipótese nenhuma, quaisquer encargos decorrentes da relação de emprego, seja sociais, trabalhistas, previdenciários, ou securitários, ou ainda indenizatórios, respondendo a CONTRATADA por eventuais reclamações trabalhistas.
- 4.2 Das Obrigações do CONTRATANTE:
- 4.2.1 Efetuar todos os pagamentos oriundos da execução deste contrato;
- 4.2.2 Orientar e acompanhar a execução deste contrato;
- 4.2.3 Acompanhar e emitir Parecer Técnico sobre o cumprimento pela CONTRATADA, das obrigações assumidas;
- 4.2.4 Verificar e aceitar as faturas emitidas pela CONTRATADA, recusando-se quando inexatas ou incorretas; e

- 4.2.5 Conferir a documentação indispensável para o desempenho do objeto do Contrato elencados na Cláusula Primeira em prazo estipulado em comum acordo.

CLÁUSULA QUINTA – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

O presente instrumento poderá ser complementado, alterado ou modificado, sempre através de Termos Aditivos, vigorando e produzindo efeito na vigência deste, como se nele transcritos estivessem.

CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

Ocorrendo casos de fornecimento em que os gêneros alimentícios, objetos deste contrato, não estiverem em perfeitas condições de higiene e qualidade, caberá a CONTRATADA como sanção o pagamento à CONTRATANTE do valor de todas as refeições fornecidas, acrescido de multa de 10% do valor da última fatura mensal.

Parágrafo Primeiro – Em casos de danos sofridos pelos funcionários da CONTRATANTE e pacientes da Unidade Hospitalar onde o fornecimento é realizado, decorrente da ingestão dos alimentos estragados, caberá a CONTRATADA arcar com todos os custos referentes à exames e tratamentos médicos necessários, bem como danos morais.

CLÁUSULA SEXTA – DA RESCISÃO

O presente contrato poderá ser rescindido de pleno direito, se quaisquer das partes não cumprir as obrigações assumidas ou em caso de rescisão do Contrato de nº _____ celebrado com o Estado da Bahia., mediante o envio de notificação extrajudicial à CONTRATADA na última hipótese, sem qualquer indenização cabível, porém sem prejuízo do pagamento proporcional pelos serviços até então prestados.

Parágrafo Primeiro – O CONTRATANTE, isoladamente e independentemente de aviso, notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, poderá rescindir o presente contrato, a qualquer tempo, se a CONTRATADA:

- a) Descumprir qualquer das obrigações estipuladas no contrato;
- b) Desatender as determinações do CONTRATANTE;
- c) Paralisar os serviços, ou não fornecer os dados relativos ao objeto do contrato, sem justa causa e sem prévia comunicação ao CONTRATANTE;
- d) Entrar em liquidação judicial ou extrajudicial, requerer recuperação judicial ou extrajudicial, for à falência ou se dissolver;
- e) Transferir o contrato a outrem, no todo ou em parte, sem aprovação expressa do CONTRATANTE.

Parágrafo Segundo – O presente Contrato poderá ser rescindido, a qualquer tempo, mediante aviso por escrito da parte interessada na rescisão, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, sem a necessidade do pagamento de qualquer multa ou indenização.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO FORO

Elegem, as partes, o Foro da Comarca de Salvador/BA, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente contrato, renunciando a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, por estarem justos e acordados, assinam o presente em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença de 02 (duas) testemunhas, que também o assinam, para que produzam os seus jurídicos e legais efeitos.

XXXXXX, XX de XXXXX de XXXX.

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA E SAÚDE – INTS



XXXXXXXX

Testemunhas:

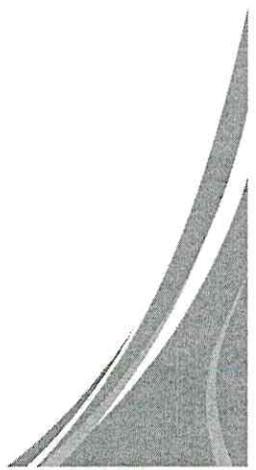
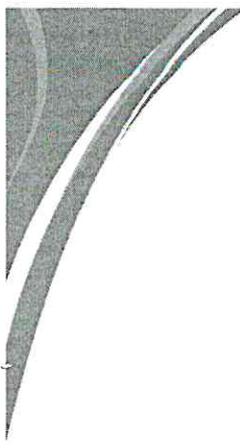
Nome

CPF

Nome

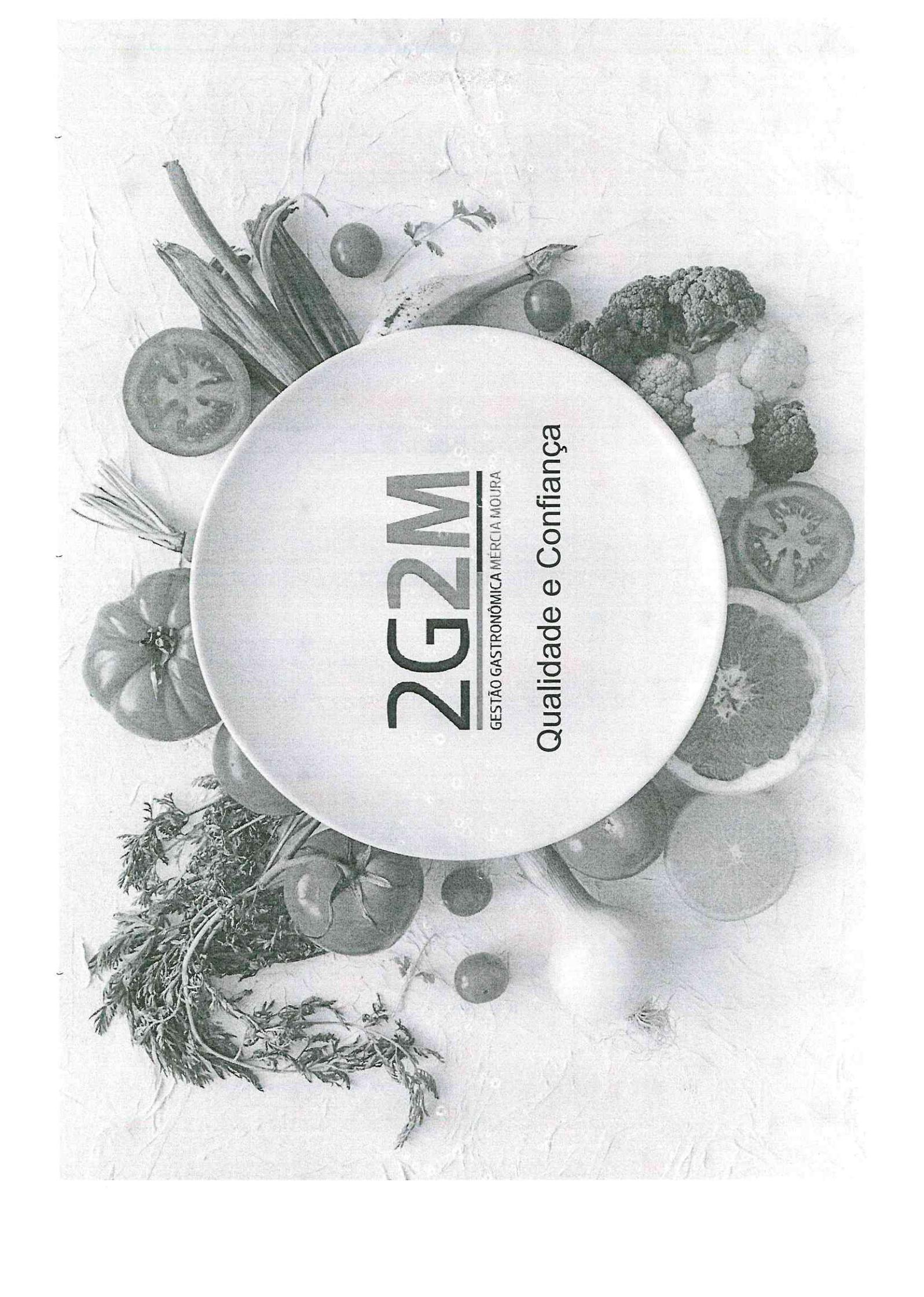
CPF

PROPOSTA VENCEDORA



ZG2M

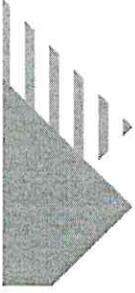
GESTÃO GASTRONÔMICA MÉRCIA MOURA



ZG2M

GESTÃO GASTRONÓMICA MÉRICA MOURA

Qualidade e Confiança



PROPOSTA COMERCIAL

2G2M
GESTÃO GASTRONÔMICA MÉRICA MOURA

A INTS – INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA E SAÚDE
A/C: SRA Luciana peixoto

É com imensa satisfação que a empresa GESTÃO GASTRONOMICA MERCIA MOURA – 2G2M, vos apresenta esta proposta.

Nossos clientes em 1º lugar, e sua refeição em boas mãos!

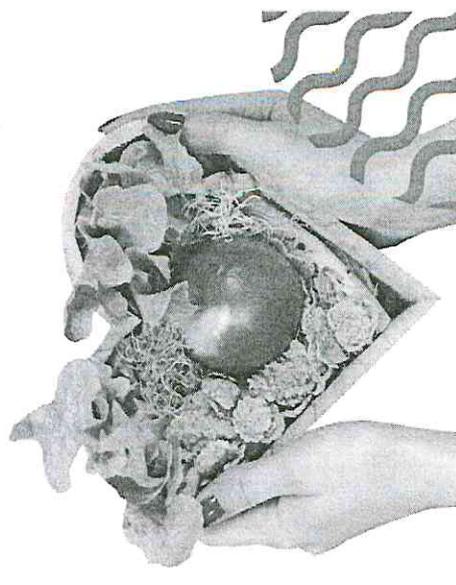
Agradecemos a oportunidade e estamos disponíveis para quaisquer esclarecimentos.

Atenciosamente,

Mateus R. Azevedo

Consultor de vendas – Grupo 2G2M
(73)9.9963-6261 (73) 3526-7905

Mateusazevedo@2g2m.com.br
www.2g2m.com.br



OBJETO

Os Serviços compreendem as atividades de **Fornecer, Preparar, Distribuir, Higienizar, Limpar, Manter e Conservar as Instalações e Equipamentos de Cozinha** e demais atividades correlatas dos Serviços de Alimentação em perfeitas condições de uso.

RESPONSABILIDADES ENTRE AS PARTES

2G2M
GESTÃO GASTRONÓMICA MÉRICA MOURA



RESPONSABILIDADES ENTRE AS PARTES

RESPONSABILIDADES				
ITEM	DESCRIÇÃO	INTS	2G2M	OBSERVAÇÕES
1	Fornecimento de géneros alimentícios		X	
2	Contratação de mão de obra		X	
3	Materiais de limpeza para o restaurante e cozinha		X	
4	Materiais descartáveis para o serviço do restaurante (ex: guardanapo, palito, copos, etc.)		X	
5	Equipamentos da Cozinha e utensílios de cozinha		X	
6	Mobiliário e Eletrodomésticos do restaurante e cozinha (ex: fogão, geladeira, mesas, cadeiras, balcões)		X	
7	Manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos		X	

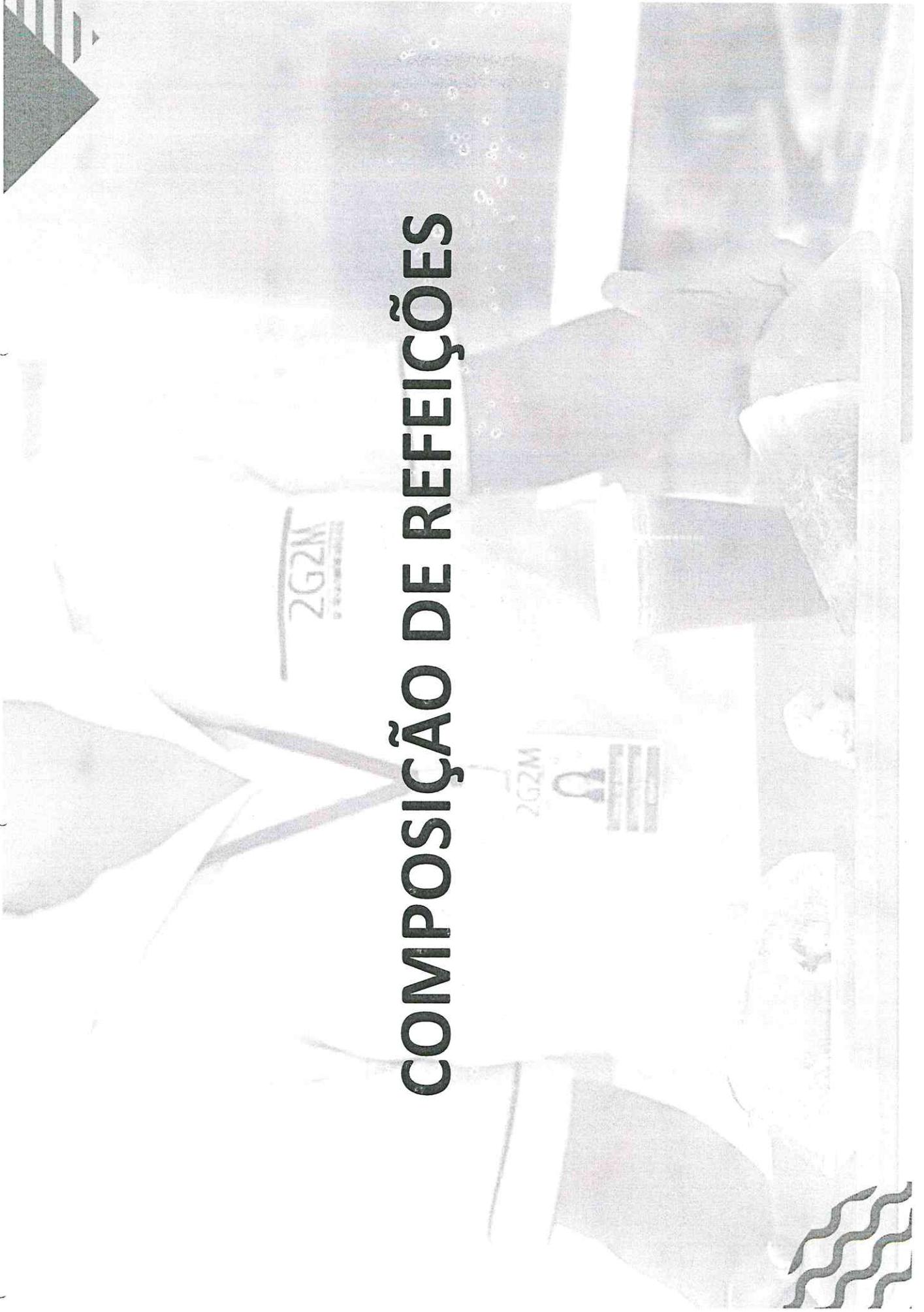
RESPONSABILIDADES ENTRE AS PARTES

RESPONSABILIDADES				
ITEM	DESCRIÇÃO	INTS	2G2M	OBSERVAÇÕES
8	Manutenção predial	X		
9	Uniformes e EPIs aos colaboradores da contratada		X	
10	Energia Elétrica	X		
11	Água potável	X		
12	Ar condicionado	X		
13	Gás de cozinha		X	
14	Controle de pragas: dedetização, desinsetização e desratização	X		
15	Limpeza e conservação da cozinha e restaurante		X	
16	Materiais de higiene para colaboradores do cliente que usam o restaurante		X	
17	Análise microbiológica da água	X		

RESPONSABILIDADES ENTRE AS PARTES

RESPONSABILIDADES				
ITEM	DESCRIÇÃO	INTS	2G2M	OBSERVAÇÕES
18	Obtenção de licença sanitária e alvará de funcionamento		X	
19	Remoção externa do lixo (cozinha x depósito de lixo do Hospital)		X	
20	Destinação final do lixo e resíduos orgânicos	X		
21	Comunicação visual e decoração do salão do Restaurante		X	
22	Alimentação e transporte dos funcionários da Contratada		X	
23	Limpeza de caixa d'água e caixa de gordura	X		
24	Cessão de estrutura física para operacionalização do contrato	X		
25	Telefone/internet (ramal e linha), custos das ligações		X	
26	Controle de acesso e uso do restaurante		X	

COMPOSIÇÃO DE REFEIÇÕES



COMPOSIÇÃO DESJEJUM

FUNCIONÁRIOS			
COMPOSIÇÃO	DESCRIPTIVO	DISTRIBUIÇÃO	PER CAPITA
BEBIDA	01 TIPO: café com leite ou suco.	Porcionada	250 ml
PÃO	01 TIPO: Pão com margarina	Porcionada	01 und
ACOMPANHAMENTO	01 TIPO: Bolo (150 g) ou Cuscuz (150 g) ou Mingau diverso (200 ml)	Porcionada	01 und
DESCARTÁVEIS	Copo descartável 250 ml e guardanapo.		

COMPOSIÇÃO ALMOÇO

FUNCIONÁRIO			
COMPOSIÇÃO	DESCRIPTIVO	DISTRIBUIÇÃO	PER CAPITA
PRATO PRINCIPAL 70%	02 TIPOS: Proteína bovina: acém, patinho, coxão duro; Ave: peito, coxa e sobrecoxa de frango. Suíno: bisteca e lombo; víscera: buchada, fígado e moela; peixe: merluza Opção: prato base de ovo	PORCIONADA	160 g
PRATO OPCIONAL 30%			
SALADA CRUA/COZIDA	01 TIPO: folhas diversas (alface, acelga, repolhos, couve folha) OU verduras variadas (cenoura, batatinha, chuchu, abobora, vagem, beterraba);	LIVRE	LIVRE
GUARNIÇÃO	01 TIPO: massas, farofas, pirão, purê, frigideira	LIVRE	LIVRE
ARROZ	01 TIPO: Arroz branco	LIVRE	LIVRE
FEIJÃO	01 TIPO: Feijão carioca	LIVRE	LIVRE
SOBREMESA LÍQUIDO	01 TIPO: Fruta, doces OU suco de polpa (200 ml)	PORCIONADA	1 porção
MESA	Farinha de mandioca, azeite de oliva, vinagre, molho de pimenta, sal, palito de dente, guardanapo.		

COMPOSIÇÃO CEIA COMPLETA

FUNCIONÁRIOS			
COMPOSIÇÃO	DESCRIPTIVO	DISTRIBUIÇÃO	PER CAPITA
BEBIDA	01 TIPO: café com leite ou suco.	Porcionada	200 ml
PÃO	01 TIPO: Pão com manteiga.	Porcionada	1 und
ACOMPANHAMENTO	01 TIPO: Raiz ou fruta.	Porcionada	100 g
SOPA	01 TIPO: Canja, raiz ou legumes.	Porcionada	300 ml
DESCARTÁVEIS	Copo e guardanapo.		

COMPOSIÇÃO DESJEJUM

ZG2M

GESTÃO GASTRONÔMICA MERCIA MOURA

PACIENTE			
COMPOSIÇÃO	DESCRIPTIVO	DISTRIBUIÇÃO	PER CAPITA
BEBIDA	01 TIPO: café com leite ou suco.	Porcionada	250 ml
PÃO	01 TIPO: Pão com margarina	Porcionada	01 und
ACOMPANHAMENTO	01 TIPO: Bolo (150 g) ou Cuscuz (150 g) ou Mingau diverso (200 ml)	Porcionada	01 und
DESCARTÁVEIS	Copo, tampa, bandeja isotérmica, talher e guardanapo.		

COMPOSIÇÃO COLAÇÃO

PACIENTE			
COMPOSIÇÃO	DESCRIPTIVO	DISTRIBUIÇÃO	PER CAPITA
BEBIDA / FRUTA	01 TIPO: suco (250 ml) ou fruta (150g)	Porcionada	01 und
DESCARTÁVEIS	Copo, tampa e guardanapo.		

COMPOSIÇÃO ALMOÇO

2G2M
GESTÃO GASTRONÔMICA MERCALIA MODURA

PACIENTE

COMPOSIÇÃO	DESCRIPTIVO	DISTRIBUIÇÃO	PER CAPITA
PRATO PRINCIPAL	02 TIPOS: Proteína bovina: acém, patinho, coxão duro; Ave: peito, coxa e sobrecoxa de frango. Suíno: bisteca e lombo; víscera: buchada, fígado e moela; peixe: merluza	PORCIONADA	120 g
SALADA	01 TIPO: verduras variadas (cenoura, batatinha, chuchu, abobora, vagem, beterraba); folhas diversas (alface, acelga, repolhos, couve folha)	PORCIONADA	50 g
GUARNIÇÃO	01 TIPO: Massas (100 g) ou Farofa (60 g) ou Purê (100 g) ou Sufilé (100 g) ou Legumes cozidos (100 g)	PORCIONADA	1 und
ARROZ	01 TIPO: Arroz branco cozido	PORCIONADA	200 g
FEIJÃO	01 TIPO: Feijão carioca	PORCIONADA	200 g
SOBREMESA LÍQUIDO	01 TIPO: Fruta, doces OU suco de polpa (200 ml)	PORCIONADA	1 porção
DESCARTÁVEIS	Copo, tampa, Marmitas isotérmica, talher e guardanapo		

COMPOSIÇÃO LANCHE / CEIA LEVE

2G2M
GESTÃO GASTRONÔMICA MERCIA MOJURA

PACIENTE			
COMPOSIÇÃO	DESCRIPTIVO	DISTRIBUIÇÃO	PER CAPITA
BEBIDA	01 TIPO: suco (250 ml)	Porcionada	01 und
ACOMPANHAM ENTO	01 TIPO: Biscoito diverso 60g ou mingau (200ml)	Porcionada	01 und
DESCARTÁVEIS	Copo, tampa, sacola e guardanapo.		

COMPOSIÇÃO CEIA COMPLETA

PACIENTE			
COMPOSIÇÃO	DESCRIPTIVO	DISTRIBUIÇÃO	PER CAPITA
BEBIDA	01 TIPO: café com leite ou suco.	Porcionada	200 ml
PÃO	01 TIPO: Pão com manteiga.	Porcionada	1 und
SOPA	01 TIPO: Canja, raiz ou legumes.	Porcionada	300 ml
DESCARTÁVEIS	Copo, tampa, marmita, colher e guardanapo.		

QUADRO TÉCNICO E OPERACIONAL



QUADRO TÉCNICO E OPERACIONAL

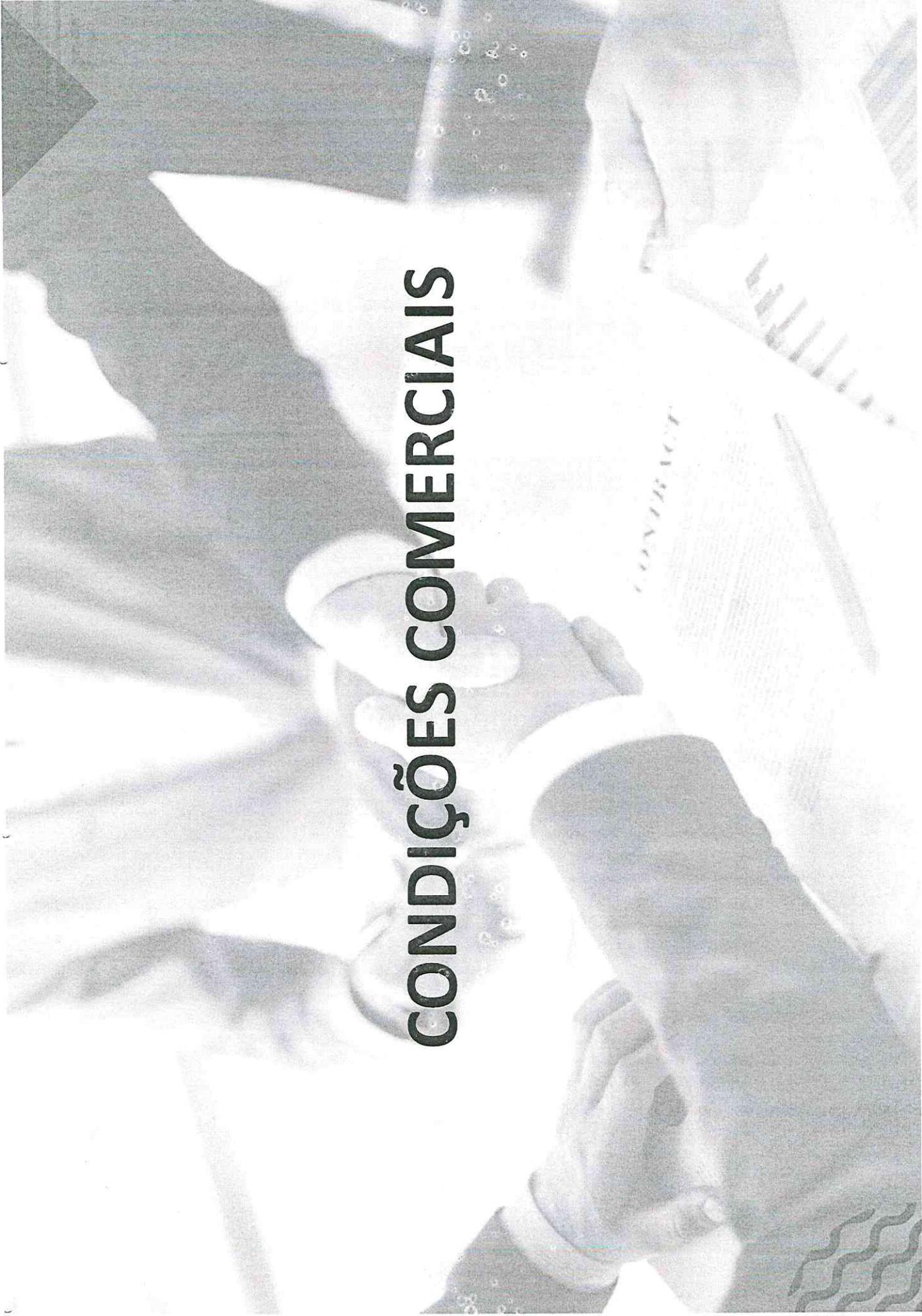
FUNCIONÁRIOS

FUNÇÃO	TURNO	QNT
Nutricionista Gestora	ADM	1
Estoquista	ADM	1
Copeira	ADM	1
TOTAL		3

FUNÇÃO	TURMA	TURNO	QNT
Técnico Nutrição	SD	DIURNO	2
ASG	SD	DIURNO	2
Cozinheiro	SD	DIURNO	2
Aux. Cozinha	SD	DIURNO	2
Copeira dietista	SD	DIURNO	6
Copeira	SD	DIURNO	2
Copeira dietista	SN	NOTURNO	2
TOTAL			18

DOCUMENTOS SOLICITADOS:
Alvará de Funcionamento, Alvará Sanitário, Nada consta do CRN5 DA RT e CRQ.

CONDIÇÕES COMERCIAIS



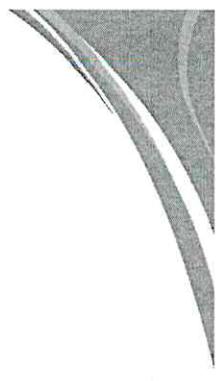
CONDIÇÕES COMERCIAIS

Desde já a empresa 2G2M agradece a oportunidade em poder ofertar nosso serviço.

Nas condições comerciais propostas estão inclusos todas as despesas especificadas em reunião, bem como todas as taxas, encargos sociais, custos diretos e indiretos, insumos e despesas administrativas.

Estes preços são propostos para 12 meses de contato e válidos por 60 dias.

Politica de reajuste:

- 60% referente a matéria prima acompanhado pelo índice IPCA, acumulados nos doze meses a partir da proposta;
 - 40% mão de obra, baseado no reajuste concedido pelo sindicato de refeições coletivas, esta proposta esta baseado na convenção de Jan/2020.
- 

PARÂMETROS COMERCIAIS

CONSUMO PREVISTO

ITENS	UND	PACIENTE	FUNCIÓNÁRIOS	ACOMPANHANTE
Desjejum	Und	1500	2100	0
Colaçon	Und	1500	0	0
Almoço	Und	1500	5000	0
Lanche	Und	1500	0	0
Ceia	Und	1500	0	0
Ceia Completa	Und	1500	2100	0

CONDIÇÕES COMERCIAIS



FUNCIONÁRIOS/ACOMPANHANTE

ITENS	UND	PREÇO UNITÁRIO (R\$)
Desjejum	Und	7,20
Almoço	Und	16,30
Ceia completa	Und	16,30

DOCUMENTOS SOLICITADOS:
Alvará de Funcionamento, Alvará Sanitário, Nada consta do CRN5 DA RT e CRQ.

CONDIÇÕES COMERCIAIS

PACIENTE

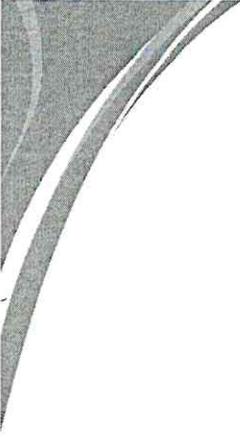
ITENS	UND	PREÇO UNITÁRIO (R\$)
Desjejum	Und	7,50
Colação	Und	6,10
Almoço	Und	16,90
Lanche	Und	5,10
Jantar	Und	9,80
Ceia leve	Und	8,00
Semi- líquida	L	8,00
Semi- líquida enriquecida	L	12,00
Líquida	L	8,00
Líquida Enriquecida	L	12,00

DOCUMENTOS SOLICITADOS:

Alvará de Funcionamento, Alvará Sanitário, Nada consta do CRN5 DA RT e CRQ.

EXTRAS

ITEM	DESCRIÇÃO DO EXTRA	PORÇÃO	VALOR TOTAL
01	Água de Coco (200ml)	200ml	R\$ 3,10
02	Biscoitos Diversos	100g	R\$ 1,15
03	Café	L	R\$ 3,90
04	Café 100 ml	100mL	R\$ 0,55
05	Chá	200mL	R\$ 2,20
06	Gelatina	100g	R\$ 1,10
07	Gelatina diet	120g	R\$ 1,30
08	Mingau	250mL	R\$ 3,50
09	Pão Francês	50g	R\$ 1,00
10	Sucos Diversos	250mL	R\$ 3,10
11	Lanche reforçado	Und	R\$ 7,50
12	Ovo	50 g	R\$ 1,20



ZG2M
GESTÃO GASTRONÔMICA MÉRCIA MOURA

Qualidade e Confiança.

Agradecemos a atenção.





Instituto Nacional de
Tecnologia e Saúde

DOCUMENTAÇÕES DA VENCEDORA



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO 03.859.488/0001-03 MATRIZ	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA 18/05/2000
--	---	---------------------------------------

NOME EMPRESARIAL SEBASTIAO AZEVEDO JUNIOR

TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) SABORES DA TERRA	PORTE EPP
---	---------------------

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 56.11-2-01 - Restaurantes e similares

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS 47.12-1-00 - Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - minimercados, mercearias e armazéns 14.12-6-01 - Confeção de peças de vestuário, exceto roupas íntimas e as confeccionadas sob medida 14.13-4-01 - Confeção de roupas profissionais, exceto sob medida 14.13-4-02 - Confeção, sob medida, de roupas profissionais 14.22-3-00 - Fabricação de artigos do vestuário, produzidos em malharias e tricotagens, exceto meias 32.92-2-01 - Fabricação de roupas de proteção e segurança e resistentes a fogo 56.20-1-01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas 56.20-1-02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê 82.30-0-01 - Serviços de organização de feiras, congressos, exposições e festas
--

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 213-5 - Empresário (Individual)

LOGRADOURO PC ARTUR PEREIRA	NÚMERO SN	COMPLEMENTO *****
---------------------------------------	--------------	----------------------

CEP 45.200-050	BAIRRO/DISTRITO CENTRO	MUNICÍPIO JEQUIE	UF BA
--------------------------	----------------------------------	----------------------------	-----------------

ENDEREÇO ELETRÔNICO JACBRITTO@HOTMAIL.COM	TELEFONE (73) 3525-8587/ (73) 3525-1193
---	---

ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****
--

SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA	DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 25/03/2005
------------------------------------	---

MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL

SITUAÇÃO ESPECIAL *****	DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL *****
----------------------------	------------------------------------

Aprovado pela Instrução Normativa RFB nº 1.863, de 27 de dezembro de 2018.

Emitido no dia **08/07/2020** às **09:00:06** (data e hora de Brasília).

Página: 1/1



REQUERIMENTO DE EMPRESÁRIO

NÚMERO DE IDENTIFICAÇÃO DO REGISTRO DE EMPRESA - NIRE DA SEDE 29102722085		NIRE DA FILIAL (preencher somente se atores referências filiais) XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	
NOME DO EMPRESÁRIO (completo sem abreviaturas) SEBASTIAO AZEVEDO JUNIOR			
NACIONALIDADE BRASILEIRA		ESTADO CIVIL SOLTEIRO	
SEXO MASCULINO	REGIME DE BENS (se casado) XX		
FILHO DE (pai) SEBASTIAO AZEVEDO	(mãe) HELENA COSTA AZEVEDO		
NASCIDO EM (data de nascimento) 12/1/1962	IDENTIDADE número 02132771 82	Órgão emissor SSP	UF BA
CPF (número) 275.225.475-04			
EMANCIPADO POR (forma de emancipação - somente em caso de menor) XX			
DOMICILIADO NA (LOGRADOURO - rua, av, etc) AVENIDA PERIMETRAL DOIS			NÚMERO 166
COMPLEMENTO XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	BAIRRO/DISTRITO JEQUIEZINHO	CEP 45203060	CODIGO DO MUNICIPIO (Código de Área Comercial)
MUNICIPIO JEQUIE			UF BA
Declaro, sob as penas da lei, inclusive que são verdadeiras todas as informações prestadas neste instrumento e quanto ao disposto no artigo 299 do Código Penal, não estar impedido de exercer atividade empresarial, não possuir outro registro de empresário e requer à Junta Comercial do Estado da Bahia.			
CÓDIGO DO ATO 002	DESCRIÇÃO DO ATO ALTERAÇÃO	CÓDIGO DO EVENTO 021	DESCRIÇÃO DO EVENTO Alteração de Dados (Exceto Nome Empresarial)
CÓDIGO DO EVENTO XXXXXXXXXXXXXXX	DESCRIÇÃO DO EVENTO XX	CÓDIGO DO EVENTO XXXXXXXXXXXXXXX	DESCRIÇÃO DO EVENTO XX
NOME EMPRESARIAL SEBASTIAO AZEVEDO JUNIOR EPP			
LOGRADOURO (rua, av, etc.) PRACA ARTUR PEREIRA			NÚMERO SN
COMPLEMENTO XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	BAIRRO/DISTRITO CENTRO	CEP 45200050	CODIGO DO MUNICIPIO (Código de Área Comercial)
MUNICIPIO JEQUIE	UF BA	PAIS BRASIL	CORREIO ELETRÔNICO (e-mail) atendimento@2g2m.com.br
VALOR DO CAPITAL - R\$ 1.100.000,00	VALOR DO CAPITAL (por extenso) UM MILHÃO CEM MIL REAIS		
CÓDIGO DA ATIVIDADE ECONÔMICA (CNAE Fiscal) Atividade Principal 5611201 Atividades Secundárias 1412601 1413401 1413402 1422300 3292201 4712100 5620101 5620102 8230001 XXXXXXX	DESCRIÇÃO DO OBJETO RESTAURANTES FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EMPRESAS, MARMITAS E MERENDAS COMÉRCIO VAREJISTA DE MERCADORIAS EM GERAL - MINIMERCADO SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E RECEPÇÃO BUFE CONFECÇÃO DE PECAS DO VESTUÁRIO, EXCETO ROUPAS INTIMAS E AS CONFECIONADAS SOB MEDIDAS SERVIÇOS DE ORGANIZAÇÃO DE FEIRAS, CONGRESSOS, EXPOSIÇÕES E FESTAS. FABRICAÇÃO DE ROUPAS DE PROTEÇÃO E SEGURANÇA E RESISTENTE A FOGO FABRICAÇÃO DE ARTIGOS DO VESTUÁRIO, PRODUZIDOS EM MALHARIA E TRICOTAGENS, EXCETO MEIAS CONFECÇÃO, SOB MEDIDA, DE ROUPAS PROFISSIONAIS CONFECÇÃO DE ROUPAS PROFISSIONAIS, EXCETO SOB MEDIDA		
DATA DE INÍCIO DAS ATIVIDADES 15/5/2000	NÚMERO DE INSCRIÇÃO NO CNPJ 03859488000103	TRANSFERÊNCIA DE SEDE OU FILIAL DE OUTRA UF NIRE anterior UF XXXX XXXX	ESBOÇO DA ATIVIDADE EMPRESARIAL DEFINIDA AUTORIZADA GOVERNAMENTAL
ASSINATURA DA FIRMA PELO EMPRESÁRIO (ou pelo representante/assistente/gerente) SEBASTIAO AZEVEDO JUNIOR			
DATA DA ASSINATURA 09/10/2017	ASSINATURA DO EMPRESÁRIO		
PARA USO EXCLUSIVO DA JUNTA			
DEFERIDO PUBLIQUE-SE E ARQUIVE-SE Lindinei Sampaio Barreto Bonfim PORTARIA n.º 051/17 20/10/17	AUTENTICAÇÃO JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DA BAHIA CERTIFICO O REGISTRO EM: 20/10/2017 SOB Nº: 97707036 JUCEB Protocolo: 17360711-0, DE 20/10/2017 Empresa: 29 1 0272208 5 SEBASTIAO AZEVEDO JUNIOR EPP HÉLIO PORTELA RAMOS SECRETARIO-GERAL		



Certifico o Registro sob o nº 97707036 em 20/10/2017
Protocolo 173607110 de 20/10/2017
Nome da empresa SEBASTIAO AZEVEDO JUNIOR EPP NIRE 29102722085
Este documento pode ser verificado em <http://regin.juceb.ba.gov.br/AUTENTICACAODOCUMENTOS/AUTENTICACAO.aspx>
Chancela 60561888064756
Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 20/10/2017
por Hélio Portela Ramos - Secretário Geral

VÁLIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL

02.132.771-82

SEBASTIÃO AZEVEDO JUNIOR

SEBASTIÃO AZEVEDO

HELENA COSTA AZEVEDO

JEQUIÉ BA

DATA DE NASCIMENTO 12-01-1962

C.NAS. CM JEQUIÉ BA DS
1º OFÍCIO LV 075 FL 219 RT 025774

CPF 275.225.475-04

Sebastião Azevedo Junior

LEI Nº 7.116 DE 29/09/83

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

NÃO PLASTIFICAR

SECRETARIA DE SEGURANÇA PÚBLICA

INSTITUTO DE IDENTIFICAÇÃO




Sebastião Azevedo Junior

CARTEIRA DE IDENTIDADE

TIPO DE DADO 8 0000



MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria da Receita Federal do Brasil
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO

Nome: SEBASTIAO AZEVEDO JUNIOR
CNPJ: 03.859.488/0001-03

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que não constam pendências em seu nome, relativas a créditos tributários administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e a inscrições em Dívida Ativa da União (DAU) junto à Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN).

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <<http://rfb.gov.br>> ou <<http://www.pgfn.gov.br>>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.

Emitida às 10:40:10 do dia 09/01/2020 <hora e data de Brasília>.

Válida até 07/07/2020.

Código de controle da certidão: **C16B.9AC1.71C3.1A87**

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



Certidão Negativa de Débitos Tributários

(Emitida para os efeitos dos arts. 113 e 114 da Lei 3.956 de 11 de dezembro de 1981 - Código Tributário do Estado da Bahia)

Certidão Nº: 20201598319

RAZÃO SOCIAL	
SEBASTIAO AZEVEDO JUNIOR	
INSCRIÇÃO ESTADUAL	CNPJ
053.201.612	03.859.488/0001-03

Fica certificado que não constam, até a presente data, pendências de responsabilidade da pessoa física ou jurídica acima identificada, relativas aos tributos administrados por esta Secretaria.

Esta certidão engloba todos os seus estabelecimentos quanto à inexistência de débitos, inclusive os inscritos na Dívida Ativa, de competência da Procuradoria Geral do Estado, ressalvado o direito da Fazenda Pública do Estado da Bahia cobrar quaisquer débitos que vierem a ser apurados posteriormente.

Emitida em 04/06/2020, conforme Portaria nº 918/99, sendo válida por 60 dias, contados a partir da data de sua emissão.

A AUTENTICIDADE DESTE DOCUMENTO PODE SER COMPROVADA NAS INSPETORIAS FAZENDÁRIAS OU VIA INTERNET, NO ENDEREÇO <http://www.sefaz.ba.gov.br>

Válida com a apresentação conjunta do cartão original de inscrição no CPF ou no CNPJ da Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JEQUIÉ
Secretaria Municipal de Finanças
Departamento de Tributos
Praça Duque de Caxias , S/N - Jequiezinho
Jequié - BA - CEP: 45206-902
Tel.: (73) 3526-8463 CNPJ: 13.894.878/0001-60

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITO - CONTRIBUINTE

RELATIVOS AOS TRIBUTOS MUNICIPAIS E À DÍVIDA ATIVA DO MUNICÍPIO

Nome

SEBASTIÃO AZEVEDO JUNIOR

Endereço

PC ARTUR PEREIRA CENTRO

Município

JEQUIÉ

Estado

BA

CNPJ/CPF

03.859.488/0001-03

Inscrição Municipal

0003590

Data Emissão

17/06/2020

Código de controle da certidão: **42485E9844**

Ressalvado o direito de a Fazenda Municipal cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que não constam pendências referentes ao imóvel especificado, relativas a tributos administrados pela Secretaria da Fazenda Municipal (SFM) e inscrições em Dívida Ativa do Município junto à Procuradoria-Geral do Município (PGM).

Esta certidão refere-se exclusivamente à situação do contribuinte no âmbito da PGM e SFM. Válida até **15/09/2020**.

ATENÇÃO: Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

Certificação Digital: 42485E9844

[Voltar](#)[Imprimir](#)

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 03.859.488/0001-03

Razão Social: SEBASTIAO AZEVEDO JUNIOR

Endereço: AV ALVES PEREIRA 11 / CENTRO / JEQUIE / BA / 45200-000

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade: 21/03/2020 a 18/07/2020

Certificação Número: 2020032104370502919556

Informação obtida em 06/04/2020 11:56:54

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa:
www.caixa.gov.br



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: SEBASTIAO AZEVEDO JUNIOR (MATRIZ E FILIAIS)
CNPJ: 03.859.488/0001-03
Certidão n°: 13029580/2020
Expedição: 04/06/2020, às 10:45:01
Validade: 30/11/2020 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **SEBASTIAO AZEVEDO JUNIOR (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o n° 03.859.488/0001-03, **NÃO CONSTA** do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.

Certidão emitida com base no art. 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentado pela Lei n° 12.440, de 7 de julho de 2011, e na Resolução Administrativa n° 1470/2011 do Tribunal Superior do Trabalho, de 24 de agosto de 2011.

Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho e estão atualizados até 2 (dois) dias anteriores à data da sua expedição.

No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho ou Comissão de Conciliação Prévia.



04/06/2020

004287561

PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DA BAHIA

CERTIDÃO ESTADUAL
CONCORDATA, FALÊNCIA, RECUPERAÇÃO JUDICIAL E
EXTRAJUDICIAL - 1º GRAU

CERTIDÃO Nº: 004287561**FOLHA: 1/1**

A autenticidade desta certidão poderá ser confirmada pela internet no site do Tribunal de Justiça (<http://esaj.tjba.jus.br/sco/abrirConferencia.do>).

CERTIFICO que, pesquisando os registros de distribuições de feitos cíveis do Estado da Bahia, anteriores a data de 04/06/2020, verifiquei NADA CONSTAR em nome de:

SEBASTIAO AZEVEDO JUNIOR EPP, portador do CNPJ: 03.859.488/0001-03, estabelecida na pc arthur pereira s/n, CENTRO, CEP: 45200-050, Jequié - BA. *****

Os dados informados são de responsabilidade do solicitante, devendo a titularidade ser conferida pelo interessado e/ou destinatário. A presente certidão abrange pesquisa no banco de dados pelo período de 20 (vinte) anos.

Certifico finalmente que esta certidão é sem custas.

Esta certidão foi emitida pela internet e sua validade é de 30 dias a partir da data de sua emissão. Após esta data será necessária a emissão de uma nova certidão.

Salvador, quinta-feira, 4 de junho de 2020.

PEDIDO Nº:

004287561



2G2M

GESTÃO GASTRONÔMICA MÉRCIA MOURA

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins que a SEBASTIÃO AZEVEDO JUNIOR - EPP, situada na AVENIDA ALVES PEREIRA, Nº 11 CENTRO. CEP: 45200-005 JEQUIÉ-BA, devidamente escrita no CNPJ nº 03.859.488/0001-03, presta serviço a SM ACESSORIA EMPRESARIAL E GESTAO HOSPITALAR localizada na RUA DO CABRAL, Nº 45, NAZARE, SALVADOR-BA, CNPJ: 01.257.728/0004-09, a referida empresa sempre cumpriu suas obrigações contratuais, nada existidos até a presente data que possa desabonar a qualidade dos serviços, nem a idoneidade da empresa fornecedora quanto às responsabilidades e obrigações por ela assumidas e em anexo os itens discriminados.

INICIO DO CONTRATO: 20/05/2018 ATÉ A PRESENTE DATA

DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ADMINISTRAÇÃO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR PARA O HOPITAL GERAL PRADO VALADARES DE JEQUIÉ - BA. COM FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS E DEMAIS INSUMOS, SUPERVISÃO E TREINAMENTO DA MÃO DE OBRA, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO CORRETIVA E PREVENTIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS.	UND	312000

09 DE OUTUBRO DE 2016.

Nadiane Alves de Souza

NUTRICIONISTA

CRNS-0941

HOSPITAL GERAL PRADO VALADARES

Max Santos

SM ACESSORIA EMPRESARIAL E GESTAO HOSPITALAR

Max Santos
Diretor Administrativo
HGRV

2G2M

GESTÃO GASTRONÔMICA MÉRCIA MOURA

REFEIÇÃO	MAIO	JUNHO	JULHO	AGOSTO	SETEMBRO
SERVIDORES					
Desjejum	974	2970	3076	3194	3007
Almoço	2576	7554	7569	7810	7106
Jantar	127	445	405	337	325
Ceia Completa	1106	3293	3383	3541	3422
	0	0	0	0	0
PACIENTE					
Desjejum	1751	3357	4076	4077	3982
Colação	1549	3981	4567	4463	4208
Almoço	1608	4110	4657	4522	4238
Lanche	1659	4211	4549	4480	4195
Jantar	1761	4367	4544	4455	4196
Ceia Completa	1787	4367	4535	4456	4180
Ceia Leve	0	0	0	0	0
Semi-liquida					
Semi-liquida enriquecida	316,25	1015,5	941	976,5	1003,75
Liquida	162,5	164,75	31,75	112,5	22,5
Liquida Restrita	0	54,25	298,135	232,25	242,25
Liquida Enriquecida	0	0	48	50,75	26,25
Fórmula Infantil	1,24	14,97	13,5	88,5	15
Fórmula Infantil especializada	87	0	0	0	0
Dieta Enteral Por Sonda Padrão	0	0	14,5	45,8	22,48
Dieta enteral Por Sonda Especializada	0	0	0	0	0
Dieta Enteral Fm Pó	7	0	0	0	0
Suplementos Nutricionais			0	0	0
Mingau 250 ml	0	154	0	0	0
	0	0			
Água de coco 250 ml	0	2	81	138	208
Chá 250 ml	8	1	1	19	32
Fruta (150g)	22	23	9	22	48
Leite 250 ml	243	791	11	63	28
Pão com manteiga	64	270	30	53	45
Suco de frutas 250 ml	135	500	864	1025	1033
Patissaria (100g)	183	635	440	42	60
Café preto (litro)	2	752	6333	2373	1381
Queijo 30 g	489	1.700	866,5	1009	1056
Eventos	13	20	28	17	12
ACOMPANHANTES					
Desjejum	1247	3296	3877	4338	4674
Almoço	1303	3509	4102	4532	4831
Ceia completa	1246	3432	3895	4340	4688

Nação Alves
NUTRICIONISTA
CRM 6-0941

Max Santos
Diretor Administrativo
HGPI

M. Moura



SOUZA GOMES
O imóvel certo para a pessoa certa

Selo de Ato Notarial	Reconheço a(s) firma(s) indicada(s) por esta rubricada em número de
1000.AB.193377-2	01. dou lá
1.º OFÍCIO DE NOTARIAS	05 DEZ. 2014
AV. PRESIDENTE DUTRA, 2.185	da verdade
Rua	<i>[Assinatura]</i>
Te. 1	

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atesto para os devidos fins que a SEBASTIAO AZEVEDO JUNIOR ME localizada AVENIDA ALVES PEREIRA, Nº11, CENTRO, Jequié-BA, inscrita no CNPJ: 03.859.488/0001-03, e responsável pela execução do contrato conforme descrição abaixo:

CONTRATANTE: SOUZA GOMES CONSTRUÇÕES EMPREENDIMENTOS LTDA

CONTRATO Nº: S/N

PERÍODO: 01/08/2013 ATÉ A PRESENTE DATA.

NATUREZA DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO: EMPRESA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE AQUISIÇÃO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS EMBALADOS E REFEIÇÕES PRONTA PARA O CONSUMO.

MÉDIA DE REIÇÕES: 9.100 (NOVE MIL E CEM) REFEIÇÕES MENSAIS.

LOCAL DE EXECUÇÃO: RUA BELÉM S/N, CIDADE NOVA, JEQUIÉ/BA.

Atestamos ainda, que tais serviços foram executados de acordo com os parâmetros técnicos de qualidade exigidos e no prazo pactuado, não existindo em nosso registros, até o presente data, fatos que desabonem sua conduta e responsabilidade com as obrigações assumidas.

Luana Bertani
Luana Bertani
Nutricionista
CRN5 - 489717



Jequié-BA, 04 de dezembro de 2014.

EBER FANTINI DE OLIVEIRA
AUX ADMINISTRATIVO

SOUZA GOMES CONSTRUÇÕES
EMPREENDIMENTOS LTDA
CNPJ: 03.859.488/0001-03

02.207.503/0001-68

SOUZA GOMES CONSTRUÇÕES
EMPREENDIMENTOS LTDA

AV. PRESIDENTE DUTRA, 2.185
BAIRRO BRASIL
VITÓRIA DA CONQUISTA-BA

ENDEREÇO: Av. Presidente Dutra, nº 2.185, bairro brasil, vitória da Conquista-BA
EMAIL: eberfanti@eng.com.br
TEL: (73) 3527-2697



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 5ª REGIÃO
BA - SE

Registrado no CRN-5 sob o nº 261 . Válido para Licitação,
desde que acompanhado da respectiva C.R.Q.(Certidão de
Registro e Quitação) do ano em curso.

Salvador, 09/12/2014.

Valquíria Apate

Presidente do CRN-5
Nutricionista CRN-5/1830



Marilze de Pinho Bahia
Coordenadora da Fiscalização do CRN-5
CRN-5/2193



ALVARÁ

VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Válido até 24 de junho de 2020

De acordo com a Legislação Sanitária vigente, o (a),
SABORES DA TERRA

ramo de atividade **RESTAURANTES E SIMILARES**

sob responsabilidade de **ROBERTA COTRIM BATISTA**
CRN-BA 6683

de propriedade **SEBASTIÃO AZEVEDO JÚNIOR - EPP**
CNPJ 03859488000103

possui autorização para funcionar na **PRAÇA**
ARTUR ALVES PEREIRA

Nº S/N Bairro **CENTRO** em Jequié, Bahia.

Nº Processo: **0314 / 2019** Nº Alvará: **0238 / 2019**

Jequié, **25 de junho de 2019**

Alberto Pinto da C. Filho

: **AUTORIDADE SANITÁRIA**

OBSERVAÇÕES:

Alberto Pinto da C. Filho
Diretor do Deptº. de Vigilância
Sanitária e Ambiental
Sec. Mun. de Saúde Dec. nº 17.778

DENÚNCIAS: 35268923

ESTE DOCUMENTO DEVERÁ FICAR EXPOSTO AO PÚBLICO E À FISCALIZAÇÃO.

PREFEITURA MUNICIPAL
JEQUIÉ



ALVARA

ALVARÁ DE LICENÇA PARA LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

Nome/Razão Social: **SEBASTIÃO AZEVEDO JUNIOR**

Inscrição Municipal: **0003590**

Nome Fantasia: **SABORES DA TERRA**

CNPJ: **03.859.488/0001-03**

Endereço: **PC ARTUR PEREIRA**

Complemento:

Bairro: **CENTRO**

JEQUIÉ - UF: BA

CNAE: **5611-2/01 - Restaurantes e similares**

OUTRAS INFORMAÇÕES:

JEQUIÉ-BA, 10/01/2020

VALIDADE: 31 de Dezembro de 2020

O presente Alvará só terá validade com a apresentação do recibo de pagamento da taxa correspondente.

Verinaldo Santana Lima
Secretário Mun. de Fazenda
Decreto nº 17.647/2017

25-10

JEQUIÉ

1897



CRN5

Conselho Regional de Nutricionistas
5ª Região - Bahia e Sergipe

Conselho Federal de Nutricionistas
Conselho Regional de Nutricionistas – 5ª Região (BA e SE)

ATESTADO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA Nº 86 - 2017

Atesto para os devidos fins, que o (a) nutricionista, **DR (a). ROBERTA COTRIM BATISTA**, inscrito (a) no **CRN-5** sob o nº **6683** é o (a) Responsável Técnico (a) pela **SEBASTIÃO AZEVEDO JUNIOR ME**, registrada neste **CRN-5** sob o nº **0794/J**, estando o (a) profissional em condições de responder tecnicamente pela empresa nas atividades de alimentação e nutrição.

Salvador, 03 de outubro de 2017.

Diva Menezes Moniz de Aragão
Coordenadora da Fiscalização do CRN-5
CRN-5/1684

Diva Menezes Moniz de Aragão
Coordenadora da Fiscalização do CRN-5
CRN-5/1684

Obs: O presente atestado não dispensa a apresentação da Certidão de Registro e Quitação (CRQ) atualizada

SEDE CRN-5: Rua Dr. José Peroba, nº 149
Ed. Centro Empresarial Eldorado, S/1001
Stiep, Salvador - BA, CEP: 41.770-235
Site: www.crn5.org.br

DELEGACIA/SE: Rua Duque de Caxias, Praça
Tobias Barreto, nº 510, Centro Médico Odontológico
Sl. 502, São José, Aracaju-SE, CEP: 49.015-130

Horário de Atendimento: de segunda a sexta das 09:00h às 12:00h e das 13:00h às 16:00h.

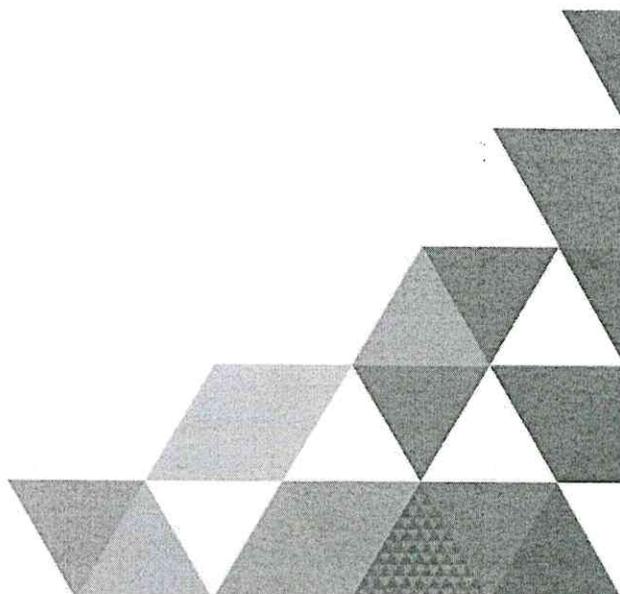


Instituto Nacional de
Tecnologia e Saúde

PROPOSTAS



PROPOSTA TÉCNICA E COMERCIAL





Proposta Técnica e Comercial

Goiânia, 24 de Junho de 2.020

Agradecemos a oportunidade de apresentar nossa empresa, e de participar deste importante processo de análise de novas soluções para o seu serviço de alimentação.

Temos muito interesse na construção de uma parceria com a **HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA - INTS.**

Para isto, colocamos à disposição nossa competência e profissionalismo desenvolvidos ao longo de 28 anos de atuação no mercado.

Esperamos que esta proposta atenda as suas expectativas, e que possamos trabalhar juntos, zelando pela saúde e contribuindo com a qualidade de vida dos seus colaboradores, afinal: **“Qualidade se põe à mesa”!**

Ficamos a sua inteira disposição para contatos futuros, oportunidades nas quais poderemos evoluir na construção desta nova proposta de parceria.

Atenciosamente

Artur Eloy Chagas de Oliveira
Diretor Regional
Fone (62) 3277-9100

Apresentação

A **LC Restaurantes** está completando 28 anos no mercado de refeições corporativas. Faz parte do **Grupo GPS**, um conglomerado de empresas especializadas também na prestação de serviços de Segurança, Infra Serviços (Facilities), Logística Indoor, e Engenharia e Utilidades com 56 anos de experiência de mercado e reconhecida atuação nessas áreas. Figura entre os maiores e mais sólidos grupos econômicos do segmento no Brasil. Contamos com um time de 55.000 colaboradores, faturamento anual superior a R\$ 3 bilhões.

Com atuação nacional em 22 regionais autônomas em 16 estados, atendemos com agilidade e excelência os nossos Clientes. Procuramos entender suas necessidades, oferecendo soluções customizadas, de forma ágil e regionalizada.

No segmento de refeições corporativas, atendemos cerca de 125 mil serviços diários em nossos 250 restaurantes, estruturados em empresas de diversos portes e segmentos em 8 Estados do Brasil.

Excelência: é o valor que guia a nossas equipes. Contamos com um Departamento de Qualidade que atua para que o trabalho em nossas unidades esteja sempre em linha com o padrão único da LC. Foram constituídos o Manual de Boas Práticas de Qualidade e o Manual de Gastronomia, com uma série de técnicas especializadas de culinária e gestão que são fundamentais para efetividade e segurança de nosso negócio.

Atendimento e agilidade: são diversos os fatores que influenciam no resultado final de nossas refeições. O atendimento é um importante diferencial: nossas equipes são treinadas para transformarem a refeição dos clientes em um momento agradável e especial. Além disso, procuramos sempre manter uma relação próxima com nossos contatos.

Transparência e satisfação: a opinião dos clientes é valiosa para nós! Disponibilizamos uma série de canais para que possamos receber um retorno de nossos clientes sobre os nossos serviços. Dessa forma, buscamos sempre um feedback para que possamos servir ainda melhor.

Gestão: nossas lideranças atuam como verdadeiros Empresários, donos de seus próprios negócios, delimitados por áreas geográficas e programas de ações (PA) pactuados diretamente com os líderes. De forma descentralizada, cada regional tem total autonomia para atender as necessidades dos Clientes, abastecer as operações, apresentar novas soluções, incentivar o que existe de bom e capacitar no que é preciso melhorar.

Por que a **LC Restaurantes**: aos 28 anos de mercado, com constantes investimentos em tecnologia e desenvolvimento, conquistamos um importante patamar no que tange à percepção dos nossos serviços: **níveis de satisfação acima de 90% de aprovação dos clientes atendidos.** Padronizar os processos gastronômicos e capacitar nossos profissionais a executá-los nos eleva a uma condição diferenciada de entrega e atendimento.



SUMÁRIO

Organograma: -----	5
Fluxograma Operacional: -----	6
Estrutura de Atendimento – Equipe dedicada ao Projeto -----	7
Satisfação do Cliente-----	8
Detalhamento Técnico -----	9
Matriz de Responsabilidades -----	10
Total de Investimentos: Equipamentos – -----	Erro! Indicador não definido.
Total de Investimentos: Utensílios – -----	Erro! Indicador não definido.
Plano de investimento Social -----	11
Homologação e Qualificação de Fornecedores Qualidade-----	11
Dispensa de Auditoria Técnica -----	21
Anexo 01: Análise Crítica de Produtos-----	23
Anexo 02: Autoavaliação de Fornecedores-----	23
Anexo 03: Ficha de Avaliação de Fornecedores -----	23
Anexo 04: Ficha de Avaliação de Fornecedores - Padarias-----	23
DIFERENCIAIS LC -----	24
Detalhamento da Proposta Comercial-----	25



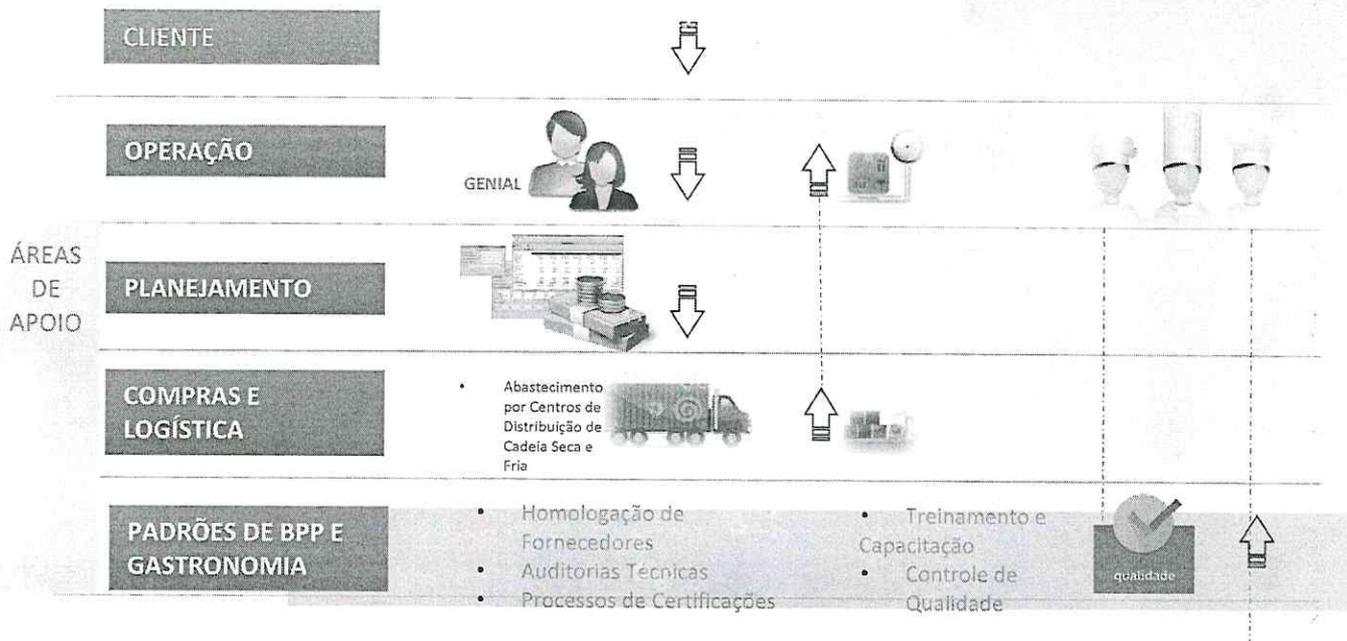
LC RESTAURANTES

Proposta Técnica e Comercial

Organograma:



Fluxograma Operacional:



Estrutura de Atendimento – Equipe dedicada ao Projeto

Diretora de Operações – Lenir Piccolotto Nori

Nutricionista – atua na LC Restaurantes há 29 anos.

Carreira desenvolvida na área de Nutrição, com ampla experiência na coordenação de equipes, gestão de contratos e recursos, implementação de novos projetos, identificação de oportunidades de negócios e desenvolvimento de novos fornecedores, atuando alinhada aos objetivos estratégicos e contribuindo para contínuo crescimento da organização.

Gerente de Desenvolvimento e Planejamento – Magda Fiorin Franzini

Nutricionista – atua na LC há 29 anos

Responsável pela gestão direta de três Supervisoras Operacionais, respondendo pela performance de cerca de 30 contratos, com perfis e características distintas. Assessoria ao departamento de compras no Projeto Suprimentos x Qualidade x Operacional além da participação e assessoria interna em processos de administração e gestão de indicadores da organização.

Chef de Cozinha – Antonio Filho

Chef de Cozinha – atua na LC Restaurantes há 18 anos

Atualmente exerce a função de Supervisor e Instrutor de Equipes, é responsável por desenvolvimento de cardápios especiais, eventos corporativos e workshops.

Domínio de técnica de cocção Sousa Vide.

Chef assistente do renomado Chef Alain Polleto no evento Semana Mesa SP – 2010/2011/2012.

Premiado com a Estatueta do Prêmio Dólmã – Melhor Chef e São Paulo – 2015.

Titular da Honraria de Embaixador da Gastronomia de São Paulo – 2015/2016.

Gerente de Contrato – Sumaia Queiroz

Eng. de Produção – atua no grupo há 1 anos

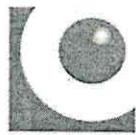
Atua na área de Novos Negócios identificando oportunidades de crescimento para a organização. Atuando em empresas multinacionais e nacionais do segmento de prestação de serviços e soluções para alimentação empresarial.

Satisfação do Cliente

Damos muito valor à opinião dos nossos clientes. Para isso disponibilizamos diversos canais:

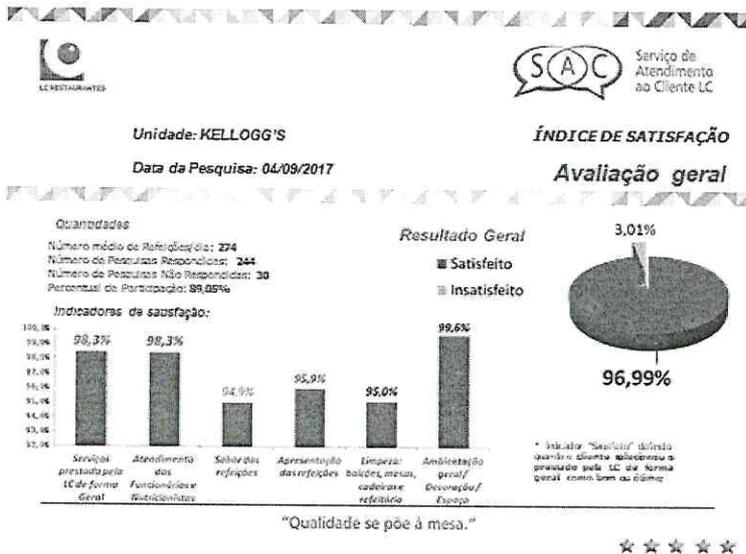
- **Livro do SAC:** fica à disposição diariamente para todos os clientes deixarem seus elogios, opiniões, críticas e qualquer observação a respeito do serviço prestado.
- **SAC Anual:** por meio de pesquisa individual com os clientes.
- **SAC Mensal:** é realizado pela nutricionista in loco, mesa a mesa, com os clientes.
- **SAC Diário:** o mais novo mecanismo de avaliação do serviço, que utiliza sistema eletrônico (**Totem, que possibilita apuração imediata e disponibiliza resultado em tempo real e on line**) e fica junto ao livro, avaliando o serviço.
- **Pesquisa Telefônica:** Processo estruturado de forma padronizada, onde nossos Clientes são abordados via pesquisa telefônica quanto a sua percepção ao serviço prestado pelo Grupo GPS, conforme script e frequência determinada com a Diretoria





LC RESTAURANTES

Proposta Técnica e Comercial



Detalhamento Técnico

Nossa proposta técnica e comercial foi elaborada de acordo com a necessidade de recursos envolvidos na prestação dos serviços, considerando seus volumes e características. Com o objetivo de viabilizar este projeto, nossa equipe está totalmente à disposição, para em conjunto com a **HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA - INTS** oportunidades, alinhar expectativas e agregar valor aos serviços aqui propostos.

Para isso estudamos o projeto:

- Atendimento com fabricação in loco: 01 Refeitório Industrial.
- Endereço: Avenida 31 de Março, s/n, Av. Pedro Ludovico, Goiânia - GO, 74820-300 – Goiânia Goiás.

Matriz de Responsabilidades

ANEXO III – MATRIZ DE RESPONSABILIDADES		
Despesa	Contratada	INTS
Fornecimento de gêneros alimentícios	X	
Contratação de mão de obra	X	
Materiais de limpeza para o refeitório e cozinha	X	
Materiais descartáveis para o serviço do refeitório (ex: guardanapo, palito, copos, etc.)	X	
Equipamentos da Cozinha e utensílios de cozinha	X	
Mobiliário e Eletrodomésticos do restaurante e cozinha (ex: fogão, geladeira, mesas, cadeiras, balcões)	X	
Manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos	X	
Manutenção predial		X
Uniformes e EPIs aos colaboradores da contratada	X	
Energia Elétrica		X
Água potável		X
Ar condicionado		X
Gás de cozinha	X	
Controle de pragas: dedetização, desinsetização e desratização		X
Limpeza e conservação da cozinha e restaurante	X	
Materiais de higiene para colaboradores do cliente que usam o restaurante	X	
Análise microbiológica da água		X
Obtenção de licença sanitária e alvará de funcionamento	X	
Remoção externa do lixo (cozinha x depósito de lixo do Hospital)	X	
Destinação final do lixo e resíduos orgânicos		X
Comunicação visual e decoração do salão do restaurante	X	
Alimentação e transporte dos funcionários da Contratada	X	
Limpeza de caixa d'água e caixa de gordura		X
Cessão de estrutura física para operacionalização do contrato		X
Telefone (ramal e linha), custos das ligações	X	
Internet	X	
Controle de acesso e uso do restaurante	X	

Plano de investimento Social

- **Adotar Lar de Idoso, com ação social mensal.**

As atividades a serem desenvolvidas pela ação continuada, priorizando o atendimento de idosos no lar das cidades em Goiania ou e entorno. Obedecendo o Estatuto do Idoso, Lei nº 10.741, de 01/10/2003, prevê alguns critérios para o desenvolvimento de ação, obedecendo fielmente pela LC Restaurantes representando o Grupo GPS, através de uma avaliação prévia pela equipe multidisciplinar, composta de assistente social, psicóloga, enfermeira, nutricionista em atendimento e visita no lar.

- **Adotar CEMEI com ação em datas comemorativas.**

Promover evento temático com decoração em datas comemorativas a escolher (pascoa, comemoração das mães, festa junina, comemoração dos pais e dia das crianças).

○

- **PLANO DE FORNECEDORES LOCAIS**

- Desenvolver fornecedores locais de perecível e não perecível, hortaliças, legumes, quitandas e panificação desde que atenda os requisitos de qualidade solicitados.

Homologação e Qualificação de Fornecedores Qualidade

1. Objetivo

Definir o processo de Homologação e Qualificação de Fornecedores de Produtos e Serviços que atendam aos requisitos de qualidade estabelecidos pela LC Restaurantes.

2. Escopo

Este procedimento é aplicável aos departamentos de Suprimentos e Planejamento responsáveis pelo processo de aquisição de produtos homologados pelos departamentos de Qualidade/Corporativo, Gastronomia e demais regionais. É também aplicável aos fornecedores, que devem atender aos critérios de aprovação descritos neste procedimento.

3. Termos e definições

Sistema de Gestão: É uma estrutura comprovada para gerenciar e continuamente melhorar as políticas, procedimentos e processos da organização.

GFSI: A Global Food Safety Initiative é uma fundação gerenciada pelo The Consumer Goods Forum formada após casos relatados de doenças veiculadas por alimentos, a fim de assegurar e ratificar a segurança na cadeia de produção de alimentos. A GFSI trabalha e contribui para o processo de diversas normas de segurança alimentar.

Auto Avaliação: Avaliação dos processos e documentos realizado pelo fornecedor em formulário específico, sendo necessário que o fornecedor encaminhe evidências.

Não Conformidade: Padrão referente ao produto fora dos limites de qualidade previamente estabelecidos.

Ação Corretiva: Procedimento ou ação tomada quando se verificar que uma variável se encontra fora dos limites estabelecidos.

Fornecedor Aprovado: Fornecedor cujos produtos estão aptos a serem utilizados no processo produtivo da LC.

Fornecedor Aprovado com Restrição: Fornecedor que está apto a fornecer por período restrito, devida necessidade de melhorias.

Fornecedor Reprovado: Fornecedor cujo produtos/processos não são aprovados para utilização na LC.

4. Descrição do Procedimento

A LC Restaurantes reserva-se o direito de selecionar e qualificar livremente seus fornecedores e prestadores de serviços verificando as condições de fornecimento das matérias-primas e todos os demais itens definidos como críticos, a fim de assegurar a qualidade e segurança dos produtos, esta verificação é feita de acordo com requisitos estabelecidos, baseados na legislação vigente e em definições internas.

Os critérios de avaliação são definidos para cada fornecedor, variando de acordo com a criticidade do produto/serviço fornecido.

4.1. Fornecedores de Produtos

São fornecedores de matéria prima e para sua avaliação podemos aplicar um ou mais dos procedimentos abaixo:

- o Documentação (Licença de Operação, Licença Sanitária, CNPJ, SIF (se aplicável), Ficha técnica, entre outros);
- o Teste de produtos (Realizado pelo Departamento de Gastronomia / Corporativo (Regional SP));
- o Questionário de autoavaliação;
- o Auditoria Técnica (caso o Departamento de Qualidade julgue necessário);
- o Certificações reconhecidas pelo GFSI, sendo BRC, IFS, FSSC2200, ou recomendações para certificação dentro do escopo e validade. Sendo aceito também certificação de HACCP e/ou Sistema de Gestão da Qualidade (ISO 9001).

4.2. Fornecedores Prestadores de Serviços

São fornecedores cujo os serviços realizados podem afetar direta ou indiretamente a operação ou produtos elaborados pela LC, como por exemplo, assessoria, auditorias, manutenções, entre outros.

Cabe ao departamento contratante solicitar ao mesmo os documentos legais relacionados ao tipo de serviço prestado e seus respectivos registros, devendo este gerir tais documentos.

Eventuais não conformidades ocorridas durante a prestação de serviço contratado serão tratadas pelo solicitante responsável.

4.2.1. Fornecedor de Controle de Pragas

São empresas prestadoras de serviços em controle de vetores e pragas urbanas.

As documentações obrigatórias para homologação, são:

- o Licença de Funcionamento (sanitária/órgão ambiental);
- o Responsável Técnico – Registro no conselho;
- o Registro de treinamento dos aplicadores;
- o Registros dos produtos utilizados junto ao Ministério da Saúde - MS;
- o Certificado ou Comprovante de Execução do serviço;

4.2.2. Fornecedor de tratamento de Resíduos

São empresas prestadoras de serviços de tratamento de resíduos (Óleo), devendo apresentar a documentação obrigatória:

- o Alvará/Licença de Funcionamento;
- o AVCB – Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros;
- o Certificado de regularidade – CR (IBAMA);
- o CADRI
- o Licença operação ambiental.
- o Contrato firmado entre as partes, com item obrigatório: a inexistência de troca ou fornecimento de produtos de higiene no pagamento do referido resíduo.

4.3. Fornecedores do Cliente

São fornecedores contratados diretamente pelos clientes que possam interferir direta ou indiretamente na operação ou produtos elaborados pela LC. Podem ser:

- o Serviços fornecidos diretamente pelo cliente através de seus colaboradores (ex. manutenção interna): neste caso, são considerados automaticamente como aprovados.
- o Fornecedores contratados pelo cliente (ex. empresa de controle de pragas): são considerados aprovados desde que cumpram as exigências legais para a atividade executada, ou seja, apresente a documentação obrigatória.

Em ambos os casos, seus colaboradores devem seguir as recomendações de boas práticas estabelecidas para operação.

Não conformidades provenientes deste tipo de fornecedor devem ser tratadas diretamente entre o cliente e o responsável pela unidade, isentando a responsabilidade da LC.

4.4. Cadastro de Fornecedor

O cadastro de fornecedores tem início através de contato com o comprador da LC responsável pela categoria do produto. Caso haja interesse em desenvolver o fornecedor, o comprador irá verificar as possibilidades de fornecimento, produtos e condições comerciais. Havendo acordo entre as partes, o comprador dará início ao processo de Homologação de Fornecedores, informando ao departamento de Qualidade para as tratativas adequadas.

Caso haja a necessidade de homologação de fornecedor para atendimento exclusivo de uma regional, os Gerentes de Contratos responsáveis pelos contratos da LC ou departamento de Qualidade da regional deverá executar o processo de homologação, conforme esse procedimento. Os documentos inerentes a este processo deverão ser postados no portal Campo de Homologação de Fornecedores, ficando à disposição de todos para consulta.

4.5. Homologação de Fornecedores

O processo para homologação de fornecedores está apoiado na criticidade e no volume de aquisição que o produto ou serviço apresenta aos serviços prestados pela LC. Os documentos e critérios aplicados para fornecedores de produtos encontram-se descritos na Análise Crítica de Produtos (Anexo 01) e de serviços conforme descrito no item 4.2.

Para regional SP, no ato do cadastramento do fornecedor, o departamento de Suprimentos será responsável pela solicitação dos documentos necessários à homologação, conforme a atividade do mesmo. Já a manutenção da atualização das mesmas, será realizada pelo departamento de qualidade/corporativo (regional SP).

No caso de fornecedores regionais, caberá ao gerente de contrato ou departamento de qualidade da regional responsável pelo mesmo, fazer a gestão de tais documentos, devendo sempre disponibilizá-los no portal da GPS.

Suprimentos prioriza as parcerias procurando o desenvolvimento comercial direto com fabricantes. Se houver a necessidade de aquisições imediatas ou de curto prazo, será feita a negociação com distribuidores, no qual deverá seguir o mesmo processo de homologação.

4.5.1. Teste de produtos

Os testes são realizados em alguns produtos de risco ou alto valor monetário, de forma a validar sua aplicabilidade para operação. Estes testes são realizados pelo departamento de Gastronomia / corporativo, para alguns itens cuja distribuição se faz via Centro de Distribuição da LC.

É de responsabilidade do departamento de Suprimentos o contato com o fornecedor, de acordo com a atual necessidade da empresa ou conforme melhoria contínua do processo, solicitando amostras para teste de produtos de acordo com a necessidade e avaliação do departamento de Gastronomia.

4.5.2. Questionário de Seleção de Fornecedores

Os fornecedores serão avaliados e selecionados através do questionário de seleção de fornecedores – Autoavaliação de Fornecedores (Anexo 02). O questionário tem suas questões divididas em áreas específicas de acordo com os requisitos avaliados. Dessa forma, as perguntas poderão ser direcionadas a cada seguimento de fornecimento.

O questionário será disponibilizado ao fornecedor via e-mail e deverá ser devolvido ao departamento de qualidade para verificação.

O questionário apresenta itens que são avaliados de forma objetiva (Sim) e (Não) ou não aplica (NA).

A pontuação do Questionário de Autoavaliação de Fornecedor é o resultado da soma de pontos obtidos nos itens avaliados dividido pelo número de pontos possíveis.

As empresas serão enquadradas pela LC, conforme pontuação abaixo:

PONTUAÇÃO	INTERPRETAÇÃO	CLASSIFICAÇÃO
90 a 100%	Fornecedor é considerado APROVADO e apresenta um excelente potencial de fornecimento.	Aprovado sem restrições (Excelente)
	Fornecedor é considerado APROVADO e apresenta um bom potencial de fornecimento.	Aprovado sem restrições (Bom)
60 a 70%	Fornecedor é considerado APROVADO e apresenta potencial de fornecimento razoavelmente adequado.	Aprovado com restrição (Ruim)
< 59%	Fornecedor é considerado NÃO APROVADO, conforme os padrões mínimos e deve estabelecer plano de melhoria para adequação do potencial de fornecimento, antes de ser novamente avaliado.	Reprovado

Além do envio do questionário de autoavaliação, os fornecedores que são obrigados a cumprir exigências legais, deverão enviar a documentação juntamente com o formulário de avaliação preenchido.

Após a avaliação de viabilidade dos requisitos mínimos para fornecimento, o potencial fornecedor será considerado apto após completar com sucesso as etapas descritas abaixo:

- Autoavaliação ou envio de certificados;
- Entrega dos documentos de acordo com a atividade do fornecedor;
- Análise do Questionário de Autoavaliação e documentação pelo departamento de Qualidade;
- Notificação do resultado ao fornecedor;
- Quesitos comerciais e cadastrais realizado pelo departamento de Suprimentos.

O fornecedor deve manter a LC atualizada quanto a sua documentação, bem como certificados emitidos por órgãos externos de certificação ou similares.

A LC reserva-se o direito de optar pela realização de auditorias nas instalações do fornecedor, caso julgue essenciais. O principal objetivo da auditoria técnica é a verificação das Boas Práticas de Fabricação e condições estruturais sob as quais os produtos estão sendo submetidos durante sua fabricação, estocagem e distribuição.

Quando necessária, a auditoria específica em determinados processos/produtos é agendada com os fornecedores que apresentam não conformidade e/ou não obtiveram um desempenho satisfatório durante um determinado período, sendo o custo dessa auditoria negociada por Suprimentos junto ao fornecedor.

Os fornecedores com necessidade de auditoria técnica serão avaliados conforme a Ficha de Avaliação de Fornecedores (Anexo 03) e os resultados deverão ser interpretados como segue abaixo:



LC RESTAURANTES

Proposta Técnica e Comercial

RESULTADO OBTIDO	STATUS	VALIDADE AUDITORIA
Igual ou superior a 75%	Aprovado	24 meses
Igual ou superior a 60%	Aprovado com Restrições	6 meses
Inferior a 59%	Reprovado	Suspenso

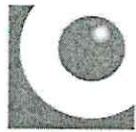
Os fornecedores classificados como produtos de panificação desjejum serão avaliados conforme a Ficha de Avaliação de Fornecedores - Padarias (Anexo 04) e os resultados deverão ser interpretados como segue abaixo:

RESULTADO OBTIDO	STATUS	VALIDADE AUDITORIA
Igual ou superior a 75%	Aprovado	12 meses
Igual ou superior a 60%	Aprovado com Restrições	6 meses
Inferior a 59%	Reprovado	Suspenso

NOTA1: No caso de fornecedores ativos obterem resultado REPROVADO, sua suspensão não acontecerá de imediato. O fornecedor será informado e será dado um prazo de 3 meses para adequação. Após este período deverá ser realizada nova avaliação e se o resultado se mantiver, o fornecedor será suspenso. Durante este período o mesmo encontra-se suspenso para aquisição pelo departamento de Suprimentos.

NOTA2: Caso seja detectado alguma não conformidade grave (que afete a segurança dos alimentos) em um dos produtos de determinado fornecedor aprovado, o departamento de qualidade poderá optar por nova avaliação no mesmo, sendo que seu resultado é quem definirá se ele se manterá ativo ou não para o processo.

NOTA3: Caso haja envolvimento de matéria prima em suspeita de DVA (doença veiculada por alimentos) em um dos produtos de determinado fornecedor aprovado, o departamento de qualidade poderá optar por nova avaliação no mesmo, sendo que seu resultado é quem definirá se ele se manterá ativo ou não para o processo.



LC RESTAURANTES

Dispensa de Auditoria Técnica

Serão dispensados de auditorias técnicas aqueles fornecedores que possuírem certificações reconhecidas pelo GFSI (ex. BRC/IFS/FSSC22000) ou Sistema de Gestão (Qualidade)/recomendação, mediante a apresentação do documento dentro da validade e análise do escopo envolvido, que deve abranger a linha de produção ou matéria prima a ser adquirida.

Nestes casos os fornecedores receberão status de APROVADO, com validade do documento de certificação.

4.5.2.1. Validação do Fornecedor

Após a aplicação de todos os critérios, os fornecedores de produtos que encontrarem-se conforme as necessidades estabelecidas constarão com o status Aprovado.

A LC manterá em seus registros uma pasta para cada fornecedor e todos os fornecedores de produtos que passarem pelo processo de homologação será monitorado constantemente para manter os documentos e questionários/auditorias atualizadas. Para fornecedores regionais este processo deverá ser realizado pelo departamento responsável pela homologação.

4.6. Monitoramento e avaliação constante do fornecedor

Na entrega, através da conferência dos produtos adquiridos, o responsável pelo recebimento avalia segundo os critérios de recebimento/inspeção específicos para cada produto, conforme determinado no Manual de Boas Práticas. Quando constatada alguma não conformidade no ato do recebimento, ou relacionada aos produtos na utilização, a Unidade deverá seguir metodologia descrita na ITO – Boletim de Ocorrência no Recebimento, para produtos entregues pelo CD.



LC RESTAURANTES

Proposta Técnica e Comercial

Sempre que houver incidências de ocorrências para o mesmo fornecedor, o fornecedor será notificado através de contato (e-mail ou telefone) para análise e solução do problema. A partir dessa análise é avaliado se é o caso de notifica-lo e manter o mesmo no cadastro, desqualificar ou desenvolver outro fornecedor.

As reavaliações serão realizadas conforme prazo determinado e pelas análises das ocorrências dos fornecedores. Sua desqualificação no cadastro se dará quando não atender critérios estabelecidos.

Os fornecedores desqualificados serão mantidos no quadro de fornecedores de acordo com os critérios abaixo:

- único fornecedor do insumo/serviço;
- Outros motivos julgados pertinentes pela Direção da empresa;
- Estiver com um serviço fechado pendente de entrega anterior a avaliação.

Caso haja a necessidade de retomar o fornecimento com fornecedores desqualificados, ele será avaliado previamente com os mesmos critérios estabelecidos para um novo fornecedor.

5. Registros

Identificação do Registro	Responsável	Recuperação Indexação	Acesso	Armazenar	Tempo de Retenção	Descarte Disposição
Autoavaliação de Fornecedores	Dep. Qualidade / Regional	Pasta de cada Fornecedor	Livre	Eletrônico	Até a próxima atualização	Manter eletronicamente
Ficha de Avaliação de Fornecedores	Dep. Qualidade / Regional	Pasta de cada Fornecedor	Livre	Eletrônico	Até a próxima atualização	Manter eletronicamente
Ficha de Avaliação de Fornecedores - Padarias	Dep. Qualidade / Regional	Pasta de cada Fornecedor	Livre	Eletrônico	Até a próxima atualização	Manter eletronicamente

6. Anexos

Anexo 01: Análise Crítica de Produtos

Anexo 02: Autoavaliação de Fornecedores

Anexo 03: Ficha de Avaliação de Fornecedores

Anexo 04: Ficha de Avaliação de Fornecedores - Padarias

7. Histórico de Alterações

Revisão	Data	Alterações
0	08/02/2012	Elaboração do documento.
1	21/05/2015	Inclusão do critério de avaliação de Padarias e formulário
2	11/09/2018	Alteração total da estruturação e revisão do procedimento
3	11/02/2019	Inclusão do critério de autoavaliação

- **Composição dos Serviços**

DIFERENCIAIS LC

Água aromatizada em acréscimo as bebidas do dia



1 sabor diário, dentre as diversas opções:
água com carambola, água com laranja,
com hortelã, abacaxi.....

Ervas grãos e sementes diariamente

Acrescente mais saúde a sua refeição, com
diversos ingredientes oferecidos diariamente

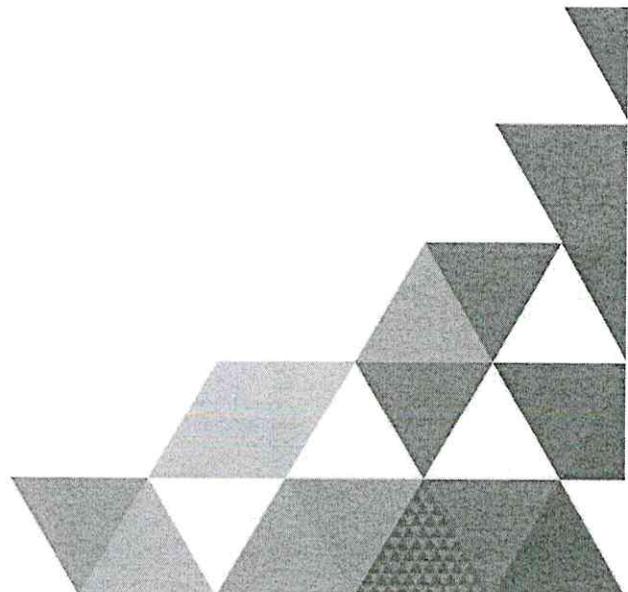


Valorização do Alimento



Proposta Técnica e Comercial

Detalhamento da Proposta Comercial



8. Objeto da Proposta

Prestação de Serviços de Profissionais de Produção e Fornecimento de Refeições Nutricionalmente preparadas, para atendimento às peculiaridades dos usuários do HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA - INTS, com fornecimento de insumos necessários, exceto para dietas enterais, fórmulas lácteas e suplementos, incluindo elaboração, preparo, transporte e distribuição, abrangendo:

ITENS	UND	PACIENTE	FUNCIONÁRIOS	ACOMPANHANTE	Total
Desjejum	Und	1500	2100	0	3600
Colação	Und	1500	0	0	1500
Almoço	Und	1500	5000	0	6500
Lanche	Und	1500	0	0	1500
Ceia	Und	1500	0	0	1500
Ceia Completa	Und	1500	2100	0	3600

9. Das Dietas e dos Padrões

9.1 Composição pequenas refeições

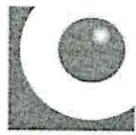
<i>Dieta normal, livre, geral – pacientes, acompanhantes, colaboradores e servidores</i>						
Nº DE ORDEM	ALIMENTO E/ OU PREPARAÇÃO	UN	PEQUENA REFEIÇÃO			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	café (com ou sem açúcar)	mL	100	-	-	-
2	leite puro ou achocolatado	mL	250	-	*	*
	ou suco de frutas em pó ou chá	mL	-	-	-	250
3	pão francês/torrada	g	50	-	50	50
	ou bolacha/biscoito	porção	1	-	1	1
	ou quitanda (, rosca, peta)	porção	-	-	1	1
	ou canjica ou arroz doce ou mingau	porção	-			
4	Margarina	g	10	-	10	10
5	fruta/suco	porção	1	-	-	-
	Suco de frutas em pó	mL	-	-	250	-

Observações:

1) O café deverá ser servido separadamente

* Suco poderá substituir o leite no lanche ou ceia

<i>Dieta Hipossódica (consistência normal, livre, geral, branda, pastosa)</i>						
Nº DE ORDEM	ALIMENTO E/ OU PREPARAÇÃO	UN	PEQUENA REFEIÇÃO			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	café (com ou sem açúcar)	mL	100	-	-	-
2	leite desnatado (com ou sem açúcar)	mL	250	-	*	*
	ou chá (com ou sem açúcar)	mL	250	-	-	250
3	pão macio/pão doce/pão mandi/rosca	g	50	-	50	50
	ou bolacha de água/bolacha doce	porção	1	-	1	1
	ou quitanda (bolo, rosca, peta)	porção	-	-	1	1
4	margarina light (sem sal)	g	10	-	10	10
	ou geleia de frutas (diet ou não)	g	10	-	10	10
5	fruta/suco	porção	1	-	-	-
	Suco de frutas de pó	mL	-	-	250	-



LC RESTAURANTES

Proposta Técnica e Comercial

<i>Dieta Hipoglicídica (consistência normal, livre, geral, branda, pastosa)</i>						
Nº DE ORDEM	ALIMENTO E/ OU PREPARAÇÃO	UN	PEQUENA REFEIÇÃO			
			DESJEJUM	COLAÇÃO	LANCHE	CEIA
1	café (sem açúcar)	mL	100	-	-	-
2	leite desnatado (sem açúcar)	mL	250	-	*	*
	ou coalhada, iogurte	porção	-	1	-	-
	ou suco de fruta em pó (sem açúcar)	mL	-	-	250	250
	ou chá (sem açúcar)	mL	250	-	250	250
3	pão francês sem miolo/pão de forma integral	g	50	-	50	50
	ou bolacha de água/bolacha de sal integral	porção	½	-	1	1
	farináceos integrais	%	7	-	7	7
	ou quitanda diet (bolo, rosca)	porção	-	-	1	1
4	margarina light (sem sal)	g	10	-	10	10
	ou geléia de frutas diet	g	10	-	10	10
5	fruta/suco de pó	porção/mL	1	1/250	-	-
Observações:						
* Suco de fruta poderá substituir o leite no lanche ou ceia						
1) O café deverá ser servido separadamente						
2) Deverá ser usado edulcorante artificial à base de stévia ou sucralose em substituição ao açúcar.						
3) No caso de dieta obstipante quando no cardápio for maçã servir geleia de maçã diet caseira.						

9.2 Composição grande refeição

<i>Dieta normal, livre, geral – pacientes, acompanhantes, colaboradores e servidores*</i>					
Nº DE ORDEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UN	GRANDE REFEIÇÃO		
			ALMOÇO 1	JANTAR 1	ALMOÇO 2
					JANTAR 2
1	entrada: vegetal A, B e/ou C em saladas	g	80	80	mL sopa 400
2	arroz	g	200	200	
3	feijão	g	100	100	
4	carne bovina com osso/carne bovina sem osso	g	120/180	120/180	pão ou
	ou aves com osso/aves sem osso	g	180/120	120/180	torrada 50g
	ou peixe filé/ou posta	g	100/180	100/180	
	ou pernil suíno	g	120	120	
	ou ovos (opção protéica)	g	70 (2 unidades)	70 (2 unidades)	gelatina ou flan ou pudim ou 80g
	ou proteína de soja (opção protéica)	g	100	100	
5	guarnição: vegetal A, B, e/ou C	g	100	100	
	ou farofa	g	50	50	
	ou macarrão/polenta/massas	g	100	100	
6	fruta	porção	1	1	
	ou doce em pasta/tablete	g	50	50	
	ou gelatina, flan, pudim	g	80	80	

* não terão opção de almoço 2 ou jantar 2.

Observações:

1) Não servir carne suína, feijoada, embutidos, defumados e peixe aos pacientes e acompanhantes.



LC RESTAURANTES

Proposta Técnica e Comercial

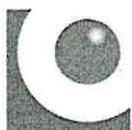
<i>Dieta Hipossódica (consistência normal, livre, geral, branda, pastosa)</i>					
Nº DE ORDEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UN	GRANDE REFEIÇÃO		
			ALMOÇO 1	JANTAR 1	ALMOÇO 2
			JANTAR 2		
1	entrada: vegetal A, B e/ou C em saladas	g	80	80	Sopa 400 mL
2	arroz	g	150	150	
3	feijão	g	100	100	
4	carne bovina com osso/carne bovina sem osso	g	120/180	120/180	Pão
	ou aves com osso/aves sem osso	g	120/180	120/180	macio 50g
	ou ovos (opção protéica)	g	70 (2 unid.)	70 (2 unid.)	
	ou proteína de soja (opção protéica)	g	100	100	
5	guarnição: vegetal A, B, e/ou C	g	100	100	Gelatina ou flan ou pudim 80g
	ou farofa	g	50	50	
	ou macarrão/polenta/massas	g	100	100	
6	fruta	porção	1	1	
	ou doce em pasta/tablete	g	50	50	
	ou gelatina, flan, pudim	g	80	80	

Observações:

1) Não servir carne suína, feijoada, embutidos, defumados e peixe aos pacientes e acompanhantes.

2) As guarnições e o arroz são sem sal.

3) Preparar vinagrete (tomate, cebola, azeite, vinagrete e sal) para acompanhar a salada da dieta hipossódica.



LC RESTAURANTES

Proposta Técnica e Comercial

Dieta Hipoglicídica (consistência normal, livre, geral, branda, pastosa)					
Nº DE ORDEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UN	GRANDE REFEIÇÃO		
			ALMOÇO 1	JANTAR 1	ALMOÇO 2
					JANTAR 2
1	entrada: vegetal A em saladas	g	80	80	
2	arroz	g	70	70	mL sopa 400
	e/ou massa ou polenta	g	30	30	
	ou vegetal C – batata, mandioca, cará	g	80	80	
3	feijão	g	80	80	pão macio 25g
4	carne bovina com osso/carne bovina sem osso	g	120/180	120/180	
	ou aves com osso/aves sem osso	g	120/180	120/180	
5	guarnição: vegetal B	g	100	100	sobremesa <i>diet</i> (flan, gelatina ou pudim) 80g
6	fruta	porção	1	1	
	ou gelatina <i>diet</i> , flan <i>diet</i> , pudim <i>diet</i>	g	80	80	
Observações:					
Não servir carne suína, feijoada, embutidos, defumados e peixe aos pacientes e acompanhantes. Deverá ser usado edulcorante artificial à base de stévia ou sucralose em substituição ao açúcar.					
No caso de dieta obstipante quando no cardápio for maçã, servir geleia de maçã diet caseira.					

<i>Dieta Hipoprotéica (consistência normal, livre, geral, branda, pastosa)</i>					
Nº DE ORDEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UN	GRANDE REFEIÇÃO		
			ALMOÇO 1	JANTAR 1	ALMOÇO 2
					JANTAR 2
1	entrada: vegetal A/B	g	100	100	sopa 400 mL
2	arroz	g	120	150	
3	feijão	g	50	-	
4	carne bovina com osso/carne bovina sem osso	g	50/80	50/80	pão ou torrada 50g
	ou aves com osso/aves sem osso	g	50/80	50/80	
	ou peixe: filé ou posta	g	50/80	50/80	
5	guarnição: vegetal B ou C	g	100	100	sobremesa (flan, gelatina ou pudim) 80g
	ou polenta sem leite	g	100	100	
	ou macarrão sem ovos	g	100	100	
6	sobremesa: doce pastoso de fruta	g	40	40	sobremesa (flan, gelatina ou pudim) 80g
	ou fruta	porção	1	1	
	ou gelatina, flan, pudim	g	100	100	

Observações:
1) Não servir carne suína, feijoada, embutidos, defumados e peixe aos pacientes e acompanhantes.

Dieta Hipercalórica* (consistência normal, livre, geral, branda, pastosa)	
Desjejum	servir 2 porções de pão
Almoço	servir o arroz, feijão e guarnição uma porção e meia em relação à dieta normal
Lanche	servir 2 porções de pão ou quitanda
Jantar	servir o arroz, feijão e guarnição uma porção e meia em relação à dieta normal
* Acrescentar à discriminação dos serviços para dieta normal.	
DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	
Dieta Hiperprotéica* (consistência normal, livre, geral, branda, pastosa)	
Desjejum	utilizar leite achocolatado com açúcar e 1 fatia de mussarela.
Almoço	per capita de carnes 1 vez e meia a porção da dieta normal. acrescentar 2ª feira 1 ovo cozido, 4ª feira 1 ovo frito e 6ª feira 1 ovo mexido à porção protéica.
Jantar	per capita de carnes 1 vez e meia a porção da dieta normal.
* Acrescentar à discriminação dos serviços para dieta normal.	

9.3 Dieta infantil sem restrições alimentares

OBS.: As dietas infantis seguem o padrão da refeição do paciente em porções reduzidas ou conforme a necessidade da criança.

Para formalizar a per capita da proposta levamos como base o manual de dietas horais existente no hospital, sob a responsabilidade da nutrição clínica.



LC RESTAURANTES

Proposta Técnica e Comercial

9.3 Frequência de Proteína

Proteína	Frequência	Per capita (In natura)
Carne bovina (cortes: patinho, coxão mole, alcatra, coxão duro, lagarto): 44 vezes/mês		
Bife	12	120g
Isca	10	120g
Cubo sem osso	8	120g
Moída	8	120g
Assados: 8 vezes/mês		
Carne de sol	2	120g
Assados bovinos (lagarto, coxão duro)	6	120g
Suíno (pernil, bisteca): 5 vezes/mês		
Suíno sem osso	3	120g
Linguiça suína pura	1	120g
Bisteca com osso	1	180g
Peixe (filé de merluza, tilápia, dourada em postas): 3 vezes/mês		
Filé	2	100g
Posta	1	120g
Aves (sem pele para pacientes em dietas especiais): 54 vezes/mês		
Frango com osso	22	180g
Frango sem osso	32	120g
Vísceras: 2 vezes/mês		
Fígado bovino	2	100g
Preparações Mistas: 8 vezes/mês		
Lasanha/Panqueca/Torta	3	250g
Escondidinho/ Rocambole carne moída	3	250g
Feijoada	2	250g

10. Preço:

Item	Descrição do Extra	Porção	Valor Unitário
1	Desjejum	Und	R\$ 7,99
2	Almoço	Und	R\$ 18,09
3	Ceia Completa	Und	R\$ 18,09

Resumo

ITENS	UND	PACIENTE	FUNCIONÁRIOS	ACOMPANHANTE	Total	Valor Unitário	Valor Total
Desjejum	Und	1500	2100	0	3600	R\$ 7,99	R\$ 28.771,20
Colação	Und	1500	0	0	1500	R\$ 7,99	R\$ 11.988,00
Almoço	Und	1500	5000	0	6500	R\$ 18,09	R\$ 117.604,50
Lanche	Und	1500	0	0	1500	R\$ 7,99	R\$ 11.988,00
Ceia	Und	1500	0	0	1500	R\$ 18,09	R\$ 27.139,50
Ceia Completa	Und	1500	2100	0	3600	R\$ 18,09	R\$ 65.134,80
VALOR MENSAL TOTAL							R\$ 262.626,00

- ✓ Valor mensal de: **R\$ 262.626,00 (Duzentos e sessenta e dois mil, seiscentos e vinte e seis reais).**

ITENS SOB SOLICITAÇÃO EXTRA:

As preparações extras serão cobradas mediante solicitação da equipe de nutrição clínica.

Item	Descrição do Extra	Porção	Valor Unitário
1	Água de Coco (200ml)	200ml	R\$ 3,44
2	Biscoitos Diversos	100g	R\$ 1,28
3	Café	L	R\$ 4,33
4	Café 100 ml	100ml	R\$ 0,61
5	Chá	200ml	R\$ 2,44
6	Gelatina	100g	R\$ 1,22
7	Gelatina Diet	120g	R\$ 1,44
8	Mingau	250ml	R\$ 3,89
9	Pão Francês	50g	R\$ 1,11
10	Sucos Diversos	250ml	R\$ 3,44
11	Lanche reforçado	Und	R\$ 8,33
12	Ovo	50g	R\$ 1,33



11. Validade da proposta

A presente proposta terá validade de 90 (noventa) dias contados da data de apresentação.

12. Qualificação da Proponente:

Razão Social: LC Administração de Restaurantes Ltda

Endereço: Avenida Miguel Frias e Vasconcelos, 1205, Andar 1, Jaguaré, São Paulo - SP

CEP: 04.509-000

Fone: 062 3277-9129

CNPJ: 60.691.250/0001-47

Representante Legal: Artur Eloy Chagas de Oliveira

E-mail: comercial.go@gpssa.com.br

13. Declarações:

13.1 A **LC ADMINISTRAÇÃO DE RESTAURANTES LTDA**, declara para todos os fins e a quem de direito que, possui total conhecimento e concordância dos itens pontuados neste edital n.º 162/2020.

Modelo de Gestão Operacional

São todos os meios de organização dos serviços, compêndio da legislação, normas e procedimentos e métodos de trabalho. Tais controles são considerados fundamentais para o desenvolvimento, integração e eficiência das atividades.

São propostos em sintonia com a cultura da Contratante e respeitando cultura local da região.

Relatório de acompanhamento do cliente - RAC

Trata-se de um relatório operacional que consiste sintetiza todas as ações e resultados que a equipe da LC conquistou durante o período de 30 dias. Tais resultados são expressos por meio de gráficos e indicadores definidos em comum acordo com a **HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA - INTS.**

O objetivo do RAC é fortalecer a parceria através de uma comunicação qualificada que nos permite alinhar expectativas e objetivos em busca de melhoria contínua quanto à qualidade dos serviços prestados. Assim, podemos afirmar que os benefícios são:

Estimulação da comunicação de duas vias;

Transparência na prestação dos serviços;

Fortalecimento do conceito de parceria.

O RAC é apresentado mensalmente ao gestor do contrato e LC para juntos poderem sanar os desvios identificados e elaborar planos de ações para a mitigação dos riscos e possíveis reincidências.

Política da Qualidade

Qualidade e Segurança alimentar Como Base Para o Negócio

Para que uma refeição atenda aos padrões de exigência da LC Restaurantes, prioritariamente ela deverá ser preparada conforme normas de segurança alimentar estabelecidas pela ANVISA.

Etapas do Controle de Qualidade:

- Processo criterioso de homologação de fornecedores
- Controle desde o recebimento, na produção e na distribuição
- Gestão de produtos em estoque
- Higiene da cozinha, restaurante e utensílios de cozinha
- Auditorias internas
- Auditorias externas

Todas as nossas unidades de negócio são equipadas com o Manual de Boas Práticas de Produção, que teve sua última revisão em Nov/18.

Este manual, os POPs e qualquer documento necessário está disponível para consulta do **HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA - INTS.**



LC RESTAURANTES

Proposta Técnica e Comercial

Plano de Benefícios e Incentivos LC

O Plano de Benefícios da LC Restaurantes é um dos mais competitivos do mercado.



VALE TRANSPORTE

O benefício do vale transporte é opcional e direito de todo colaborador. A empresa disponibiliza o valor do vale transporte para deslocamento exclusivo entre residência x trabalho e vice-versa. O crédito é disponibilizado mensalmente. O valor descontado em folha é de até 6% do salário.



ASSISTÊNCIA MÉDICA - Opcional

O benefício de assistência médica é opcional e oferecido aos colaboradores e dependentes (filhos e esposas). A prestadora de atendimento e o valor de desconto em folha variam de acordo com a Região e convenção coletiva local.



ASSISTÊNCIA ODONTOLÓGICA - Opcional

O benefício de assistência odontológica é opcional e oferecido aos colaboradores e seus dependentes (filhos e cônjuges). O valor de desconto em folha varia de acordo com o plano escolhido.



REFEIÇÃO

A empresa oferece refeição a todos os colaboradores ativos. Todos se alimentam no próprio restaurante da Unidade. O valor de desconto em folha varia de acordo com cada Região e convenção coletiva local.



VALE ALIMENTAÇÃO – CESTA BÁSICA

A empresa oferece vale alimentação (cesta básica) a todos os seus colaboradores que não tiveram falta injustificada no período, por meio de crédito no cartão (Alelo Alimentação) até o dia 15 de cada mês. O valor estipulado é de acordo com a Convenção Coletiva de cada Região.

Plano de Benefícios e Incentivos LC

	<p>PREMIAÇÃO – COLABORADOR DESTAQUE DO MÊS</p> <p>O benefício é destinado aos colaboradores ativos da empresa. Os colaboradores que atingem determinados critérios de avaliação mensal concorrem a uma premiação em forma de crédito no cartão do vale alimentação (cesta básica). O prêmio ocorre no mês subsequente a premiação e o valor é de acordo com o número de colaboradores da Unidade.</p>
	<p>PREMIAÇÃO – IDÉIAS PRODUTIVAS</p> <p>O benefício é destinado aos colaboradores ativos da empresa. Os colaboradores podem encaminhar idéias por meio de formulário específico para tal finalidade. As idéias aprovadas recebem créditos no cartão alimentação (cesta básica), os valores variam de acordo com o tipo de idéia enviada. As idéias são classificadas em Gastronomia & Eventos, Qualidade, Redução de Custos, Processos Administrativos & Operacionais, Sustentabilidade, Inovação e Recursos Humanos.</p>
	<p>PLR – PARTICIPAÇÃO NOS LUCROS E RESULTADOS</p> <p>O benefício é fornecido anualmente aos colaboradores ativos da empresa. A premiação é baseada em critérios como: tempo de casa, avaliação de desempenho, absenteísmo, punições, segurança no trabalho, auditoria de supervisão, pesquisa de atendimento ao cliente, segurança alimentar e desempenho financeiro da Unidade. Válido para São Paulo.</p>
	<p>TREINAMENTOS E OFICINAS GASTRONÔMICAS</p> <p>Os treinamentos são destinados a colaboradores visando o aperfeiçoamento, desenvolvimento e qualificação profissional, e são elaborados com base na legislação e normas que regem nosso segmento. As oficinas gastronômicas são treinamentos para o reciclagem e aprimoramento de técnicas culinárias.</p>
	<p>BATE PAPO</p> <p>Os colaboradores participam de reuniões periódicas com seus gestores para o esclarecimento de dúvidas e sugestões para a melhoria de serviços.</p>
	<p>OUVIDORIA INTERNA</p> <p>Canal de comunicação exclusivo e confidencial destinado a todos os colaboradores para a exposição de sugestões ou reclamações quando todas as possibilidades com os seus gestores se esgotarem. Telefone: 0800-770-8010</p>

Modelo De Aspectos De Sustentabilidade

Em nossa filosofia empresarial, praticamos três ações estratégicas: Sobreviver, Crescer e Perpetuar. Para que possamos atingir a perpetuação, praticamos em nosso dia a dia o princípio da sustentabilidade. Entendemos que só assim manteremos as características necessárias para um sistema social justo, ambientalmente equilibrado e economicamente próspero por um longo período de tempo.

Tratar as pessoas e o meio ambiente com respeito e responsabilidade é cultura do Grupo GPS. O lucro não é visto como uma atividade, mas uma consequência da satisfação do cliente pela entrega dos serviços com excelência. Nossas ações de sustentabilidade são desenvolvidas pelos profissionais para as pessoas, baseadas no tripé social, ambiental e econômico.

A seguir passaremos a evidenciar algumas de nossas ações de sustentabilidade:

Social

Desenvolvimento sócio educativo – Os colaboradores de todo o Grupo GPS são incentivados a desenvolver atividades sociais e ambientais nas comunidades onde atua. As campanhas são programadas e acontecem com o apoio dos nossos colaboradores e de parte da sociedade que conseguimos mobilizar, conforme modelo abaixo:



LC RESTAURANTES

Proposta Técnica e Comercial

Janeiro	Fevereiro	Março	Abril
<ul style="list-style-type: none">Economia de água"Quem avisa amigo é" 	<ul style="list-style-type: none">Carnaval Seguro"Quem avisa amigo é"; 	<ul style="list-style-type: none">Dia Internacional da MulherDia Mundial da 	<ul style="list-style-type: none">Ação Social na PáscoaDia do 
Maio	Junho	Julho	Agosto
<ul style="list-style-type: none">Dias das Mães (Evento Social)Dia da Mulher 	<ul style="list-style-type: none">Semana do Meio AmbienteArraia da Segurança"Quem Avisa Amigo é" 	<ul style="list-style-type: none">Produtos RenováveisDia do Voluntário Social 	<ul style="list-style-type: none">Dias dos PaisSegurança em Versos 

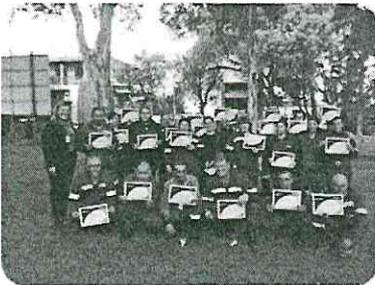


LO RESTAURANTES

Proposta Técnica e Comercial

Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro
<ul style="list-style-type: none">• Dia do Cliente• Dia Mundial da Limpeza	<ul style="list-style-type: none">• Outubro Rosa• IDÉIAS – o que fazer para evitar um acidente	<ul style="list-style-type: none">• Novembro Azul• “Se Lida e Desliga”• “Quem avisa amigo é”	<ul style="list-style-type: none">• Final de Ano Feliz• Viva sem álcool
			

Treinamentos – Os treinamentos técnicos operacionais com o intuito de capacitar os colaboradores em saúde, segurança e meio ambiente, geram resultados imediatos na redução dos incidentes e na educação para ações de sustentabilidade no trabalho.



Exemplos de Diálogo Diário de Desenvolvimento.

Educação pelo trabalho – Acreditamos que o trabalho é uma fonte de educação e disciplina de vida. Cumprimos a Lei do Aprendiz (10.097/2000) com o objetivo de facilitar o ingresso dos jovens no mercado formal de trabalho e formação de uma sociedade futura educada e produtiva. Combatemos o trabalho infantil.

Fique por dentro – Comunicação adequada e ética faz parte do nosso programa de comunicação interna com os colaboradores. Realizamos por meio de nosso portal na intranet uma comunicação rápida e organizada, bem como e-mails com informativos importantes e de interesse geral. Além da comunicação eletrônica, dispomos em nossas Sedes, Corporativa e Regionais, de murais de comunicação com os seguintes temas: Happy Day, Conquistas de contratos, Nossos Clientes, Treinamentos, SSMA, Vagas internas e Novidades.



Portal de comunicação na intranet do Grupo GPS.

Mural de comunicação interna.



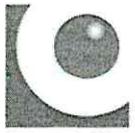
Ambiental

Insumos de fontes renováveis – Nossa meta consiste em adotar práticas de trabalho que reduzem os impactos no meio ambiente e na saúde das pessoas proporcionando um local de trabalho limpo, seguro e saudável de forma sustentável. Neste sentido buscamos constantemente fornecedores de químicos com fontes renováveis.

Equipamentos – Desenvolvemos fornecedores de equipamentos com foco em ganhos de produtividade, eliminando a necessidade por processo de enxágüe/secagem e por manuseio de água contaminada, reduzindo o desgaste físico do colaborador.

Coleta seletiva – Todos os colaboradores são treinados e capacitados para realizarem a coleta seletiva de acordo com os padrões estabelecidos pela Contratante.

Papel consciente – Nossos colaboradores são motivados a imprimir apenas o que for estritamente necessário. Depois de impresso os papeis que não contenha informação sigilosa, são reutilizados como blocos de nota ou mandados de volta para a impressora para imprimir no verso.



LC RESTAURANTES

Proposta Técnica e Comercial

Econômico

Campanhas de conscientização – Campanha para consumo consciente de energia elétrica e água.

Plano de manutenção preventiva dos equipamentos – Acompanhamento periódico com fornecedor especializado.

Pirataria – Não adquirimos nenhum produto de marcas pirata, que desobedeçam à legislação, não paguem impostos e ainda possam causar riscos à vida dos colaboradores da Contratante.

Concorrência desleal e predatória – A GPS se reserva ao direito de só participar de certames comerciais que julgue leal e promissor, o que exige das áreas comerciais análise crítica, conhecimento do mercado e constante atualização. A composição de preço da GPS é pautada na legislação, melhores práticas de mercado e respeito total ao colaborador.

100% por dentro – Todos os pagamentos aos colaboradores do Grupo GPS são efetuados dentro da legislação trabalhista, fiscal e tributária. Nenhum serviço é prestado sem a emissão da competente nota fiscal e recolhimentos dos impostos e taxas sobre os valores recebidos. Somos auditados anualmente por consultoria externa independente, sendo que nos anos de 2012 e 2013 fomos auditados pela PWC (Price) e em 2014 pela KPMG.

SSMA

A Constituição Federal determina que o colaborador tenha direito a proteção de sua saúde, integridade física e moral e segurança na execução de suas atividades. O trabalho deve ser executado em condições que contribuam para a melhoria da qualidade de vida e a realização pessoal e social.

A segurança e a saúde do colaborador são de responsabilidade do empregador e dos profissionais envolvidos no ambiente de trabalho.

O Manual de Segurança do Trabalho é parte integrante do Sistema da Qualidade da LC. Este documento está disponível para consulta por parte **HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA - INTS.**

A LC conta também com Manual de Gestão Ambiental, cujo objetivo é discutir a temática ambiental baseando-se na política de meio ambiente da LC Restaurantes e na legislação ambiental vigente.

Conscientizar os colaboradores a fazer a sua parte no dia-a-dia, visando garantir as condições higiênico-sanitárias e manter o local de trabalho limpo. Estabelecer procedimentos para o armazenamento, preparo e distribuição de alimentos, por meio do cumprimento das regras da RDC nº 216/04, voltadas aos serviços de alimentação, como padarias, cantinas, lanchonetes, bufês, confeitarias, restaurantes, comissárias, cozinhas industriais e cozinhas institucionais. O trabalho do manipulador de alimentos é fundamental para garantir alimentos mais seguros e proteger a saúde dos consumidores.

O Manual de Gestão Ambiental é parte integrante do Sistema da Qualidade da LC. Este documento está disponível para consulta por parte da **HOSPITAL DE CAMPANHA DE ITUMBIARA - INTS.**

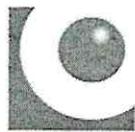
Treinamento e Desenvolvimento

A LC investe continuamente em treinamentos técnicos e comportamentais, proporcionando além do aprendizado, a oportunidade de crescimento.

Também é resultado deste investimento o alto índice de retenção dos nossos profissionais, que exercem suas atividades totalmente engajados na missão, visão e valores da empresa.

Tudo isso para garantir a satisfação e o encantamento dos nossos clientes.

Público	Área Responsável	Treinamento
Gerente Operacional	Gastronomia	Reciclagem de Oficinas e Processados
	Treinamento e desenvolvimento	Habilidades de Liderança Conduzindo Reuniões de Feedback
Supervisor Operacional	Qualidade	Reciclagem MBPP, Workshop de Qualidade – MBPP
		Workshop de Qualidade – MBPP
	Treinamento e desenvolvimento	Habilidades de Liderança Conduzindo Reuniões de Feedback
Gerente Unidade (Nutricionista)	Custos	Formadoras de custos
	Gastronomia	Reciclagem de Oficinas e Processados
		Workshop de Sobremesa
	Qualidade	Workshop de Qualidade – MBPP
	Recursos Humanos	Capacitação em Recursos Humanos
		Capacitação Operacional
Treinamento e desenvolvimento	Integração Habilidades de Liderança Conduzindo Reuniões de Feedback	
Supervisor de Cozinha Chefe de Cozinha	Gastronomia	Reciclagem de Oficinas e Processados
	Treinamento e desenvolvimento	Habilidades de Comunicação
		PDC
Cozinheiro / Ajudante de Cozinha	Gastronomia	Reciclagem de Oficinas e Processados
	Treinamento e desenvolvimento	Relacionamento Interpessoal



LC RESTAURANTES

Proposta Técnica e Comercial

CUSTO	QUALIDADE	GASTRONOMIA
Atividades	Treinamentos Reciclagem do MBPP	Ofinicas Workshop
27-Tira dúvida do Sistema Genial	Aferição dos termômetros	Informativo Gastronômico
DLP validação mensal	Bate Papo de sustentabilidade	
Acompanhamento do volumes de Inventário de Utensílios atendimento	Revisão da Pasta de POPs Qualidade: 5S	13. Dia da gastronomia; Aulas online para colaboradores (com sorteio brinde)

ATENDIMENTO	EVENTOS
SAC Acomp. Dos Serviços	Treinamentos Int. com o Cliente Festas Festivais
Acompanhamento dos serviços da Ceia e Desjejum	29 - Dia do Mágico com Garrafa decorativa com bala de goma Comissão de Restaurante Integração de novos clientes Boas Vindas 2016 (semana 4 a 8/01) 29 -Evento dos aniversariantes do mês/Clientes

NUTRIÇÃO INTEGRAL	RH/DP	BATE PAPO
Campanhas Palestras e Infôrmes	PCD Reunião de Área	Equipes Semanal
Campanha Redução Sal, Acúcar e Oléo	12- Reunião área + Revisão Manual. Patricia, Valeria e Paula 15 Integração de GU RH 16 Capacitação GU- Oper + RH	1º Sustentabilidade(percepção de risco. Perigo e riscos e prevenção de acidentes 2º Qualidade: 5S 3º Atendimento: check list caminho do cliente 4º Motivação
Informativo Nutrição Integral: Dieta pós festas	19- Campanha de Idéia Produtiva 20. Reunião Anual	

Cronograma de Implantação

Todas as etapas da implantação dos novos serviços são minuciosamente planejadas pela equipe da LC. Apresentamos cronograma padrão para conhecimento da . O mesmo será adequado em função das particularidades do projeto, no tocante a providências, prazos e recursos a serem mobilizados.

DEPTO	ATIVIDADE	PRAZO
 COMERCIAL/ MARKETING	Informações de nova unidade para departamentos Ajustes contratuais Validação da ambientação e decoração junto ao Cliente	Proposta Técnica e Comercial 30 dias
LC RESTAURANTES RH	Processo seletivo Visita ao Cliente para reconhecimento do ambiente e normas	20 dias
OPERACIONAL JUNTO AO CLIENTE	Verificação da estrutura física para instalação dos novos equipamentos, linhas e mobiliários. Estabelecer data para entrada de equipamentos e gêneros	20 dias
SUPERVISÃO OPERACIONAL	Validação de cardápio com cliente Elaboração dos pedidos Elaboração de escala Checar o andamento do cronograma e intervir, se necessário	20 dias
FINANCEIRO E FISCAL	Providências para despesas de inauguração e para emissão de nota fiscal eletrônica Solicitar CADRE para efetuar compras	15 dias
SUPRIMENTOS	Efetivação de todos os pedidos de materiais, equipamentos, gêneros, uniformes.	15 dias
QUALIDADE/ GASTRONOMIA	Validação da nova Unidade junto à Food Safety Avaliação e adequação de Procedimentos do Manual de Boas Práticas e POPs	15 dias
GERENTE DO RESTAURANTE	Organizar parte administrativa (pastas, impressos, etc) Realizar a Integração com a equipe (LC, CLIENTE, horários e escalas de serviços) e executar o Plano de Treinamento	10 dias
EQUIPE	Instalações dos equipamentos, linha de distribuição e mobiliários pela LC Restaurantes e higienização das instalações Pré-preparo e finalização das adequações para a inauguração	Final de semana da Implantação
EQUIPE	Inauguração	



LC RESTAUR

UNIDADE:
SUPERVISOR RESPONSÁVEL:

PLANO DE AÇÃO DE IMPLANTAÇÃO

Atualizado em 26/07/16

Comercial

DATA DA SOLICITAÇÃO:
DATA DA IMPLANTAÇÃO:

DEPARTES	O QUE	COMO	QUANDO	QUEM	CONCLUÍDO		OBSERVAÇÃO
					SIM	NAO	
COMERCIAL	1. Solicitar dados da proposta - CAP e Proposta Comercial						
	2. Validar investimentos, metas e responsabilidades						
	3. Confirmar reunião de passagem com outros departamentos						
	4. Verificar envio do contrato para assinatura do Cliente						
	5. Verificar solicitação de ambientação (comercial)						
R H	1. Confirmar abertura de vagas dos colaboradores com respectivas funções e salários						
	2. Solicitar malote - RH						
	3. Verificar modo de contratação (efetivo ou temporário) e exames necessários na admissão						
CLIENTE	1. Área física/Layout						
	2. Solicitar um espaço físico para acondicionar as mercadorias (perecíveis e não perecíveis) antes da inauguração						
	3. Solicitar inventário de equipamentos e utensílios						
	4. Verificar como funciona o sistema de segurança para entrada dos colaboradores e fornecedores						
	5. Verificar estrutura de abastecimento de água						
	6. Verificar estrutura de rede de gás instalação e abastecimento						
CLIENTE	7. Verificação estrutura de rede informática e voltagem (220 ou 110)						
	8. Verificação estrutura de rede telefônica e Internet						
	9. Solicitar equipe de manutenção e elétrica no dia das instalações, limpeza e organização						
	10. Agendar com o cliente data para a entrada dos equipamentos e mercadorias						
	11. Confirmar com cliente necessidade de realização de integração de toda equipe LC + locais						
	12. Informar ao cliente os dados da equipe (carro, RG, nome, etc)						



LC RESTAURANTES

LC RESTAURANTES

UNIDADE:

SUPERVISOR RESPONSÁVEL:

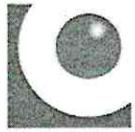
Proposta Técnica e Comercial

Atualizado em 26/07/16

PLANO DE AÇÃO DE IMPLANTAÇÃO

DATA DA SOLICITAÇÃO:
DATA DA IMPLANTAÇÃO:

DEPART ^{OS}	O QUE (SERÁ FEITO)	COMO (SERÁ FEITO)	QUANDO (SERÁ FEITO)	QUEM (FARÁ)	CONCLUÍDO		OBSERVAÇÃO
					SIM	NÃO	
FINANC	1. Solicitar adiantamento para as despesas de implantação (diretoria operacional)						
	2. Verificar necessidade de solicitar máquina de cartão de débito para venda a vista						
COMPRAS	1. Verificar necessidade de pedido de coletor digital para catraca						
	2. Validar pedidos de investimentos						
	3. Solicitar Refresqueiras						
	4. Fazer pedidos de utensílios de ambientação, decoração e qualidade						
OPERACIONAL	1. Solicitar reservas de passagens e hospedagens						
	2. Pedido de etiquetadora + fita						
	3. Pedido de bexigas para arco inauguração						
	4. Solicitar transporte- compras (amb e decoração)						
	5. Confirmar se a Seleção encaminhou pedido de uniformes de equipe contratada						
QUALIDADE	1. Solicitação de máquina de lavar (mais de 300 refeições)						
	2. Solicitação de recipiente de óleo usado						
	3. Solicitação de FISPQ (quando clientes exigir)						



LC RESTAURANTES

Proposta Técnica e Comercial

Atualizado em 26/07/16



UNIDADE:
SUPERVISOR RESPONSÁVEL:

PLANO DE AÇÃO DE IMPLANTAÇÃO

DATA DA SOLICITAÇÃO:
DATA DA IMPLANTAÇÃO:

DEPART ^{OS}	O QUE (SERÁ FEITO)	COMO (SERÁ FEITO)	QUANDO (SERÁ FEITO)	QUEM (FARÁ)	CONCLUÍDO		OBSERVAÇÃO
					SIM	NÃO	
GERENTE	1. Organizar parte administrativa (pastas, impressos, etc.)						
	2. Integração com a equipe (escalas e horários)						
	3. Entregar uniformes para os colaboradores e assinar termo de responsabilidade						
	4. Enviar ao Dep. Operacional dados da unidade (email, telefone e endereço) e dos clientes contatos (email e data de aniversário)						
SUPERVISÃO	1. Cardápio - adequar com contrato						
	Alinhar com o Planejamento todas as informações para elaboração dos pedidos de: Perecíveis, não perecíveis, limpeza, descartáveis, produtos para máquina de lavar, pães, leite, água e ceasa						
	2. Elaborar escala de serviços e limpeza dos colaboradores nos dias que antecedem a inauguração						
	3. Elaborar escala para a equipe de apoio (limpeza pesada)						
	4. Verificar a refeição para os colaboradores nos dias de limpeza, organização e instalações						
	5. Agendar com o fornecedor de manutenção data para as instalações						
	6. Agendar com fornecedor a instalação da nova ambientação						
	7. Acionar o fornecedor de assessoria de controle de qualidade para coletar amostra de água.						
	8. Solicitar o Kit informática						
	9. Internet LC - abrir chamado solicitando e incluindo a informação de qual gerente comercial e o contrato (monitorar)						
	10. Verificar necessidade de auditoria previa de manutenção dos equipamentos (agendar visita do fornecedor)						
	11. Organizar Coquetel (utensílios e alimentos) - se necessário						
	12. Agendar fotografo - se necessário						
	13. Providenciar música para inauguração - se necessário						
	14. Contratar garçon para inauguração (se necessário)						

Eventos

O modelo de gestão da **LC Restaurantes** contempla a realização de **dois eventos mensais**, sendo uma data comemorativa e um evento de Interação com o cliente.

Cronograma de Eventos – Sugestão

1º Semestre	Datas Comemorativas	Quebra de Rotina
Janeiro	Boas Vindas ao Ano que chegou	Interação com o Cliente
Fevereiro	Carnaval	Interação com o Cliente
Março	Dia da Mulher	Interação com o Cliente
Abril	Evento Nordestino	Interação com o Cliente
Maiο	Dia das Mães	Interação com o Cliente
Junho	Festa Junina e Dia dos Namorados	Interação com o Cliente

Semestre

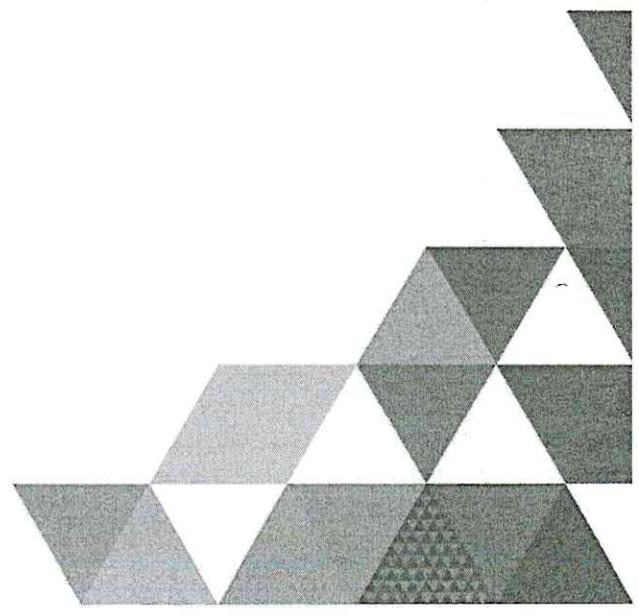
Julho

Agosto

LC RESTAURANTES

Proposta Técnica e Comercial

Semestre		Rotina
Julho	Dia da Vovó	Interação com o Cliente
Agosto	Dia dos Pais	Interação com o Cliente
Setembro	Festa da Primavera	Interação com o Cliente
Outubro	Dia das Crianças e Outubro Rosa	Interação com o Cliente
Novembro	Novembro Azul	Interação com o Cliente
Dezembro	Natal	Interação com o Cliente





Nossos Clientes



mercial

Paó de Açúcar Unimed GUARULHOS PETROBRAS DHL Kellogg's

VALEANT JTEKT Kalunga TEJMA Donaldson

BOSCH nita Garrefour E.C.P. PINEIROS CHR HANSEN EATON

SIEMENS LUFT IFF biolab

Qualidade se põe à mesa



Proposta Técnica e Comercial

Alguns Clientes



- 21 lojas com restaurante
- 5 lojas com pratos prontos

Carrefour



- 6 Plantas
- 3.570 refeições por dia



- 3 Plantas
- 2.700 refeições por dia



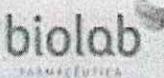
- 4 Plantas
- 4.400 refeições por dia



- 43 lojas com restaurante
- 10.000 refeições por dia
- 43 lojas com pratos prontos



- 5 Plantas
- 1.900 refeições por dia



- 5 Plantas
- 3.200 refeições por dia



- 4 Plantas
- 3.600 refeições por dia

Qualidade se põe à mesa

Atestado de Capacidade Técnica



Rodovia GO 341, Km 2,5
Zona Rural - Mineiros GO
CNPJ: 01.838.723/0182-55
Tel: +55 64 7672 7500
www.brf-br.com

Mineiros, 16 de Abril de 2019.

DECLARAÇÃO

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

A BRF - Unidade Mineiros, inscrita no CNPJ n.º 01.838.723/0182-55, Atestamos para os devidos fins, que a Empresa LC ADMINISTRAÇÃO DE RESTAURANTES LTDA., inscrita no CNPJ nº 60.691.250/0095-27, com sede KM 25 Refeitório, DAIM - Distrito Agroindustrial, Mineiros - GO, Cep 75830-000, presta serviços de nutrição e alimentação nos restaurantes da empresa, com um volume médio de fornecimento mensal totalizando 700 refeições, 550 desjejuns, 400 lanches, 515 jantares e 50 ceias, com contrato firmado desde 01/08/2016, por prazo indeterminado até a presente data.

Os serviços estão sendo prestados com boa qualidade e atendimento, não tendo nada das relações comerciais e operacionais mantidas que a desabone.

Sem mais,

Atenciosamente,



BRF S/A - Unidade Mineiros GO

01.838.723/0182-55
brf-S/A
Rodovia GO 341, KM 2,5 SIN*
Zona Rural
CEP: 75830-000 Mineiros - GO

Santa Constancia

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

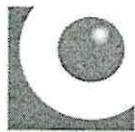
Atestamos para os devidos fins, que a Empresa LC Administração de Restaurantes Ltda., inscrita no CNPJ nº. 60.691.250 / 0001 - 47 com sede na Av. Miguel Frias e Vasconcelos, 1.205 - Jaguaré, São Paulo - SP, CEP: 05345-000, presta serviços de nutrição e alimentação, com um volume de fornecimento diário totalizando 400 refeições e 250 desjejuns, com contrato firmado desde 01/08/1996, por prazo indeterminado até a presente data.

Os serviços estão sendo prestados com boa qualidade e atendimento, não tendo nada das relações comerciais e operacionais mantidas que a desabone.

São Paulo, 02 de maio de 2018



Gabriella Pescolato
diretora
Fone: +55 11 2991.7320
f@santiconstancia | @santiconstancia



LC RESTAURANTES

Proposta Técnica e Comercial

IFF IFF Essências e Fragrâncias Ltda.

São Paulo, 24 de abril de 2013

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins, que a Empresa LC Administração de Restaurantes Ltda., inscrita no CNPJ nº.60.591.250/0001 - 47 com sede na Av. Miguel Fins e Vasconcelos, 1.205 - Jaguaré / São Paulo - SP, CEP: 05345-000, presta serviços de nutrição e alimentação, com um volume médio de fornecimento diário totalizando 230 refeições, 150 desjejuns, 127 lanches, 70 jantares e 47 ceias com contrato firmado desde 04/08/2012, por prazo indeterminado até a presente data.

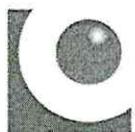
Os serviços estão sendo prestados com boa qualidade e atendimento, não tendo nada das relações comerciais e operacionais mantidas que a desabone.

Sem mais,

Atenciosamente

Joaquim Albertino de Abreu - Gerente Administrativo

IFF Essências e Fragrâncias LTDA.



LC RESTAURANTES

Proposta Técnica e Comercial

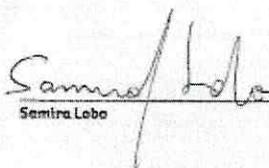
Kellogg's

São Paulo, 14 de Junho de 2018.

Atestado de Capacidade Técnica

Atestamos para os devidos fins que a Empresa LC Administração de restaurantes Ltda, inscrita no CNPJ nº 00.691.250/0001-47 com sede na Rua Jacques Felix, 75 - Vila Nova Conceição - São Paulo - SP, presta serviços de nutrição e alimentação, com um volume de fornecimento de diário de 220 refeições, 147 desjejuns, por prazo indeterminado até a presente data. Os serviços estão sendo prestados com boa qualidade e atendimento, não tendo nada das relações comerciais e operacionais mantidas que a desabone.

Sem mais,


Samira Lebo

55.002.133/0001-99 |
KELLOGG BRASIL LTDA
Rua Augusto Faria de Moraes, 602
Bocara - CEP: 04763-001
SÃO PAULO - SP

PARECER DE JULGAMENTO

Assunto: Processo Seletivo TR 162/2020

Cumpra ao presente instrumento analisar a habilitação de interessados no Processo Seletivo nº 162/2020, o qual objetiva a contratação de empresa especializada para a **prestação de serviços contínuos de produção e fornecimento de alimentação hospitalar, incluindo o fornecimento dos insumos necessários para elaboração, preparo, transporte e distribuição de refeições aos pacientes e colaboradores** a fim de atender as necessidades do **HOSPITAL DE CAMPANHA ITUMBIARA**, enviado para possíveis prestadores a partir do dia 16/06/2020, conforme estabelecido no Regulamento para Aquisição de Bens e Serviços e Locações deste Instituto.

Como resultado das manifestações de possíveis prestadores de serviços interessados recebemos a(s) seguinte(s) proposta(s):

Quantitativo Paciente		
	Sebastião Azevedo Júnior - EPP	LC Administração de Restaurantes Ltda
Refeição	Preço Unitário	Preço Unitário
Desjejum	R\$ 7,50	R\$ 7,99
Colação	R\$ 6,10	R\$ 7,99
Almoço	R\$ 16,90	R\$ 18,09
Lanche	R\$ 5,10	R\$ 7,99
Jantar	R\$ 9,80	R\$ 18,09
Ceia	R\$ 8,00	R\$ 18,09
Semi-líquida	R\$ 8,00	R\$ -
Semi-líquida enriquecida	R\$ 12,00	R\$ -
Líquida	R\$ 8,00	R\$ -
Líquida enriquecida	R\$ 12,00	R\$ -

Funcionários/Acompanhante		
	Sebastião Azevedo Júnior - EPP	LC Administração de Restaurantes Ltda
Refeição	Preço Unitário	Preço Unitário
Desjejum	R\$ 7,20	R\$ 7,99
Almoço	R\$ 16,30	R\$ 18,09
Ceia Completa	R\$ 16,30	R\$ 18,09



Considerando que a modalidade deste processo é menor preço e que os **participantes apresentados acima atenderam aos requisitos de habilitação da Carta Convite**, a Comissão Central Permanente de Cadastro e Avaliação de Fornecedores solicita a autorização da Diretoria do Hospital de Campanha de Itumbiara, visto que o escopo das propostas e preços apresentados atendem ao orçamento previsto e a necessidade do Contrato de Gestão Emergencial n.º 018/2020.

Comissão Central Permanente de Cadastro e Avaliação de Fornecedores:



Rodrigo Soares Brandão
Membro da Comissão



Vânia Nobre de Santana
Membro da Comissão



Sílvia Lima Garcia Herranz
Membro da Comissão

Sendo assim, a empresa SEBASTIÃO AZEVEDO JÚNIOR – EPP atende integralmente aos requisitos de menor preço proposto e se amolda ao objeto da contratação opinando pelo acolhimento da proposta e prosseguimento da contratação.



Ricardo Bricidio
Diretor Geral
Ricardo Bricidio de Souza
Diretor Geral / INTS
Hospital de Campanha de
Itumbiara



Instituto Nacional de
Tecnologia e Saúde

HOMOLOGAÇÃO

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

PROCESSO SELETIVO Nº 162/2020 – INTS

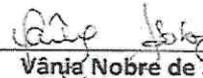
O Instituto Nacional de Tecnologia e Saúde – INTS, na Gestão do Hospital de Campanha de Itumbiara, torna público, para conhecimento dos interessados, a **HOMOLOGAÇÃO** do Processo Seletivo nº 162/2020, cujo objetivo é a contratação de empresa especializada para a **prestação de serviços contínuos de produção e fornecimento de alimentação hospitalar, incluindo o fornecimento dos insumos necessários para elaboração, preparo, transporte e distribuição de refeições aos pacientes e colaboradores** em favor da empresa vencedora **Sebastião Azevedo Júnior - EPP** (CNPJ: 03.859.488/0001-03), considerando o critério de julgamento menor preço.

Comissão Central Permanente de Cadastro e Avaliação de Fornecedores:



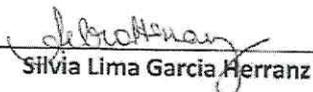
Rodrigo Soares Brandão

Membro da Comissão



Vânia Nobre de Santana

Membro da Comissão



Sílvia Lima Garcia Herranz

Membro da Comissão