



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

EDITAL - CONCORRÊNCIA 043/2018

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA EDUCACIONAL E PROFISSIONAL, realizará CONCORRÊNCIA, DO TIPO EMPREITADA POR MENOR PREÇO, nos termos do seu REGULAMENTO DE COMPRAS, CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS, CONTRATAÇÃO DE OBRAS E ALIENAÇÕES DE BENS, e as exigências estabelecidas neste Instrumento Convocatório.

1. OBJETO

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO A SERVIDORES, ACADÊMICOS, RESIDENTES, VISITANTES, ACOMPANHANTES, PACIENTES E OUTROS AUTORIZADOS DO INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA EDUCACIONAL E PROFISSIONAL (IPCEP), ATRAVÉS DE PRODUÇÃO NORMAL E DIETÉTICA, SOB A SUPERVISÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (SND), COM CESSÃO DO USO DE ÁREA E UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E COM FORNECIMENTO DE EQUIPAMENTOS. O SERVIÇO SERÁ PRESTADO NO HOSPITAL METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES – Rua Roberto Santos Correia S/N – Várzea Nova – Santa Rita – PB – Cep: 58.219-000

2. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1 Poderão participar desta CONCORRÊNCIA entidades empresariais cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da pretendida contratação.

2.2 Não poderão participar desta licitação:

- 2.2.1** Empresas declaradas suspensas de participar de licitações e impedidas de contratar com o Estado da Paraíba, assim entendidos todos os órgãos e entidades da administração direta e indireta do Estado, abrangendo inclusive com personalidade jurídica de direito privado sob controle do poder público e das fundações por ele instituídas ou mantidas;
- 2.2.2** Entidades empresariais estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 2.2.3** Entidades empresariais que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;
- 2.2.4** Empresa cujo dirigente, gerente, acionista ou controlador, responsável técnico ou sub-contratado quando permitido, seja empregado do HOSPITAL METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES, independentemente do vínculo;
- 2.2.5** Empresa que possuir em seus quadros, como sócio, responsável técnico ou empregado, profissional que esteja participando por outra empresa desta Concorrência;
- 2.2.6** Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio, sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si.



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

3. DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA (HABILITAÇÃO)

- 3.1 Ato Constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais. No caso de sociedade por ações, apresentar também documento de eleição de seus administradores. Registro Comercial em se tratando de empresa individual;
- 3.2 Prova de inscrição no CNPJ (Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas);
- 3.3 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, pertinente à sua finalidade e compatível com o objeto do Edital de Seleção;
- 3.4 Prova de regularidade relativa aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, através da Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais – CQTF;
- 3.5 Prova de regularidade relativa à Seguridade Social, através da Certidão Negativa de Débitos – CND ou da Certidão Positiva com Efeito de Negativa – CPD-EN;
- 3.6 Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, através do Certificado de Regularidade de Situação – CRF;
- 3.7 Prova de regularidade para com as Fazendas Estadual e Municipal ou outra equivalente, na forma da Lei;
- 3.8 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho (Lei nº 12.440/2011), emitida pelo site do TST;
- 3.9 Atestado de capacidade técnica, expedido por órgão, entidade pública ou privada que denote a execução de serviço similar em quantidade e características.

4. LOCAL DE REALIZAÇÃO DA CONCORRÊNCIA

- 4.1 Toda a documentação deverá ser enviada via e-mail Cotacoes.hm@ipcep.org.br ou entregue através de envelope lacrado em duas vias (um contendo a documentação de habilitação e um envelope contendo a proposta comercial e técnica) no endereço Rua Maria Eugênia 138 – Humaitá – Rio de Janeiro – RJ – Cep: 22.261-080 A/C Suprimentos e também podendo ser enviado via Correios ao invés de protocolo pessoal.
- 4.2 Na hipótese de envio de documentação por outro meio que o não previsto no item 4.1, a participante ficará responsável pela eventual perda de prazo ou extravio do envelope.
- 4.3 Somente será aceito requerimento comprovadamente recebido no período estabelecido nessa Concorrência.
- 4.4 Data da entrega: 02/02/2018.



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

5. RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA

- 5.1 As empresas interessadas deverão encaminhar a documentação constante no item 4 deste Instrumento e conforme item 12 também deste Instrumento Convocatório.
- 5.2 Após análise da documentação de habilitação constante no item 03 desta Concorrência, somente será(ão) avaliada a(s) proposta(s) da(s) empresa(s) devidamente habilitada(s).
- 5.3 Após análise da(s) proposta(s) da(s) empresa(s) devidamente habilitada(s), será informado às empresas, através de comunicação eletrônica a empresa com melhor proposta em estrito atendimento aos termos deste Instrumento Convocatório;
- 5.4 Após à devida autorização e demais tramites administrativos a(s) empresa(s) vencedora será devidamente comunicada e convocada para fins de formalização de Instrumento Contratual;
- 5.5 Reserva-se o Instituto de Psicologia Clínica Educacional e Profissional – IPCEP o direito de prorrogar o prazo para recebimento da documentação.

6. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

- 6.1 O julgamento da proposta será feito EMPREITADA POR MENOR PREÇO GLOBAL.

7. ESCLARECIMENTOS E INFORMAÇÕES

- 7.1 Qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos e providências até 48 horas anterior à data de entrega.
- 7.2 Todos os esclarecimentos, informações e outros deverão ser encaminhados a Suprimentos para o e-mail Cotacoes.hm@ipcep.org.br , contemplando no Subject – CONCORRÊNCIA 043/2018 – NOME EMPRESA FORNECEDORA.
- 7.3 Os questionamentos serão respondidos e disponibilizados a todos os interessados.

8. PROPOSTA

- 8.1 A proposta técnica e comercial deverá contemplar o detalhamento do serviço prestados e todo os /materiais/mão de obra/insumos/equipamentos pertinentes para a prestação de serviços.
- 8.2 A proposta técnica e comercial deverá contemplar o prazo de alocação de equipe e do equipamento através de um cronograma macro com a atividades principais.
- 8.3 A proposta técnica e comercial deverá contemplar todo o processo de logística envolvendo transporte até instalação dos equipamentos para execução dos serviços, sendo desde da entrega, a montagem, a instalação física, a interligação e o ensaio de desempenho de todos os equipamentos.



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

8.4 A proposta deverá ser apresentada de maneira a:

8.4.1 Não conter rasuras ou emendas;

8.4.2 ESTAR ASSINADA, CARIMBADA E RUBRICADA EM TODAS AS SUAS VIAS PELO REPRESENTANTE LEGAL, COM INDICAÇÃO DO CARGO POR ELE EXERCIDO NA EMPRESA;

8.4.3 Conter com clareza e sem omissões as especificações do serviço ofertado, mencionando a descrição, valor item, de forma a obedecer à discriminação do objeto;

8.4.4 Os valores deverão ser apresentados em Reais (R\$);

8.4.5 Informar sobre a existência de impostos sobre prestação de serviços (quando for o caso), considerando-se como inclusos quando não mencionados;

8.4.6 A apresentação da proposta pelo proponente implica a declaração de conhecimento e aceitação de todas as condições da Concorrência.

8.5 Local de prestação de serviços: Hospital METROPOLINO DOM JOSÉ MARIA PIRES – Rua Roberto Santos Correia S/N – Várzea Nova – Santa Rita – PB – Cep: 58.219-000

9. PRAZO DE EXECUÇÃO E VIGÊNCIA

9.1 O prazo de execução dos serviços será de 18 (dezoito) meses contados da data de assinatura do Instrumento Contratual; e

9.2 O contrato terá vigência 18 (dezoito) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado a critério e interesse das partes, através de Termo Aditivo.

10. REAJUSTE CONTRATUAL

10.1 O preço consignado no CONTRATO serão corrigidos anualmente, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data de assinatura do contrato pela variação do IPCA; e

10.2 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

11. CONTRATO

11.1 Após a convocação a empresa vencedora da presente Concorrência terá um prazo de no máximo 05 (CINCO) dias para comparecer para fins de assinatura do mesmo.

11.2 Minuta do Contrato - Vide ANEXO II.



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

12. CONSÓRCIOS E SUBCONTRATAÇÕES

12.1 Não poderão participar entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio, sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si; e

12.2 Não será permitida a subcontratação dos serviços pretendidos nesta Concorrência.

13. VALIDADE DAS PROPOSTAS

13.1 A proposta deverá ser emitida com validade mínima de 30 (TRINTA) dias corridos, contados do primeiro dia útil seguinte à data em que ocorrer a entrega da proposta.

14. DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1 As empresas interessadas poderão realizar visita técnica ao Hospital METROPOLINO DOM JOSÉ MARIA PIRES, quando será emitido o competente atestado de visita conforme modelo constante no Anexo III deste Instrumento Convocatório;

14.1.1 As empresas interessadas em realizar visita técnica ao Hospital METROPOLINO DOM JOSÉ MARIA PIRES deverão entrar em contato através do e-mail cotacoes.hm@ipcep.org.br, com antecedência de até 01 (UM) dia útil antes da realização da entrega da proposta para a solicitação de agendamento da visita.

14.2 Reserva-se o Instituto de Psicologia Clínica Educacional e Profissional – IPCEP o direito de revogar, suspender ou anular a presente Concorrência por razões de interesse público, no todo ou em parte, por vício ou ilegalidade e

14.3 Os casos omissos serão dirimidos pela Gerencia de Contratos e Suprimentos do Hospital METROPOLINO DOM JOSÉ MARIA PIRES em estrita observância ao REGULAMENTO DE COMPRAS, CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS, CONTRATAÇÃO DE OBRAS E ALIENAÇÕES DE BENS do IPCEP.

15. ANEXOS

- ANEXO I - PROJETO BÁSICO;
- ANEXO II - MINUTA DE CONTRATO; e
- ANEXO III - ATESTADO DE VISITA TÉCNICA



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

ANEXO I PROJETO BÁSICO TERMO DE REFERÊNCIA

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO A SERVIDORES, ACADÊMICOS, RESIDENTES, VISITANTES, ACOMPANHANTES, PACIENTES E OUTROS AUTORIZADOS DO INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA EDUCACIONAL E PROFISSIONAL (IPCEP), ATRAVÉS DE PRODUÇÃO NORMAL E DIETÉTICA, SOB A SUPERVISÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (SND), COM CESSÃO DO USO DE ÁREA E UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E COM FORNECIMENTO EQUIPAMENTOS CONFORME LISTAGEM EM ANEXO. O SERVIÇO SERÁ PRESTADO NO HOSPITAL METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES – Rua Roberto Santos Correia S/N – Várzea Nova – Santa Rita – PB – Cep: 58.219-000

1. DETALHAMENTO DO OBJETO:

1.1. Entende-se por produção normal e dietética todas as atividades de operacionalização, preparo e distribuição de fórmulas infantis, dietas normais e especiais a pacientes; e dietas normais ou especiais a servidores, residentes, acadêmicos, acompanhantes de pacientes e outros autorizados.

1.2. O objeto inclui o fornecimento de:

- Mão de obra;
- Gêneros e produtos alimentícios;
- Materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, de higiene, de limpeza, de escritório, impressos e outros);
- Purificadores de água no âmbito hospitalar;
- Equipamentos, mobiliário e instalações complementares necessárias para o funcionamento adequado do serviço, de acordo com os padrões estabelecidos neste Projeto Básico;
- Métodos de controle de qualidade dos alimentos, desesentização, desratização e outros, de acordo com a legislação vigente.

2. CONDIÇÕES GERAIS:

2.1. Com a celebração do contrato, serão entregues à CONTRATADA para o devido uso e guarda sob sua exclusiva responsabilidade e manutenção, a cozinha/refeitório do **HOSPITAL METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES**, as áreas privativas e comuns do Serviço de Nutrição e Dietética que interessem direta e indiretamente ao preparo e distribuição de alimentos, tais como: despensas, câmaras frigoríficas, lactário, enteral, refeitório e instalações, podendo a CONTRATADA, seus prepostos e empregados trabalharem nos mesmos, o tempo que for necessário.

2.2. A CONTRATANTE deverá entregar as instalações em perfeito estado. A manutenção dos equipamentos, sistemas elétricos, hidráulicos, sanitários, gás, vapor, exaustão e refrigeração, instalações e dependências privativas, ficará a cargo e sob a responsabilidade exclusiva da empresa CONTRATADA, inclusive as reparações ou consertos quando se fizerem necessários, os quais deverão ser efetuados de imediato. Se sua inexecução ou execução demorada causar prejuízos ou transtornos no desempenho dos serviços, serão aplicadas as penalidades cabíveis;



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

2.3. Competirá a licitante CONTRATADA o pagamento referente consumo mensal de gás, quanto aos itens de energia elétrica e água será paga pela CONTRATANTE, sendo que na precificação da CONTRATADA não deverá ser considerado o custo de energia nem água, apenas gás.

2.4. Fica estabelecido que em caso de obras na cozinha ou em outras dependências entregues à CONTRATADA para a execução de suas atividades, que impeçam o seu funcionamento, os serviços não poderão ser paralisados.

2.5. Não deverão ser feitas preparações para outras unidades sem permissão da Diretoria da CONTRANTE sendo vedada à CONTRATADA fazer depósitos de gêneros, equipamentos e materiais de qualquer natureza não pertencentes para a prestação do serviço objeto dessa concorrência;

2.6. O pagamento das refeições será feito mensalmente pela CONTRATANTE à CONTRATADA depois de processada a respectiva fatura, competindo ao chefe da SND/IPCEP atestar sua execução.

1º - A CONTRATADA declara aceitar integralmente todos os métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela CONTRATANTE.

2º - A existência e atuação da fiscalização não restringem a responsabilidade única, integral e exclusiva da CONTRATADA no que concerne aos serviços contratados, e às suas consequências e implicações próximas e remotas.

2.7. A CONTRATADA deverá adotar práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, conforme Instrução Normativa nº 1 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, de 19/01/2010.

3. HORÁRIO DAS REFEIÇÕES:

3.1. Descritivo:

Refeições	Pacientes	Funcionário/Servidores e Residentes	Acompanhantes
Desjejum	06:00 às 07:00	05:30 às 06:50	07:00 às 07:40
Colação	08:30 às 09:00	-	-
Almoço	11:00 às 12:00	11:00 às 13:30	13:30 às 14:30
Merenda	15:00 às 15:30	-	-
Jantar	17:30 às 18:00	20:00 às 21:30	18:30 às 19:40
Ceia	20:30 às 21:00	-	-

- O horário das refeições está estabelecido de acordo com o funcionamento da cozinha, podendo ser ajustado a qualquer tempo entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE.

Observações:

1) Receberão desjejum, almoço e jantar, os acompanhantes de pacientes menores de 18 anos (lei 8069 de 13/07/90), maiores de 60 anos (lei 10741 de 1/10/03), de pacientes em tratamento fora de domicílio (portaria /SAS/ nº 055 de 24/02/99), de portadores de necessidades especiais (lei 3411 de 29/05/00) e os autorizados pelas diversas áreas assistenciais de acordo com determinação da Direção do IPCEP; em caso de acompanhantes gestantes ou nutrízes, a merenda e a ceia também serão fornecidas;

2) A ceia pré-operatória será servida aos pacientes no dia anterior da sua cirurgia, em horário de acordo com o protocolo da SND/IPCEP.

3.1. As fórmulas infantis serão distribuídas nos horários estabelecidos pela prescrição do nutricionista responsável;

3.2. Os lanches, café, água e coffee-break serão entregues nos horários estabelecidos pela SND/IPCEP;



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

4. EXECUÇÃO:

4.1. Os serviços serão executados, observadas as características técnicas, conforme especificações abaixo:

4.1.1 - Características técnicas das dietas a pacientes:

4.1.1.1 - Dietas Básicas:

- Consistência líquida e semi-líquida
- Consistência normal, branda e pastosa (liquidificada ou não)

4.1.1.2 - Dietas de acréscimo ou de restrição:

As dietas de acréscimo ou de restrição serão compostas a partir de dietas básicas, modificadas em suas características, com acréscimo ou redução ou exclusão de um ou mais nutrientes / alimentos, conforme padronização da SND/IPCEP (ex. dietas para diabéticos, para portadores de doenças renais, gastrointestinais, para intolerâncias ou alergias alimentares entre outras).

4.1.1.3 - Dietas para preparo de exames:

- Dietas específicas utilizadas para preparo de exames complementares e de diagnóstico, por período determinado.
- Estas dietas devem sofrer restrição de nutrientes (qualitativa e/ou quantitativa), ou acréscimo, alteração na consistência, de acordo com os exames a serem realizados, conforme padronização da SND/IPCEP.

4.1.2 - Características técnicas das dietas a pacientes de pediatria e lactentes:

4.1.2.1 - Dietas com as características técnicas constantes no item 4.1.1, adaptadas quanto às preparações, ao porcionamento e as necessidades nutricionais, de acordo com o grupo etário;

4.1.2.2 - Fórmulas infantis manipuladas – fórmulas infantis com ou sem sacarose, com ou sem farinha, com ou sem fruta, manipuladas e fornecidas de acordo com a legislação vigente. A diluição destas fórmulas deverá ser de acordo com a prescrição do nutricionista responsável;

4.2. A CONTRATADA deverá executar dentro das normas técnicas adotadas pela SND/ IPCEP, o planejamento de cardápios, o preparo e a distribuição das refeições, sob supervisão da referida Serviço de Nutrição e Dietética;

4.3. O sistema de distribuição das refeições para pacientes será centralizado, ou seja, as refeições serão preparadas e porcionadas na cozinha, sendo transportadas para as enfermarias;

4.4. O movimento de carga e descarga dos gêneros será feito em horário determinado pelo IPCEP;

4.5. O controle do número de refeições servidas será feito diariamente por um funcionário da CONTRATADA, juntamente com um da SND/IPCEP;

4.6. A CONTRATADA deverá investir, com uso de técnicas gastronômicas, em pelo menos 1 nova preparação por mês e em novas formas de preparo, métodos de cocção, técnicas de corte de ingredientes, condimentos e novas formas de apresentação das preparações servidas aos pacientes, nos refeitórios, nos serviços de coffee-break e nas reuniões da direção, de acordo com a aprovação da SND/IPCEP;

4.7. A CONTRATADA se obriga a padronizar as preparações mediante utilização de fichas técnicas, contendo as quantidades dos gêneros, as instruções detalhadas de preparo, rendimento, valor nutricional, porcionamento e apresentação;

4.8. A CONTRATADA deverá padronizar o porcionamento das refeições dos pacientes, de acordo com suas necessidades nutricionais e padronização da SND/IPCEP;



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

4.9. A CONTRATADA deverá apresentar amostra de todas as preparações com antecedência, para que haja tempo hábil para as devidas alterações. O nutricionista designado pela CONTRATANTE fará a degustação destas preparações, solicitando a modificação ou substituição daquelas consideradas inadequadas, a seu critério;

4.10. A fim de evitar possíveis dúvidas de interpretação dos termos técnicos usados nestas especificações, ficam assentadas as seguintes definições e conceituações:

- A) DESJEJUM – Pequena refeição, servida pela manhã para quebrar o jejum.
- B) COLAÇÃO - Pequeno lanche servido entre o desjejum e o almoço.
- C) MERENDA – Pequena refeição fornecida entre o almoço e o jantar.
- D) CEIA - Pequena refeição servida aos pacientes após o jantar.
- E) CEIA PRÉ-OPERATÓRIA - Pequena refeição servida aos pacientes que serão submetidos a cirurgias no dia seguinte, em horário noturno, conforme protocolo da SND/IPCEP.
- F) ALMOÇO E JANTAR - Refeições principais, ou grandes refeições.
- G) DIETA – Alimentos / refeições fornecidos para satisfação de necessidades nutricionais.
- H) DIETA NORMAL - Dietas sem restrições em relação à consistência.
- I) DIETA BRANDA, PASTOSA, SEMI-LÍQUIDA E LÍQUIDA - Dietas modificadas basicamente quanto à cocção, consistência e condimentos.
- J) DIETA HIPOSSÓDICA – Dieta de qualquer consistência com restrição de cloreto de sódio.
- K) DIETA HIPOGLICÍDICA – Dieta de qualquer consistência com restrição de carboidratos, de acordo com padronização da unidade.
- L) DIETA HIPOLIPÍDICA - Dieta de qualquer consistência com restrição de gordura, de acordo com padronização da unidade.
- M) DIETA HIPOPROTEICA - Dieta de qualquer consistência com restrição de proteína, de acordo com padronização da unidade.
- N) CARDÁPIO - Tradução das preparações em termos de culinária.

5. CONTROLE DE QUALIDADE - A CONTRATADA deverá:

5.1. Elaborar e implantar no prazo máximo de 60 (sessenta) dias após o início da prestação de serviços o(s) Manual (is) de Boas Práticas de Produção de Refeições, do Lactário e da Enteral, com seus respectivos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme legislações vigentes e aprovação da SND e da CCIH da unidade;

5.2. Conservar em perfeitas condições de uso e de higiene toda a área física sob sua responsabilidade, todos os equipamentos, utensílios e mobiliários necessários à execução dos serviços, na forma determinada pelos órgãos competentes e legislação vigente;

5.3. Manter condições de higiene em todas as etapas de produção de refeições, desde o recebimento, armazenamento, manipulação, pré-preparo, preparo até a distribuição dos alimentos, conforme legislação vigente;

5.4. Recolher os alimentos não consumidos e os utensílios para higienização uma hora após a distribuição. Poderão ser utilizados os mesmos carros para distribuir as refeições (limpo) e para recolher os utensílios (sujo), desde que os mesmos sejam higienizados antes da distribuição da próxima refeição. Este tempo precisa ser previsto no processo, para que não haja atrasos;

5.5. Utilizar acessórios e produtos de higienização registrados em órgão sanitário competente, conforme legislação vigente e aprovação da SND/IPCEP e da CCIH da unidade. Os produtos devem ser adequados à natureza dos serviços e obedecer às classificações e especificações determinadas pela ANVISA. O armazenamento destes produtos deverá ser em local destinado para este fim;

5.6. Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas e das fórmulas infantis manipuladas, em sacos lacrados próprios para esta finalidade e conservar por um período de 72 horas para eventuais análises laboratoriais, conforme legislação vigente. Deverão ser realizadas análises microbiológicas de amostras de refeições mensalmente, assim como de fórmulas infantis, a critério da SND/IPCEP, ficando a CONTRATADA obrigada a arcar com o custo dos exames e fornecimento do laudo à CONTRATANTE;

5.7. Realizar controle microbiológico mensal através de outras análises necessárias (ambiente, utensílios e pessoal), de acordo com a legislação vigente e padronização da SND/IPCEP;



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

5.8. Realizar, através de empresa especializada, desinsetização e desratização com periodicidade de acordo com a legislação vigente, ou sempre que necessário, e descupinização, quando houver necessidade, de todas as dependências ocupadas, sem ônus para a CONTRATANTE. No caso de ineficiência de quaisquer destes procedimentos, a CONTRATADA fica obrigada a repeti-los, independentemente do período estabelecido. A Empresa deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços. Os certificados e laudos conferidos deverão estar em locais de fácil visualização;

5.9. Controlar, diariamente, a temperatura a que são submetidos os alimentos e/ou as preparações e as fórmulas infantis em geladeiras, freezer e frigoríficos, mantendo planilha com controle destas temperaturas afixadas próximos aos equipamentos, em local de fácil visualização, adotando as medidas corretivas necessárias. Para controle da temperatura ambiente, dos equipamentos e dos alimentos, a CONTRATADA deverá adquirir termômetros adequados a estas finalidades;

5.10. Os alimentos e/ou preparações armazenados deverão ser identificados (tipo de refeição, data e hora de preparo e data de validade) protegidos de contaminação, conforme legislação sanitária vigente. As sobremesas, sucos e frios distribuídos aos pacientes e servidores deverão ser identificados com a data da manipulação e validade;

5.11. Descartar as sobras de alimentos preparados em até 120 minutos após o encerramento do horário da distribuição, não guardando e/ou realizando o aproveitamento destas sobras;

5.12. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica, sem ônus para a CONTRATANTE;

5.13. Acondicionar o lixo resultante de suas atividades em recipiente fechado, com tampa acionada por pedal, com saco plástico apropriado, seguindo as Normas Técnicas vigentes. Estes deverão ser recolhidos diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, encaminhando-os até local pré-estabelecido pela SND/IPCEP, em recipientes apropriados, conforme legislação vigente;

5.14. Fazer a limpeza trimestral das caixas de gordura ou em prazo menor quando houver necessidade;

5.15. Disponibilizar toucas descartáveis para visitantes, prestadores de serviços e outros que necessite ingressar nas instalações de produção de refeições.

6. DOS DEVERES DA CONTRATADA:

6.1. Correrão por conta da CONTRATADA todas as despesas e serviços enumerados a seguir e cujos custos devem integrar os preços oferecidos:

- A) Despesas com gás e telefone (linha externa), de acordo com especificações contratuais;
- B) Despesas com itens que tenham mensuração independente são de responsabilidade direta e total da CONTRATADA;
- C) Todas as despesas decorrentes do contrato, inclusive as análises microbiológicas e todo material necessário à execução dos serviços, locomoção, seguros de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas e quaisquer outros que forem devidos à execução dos serviços e aos seus empregados;
- D) Quaisquer outras despesas não mencionadas e que tenham relação com os serviços objeto desta contratação;
- E) Fornecer todos os materiais complementares necessários ao fluxo do serviço, conforme padronização da SND/IPCEP;
- F) Realizar manutenção preventiva através de cronograma, corretiva e operacionalização de todos os equipamentos, mantendo em perfeitas condições de conservação e funcionamento as instalações e equipamentos de cozinhas, copas, refeitórios, lactário, enteral e demais dependências recebidas, fazendo de imediato e a sua custa, os reparos necessários para assegurar esse funcionamento, desde que os danos não resultem de defeitos da estrutura da unidade hospitalar.
- G) A retirada de equipamentos da unidade para manutenção deverá ser previamente autorizada pela SND/IPCEP, obedecendo às rotinas de saída de materiais da unidade;
- H) Os alimentos e preparações serão transportados da cozinha para as unidades de distribuição em carros de transporte térmicos, fornecidos pelo IPCEP;
- I) Fornecer purificadores de água com água natural e gelada, mínimo de 1 (um) para cada local estipulado pela SND, ficando à disposição dos usuários da unidade hospitalar; Assim como a manutenção e troca de filtros.



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

J) Os biscoitos (doce, salgado, bolacha, etc.) deverão ser fornecidos em embalagem individual industrializada. Quando não for possível atingir o peso exato preconizado neste Projeto Básico, por diferenças na padronização de embalagens da indústria, fica a cargo da SND estabelecer qual a variação de peso será permitida para cada situação.

K) Os utensílios utilizados para servir as refeições para os pacientes deverão ser adequados para uso em carros térmicos com fluxos de ar quente e frio, portanto de material resistente a variações de temperatura e de tamanho compatível com o das bandejas e com o espaço disponível para acomodação dos mesmos no interior dos carros de transporte, de acordo com as normas vigentes, conforme padronização da SND/IPCEP;

L) Os utensílios em uso nos refeitórios deverão ser em quantidade de acordo com o número de refeições servidas, para que não haja necessidade de reposição e de acordo com as normas vigentes, conforme padronização da SND/IPCEP;

M) Deverá fornecer e fazer a reposição de todo o material, sempre que os mesmos estiverem amassados, arranhados, quebrados, amarelados, descascados ou sempre que houver necessidade, de maneira que os pacientes e funcionários e outros sejam servidos com utensílios completos e íntegros:

- Pratos - lisos, de louça;
- Copos - haverá uso exclusivo de copos descartáveis, capacidade para 200 ml, para líquidos em geral: água, refresco, etc.;
- Talheres – em aço inoxidável, envelopados, com garfo e faca de mesa, colher de sopa e guardanapo, de acordo com a refeição servida e com a padronização da SND/IPCEP;
- Bandejas para pacientes – lisas, adequadas para uso nos carros térmicos fornecidos pelo IPCEP, conforme padronização da SND/IPCEP;
- Canudos descartáveis dobráveis ou não e outros utensílios descartáveis resistentes, conforme padronização da SND/IPCEP, para uso com pacientes em precaução de contato ou com necessidades especiais, de acordo com solicitação dos nutricionistas dos centros de atendimento;
- Fornecer utensílios descartáveis resistentes, conforme padronização da SND/IPCEP, em situações de emergência (por exemplo, falta de água), conforme solicitação da SND/IPCEP;

Observação: As copos, saladas e sobremesas destinados aos pacientes deverão ser devidamente protegidos com tampa.

N) Todos os utensílios utilizados no refeitório deverão ter um padrão diferente dos utilizados para os pacientes. Para a pediatria serão utilizados utensílios coloridos com motivos infantis e tamanhos variados, conforme padronização da SND/IPCEP;

O) Deverá colocar um quadro de avisos à entrada do refeitório, no qual deverá ser afixado, diariamente, o cardápio atualizado, devidamente digitado e assinado;

P) Fornecer todos os utensílios, materiais de higiene, rótulos, materiais descartáveis de paramentação, equipamentos complementares e outros necessários à manipulação, acondicionamento e distribuição das fórmulas infantis, conforme padronização da SND/IPCEP;

Q) Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

R) Deverá prever a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

7. ESPECIFICAÇÕES DAS REFEIÇÕES

7.1. PACIENTES:

DIETAS BÁSICAS CONSISTÊNCIA LÍQUIDA E SEMI-LÍQUIDA

a) Pequenas Refeições			DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA	CEIA	CEIA PRÉ-OPERATÓRIA
Valor Energético Aproximado (kcal)			420	100	420	300	350
Grupo	Alimento e/ou Preparação	U	Quantidade preparada				
I	Café (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	100	100	100	100	100
	- ou chá (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	200	200	200	200	200
	- ou água de coco	ml	200	200	200	200	200
	- ou leite acidificado com lactobacilos vivos	ml	-	200	200	200	200
II	Leite (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico) para café	ml	150	-	150	150	150
	- ou leite puro (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	200	-	200	200	200
	- ou leite desnatado ou de cabra ou deslactosado ou de soja, ou com flavorizantes (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	200	-	200	200	200
	- ou leite com chocolate ou achocolatado ou achocolatado diet ou suplemento oral em pó lácteo hiperproteico	ml	200	-	200	200	200
	- ou iogurte ou queijo petit suisse com polpa de frutas ou iogurte diet ou iogurte desnatado	U	1	-	1	1	1
	- ou sorvete ou sorvete diet (copo 80 g)	U	1	-	1	1	1
	- ou fórmula específica para tratamento de Doença de Crohn, com TGF-beta 2	ml	200	-	200	200	200
III	Farinha (para mingau a 10%)	G	20	-	20	20	20
	- ou farelo de aveia ou de trigo ou similares a base de fibras (5 g)	PC	1	-	1	1	1
	- flocos de aveia	PC	1	-	1	1	1
	- ou biscoito (50 g)	PC	1	-	1	1	1
	-ou espessante (10g)	PC	1	-	1	1	1
IV	Geleia de frutas	G	15	-	15	15	15
	- ou geleia de mocotó (40 g)	PC	1	-	1	1	1
	- ou geleia de fruta dietética	G	15	-	15	15	15
	- ou gelatina ou gelatina diet (70 g)	PC	1	-	1	1	1
	- ou queijo cremoso (30 g)	PC	1	-	1	1	1
V	Fruta	pc	1	1	1	1	1
	- ou fruta em papa ou creme	g	100	100	100	100	100
	- ou suco de fruta	ml	200	200	200	200	200
	- ou suco com 2 frutas ou com 01 fruta e 01 hortaliça	ml	200	200	200	200	200
	- ou refresco de fruta	ml	200	200	200	200	200
VI	- ou chá (c/ ou s/ açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	-	-	-	-	400
	- ou água de coco	ml	-	-	-	-	400
	- ou refresco de fruta	ml	-	-	-	-	400



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

DIETAS BÁSICAS
CONSISTÊNCIA LÍQUIDA E SEMI-LÍQUIDA
(continuação)

b) Grandes Refeições			ALMOÇO	JANTAR
Valor Energético Aproximado (kcal)			600	600
Grupo	Alimento e/ou Preparação	U	Quantidade preparada	
I	Caldo de legumes tamizados B ou C com mínimo de 25 g de carne/100 ml; - ou caldo de legumes enriquecido (caldo de carne + vegetal B ou C com mínimo de 20 g/100ml c/ ou s/ clara de ovo) - ou canja liquidificada ou inteira com no mínimo de 25 g de frango/100 ml - ou sopa de legumes liquidificada ou inteira (carne (25g/100ml), vegetais A, B ou C e/ou leguminosas) - ou purê ou sopa de legumes com purê, c/ ou s/ clara de ovo, c/ ou s/ caldo de leguminosas	g	400	400
II	Doce Cremoso	g	80	50
	- ou flan ou flan diet	g	100	80
	- pudim ou pudim diet ou pavê	g	100	100
	- ou fruta assada ou cozida	g	150	100
	- ou fruta em papa ou creme	g	100	100
	- ou geleia de frutas	g	60	60
	- ou geleia dietética de frutas	g	60	60
	- ou geleia de mocotó	g	100	100
	- ou geleia dietética de mocotó	g	100	100
	- ou gelatina	g	100	100
	- ou gelatina com creme de leite	g	120	120
	- ou gelatina dietética	g	100	100
	- ou iogurte ou iogurte diet ou desnatado	u/pç	01	01
	- ou picolé	u	01	01
- ou sorvete ou sorvete diet	ml	100	100	
- ou suspiro	g	50	50	
III	Suco natural de frutas	ml	200	200
	- ou água de coco	u	01	01
	- ou chás diversos c/ ou s/ açúcar ou edulcorante	ml	200	200

DIETAS BÁSICAS
CONSISTÊNCIA NORMAL/BRANDA/PASTOSA

a) Pequenas Refeições			DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA	CEIA	CEIA PRÉ-OPERATÓRIA
Valor Energético Aproximado (kcal)			450	100	450	300	350
Grupo	Alimento e/ou Preparação	U	Quantidade preparada				
I	Café (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	50		50	50	50
	- ou chá (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	200	X	200	200	200
	- ou água de coco	ml	---		200	200	200
	- ou leite acidificado com lactobacilos vivos	u	01		01	01	01



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

II	Leite (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico) para café	ml	150		150	150	150
	- ou leite puro (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	200		200	200	200
	- ou leite desnatado ou de cabra ou deslactosado ou de soja, ou com flavorizantes (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	200	X	200	200	200
	- ou leite com chocolate ou achocolatado ou achocolatado diet ou suplemento oral em pó lácteo hiperproteico	ml	200		200	200	200
	- ou vitamina de leite com fruta	ml	200		200	200	200
	- ou iogurte ou queijo petit suisse com polpa de frutas ou iogurte diet ou iogurte desnatado	ml	200		200	200	200
	- ou fórmula específica para pacientes com Doença de Crohn com TGF-beta 2	ml u	200 01		200 01	200 01	200 01
		ml	200		200	200	200
III	Pães (sal/doce) diversos c/ ou s/ glúten	g	50		50	50	50
	- ou bolacha (salgada ou doce) 50 g	pç	01		01	01	01
	- ou torrada c/ ou s/ glúten (50 g)	pç	01		01	01	01
	- ou farinha (para mingau a 10%)	g	20	X	01	01	01
	- ou biscoito c/ ou s/ glúten (50 g)	pç	01		01	01	01
	- ou bolo (100 g)	pç	---		01	---	---
	- ou farelo de aveia ou de trigo ou similares a base de fibras (5g)	pç	01		01	01	01
	- flocos de aveia	pç	01		01	01	01
	- ou espessante (10g)	pç	01		01	01	01
IV	Manteiga com ou sem sal	g	10		10	10	10
	- ou geleia de fruta	g	15	X	15	15	15
	- ou geleia de fruta diet	g	20		15	15	15
V	Queijos (minas frescal ou cremoso ou ricota ou pasteurizado ou prato)	g	30	X	30	X	X
	- ou presunto ou blanquet ou peito de peru						
a) Pequenas Refeições (continuação)			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia	Ceia Pré-operatória
Valor Energético Aproximado (kcal)			450	100	450	300	350
Grupo	Alimento e/ou Preparação	U	Quantidade preparada				
VI	Fruta	u	01	01	01		
	- ou fruta em papa ou creme	g	100	100	100		
	- ou suco de fruta	ml	200	200	200		
	- ou suco com 2 frutas ou com 1 fruta e 1 hortaliça	ml	200	200	200	X	X
	- ou refresco de fruta	ml	200	200	200		
	- ou salada de frutas	pç	---	---	01		
VII	Líquido isotônico tipo "Gatorade"	ml					400
	- ou chá (c/ ou s/ açúcar ou edulcorante não calórico)	ml					400
	- ou água de coco	ml					400
	- ou refresco de fruta	ml					400



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

DIETAS BÁSICAS CONSISTÊNCIA NORMAL/BRANDA/PASTOSA (continuação)

b) Grandes Refeições			ALMOÇO		JANTAR	
Valor Energético Aproximado (kcal)			800		800	
Grupo	Alimento e/ou Preparação	U	Quantidade preparada			
I	Entrada: vegetais A, B, ou C ou cereais ou leguminosas ou frutas - salada - ou sopa ou caldo de legumes	g	100	100		
		ml	200	200		
II	Cereal e/ou massas c/ ou s/ glúten, integral ou não	G	150	150		
III	Leguminosas (feijão)	G	150	150		
IV	Carne Bovina	g	120	120		
	- ou vísceras	g	150	150		
	- ou aves	g	250	250		
	- ou peixes (filé)	g	150	150		
	- ou peixes (posta)	g	200	200		
	- ou ovo ou clara de ovo	u	02	02		
	- ou soja	g	150	150		
V	Guarnição: vegetais A, B e/ou C ou frutas	g	150	150		
	- ou farofa	g	50	50		
	- ou pirão	g	100	100		
	- ou polenta ou massa	g	100	100		
VI	Sobremesa: fruta	u/pç	01	01		
	- ou doces (pasta) ou doces diet	g	50	50		
	- ou doces caseiros de vegetais/frutas	g	80	80		
	- ou doces cremosos	g	80	80		
	- ou gelatina, flan, pudim comum ou diet	g	100	100		
	- ou geleia de mocotó	g	100	100		
	- ou suspiro	g	50	50		
	- ou sorvete ou sorvete diet	ml	100	100		
	- ou picolé	u	01	01		
	- ou doces em calda industrializadas ou compota	u	01	01		
	- ou salada de frutas	pç	01	01		
VII	Suco natural de frutas	ml	200	200		
	- ou água de coco	ml	200	200		
	- ou chás diversos	ml	200	200		

FÓRMULAS INFANTIS MANIPULADAS

Especificações	U
Fórmulas infantis, em frasco ou mamadeira, manipuladas e distribuídas de acordo com a legislação vigente, a base de leite de vaca integral ou desnatado, com ou sem farinha ou fruta	L
Fórmulas infantis de partida ou seguimento, em frasco ou mamadeira, manipuladas e distribuídas de acordo com a legislação vigente, com ou sem lactose, sacarose, prebióticos, probióticos, farinha ou fruta	L
Fórmulas infantis a base de proteína de soja, em frasco ou mamadeira, manipuladas e distribuídas de acordo com a legislação vigente, sem lactose, glúten e proteínas lácteas, com ou sem sacarose, farinha ou fruta	L
Fórmulas infantis especializadas, a base de proteína hidrolisada, em frasco ou mamadeira, manipuladas e distribuídas de acordo com a legislação vigente, sem lactose e glúten, com ou sem sacarose, farinha ou fruta	L
Fórmulas infantis especializadas, para erros inatos de metabolismo, em frasco ou mamadeira, manipuladas e distribuídas de acordo com a legislação vigente, isenta de nutrientes específicos, com ou sem sacarose, farinha ou fruta	L

DISTRIBUIÇÃO:



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

- As fórmulas infantis, os lanches e as refeições aos pacientes serão entregues nas enfermarias ou em outros locais solicitados pela SND/IPCEP por copeiros (as) da CONTRATADA.

VARIAÇÕES E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS (PRATO PRINCIPAL) E PREPARAÇÕES PARA PACIENTES:

Carnes	Tipo	Exemplo de preparações, entre outros	Frequência Semanal	Frequência Quinzenal
Aves	- frango carcaça - filé de peito de frango	- assado - frito - grelhado - à caçarola - à milanesa - à parmegiana	04	
Peixe	- filé de peixe sem espinhas	- cozido - ensopado - frito	03	
Fígado		- bife - iscas		01
Boi	- chã de dentro - patinho - lagarto - contra-filé - alcatra	- rolê; de panela - assado (com ou sem recheio) - bife; à doré - moído - à milanesa - à parmegiana - à pizzaiolo	Completa a frequência mensal	

Obs: O ovo e a soja, nas suas diversas formas de preparo, podem ser utilizados, conforme solicitação, em substituição à preparação protéica.

EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES (ENTRADA, ACOMPANHAMENTOS, GUARNIÇÃO, SOBREMESA E OUTROS):

Item	Preparações	Exemplos de preparações, entre outras
I	Saladas	De vegetais crus, frutas, cereais ou leguminosas cozidos, simples ou mistas
II	Sopas	De vegetais, leguminosas, massa, cereais, consomê (só para pacientes) e canja
III	Massas	Com ou sem queijo
IV	Arroz	Simples, à grega ou de forno
V	Guarnições	Vegetais A, B ou C ou frutas, purê, soufflé, creme (com ou sem molho), farinhas, farofa, pirão, polenta, empanados, empadão
VI	Molhos	À campanha, acebolado, ferrugem, de manteiga, com salsa, branco, maionese, de tomate e outros
VII	Ovos	Para enriquecimento ou preparações; ou como uma das opções do prato principal do cardápio das grandes refeições
VIII	Feijão	Preto, branco e de outras variedades de preço similar
IX	Sobremesas	Frutas inteiras ou subdivididas, cozidas ou assadas, saladas ou sorvetes, doces caseiros de vegetais ou frutas ou doce em pasta, de leite e outros
X	Refrescos	Naturais ou polpa de fruta

Observações:

- 1 – Obrigatoriamente as dietas destinadas a pacientes, de qualquer consistência e/ou característica COM sal deverão ser preparadas em separado das SEM sal.
- 2 – Todas as dietas devem ser preparadas rigorosamente de acordo com o cardápio previamente aprovado pela SND/IPCEP, com todos os condimentos naturais necessários para a melhor palatabilidade e aceitação.



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

- 3 – As frutas ficam condicionadas a safra;
- 4 – O porcionamento das frutas / salada de frutas está relacionado no Apêndice 1.

7.2. SERVIDORES, RESIDENTES, ESTAGIÁRIOS E OUTROS AUTORIZADOS

a) Pequena Refeição			DESJEJUM	
Valor Energético Aproximado (kcal)			450	
Grupo	Alimento e/ou Preparação	U	Quantidade preparada	
I	Café (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico) - ou chá (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	50	
		ml	200	
II	Leite ou leite desnatado ou preparações a base de leite (arroz doce, canjica e outros) com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico - ou leite com achocolatado - ou iogurte ou iogurte diet	ml	200	
		ml u	200 01	
III	Pão (sal ou doce) - ou bolacha (salgada ou doce) (50g) - ou bolo simples (100 g)	g	50	
		pç	01	
		pç	01	
IV	Manteiga c/ ou s/ sal - ou geleia de fruta - ou geleia de fruta diet	g	10	
		g	15	
		g	15	
V	Queijo Prato - ou queijo minas - ou queijo cremoso - ou presunto - ou peito de peru - ou peito de frango - ou blanquet - ou ricota - ou ovo - ou salsicha	g	30	
		g	30	
		g	30	
		g	30	
		g	30	
		g	30	
		g	30	
		g	30	
		u	01	
u	01			
VI	Fruta - ou suco de fruta - ou salada de frutas	u/pç	01	
		ml	200	
		pç	01	
b) Grandes Refeições			ALMOÇO	JANTAR
Grupo	Alimento e/ou Preparação	U	Quantidade preparada	
I	Entrada: vegetais A, B, ou C - leguminosas - massas - sopas - salgadinhos - cereais - frutas	g	100	100
		g	80	80
		g	50	50
		ml	250	250
		g	50	50
		g	80	80
		g	100	100
II	Cereais	g	150	150
III	Leguminosas	g	150	150
	Carnes: - bovina - suína - aves - peixe	g	150	150
		g	150	150
		g	150	150
		g	250	250
		g	150	150



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

IV	- soja	g	150	150
	- fígado	g	120	120
	- dobradinha	g	150	150
	- língua	g	120	120
	- carne seca	g	150	150
	- ovo	u	02	02
	- rabada	g	250	250
	- lingüiça	g	120	120
	- feijoada	g	250	250
V	Guarnição: vegetais A, B e/ou C	g	150	150
	- ou farofa		100	100
	- ou pirão		150	150
	- ou polenta		150	150
	- massa		150	150
	- outros		150	150
VI	Sobremesas:			
	- frutas / salada de frutas	u/pç	01	01
	- doces em pasta (com ou sem queijo), docinhos	g	80	80
	- compotas ou doces em calda	g	100	100
	- pudim	g	100	100
	- gelatina (com ou sem creme)		100	100
	- flan	g	100	100
	- mousse	g	80	80
	- tortas ou tarteletes	g	80	80
	- sorvetes	g	100	100
	- pavê	g	80	80
	- doces caseiros	g	80	80
VII	Molhos	-	-	-
VIII	Refresco de frutas (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	200	200
IX	Pão, torrada	g	30	30
X	Cafezinho e chás diversos	ml	50	50

Observações:

- 1) As frutas ficam condicionadas a safra.
- 2) O porcionamento das frutas / salada de frutas está relacionado no Apêndice 1;
- 3) O leite desnatado deverá ser sempre uma opção nas pequenas refeições;
- 4) Grupo I - entrada: serão oferecidas variedades de salada (06 no almoço e 01 no jantar);
- 5) Grupo IV - serão oferecidas 02 opções de preparações protéicas no almoço e 02 no jantar, sendo 01 sempre carne branca. A proteína de soja deverá entrar como opção 01 vez por semana;
- 6) Grupo V - serão oferecidas 03 variedades de guarnição.
- 7) Grupo VI - sobremesas: serão oferecidas 01 opções no almoço, sendo 02 vezes por semana a opção de fruta da safra;
- 8) Grupos VII - molhos: rosé, à campanha, tártaro, entre outros;
- 10) O padrão de variedades descrito acima é válido para dias úteis; em finais de semana e feriados o modelo segue o determinado para o jantar.

7.3. ACOMPANHANTES

a) Pequena Refeição			DESJEJUM/CEIA
Valor Energético Aproximado (kcal)			450
Grupo	Alimento e/ou Preparação	U	Quantidade preparada
	Café (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	50
	- ou chá (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	200



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

I	Leite ou leite desnatado ou preparações a base de leite (arroz doce, canjica e outros) com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico	ml	200
II	- ou leite com achocolatado - ou iogurte ou iogurte diet	ml u	200 01
III	Pão (sal ou doce) - ou bolacha (salgada ou doce) (50g) - ou bolo simples (100 g)	g pç pç	50 01 01
IV	Manteiga c/ ou s/ sal - ou geleia de fruta - ou geleia de fruta diet	g g g	10 15 15
V	Queijo Prato - ou queijo minas - ou queijo cremoso - ou presunto - ou peito de peru - ou peito de frango - ou blanquet - ou ricota - ou ovo - ou salsicha	g g g g g g g g g u u	30 30 30 30 30 30 30 30 30 01 01
VI	Fruta - ou suco de fruta - ou salada de frutas	u/pç ml pç	01 200 01

Observações:

- 1) O porcionamento das frutas / salada de frutas está relacionado no Apêndice 1;
- 2) O leite desnatado deverá ser sempre uma opção.
- 3) Receberão merenda as acompanhantes que estiverem em período de gestação ou lactação.

b) Grandes Refeições (refeição porcionada)			ALMOÇO	JANTAR
Grupo	Alimento e/ou Preparação	U	Quantidade preparada	
I	Entrada: vegetais A, B, ou C (1 variedade)	g	100	100
	- leguminosas	g	80	80
	- massas	g	50	50
	- sopas	ml	250	250
	- salgadinhos	g	50	50
	- cereais	g	80	80
	- frutas	g	100	100
II	Cereais	g	150	150
III	Leguminosas	g	150	150
IV	Carnes (1 variedade)	g	150	150
	- bovina	g	150	150
	- suína	g	150	150
	- aves	g	250	250
	- peixe	g	150	150
	- fígado	g	120	120
	- língua	g	120	120
	- carne seca	g	150	150
	- lingüiça	g	120	120
- ou ovo (opção)	u	02	02	
	Guarnição: vegetais A, B e/ou C (1 variedade)	g	150	150
	- ou farofa		100	100



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

V	- ou pirão		150	150
	- ou polenta		150	150
	- massa		150	150
	- outros		150	150
VI	Sobremesas: (1 variedade)		u/pç	01
	- frutas / salada de frutas		80	80
	- doces em pasta (com ou sem queijo), docinhos		100	100
	- compotas ou doces em calda		100	100
	- pudim ou flan		100	100
	- gelatina (com ou sem creme)		80	80
	- mousse	g	80	80
	- tortas ou tarteletes		100	100
	- sorvetes		80	80
- pavê ou doces caseiros				
VII	Molhos			
VIII	Refresco de frutas (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	200	200
IX	Pão, torrada	g	30	30
X	Cafezinho e chás diversos	ml	50	50

Observações:

- 1) As grandes refeições serão porcionadas por copeiras da CONTRATADA;
- 2) O ovo nas suas diversas formas de preparo deverá ser oferecido semanalmente como opção proteica;
- 3) As frutas ficam condicionadas a safra.
- 4) O porcionamento das frutas / salada de frutas está relacionado no item 12 - Apêndice 1.

DISTRIBUIÇÃO

SERVIDORES, RESIDENTES, ACADEMICOS E ACOMPANHANTES - Farão suas refeições no refeitório, quando devidamente autorizados. Os acompanhantes poderão fazer refeições nas enfermarias junto aos pacientes, quando necessário, conforme determinação da SND/IPCEP.

- As quantidades das preparações podem ser modificadas de acordo com as necessidades observadas.

7.4. LANCHE PARA ÁREAS CONFINADAS E OUTROS

Pequena refeição servida aos servidores de áreas confinadas ou outras situações especiais, de acordo com determinação da Direção do IPCEP. Deverão ser distribuídos nos diversos setores da unidade, conforme padronização da SND/IPCEP.

7.4.1. LANCHE PARA OS PERÍODOS DA MANHÃ, TARDE E NOITE

	U	Porcionamento
- café (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	50
- leite (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	200
- pão	g	50
e manteiga	g	10
e queijo	g	30
ou sanduíches com pães variados com queijo e frios ou bolo ou pizza ou salgadinhos	pç	01
-fruta		
ou refresco de fruta com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico	pç/u	01
	ml	200



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

7.4.2 REUNIÕES DA DIREÇÃO

	U	Porcionamento
- café (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	50
- leite ou achocolatado (com ou sem edulcorante não calórico)	ml	150
- suco de laranja natural	ml	300
- geleia de fruta ou manteiga individual	g	15
- biscoitos variados, recheados ou não, amanteigados ou não ou bolos variados (50 g)	pç	01
- queijo processado UHT (20g)	u	01
- fruta	u/pç	01

7.4.3. COFFEE-BREAK 1

	U	Porcionamento
- café (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	100
- refresco de fruta com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico	ml	200
- biscoitos variados, recheados ou não, amanteigados ou não (50 g)	pç	01

7.4.4. COFFEE-BREAK 2

	U	Porcionamento
- café (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	100
- biscoitos variados, recheados ou não, amanteigados ou não (50 g)	pç	01

7.4.5. COFFEE-BREAK 3

	U	Porcionamento
- refresco de fruta com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico	ml	200
- bolos variados, de frutas ou chocolate, com ou sem recheio, com ou sem cobertura, com ou sem açúcar, com ou sem edulcorante não calórico culinário	pç	01

7.4.6. COFFEE-BREAK 4

	U	Porcionamento
- refresco de fruta com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico	ml	200
- refrigerantes variados	ml	200
- bolos variados, de frutas ou chocolate, com ou sem recheio, com ou sem cobertura, com ou sem açúcar, com ou sem edulcorante não calórico culinário	pç	01
- salgadinhos variados, fritos ou de forno		
- sanduiche de pães variados com queijos ou frios	ud	05
- biscoitos variados, recheados ou não, amanteigados ou não (50g)	ud	01
- frutas variadas (100g)	pç	01
	pç	01

7.4.7. LANCHE PARA DOADORES DE SANGUE

	U	Porcionamento
- refresco de fruta ou mate com açúcar	ml	800
- suco de fruta ou achocolatado em embalagem tetra pack	ml	200
- biscoito salgado (50 g)	pç	01
- biscoito doce (50 g) ou mini-bolo	pç	01
- queijo processado UHT (20g)	u	01



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

7.5. DO PLANEJAMENTO DOS SERVIÇOS:

7.5.1 A CONTRATADA deverá apresentar, mensalmente, os cardápios completos, para pacientes e servidores, conforme VET estipulado e necessidades nutricionais, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias à SND/IPCEP, para a devida aprovação. Uma vez aprovados, somente poderão sofrer alterações devidamente justificadas e autorizadas pelo referido serviço, com antecedência mínima de 2h.

7.5.2 A CONTRATANTE deverá apresentar à SND/IPCEP a análise nutricional dos cardápios elaborados, contendo macro e micronutrientes.

7.5.3 A CONTRATANTE deverá manter o cardápio planejado, integralmente, do início ao fim das refeições.

7.5.4 Na elaboração do cardápio, deverão ser adotados alguns critérios, a saber:

7.5.4.1 Não deverá haver incidência de mesmos gêneros ou preparações em um cardápio;

7.5.4.2 Observar a programação do último dia do mês em curso e a primeira do mês seguinte, visando não haver coincidência de preparações;

7.5.4.2.1 O valor nutricional dentro do binômio variedade X equilíbrio;

7.5.4.2.2 O clima e as preparações servidas quanto a digestibilidade;

7.5.4.2.3 Hábitos alimentares regionais;

7.5.4.2.4 A sazonalidade dos gêneros e produtos alimentícios observando o aspecto qualidade;

7.5.5 Atender a toda e qualquer solicitação do paciente, obedecendo às diferenças no padrão alimentar devido a preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo;

7.5.5.1 Planejar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dia das Mães, Semana Santa, Festa Junina e outras), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padronização da SND/IPCEP, sem custos adicionais.

7.5.5.2 Planejar cardápios com opção de dietas constipantes e laxativas, em todas as consistências de dietas;

7.5.5.3 Planejar cardápios diferenciados para a pediatria;

7.5.5.3.1 Os principais ingredientes a serem utilizados no preparo das refeições deverão atender as seguintes exigências:

✓ Carnes bovinas:

-Assados: lagarto ou coxão duro;

-Grelhados: contra-filé;

-Bife a milanesa: alcatra, coxão mole ou patinho;

-Espeto: alcatra;

-Bife de panela: coxão mole, patinho ou coxão duro;

-Bife rolê, picado: coxão mole, coxão duro ou patinho.

✓ Carnes suínas:

- Bife, churrasco, assado e cozido: lombo, pernil ou bisteca;

-Linguças: puras de carne suína fresca ou defumada conforme a preparação.

✓ Carnes de aves:

- Utilizar apenas peito, coxas e sobre coxas.

✓ Pescados:

- Postas/filé de cação.

✓ Utilizar dobradinha, moela e/ou fígado no caso de preparo de vísceras.

✓ Os laticínios deverão ser pasteurizados. O leite deverá ser integral, semi-desnatado ou desnatado, em embalagem cartonada asséptica (litro), para todas as preparações de pacientes e servidores.

✓ Os ovos deverão ser extra, classe A, branco.

✓ O arroz deverá ser extra tipo 1 - grãos largos (refeitório) ou agulhinha (pacientes).

✓ O feijão deverá ser dos tipos: carioquinha, mulatinho, manteiga branco, preto.



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

- ✓ O sal deverá ser refinado e iodado.
- ✓ Utilizar apenas óleo de milho ou soja ou canola e uma vez utilizados não deverão ser reaproveitados.
- ✓ As verduras, legumes e frutas deverão ser frescos e estar em estado de maturação adequado ao uso.
- ✓ Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo serviço de Inspeção Federal (SIF), com a devida aprovação através de certificados de inspeção.
- ✓ Não utilizar em hipótese alguma corantes químicos e condimentos industrializados no preparo das refeições.

7.5.6 Observação: Todos os gêneros alimentícios e produtos industrializados utilizados na preparação das refeições deverão ser de primeira qualidade e de marcas conceituadas, sendo a CONTRATADA obrigada a apresentar previamente à SND/IPCEP 2 (dois) marcas diferentes de cada produto para aprovação. A SND/IPCEP poderá solicitar a retirada imediata e a substituição daquelas marcas consideradas inadequadas, a seu critério.

8. DAS SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

8.1. A CONTRATADA deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente contrato;

8.2. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

9. LOCALIZAÇÃO

9.1. Os serviços serão prestados utilizando as dependências da Serviço de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE dentro do HOSPITAL METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES.

9.2. Características físicas da Serviço de Nutrição e Dietética:

9.2.1 A Cozinha e o Refeitório estão localizados no térreo do HOSPITAL METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES I, sendo a sua construção vertical; Possuindo um acesso externo.

9.2.2 A Serviço de Nutrição e Dietética ainda abrange os seguintes setores:

- Preparo lácteo e enteral (Térreo do prédio principal);
- Copas de apoio em diversos setores.

10. PAGAMENTO:

10.1 O pagamento das refeições servidas será feito mensalmente pela CONTRATANTE à CONTRATADA depois de processada a respectiva fatura, competindo ao chefe da SND/IPCEP atestar sua execução;

10.2 Não serão faturadas as refeições consideradas fora dos padrões de harmonia, qualidade, quantidade e adequação ou fora do horário estipulado para distribuição, salvo quando solicitado pela SND/IPCEP;

11. DIMENSIONAMENTO DE EQUIPE

11.1 O dimensionamento da equipe necessária para a execução dos serviços, deverá ser avaliada pela CONTRATADA considerando todas as atividades necessárias à execução dos serviços, bem como todas as normas técnicas existentes dos órgãos reguladores que sejam pertinentes ao objeto dessa concorrência, além da padronização da CONTRATANTE.

11.2 O fornecimento dos uniformes e seus complementos para a equipe envolvida (a CONTRATADA não poderá repassar os custos de qualquer um destes itens de uniforme e equipamentos a seus empregados);

11.3 A CONTRATADA deverá assegurar salários e cumprir todas as disposições legais relativas à alimentação, transporte, atendimento médico e outros e encargos fiscais trabalhistas, previdenciários, civis e comerciais que recaiam sobre a atividade e seus empregados, resultantes da execução do CONTRATO;



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

11.4 É de responsabilidade da CONTRATADA manter seus empregados e dar ciência sobre as normas disciplinares do HOSPITAL METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES, bem como Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho;

11.5 Realizar a comprovação do vínculo empregatício dos empregados disponibilizados para a execução do serviço, mediante a apresentação de carteira de trabalho expedida pelo Ministério do Trabalho ou ficha de registro do empregado;

11.6 Exercer o controle de assiduidade e pontualidade sobre seus empregados, e apresentando ao Fiscal do Contrato a competente documentação para fins de medição;

11.7 Prover toda a mão de obra necessária à garantir a operação dos postos, nos regimes contratados, obedecidas às disposições da legislação trabalhista vigente;

11.8 Manter disponibilidade da equipe dentro dos padrões desejados, para atender eventuais acréscimos solicitados pela CONTRATANTE, bem como impedir que seja mantida ou retorne às instalações do HOSPITAL METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES a mão de-obra que vier a cometer falta disciplinar qualificada de natureza grave, bem como em caso de férias de membros da equipe;

11.9 Providenciar, imediatamente, as substituições da mão de obra qualificada ou entendida como inadequada para prestação dos serviços, sempre que solicitado pela CONTRATANTE;

11.10 Responsabilizar-se civil e penalmente pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, a fiscalização da CONTRATANTE, em seu acompanhamento;

11.11 Fornecer e exigir dos empregados o uso de todos os equipamentos de segurança recomendados pelas normas regulamentares, afastando do serviço aqueles empregados que se negarem a usá-los;

11.12 Assumir todas as questões, reclamações trabalhistas, demandas judiciais, ações por perdas ou danos e indenizações oriundas de erros, danos ou quaisquer prejuízos causados por seus funcionários e/ou preposto(s);

11.13 Pagar, até o 5º dia útil do mês subsequente, os salários dos empregados utilizados nos serviços contratados, em conformidade com o artigo 459 § 1º da Consolidação das Leis do Trabalho, bem como recolher no prazo legal todos os encargos decorrentes, independente do repasse financeiro da CONTRATANTE;

11.14 A CONTRATADA obriga-se a manter a seu serviço, no HOSPITAL METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES, quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e distribuídos segundo necessidade dos setores, de modo a garantir a perfeita execução do contrato, suprimindo a demanda de funcionamento nas 24 horas.

11.15 Os empregados da CONTRATADA deverão apresentar-se sempre limpos, de cabelos aparados e sem bigode e barba, com unhas aparadas sem esmalte, sem adornos, uniformizados pela Empresa de acordo com aprovação da CONTRATANTE, e com crachá de identificação. Os funcionários que manipulam alimentos na preparação e distribuição deverão usar gorro ou touca e máscara. Os uniformes dos funcionários envolvidos na manipulação e distribuição de alimentos deverão ser obrigatoriamente diferenciados dos uniformes dos que fazem higienização de ambientes e equipamentos;

11.16 É proibida a permanência dos funcionários da CONTRATADA no **HOSPITAL METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES** fora do horário de trabalho. A permanência de qualquer funcionário da concessionária nas dependências do **HOSPITAL METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES**, fora de seu horário oficial escalado, deverá ser comunicada com antecedência para ciência e autorização da SND e posterior controle da portaria do **HOSPITAL METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES**;

11.17 Enviar à CONTRATANTE as escalas de serviço de todos os empregados até o último dia útil anterior a escala em questão;



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

- 11.18 Em caso de faltas, férias, licenças, folgas e demissões a CONTRATADA deverá providenciar de imediato a substituição do empregado para que não haja prejuízo ao serviço. O pessoal em treinamento deverá ser considerado como excedente ao quadro, e o treinamento deverá ser de no mínimo três dias. As admissões e demissões deverão ser informadas por escrito à CONTRATANTE;
- 11.19 A CONTRATADA deverá responder por danos, avarias e desaparecimento de bens patrimoniais que venham a ser causados por seus empregados ou prepostos, a terceiros ou a própria unidade hospitalar, desde que fique comprovada a sua responsabilidade;
- 11.20 A CONTRATADA deverá colocar em prática e observar os requisitos legais e as normas práticas de proteção e segurança do trabalho para o pessoal sob sua responsabilidade, bem como as demais normas previstas pelo IPCEP. Deverá fornecer todos os equipamentos de proteção individual (EPIs) necessários segundo estas normas, (ex. luvas, máscaras, casacos para câmara frigorífica, aventais, protetores de ouvido, entre outros);

12 ESTIMATIVA MENSAL - QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES

12.1 As quantidades estimadas de refeições foram calculadas com base na quantidade de leitos, englobando o fornecimento das refeições à pacientes, acompanhantes, funcionários e outros a serem definidos pela CONTRATANTE. As quantidades são estimativas para o cálculo do valor unitário.

TABELA 12.1 - ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES				
Refeições	Quant. Mensal Estimada	Valor Unitário	Valor Total	Subtotal
DIETA: Normal				
Desjejum	125			
Colação	125			
Almoço	125			
Merenda	125			
Jantar	125			
Ceia	125			
Ceia pré-operatória	50			
DIETA: Pastosa				
Desjejum	125			
Colação	125			
Almoço	125			
Merenda	125			
Jantar	125			
Ceia	125			
Ceia pré-operatória	50			
DIETA: Branda				
Desjejum	125			
Colação	125			
Almoço	125			
Merenda	125			
Jantar	125			



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

Ceia	125			
Ceia pré-operatória	50			
DIETA: Hipossódica				
Desjejum	50			
Colação	50			
Almoço	50			
Merenda	50			
Jantar	50			
Ceia	50			
Ceia pré-operatória	50			
DIETA: Hipolipídica				
Desjejum	50			
Colação	50			
Almoço	50			
Merenda	50			
Jantar	50			
Ceia	50			
Ceia pré-operatória	50			
DIETA: Hipoproteica				
Desjejum	50			
Colação	50			
Almoço	50			
Merenda	50			
Jantar	50			
Ceia	50			
Ceia pré-operatória	50			
DIETA: Hipoglicídica				
Desjejum	100			
Colação	100			
Almoço	100			
Merenda	100			
Jantar	100			
Ceia	100			
Ceia pré-operatória	50			
DIETA: Líquida				
Desjejum	125			
Colação	125			
Almoço	125			
Merenda	125			
Jantar	125			
Ceia	125			



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

Ceia pré-operatória	50			
---------------------	----	--	--	--

Refeições	Quant. Mensal Estimada	Valor Unitário	Valor Total	Subtotal
Desjejum	150			
Colação	150			
Almoço	150			
Merenda	150			
Jantar	150			
Ceia	150			
Ceia pré-operatória	100			

Refeições	Quant. Mensal Estimada	Valor Unitário	Valor Total	Subtotal
Fórmulas infantis a base de leite de vaca integral ou desnatado, com ou sem farinha ou fruta	100			
Fórmulas infantis de partida ou seguimento com ou sem lactose, sacarose, prebióticos, probióticos, farinha, ou fruta	50			
Fórmulas infantis a base de proteína de soja, sem lactose, glúten e proteínas, lácteas, com ou sem sacarose, Farinha ou fruta	25			
Fórmulas infantis a base de proteína hidrolisada, sem lactose e glúten, com ou sem sacarose, farinha ou fruta	25			
Fórmulas infantis para erros inatos de metabolismo, isenta de nutrientes específicos, com ou sem sacarose, farinha ou fruta	25			



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

Apêndice 1

PORCIONAMENTO (EM GRAMAS) DE FRUTAS	
FRUTA	QUANTIDADE
Abacaxi	150G
Ameixa seca	50G
Banana	150G
Caqui	150G
Figo	150G
Goiaba	150G
Laranja	150G
Maçã	150G
Mamão (fatia)	150G
Mamão (cortado)	150G
Manga	220G
Melancia (fatia)	250G
Melancia (cortada)	150G
Melão (fatia)	250G
Melão (cortado)	150G
Pêra	150G
Tangerina	270G
Uva	150G
Salada de frutas	150G

TABELA 12.4 - ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL DE REFEIÇÕES PARA RESIDENTES / ACADEMICOS / SERVIDORES				
Refeições	Quant. Mensal Estimada	Valor Unitário	Valor Total	Subtotal
Desjejum	8000			
Almoço	9220			
Jantar	9000			

TABELA 12.5 - ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL DE REFEIÇÕES PARA ACOMPANHANTES (REFEIÇÃO PORCIONADA)				
Refeições	Quant. Mensal Estimada	Valor Unitário	Valor Total	Subtotal
Desjejum	4500			
Almoço	5400			
Jantar	4500			
Ceia	4500			



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

TABELA 12.6 - ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL DE LANCHES PARA REUNIÕES DA DIREÇÃO				
Refeições	Quant. Mensal Estimada	Valor Unitário	Valor Total	Subtotal
Lanche	50			

TABELA 12.7 - ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL PARA COFFEE-BREAK				
Refeições	Quant. Mensal Estimada	Valor Unitário	Valor Total	Subtotal
Coffee-break 1	10			
Coffee-break 2	10			
Coffee-break 3	5			
Coffee-break 4	5			

TABELA 12.8 - ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL DE LANCHES PARA DOADORES DE SANGUE				
Refeições	Quant. Mensal Estimada	Valor Unitário	Valor Total	Subtotal
Lanche	100			

TABELA 12.9 - ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL DE CAFÉ AOS SERVIDORES EM DIVERSOS SETORES DA UNIDADE E DIRETORIA				
Refeições	Quant. Mensal Estimada	Valor Unitário	Valor Total	Subtotal
Café c/ ou s/ açúcar ou edulcorante não calórico	100			

TABELA 12.10 - ESTIMATIVA TOTAL	
DESCRIÇÃO	Subtotal
Refeições para a pediatria	
Refeições para a pediatria	
Fórmulas infantis manipuladas	
Refeições para residentes / acadêmicos / servidores	
Refeição Acompanhante	
Lanche	
Coffee-break	
Lanche	



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

Café c/ ou s/ açúcar ou edulcorante não calórico	
VALOR TOTAL MENSAL	

Para efeito de faturamento, a alimentação fornecida será classificada do seguinte modo, de acordo com as especificações

- Pacientes :

Por refeição servida (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar, ceia e ceia pré-operatória), podendo ser: normal, pastosa, branda, hipossódica, hipolipídica, hipoproteica, hipoglicídica, semi-líquida, líquida e pediatria, sendo a unidade de medida a unidade;

- Fórmulas infantis, em frasco, manipuladas e distribuídas de acordo com a legislação vigente, sendo a unidade de medida o litro;
- Acompanhantes, servidores, residentes, estagiários e outros relacionados pela Divisão de Recursos Humanos e/ou autorizados pela SND/IPCEP, por refeição servida (desjejum, almoço, merenda, jantar e ceia), sendo a unidade de medida a unidade, de acordo com os seguintes critérios:
 - a) Residentes: desjejum, almoço e jantar;
 - b) Plantonistas de 12 (doze) horas noturnas: jantar e desjejum;
 - c) Plantonista de 12 (doze) horas diurnas: almoço;
 - d) Diaristas com 6 (seis) horas de trabalho: almoço ou jantar, conforme escala de serviço;
 - e) Acompanhantes (desjejum, almoço e jantar); lactantes e gestantes recebem também merenda;
 - f) Estagiários: almoço.
- Lanches diversos para servidores em áreas confinadas (no período da manhã, tarde e noite), reuniões da direção, doadores de sangue e coffee-break (1, 2, 3 e 4), com especificações contidas neste Termo de Referência, sendo a unidade de medida a unidade;
- Café para servidores em diversos setores da Unidade e diretoria, sendo a unidade de medida o litro

13 EQUIPAMENTOS

13.1. Fornecer e instalar os equipamentos, mobiliário e os utensílios necessários à execução da prestação de serviços. Os mesmos deverão ser adquiridos e de primeiro uso, não sendo permitido nenhuma modalidade de locação.

13.2. As definições de quantidade de cada equipamento, mobiliário e utensílios serão de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA.

13.3. Decorridos o prazo de 12 (doze) meses a contar da data de assinatura do Contrato, todo investimento referente aos equipamentos, mobiliário e os utensílios passarão a integrar o Patrimônio da CONTRATANTE, de qualquer modo, às expensas exclusivas da CONTRATADA;

13.4 Todas as respectivas manutenções serão de responsabilidade da CONTRATADA durante todo o prazo de vigência do contrato;

13.5 Todas as aquisições de equipamentos, mobiliário e utensílios após 12 meses de contrato, ao final da vigência contratual deverão ser integrados ao Patrimônio da CONTRATANTE, de qualquer modo, às expensas exclusivas da CONTRATADA;



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

13.6 A listagem mínima de equipamentos descritas abaixo, não isenta a responsabilidade da CONTRATADA, de adquirir outros equipamentos/materiais/utensílios para que sejam necessários e obrigatórios para o bom e pleno funcionamento dos serviços objeto deste contrato, bem como para atendimento das normas vigentes dos órgãos reguladores.

LISTAGEM MÍNIMA DE EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

Descrição
ABRIDOR DE COCO
ABRIDOR DE GARRAFA
Amaciador de carne
Amassador de batata
ASSADEIRA RETANGULAR
Balança
Balança
BALCÃO TERMICO
BALCÃO TERMICO
BANDEJA
BANDEJA GRANDE PLASTICO
BANDEJA PARA ALIMENTOS
BANDEJA PARA ALIMENTOS
BANDEJAS INOX
BATEDEIRA
CAÇAROLA HOTEL Nº 35
CAÇAROLA HOTEL Nº 45
CAÇAROLA HOTEL Nº 50
CAÇAROLA HOTEL Nº32
Cafeteira 6L
Cafeteira 8L
CAIXA ORGANIZADORA
CAIXA ORGANIZADORA
CAIXA ORGANIZADORA
CAIXA ORGANIZADORA PLASTICA GRANDE
CAIXA TERMICA GRANDE
CAIXA TERMICA PEQUENA
CAIXAS PLASTICAS
CALDEIRÃO Nº 50
CALDEIRÃO Nº26
CALDEIRÃO Nº40
Carro de transposte de alimentos
Carro de dietas Fechado
CARRO DE RECEBIMENTO DE MERCADORIAS
CARRO DE RECEBIMENTO DE MERCADORIAS
CHAPA
COLHER CABO LONGO
COLHER DE ARROZ
COLHER DE TACHO



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

COLHER SILICONE
COLHER SILICONE
COLHER SILICONE
COLHER SILICONE
COLHER SILICONE
COLHERES INOX
CONCHA DE INOX
CONCHA PEQUENA
CONCHA PERFURADA
CONCHA PERFURADA G
Cortador de frios
Cortador de legumes
CUBAS GRANDE
CUBAS P
CUSCUZEIRA Nº 26(M)
CUSCUZEIRA Nº30 (G)
ESCORREDOR DE ARROZ Nº 45
ESCORREDOR DE ARROZ Nº35
ESPATULA DE SILICONE
ESPATULA INOX G
ESPATULA INOX M
ESTANTE
EXTRATOR DE SUCOS
FACA
FACA AÇOUGUE
FACA DE BOLO
FACA INOX
FOGÃO
FOGÃO
FOGÃO
FOGÃO QUATRO BOCAS E FORNO
FORNO COMBINADO
FREEZER
FREEZER HORIZONTAL
FRIGIDEIRA 32
FRIGIDEIRA 40
FRIGIDEIRA 50
FRIGOBAR
FRITADOR
GARFO DE CHURRASCO G
GARFOS INOX
GARRAFA TERMICA
GARRAFA TERMICA
GARRAFAS TERMICA 3L.
GARRAFAS TERMICA 5L.
GELADEIRA
JARRA
LIQUIDIFICADOR 06 LITROS
LIQUIDIFICADOR DOMESTICO



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

LIQUIDIFICADOR 03 LITROS
LIQUIDIFICADOR 25 L
MAQUINA DE GELO
MAQUINA LAVA LOUÇAS
MICROONDAS
MODELADOR DE TAPIOCA
MOEDOR/ PICADOR DE CARNE
MOLHEIRA
PANELA LACTARIO
PASSTROUGHT
PEGADOR DE MACARRÃO
PEGADOR DE SALADA
PORTA COPOS DESCARTÁVEL
POTES ARMAZENAMENTO DE LEITE (PLASTICO) G
PRATELEIRA TUBULAR
PRATELEIRA TUBULAR
PRATOS DE PORCELANA
PROCESSADOR DE ALIMENTOS
PURIFICADOR DE AGUA
REFRESQUEIRA
REFRESQUEIRA INDUSTRIAL 100 L
TABUAS
TABUAS
TABUAS
TABUAS
TERMOMETRO DIGITAL
MESA DE 6 LUGARES COM AS RESPECTIVAS CADEIRAS - REFEITORIO
MESA DE 4 LUGARES COM AS RESPECTIVAS CADEIRAS - REFEITORIO
CARRO PARA TRANSPORTE ALIMENTOS
MESA DE REFEIÇÃO
ESTANTE DE CANTONEIRA PERFURADA DE INOX COM 6 PRATELEIRAS

14 CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- O pagamento será efetuado à CONTRATADA em até 30 (TRINTA) dias a partir mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, em 2 (duas) vias, devidamente firmadas, cumpridas todas as exigências contratuais, através de depósito em conta corrente da contratada, que deverá vir explicitada na Nota Fiscal/Fatura apresentada;
- A Nota Fiscal/Fatura deverá ser atestada pela CONTRATANTE e, no caso de ocorrer a não aceitação dos serviços faturados, o fato será de imediato comunicado à contratada, para retificação das causas de seu indeferimento;
- O pagamento deverá ser efetuado mediante a apresentação de Nota Fiscal ou da Fatura pela contratada, que deverá conter o detalhamento dos serviços executados;
- A Nota Fiscal/Fatura, deverá vir acompanhada das devidas comprovações de regularidade junto a Fazenda Federal, INSS, FGTS, Fazenda Estadual, Fazenda Municipal e CNDT;
- A Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida em nome/razão social IPCEP; e
- As notas deverão vir sem rasuras e estar no período de validade de emissão.



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

15 PRAZO DO CONTRATO E VIGÊNCIA

15.1 O contrato terá vigência 18 (dezoito) meses, contados da data de assinatura do Instrumento Contratual, podendo ser prorrogado a critério e interesse das partes, através de Termo Aditivo.

16 VÍNCULO DA CONTRATAÇÃO

16.1. O contrato decorrente do presente Projeto Básico é vinculado diretamente à vigência do Contrato de Gestão firmado entre A CONTRATADA e a Secretaria de Saúde do Estado da Paraíba; e

16.2. A vinculação aqui referida impõe a extinção simultânea do contrato que decorrer do presente Projeto Básico, pela não renovação/prorrogação ou pela rescisão, independente do motivo, do Contrato de Gestão nº. 0436/2017.

17. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

17.1. Os serviços serão fiscalizados por um funcionário qualificado da CONTRATADA, a ser expressamente designado para tal fim, que terá autoridade para exercer toda e qualquer ação de orientação geral e controle da execução contratual;

17.2. Na eventual substituição do fiscal, será indicado outro funcionário da mesma qualificação para exercer a fiscalização.

17.3. Compete à fiscalização, entre outras atribuições:

17.3.1 Verificar a conformidade da execução contratual e dos procedimentos adotados, com as normas específica, bem como a adequação dos materiais empregados a fim de garantir a qualidade exigida para a prestação de serviços;

17.3.2 Ordenar a contratada corrigir, refazer, reconstruir, no todo ou em parte, os serviços executados com erro, imperfeições ou em desacordo com as especificações;

17.3.3 Acompanhar a aprovar os serviços contratados;

17.3.4 A ação da fiscalização não exime, em hipótese alguma, a Contratada de suas responsabilidades contratuais e legais.



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

ANEXO II

MINUTA DE CONTRATO.

PROCESSO Nº. 043/2018

CONTRATO ADMINISTRATIVO QUE ENTRE SI CELEBRAM O INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA EDUCACIONAL E PROFISSIONAL - IPCEP E A EMPRESA XXXX PARA PRESTAÇÃO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO A SERVIDORES, ACADEMICOS, RESIDENTES, VISITANTES, ACOMPANHANTES, PACIENTES E OUTROS AUTORIZADOS DO INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLINICA EDUCACIONAL E PROFISSIONAL (IPCEP), ATRAVÉS DE PRODUÇÃO NORMAL E DIETÉTICA, SOB A SUPERVISÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (SND), COM CESSÃO DO USO DE ÁREA E UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E FORNECIMENTO DOS EQUIPAMENTOS. O SERVIÇO SERÁ PRESTADO NO HOSPITAL METROPOLITANO DOM JOSÉ MARIA PIRES – Rua Roberto Santos Correia S/N – Varzea Nova – Santa Rita – PB – Cep: 58.219-000.

Aos XX dias do mês de XXX de dois mil e quinze, o INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA EDUCACIONAL E PROFISSIONAL - IPCEP, associação civil sem fins lucrativos, inscrita no C.N.P.J. sob o nº. 33.981.408/0001-40, com endereço na Rua Maria Eugênia nº. 138 – Humaitá – Rio de Janeiro/RJ – CEP nº. 22.261-080, neste ato representado por XXX, portador da cédula de identidade nº. XXX, emitida pelo DETRAN/RJ e inscrito sob o CPF nº. XXX, doravante denominado apenas CONTRATANTE, e, do outro lado, a empresa XXX, com endereço na XXX – XXX – CEP nº. XXX, inscrito no C.N.P.J. sob o nº. XXX, doravante denominada simplesmente CONTRATADA, neste ato representada por XXX, portador da cédula de identidade nº. XXX, emitida pela XXX e inscrito sob o CPF nº. XXX, RESOLVEM celebrar o presente CONTRATO, mediante as cláusulas e condições a seguir descritas:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 O presente CONTRATO tem por objeto a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO A SERVIDORES, ACADEMICOS, RESIDENTES, VISITANTES, ACOMPANHANTES, PACIENTES E OUTROS AUTORIZADOS DO INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLINICA EDUCACIONAL E PROFISSIONAL (IPCEP), ATRAVÉS DE PRODUÇÃO NORMAL E DIETÉTICA, SOB A SUPERVISÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (SND), COM CESSÃO DO USO DE ÁREA E UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E FORNECIMENTO DE EQUIPAMENTOS, nos termos deste instrumento e do Projeto Básico constante nos autos do Processo 043/2018.



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DO REGIME DE EXECUÇÃO

2.1. O serviço objeto deste CONTRATO será executado sob o regime de EMPREITADA POR MENOR PREÇO GLOBAL.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO

3.1 O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, pelo serviço objeto deste CONTRATO, o valor estimado de R\$ XXX (XXX), para a execução XXXXXXXX serviços a fins;

3.2 Os pagamentos serão quitados pelo CONTRATANTE, de acordo com o serviço efetivamente executado e os correspondentes preços consignados na proposta comercial da CONTRATADA, no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, mediante a apresentação de Nota Fiscal/Fatura, em 02 (duas) vias, devidamente atestadas pelo IPCEP, através de crédito em conta bancária;

3.3 OBRIGATORIAMENTE deverão constar na Nota Fiscal emitida pela CONTRATADA, os seus respectivos dados bancários, quais sejam, nome do banco, número da agência e número da conta corrente; e

3.4 Do montante a ser pago à CONTRATADA, incidirão as retenções previstas em Lei.

4. CLÁUSULA QUARTA - DO PRAZO DE DURAÇÃO E DO PERÍODO DE VIGÊNCIA

4.1. O prazo de duração deste CONTRATO será de 18 (dezoito) meses, podendo ser prorrogado no interesse das partes através de Termo Aditivo.

4.2. Os serviços objeto do presente contrato iniciarão quando da assinatura do presente instrumento.

5. CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

5.1. O CONTRATANTE obriga-se a:

a) promover através de seu representante especialmente designado, o acompanhamento e a fiscalização da execução deste CONTRATO, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à CONTRATADA as ocorrências e quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da CONTRATADA;

b) efetuar o pagamento dos serviços executados à CONTRATADA, de acordo com as condições estabelecidas neste CONTRATO;

c) solicitar à CONTRATADA e seus prepostos, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento dos serviços;

d) a fiscalização do CONTRATANTE não permitirá que sejam prestados serviços em desacordo com os pré-estabelecidos; e



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

e) prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

6. CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1A CONTRATADA obriga-se a:

- a) executar o serviço discriminado neste CONTRATO, em conformidade com todas as condições, prazos, obrigações e responsabilidades aqui estabelecidas e no Projeto Básico constante nos autos do Processo 043/2018 que é parte integrante deste contrato independentemente de transcrição;
- b) reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto deste CONTRATO em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- c) manter, durante toda a execução dos serviços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de qualificação exigidas no Projeto Básico e na Concorrência 043/2018;
- d) não caucionar ou utilizar este CONTRATO para qualquer operação financeira;
- e) não apresentar o presente CONTRATO para fins de desconto de títulos, junto a terceiros ou mesmo instituições bancárias, sem a prévia e expressa autorização do IPCEP;
- f) não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto deste CONTRATO, sem prévia anuência do CONTRATANTE;
- e
- g) comunicar incontinenti à fiscalização do CONTRATO qualquer anormalidade verificada durante a execução dos serviços, objeto deste CONTRATO.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DA RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA

7.1 A CONTRATADA se responsabiliza, integralmente:

- a) pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução deste CONTRATO, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo CONTRATANTE; e
- b) pelos encargos trabalhistas, fiscais, comerciais e previdenciários resultantes da execução deste CONTRATO, não transferindo ao CONTRATANTE, em caso de inadimplência da CONTRATADA, com referência a esses encargos, a responsabilidade por seu pagamento, nem podendo onerar o objeto deste CONTRATO.

8. CLÁUSULA OITAVA - DA FISCALIZAÇÃO

8.1. A execução dos serviços, objeto deste CONTRATO, sem prejuízo da única e exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, será fiscalizada por XXX, sendo da competência do fiscal:



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

- a) solicitar à CONTRATADA e seus prepostos, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento dos serviços; e
- b) atestar a Nota Fiscal/Fatura apresentada pela CONTRATADA, quanto à prestação dos serviços ora contratados, desde que tenham sido cumpridas todas as exigências contratuais.

9. CLÁUSULA NONA - DAS SANÇÕES

9.1. Comete infração, a CONTRATADA que:

- 9.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações e responsabilidades assumidas em decorrência da sua contratação;
- 9.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto deste CONTRATO;
- 9.1.3. fraudar na execução do CONTRATO;
- 9.1.4. comportar-se de modo inidôneo;
- 9.1.5. cometer fraude fiscal;
- 9.1.6. não manter a sua proposta e as condições estabelecidas para a sua contratação.
- 9.1.7. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
 - 9.1.8. advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para ao CONTRATANTE;
 - 9.1.9. multa moratória, sobre o valor mensal do CONTRATO, até o 30º (trigésimo) dia de atraso no cumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas;
 - 9.1.10. multa compensatória de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do CONTRATO, a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso, o que poderá ensejar a rescisão contratual;

9.2. Em caso de inexecução parcial, por quaisquer outras condutas não elencadas, e devidamente avaliadas pelo fiscal do CONTRATO, a multa compensatória, no mesmo percentual do item 9.2.3, será aplicada de forma proporcional à obrigação e responsabilidade inadimplida;

9.3. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA;

9.4. A sanção prevista no item 9.2.1 poderá ser aplicada juntamente com a sanção prevista no item 9.2.2 e 9.2.3, facultada a defesa prévia da CONTRATADA, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da sua notificação;

9.5. A multa prevista no item 9.2.2 e item 9.2.3, quando aplicada, será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou cobrada judicialmente;

9.6. Na aplicação das sanções, será levado em consideração a gravidade da conduta do infrator e o caráter educativo da sanção;



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

- 9.7. Caberá recurso, no prazo de 05 (CINCO) DIAS ÚTEIS a contar da intimação do ato, nos casos de aplicação das penas de advertência e/ou de multa;
- 9.8. No caso de descumprimento das obrigações e responsabilidades estabelecidas neste CONTRATO, fica assegurado à CONTRATADA o resguardo dos princípios da prévia e ampla defesa e do contraditório.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO

10.1 Constituem motivos para rescisão deste CONTRATO:

- a) o não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações ou prazos;
- b) o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações ou prazos;
- c) a lentidão do seu cumprimento, levando o CONTRATANTE a comprovar a impossibilidade da conclusão do serviço nos prazos estipulados;
- d) o atraso injustificado no início da prestação do serviço;
- e) a paralisação do serviço, sem justa causa e prévia comunicação ao CONTRATANTE;
- f) o desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução desde CONTRATO, assim como a de seus superiores;
- g) o cometimento reiterado de falhas na execução deste CONTRATO;
- h) a decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;
- i) a dissolução da sociedade;
- j) a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução deste CONTRATO;
- k) a ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução deste CONTRATO;
- l) pela não renovação/prorrogação ou pela rescisão, independente do motivo, do Contrato de Gestão nº. 270/2014.

10.1. A rescisão do CONTRATO poderá ser:

- a) determinada por ato unilateral e escrito do CONTRATANTE, com antecedência mínima de 15 (QUIZE) dias;
- b) determinada por ato unilateral e escrito da CONTRATADA, com antecedência mínima de 60 (SESSENTA) dias;
- c) amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo, no processo administrativo, desde que haja conveniência para o CONTRATANTE; e
- d) judicial, nos termos da legislação.



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

11. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO FORO

11.1 Fica eleito o Foro da Comarca de Rio de Janeiro, para dirimir as questões derivadas deste CONTRATO, não resolvidas na esfera administrativa.

E, por estarem de acordo, depois de lido e achado conforme, o presente CONTRATO foi lavrado em 03 (três) vias de igual teor e forma, assinado pelas partes.

Rio de Janeiro, XX de XXX de 2018.

PELA CONTRATANTE:

XXX

INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA EDUCACIONAL E PROFISSIONAL

XXX

PELA CONTRATADA:

XXX

XXX

TESTEMUNHAS:

Assinatura:

Assinatura:

Nome:

Nome:

CPF:

CPF:



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

ANEXO III

ATESTADO DE VISITA

O IPCEP, vem por meio deste Atestado de Visita, declarar que a empresa _____, inscrita no C.N.P.J. sob o nº _____, enviou a este complexo hospitalar, profissional devidamente credenciado, para vistoriar os locais e instalações, visando obter total ciência das condições do local onde o serviço será prestado, a saber: HOSPITAL METROPOLINO DOM JOSÉ MARIA PIRES, e coletar informações de todos os dados e elementos que possam vir a ter influência no valor da proposta a ser apresentada, e neste ato declara que:

- Está ciente de todas as condições relativas à execução do serviço; e
- A execução do serviço será realizada em conformidade com o discriminado no Projeto Básico.

Santa Rita, ___ de _____ de 2018.

De acordo:

IPCEP

Profissional credenciado pela empresa

CPF: _____