CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE CONFECÇÃO, ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO NUTRICIONAL, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES AOS PACIENTES, ACOMPANHANTES, COLABORADORES, E RESPONSABILIDADE TÉCNICA JUNTO AOS ÓRGÃOS DE FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA.

QUADRO 01			
CONTRATANTE	INSTITUTO BRASILEIRO DE GESTÃO HOSPITALAR - IBGH	**CNPJ**	18.972.378/0009-70
END.	Avenida Areião, nº 595, Setor Pedro Ludovico – Goiânia – Goiás		
REP. LEGAL	Bruno Pereira Figueiredo	**CPF**	598.190.571-91
CONTRATADA	**TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA.**	**CNPJ**	06.789.603/0007-96
END.	Av. T4, Quadra141, Lote 04/05 Sala 907, Setor Bueno, Goiânia-GO, CEP: 74.230.035		
REP. LEGAL	Zélia de Fátima Barbosa Ribeiro	**PROF.**	Empresária
CPF	588.620.301-00	**Identidade**	689588 – DGPC-GO

QUADRO 02			
UNIDADES	HOSPITAL MUNICIPAL DE APARECIDA DE GOIÂNIA – HMAP	**MUN./UF**	Aparecida de Goiânia – GO.
NATUREZA	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS		
OBJETO	CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE CONFECÇÃO, ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO NUTRICIONAL, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES AOS PACIENTES, ACOMPANHANTES, COLABORADORES, E RESPONSABILIDADE TÉCNICA JUNTO AOS ÓRGÃOS DE FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA.		
VIGÊNCIA	1. A referida contratação terá como vigência o prazo **180 (cento e oitenta) dias,** contados a partir da ordem de serviços, ou até a conclusão de chamamento público para a contratação dos serviços, o que vier a ocorrer primeiro. 2. Em caso de rescisão, por qualquer motivo, do Contrato de Gestão ao qual esta contratação está vinculada, o contrato firmado entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA será rescindido, independente de prévio aviso ou notificação.		
CONTRATOS DE GESTÃO N.	1095/2018 -SEL		

QUADRO 03	
SERVIÇOS	**1.1.** Elaboração de cardápio nutricional, preparo e distribuição de refeições que sigam as boas práticas de fabricação, sejam nutricionalmente completas e que atendam às necessidades estabelecidas pela Unidade, em relação a assistência ao paciente e sua patologia apresentada. **1.2**. A contratada ficará responsável pela emissão dos certificados e anotações de responsabilidade técnica junto aos Órgãos de Controle, bem como da liberação e pagamento de qualquer taxa a ser expedida pelos Conselhos, Secretarias, dentre outros que se fizerem necessários. **1.3** O fornecimento das refeições (grandes e pequenas) deve atender às demandas diurnas e noturnas previamente estabelecidas. Sendo que a produção, o porcionamento e a distribuição deverão ser conduzidos por profissionais devidamente capacitados dentro das normas de boas práticas de fabricação destinadas a esse fim. **1.4** O planejamento do cardápio levará em consideração as necessidades nutricionais básicas. Além disso, o cardápio será variado, harmônico, equilibrado nutricionalmente incluindo a oferta de alimentos de cada grupo alimentar. Almoço e jantar conterão uma porção proteica de no mínimo 120g per capita, porção de cereais de no mínimo 150g per capita, vegetais do grupo A e B assim como leguminosas e uma porção de fruta ou suco de fruta. **1.5.** As refeições como café da manhã, lanche e ceia conterão além da porção de carboidrato ao menos uma porção proteica (leite, queijo ou ovo), e uma fonte de vitaminas e minerais (fruta, ou suco de fruta). **1.6.** Além das refeições como desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, serão oferecidos opções de refeições extras (como por exemplo: água de coco, vitamina de fruta com leite, vitamina de fruta com leite sem lactose, iogurte, frutas, salada de frutas e demais itens que possam ser relacionados e disponibilizado na proposta comercial pelo fornecedor) aos pacientes que por ventura não consigam se alimentar satisfatoriamente devido a condição clínica e ou necessidades especiais. Será estimado 10% (dez por cento) do valor total do contrato para as refeições extra, com a finalidade em atender pacientes em condições clinicas de necessidades que requerem cuidados especiais. **1.7.** Serão oferecidas dietas especificas que atendam e contribuam para a melhora clínica do paciente, levando em consideração a patologia, as necessidades calóricas individuais, a regionalidade, a prescrição medica, o fracionamento e a consistência adequada a cada paciente.

	1.8. As refeições (grandes e pequenas) serão produzidas em unidade de produção da CONTRATADA e transportadas até ao HMAP em veículo da mesma, apropriado para o transporte de refeições e devidamente vistoriado pelos órgãos sanitários. **1.9.** O investimento de todos os equipamentos e utensílios necessário para a preparação, porcionamento, transporte e fornecimento dos alimentos bem como a manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos, será de responsabilidade da Contratada, sendo que todos estes serão inventariados e identificados, e serão retirados integralmente pela contratada em caso de rescisão contratual ou da não renovação contratual. **1.10** A Contratada respeitará toda a legislação trabalhista vigente, comprometendo-se a respeitar as Normas Regulamentadoras em relação aos seus colaboradores. **1.11.** As refeições dos pacientes e acompanhantes devem ser transportadas e servidas acondicionadas em embalagens descartáveis com divisórias **1.12.** As refeições para colaboradores serão servidas em refeitório, acondicionadas em balcões térmicos, com reposições periódicas, para garantir o frescor e a apresentação das preparações. **1.13.** A contratação do quadro técnico da contratada inclui apenas a mão de obra responsável pela produção operacional. Incluídos aí o profissional de nutrição que responderá pela responsabilidade técnica, sendo que o quadro de nutricionista clínico é de responsabilidade da contratante. **1.14.** É responsabilidade da contratada: **1.14.1.** Elaborar mensalmente de cardápios adequados a patologias diversas e às normativas do Programa de Alimentação do Trabalhador-PAT; **1.14.2.** Contratar e fazer a gestão da equipe técnica operacional; **1.14.3.** Padronizar e cuidar da ambientação do refeitório; **1.14.4.** Repor os utensílios e equipamentos da cozinha e do refeitório; **1.14.5.** Limpar o refeitório e a cozinha; **1.14.6.** A remoção, para áreas designadas pela contratante, do lixo produzido nas áreas de produção e refeitório; **1.14.7.** Confeccionar e executar Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padrão; **1.14.8.** Providenciar toda a documentação sanitária referente à produção de alimentos; **1.14.9.** Coletar e guardar amostras de alimentos; **1.14.10.** Providenciar a análise microbiológica de alimentos, quando necessário; **1.14.11.** A despesa com gás Liquefeito de petróleo-GLP>Pel;

	2. LOCAIS DE ENTREGA DOS BENS OU REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS: **2.1.** As refeições devem ser preparadas em unidade de produção da CONTRATADA e transportada até o HMAP, onde serão servidas pela contratada aos pacientes, acompanhantes e colaboradores. **2.2.** O Hospital Municipal de Aparecida de Goiânia – HMAP, está localizado entre Avenida V5 e V7, Cidade Vera Cruz, Aparecida de Goiânia, Goiás, CEP 74.968-150. **3. ESTRATÉGIA DE FORNECIMENTO, PRAZO DE ENTREGA OU PRAZO DE EXECUÇÃO:** **3.1** A execução do serviço será iniciada após a assinatura do contrato. **3.2** Os horários das refeições ofertadas aos usuários, acompanhantes e colaboradores serão realizadas de acordo com a necessidade da Unidade, com anuência da Diretoria Local. **3.3** A contratada realizará a seguinte quantidade estimada mensal de refeições:

Pacientes e Acompanhantes

Item	Descrição	Quantidade
01	Desjejum	3.000
02	Colação	600
03	Almoço	3.000
04	Lanche	3.000
04	Jantar	3.000
05	Ceia	2.400
06	Extra	4.470

Colaborador

Item	Descrição	Quantidade
01	Desjejum	8.250
02	Almoço	8.250
03	Lanche	8.250
04	Jantar	2.475
05	Ceia	2.475

ATUAÇÃO TÉCNICA	**1.** A **CONTRATADA** deverá ainda executar os serviços conforme especificações constantes no Termo de Referência do Processo Seletivo em referência e seus anexos e também da proposta apresentada.

QUADRO 04	
VALOR	Os alimentos extras constantes do **ANEXO 1** deste contrato possuem valor estimado total de R$ 40.989,10 (quarenta mil e novecentos e oitenta e nove reais e dez centavos), representando 10% do valor total do CONTRATO, os quais deverão ser faturados e discriminados separadamente.
VALOR DAS REFEIÇÕES	As refeições para colaboradores/pacientes/acompanhantes serão pagas mensalmente de acordo com a necessidade da unidade hospitalar, Conforme especificações a seguir.

VALORES ESTIMADOS – REFEIÇÕES PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES				
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**QUANTIDADE**	**VALOR**	**TOTAL**
1	Desjejum	3.000	R$ 6,15	R$ 18.450,00
2	Colação	600	R$ 2,00	R$ 1.200,00
3	Almoço	3.000	R$ 14,50	R$ 43.500,00
4	Lanche	3.000	R$ 6,15	R$ 18.450,00
5	Jantar	3.000	R$ 14,50	R$ 43.500,00
6	Ceia	2.400	R$ 6,22	R$ 8.086,00
TOTAL ESTIMADO (MENSAL) R$ 133.186,00 (cento e trinta e três mil cento e oitenta e seis reais)				

VALORES ESTIMADOS – REFEIÇÕES PARA COLABORADORES				
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**QUANTIDADE**	**VALOR**	**TOTAL**
1	Desjejum	8.250	R$ 6,36	R$ 52.470,00
3	Almoço	8.250	R$ 14,58	R$ 120.285,00
5	Lanche	8.250	R$ 6,36	R$ 52.470,00
6	Jantar	2.475	R$ 14,58	R$ 36.085,50
5	Ceia	2.475	R$ 6.,22	R$ 15.394,50

TOTAL ESTIMADO (MENSAL) R$ 276.705,00 (duzentos e setenta e seis mil setecentos e cinco reais)

VALOR TOTAL MENSAL ESTIMADO (REFEIÇÕES)	R$ 409.891,00 (quatrocentos e nove mil, oitocentos e noventa e um reais)
VALOR TOTAL MENSAL ESTIMADO (EXTRAS – CONFORME ANEXO 1)	R$ 40.989,10 (quarenta mil e novecentos e oitenta e nove reais e dez centavos)
VALOR ESTIMADO MENSAL (GERAL)	R$ 450.880,10 (quatrocentos e cinquenta oito mil, oitocentos e oitenta reais e dez centavos)

QUADRO 05	
CONTEÚDO DA NOTA FISCAL	CONTRATO DE GESTÃO Nº 1095/2018 -SEL CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE CONFECÇÃO, ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO NUTRICIONAL, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES AOS PACIENTES, ACOMPANHANTES, COLABORADORES, E RESPONSABILIDADE TÉCNICA JUNTO AOS ÓRGÃOS DE FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA. PERÍODO DE COMPETÊNCIA SERVIÇO PRESTADO NO HOSPITAL MUNICIPAL DE APARECIDA DE GOIÂNIA – HMAP

As partes, devidamente qualificadas no **Quadro 01**, resolvem de comum acordo celebrar o presente instrumento nos seguintes termos e condições.

CLÁUSULA 1ª – A **CONTRATADA** obriga-se a prestação dos serviços discriminados e nas condições estabelecidas no **Quadro 03**, obrigando-se a **CONTRATANTE** a efetuar o pagamento dos serviços nos valores convencionados no **Quadro 04**. Tudo nos termos do termo de referência e da proposta da **CONTRATADA**, que são parte integrante do presente instrumento de ajuste.

CLÁUSULA 2ª – São obrigações da **CONTRATANTE**:

a) Efetuar o pagamento no prazo estabelecido, observando-se a totalidade ou parcialidade dos serviços prestados.

b) Prestar as informações necessárias para o melhor cumprimento deste Contrato.

c) Exigir a observação das normas emanadas pelos órgãos de fiscalização e controle.

d) Glosar do valor contratado eventuais prejuízos causados pela CONTRATADA, empregados e prepostos, de qualquer natureza, bem como valores decorrentes de passivos trabalhistas e fiscais gerados e não adimplidos pela **CONTRATADA**.

CLÁUSULA 3ª – São obrigações da **CONTRATADA:**

a) Prestar serviços, dentro dos padrões de qualidade e eficiência exigidos para o serviço e nos dispositivos legais e convencionais impostos.

b) Respeitar, por si e por seus prepostos, as normas atinentes ao funcionamento da unidade e aquelas relativas ao objeto do presente Contrato.

c) Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, o objeto do presente instrumento, nem subcontratar quaisquer das prestações a que está obrigada. Salvo mediante autorização da diretoria.

d) Promover a cobrança dos valores decorrentes do presente contrato somente após o respectivo vencimento e da demonstração do repasse dos valores por parte do Poder Público subscritor do Contrato de Gestão.

e) Responder por qualquer prejuízo que seus empregados ou prepostos causarem ao patrimônio da unidade ou a terceiros, decorrente de ação ou omissão culposa ou dolosa, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.

f) Manter a regularidade fiscal, qualificação técnica da sociedade, sócios, empregados e prepostos.

g) 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 relação contratual.

h) Sanar eventuais irregularidades ou correções apontadas pela CONTRATANTE quanto à apresentação de relatórios e/ou de cada etapa dos serviços.

i) Providenciar a emissão de notas fiscal de acordo com os termos contratados, até o quinto dia subsequente ao mês da efetiva prestação do serviço, no qual deverá vir instruído com os seguintes documentos, sob pena de retenção do pagamento até regularização: 1 - Certidões de Regularidades Fiscais Federais (Conjunta, CRF e Previdenciária), 2 - Municipal (ISSQN), 3 - Estadual (ICMS), 4 - Trabalhista (TST), 5 - comprovante de recolhimento do INSS e empregados, 6 – comprovante de recolhimento do FGTS dos empregados, 7 – registro de frequência dos empregados e dos sócios caso esses sejam executores da prestação de serviços, 8 – comprovante de pagamento da folha de pagamento do mês trabalhado e de referência à nota fiscal emitida, 9 – relatório de produção ou relatório de serviços prestados (papel timbrado da CONTRATADA, assinatura do sócio ou representante legal).

j) Impedir o acesso à unidade de pessoa que não seja membro de seu corpo técnico com o fim de trabalhar, estagiar ou realizar qualquer atividade similar.

k) Prestar esclarecimentos no prazo designado pela CONTRATANTE em relação a qualquer procedimento de sua responsabilidade e subordinar-se às sindicâncias instauradas para averiguação de qualquer fato que tenha participado ou tenha conhecimento.

l) Acatar as glosas, sem prejuízos de advertências, caso os serviços estejam em desacordo com o contratado.

m) Cumprir de forma integral e satisfatória tudo o que consta no Termo de Referência, bem como a proposta apresentada no certame.

CLÁUSULA 4ª – Os serviços prestados pela **CONTRATADA** serão pagos mensalmente conforme a demanda e necessidade da unidade hospitalar e de acordo com o convencionado no **Quadro 04.**

§ 1ª – Não serão efetuados quaisquer pagamentos enquanto perdurar pendência de liquidação de obrigações impostas à **CONTRATADA** ou inadimplência contratual.

§ 2ª – Os pagamentos serão realizados unicamente por meio de depósito bancário, não sendo aceito pagamentos das faturas ou boletos bancários.

§ 3ª – O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados a partir do aceite da Nota Fiscal correspondente, desde que tenha havido o repasse do **Contrato de Gestão n .1095/2018 -SEL** referente ao mês da efetiva prestação de serviços por parte da Município de Aparecida de Goiânia por intermédio do Fundo Municipal de Saúde, e estará condicionado ao cumprimento integral dos serviços

§ 4ª –As Notas Fiscais deverão especificar em seu descritivo o conteúdo demonstrado no **Quadro 05** sob pena de retenção do pagamento até regularização.

§ 5ª – Do pagamento efetuado a empresa contratada serão calculados e deduzidas as retenções tributárias correspondentes conforme o tipo de serviço e o local onde está sendo prestado.

§ 6ª – Para o caso específico do ISSQN caberá à **CONTRATADA** observar a legislação do município da prestação dos serviços.

CLÁUSULA 5ª – O contrato poderá ser reajustado ou aditivado a qualquer tempo, em razão da necessidade ou conveniência de continuação da prestação dos serviços, a partir de negociação acordada entre as partes, devidamente justificada mediante aditivo expresso.

CLÁUSULA 6ª – O fiscal do Contrato designado pela **CONTRATANTE**, atestará a aceitação da entrega do serviço prestado e promoverá o aceite da nota fiscal observados os requisitos estabelecidos neste contrato, inclusive em relação ao cumprimento das metas e serviços contratados.

CLÁUSULA 7ª – Constituem motivos de rescisão unilateral pela **CONTRATANTE**:

a) O não cumprimento dos serviços contratados.

b) O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações e prazos pela CONTRATADA, ou a lentidão do seu cumprimento.

c) Atraso injustificado no início dos serviços.

d) Paralisação dos serviços.

e) Subcontratação, associação, fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA, do objeto contratual, total ou parcial.

f) O cometimento de falhas na execução do objeto do contrato.

g) Término do Contrato de Gestão, sem direito a qualquer indenização a **CONTRATADA**.

CLÁUSULA 8ª – Poderá **CONTRATADA** sem justo motivo rescindir o presente contrato notificando a **CONTRATANTE** com antecedência de 30 (trinta) dias.e, da mesma forma a **CONTRATANTE** com antecedência de 30 (trinta) dias.

CLÁUSULA 9ª –A **CONTRATADA** por si e por seus sócios, administradores, gestores, representantes legais, empregados, prepostos e subcontratados ("Colaboradores"), se compromete a adotar os mais altos padrões éticos de conduta na condução dos seus negócios e não pagar, prometer ou autorizar o pagamento de qualquer valor ou oferecer qualquer tipo de vantagem indevida direta ou indiretamente, a qualquer Funcionário Público ou a terceira pessoa, bem como garante que não emprega e não empregará, direta ou mediante contrato de serviços ou qualquer outro instrumento, trabalho escravo, trabalho infantil.

CLÁUSULA 10ª – A **CONTRATADA** declara, sob as penas da lei, que não esteve envolvida com qualquer alegação de crime de lavagem de dinheiro, delito financeiro, financiamento de atividades ilícitas ou atos contra a Administração Pública, incluindo, mas não se limitando a corrupção, fraude em licitações, suborno ou corrupção e que durante a prestação dos serviços ora avençado, cumprirá com todas as leis aplicáveis à natureza dos serviços contratados, em especial a Lei de Improbidade Administrativa e Lei Brasileira Anticorrupção.

CLÁUSULA 11 – Havendo inadimplência no repasse financeiro do Contrato de Gestão em referência pelo o ente Público, que inviabilize alguma atividade do contrato temporariamente, será permitida a SUSPENSÃO temporária e por prazo indeterminado do presente contrato, a critério do CONTRATANTE, sem direito a qualquer indenização reparatória.

Parágrafo Único. A Suspensão deve ser expressamente comunicada à outra parte, com exposição dos motivos que a ensejaram, estabelecendo as partes que a simples correspondência, mediante recibo, ou envio por e-mail é suficiente para tanto.

CLÁUSULA 12ª – Fica acordado entre as partes que qualquer documentação administrativa ou judicial somente terá validade se encaminhada para o seguinte endereço: **Rua Av. Areião, Qd. 17, Lt. 23, CEP: 74820-370, Setor Pedro Ludovico, Goiânia – Goiás**.

CLÁUSULA 13ª – Para dirimir as questões oriundas do presente contrato é competente o Foro da Comarca de Goiânia (GO).

HMAP HOSPITAL MUNICIPAL DE APARECIDA

SUS

PREFEITURA DE APARECIDA Fazendo cada vez mais

Para firmeza e como prova de haverem entre si, justos e avençados, e depois de lido e achado conforme, as partes assinam o presente Contrato, em 03 (três) vias de igual teor e forma, e subscritas também por 02 (duas) testemunhas.

Goiânia (GO), 30 de janeiro de 2019.

CONTRATANTE	CONTRATADA
BRUNO PEREIRA FIGUEIREDO INSTITUTO BRASILEIRO DE GESTÃO HOSPITALAR - IBGH	Zélia de Fátima B Ribeiro ZÉLIA DE FÁTIMA BARBOSA RIBEIRO TRIUNFO REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA.

TESTEMUNHAS	
NOME: Shaiony Sun	NOME: Marcela Pereira
CPF: 043.023.491-07	CPF: 599.517.021-04

Anexo 1

ITEM	ALILMENTO PREPARADO/GÊNERO ALIMENTÍCIO	UNIDADE DE REQUISIÇÃO	VALOR UNITÁRIO EM R$
01	Açúcar cristal	g	R$ 0,0086
02	Água de coco	ml	R$ 0,0210
03	Azeite de oliva extra virgem	g	R$ 0,0210
04	Amido de milho	ml	R$ 0,0550
05	Banana (qualquer variedade)	unidade média	R$ 1,0380
06	Biscoito água ou água e sal	g	R$ 0,0707
07	Café (infusão a 8%) com adoçante artificial ou açúcar ou puro	ml	R$ 0,0195
08	Caldo de carne ou legumes (caldo com consistência rala e coado para dieta líquida mínima de resíduos)	ml	R$ 0,0350
09	Chá de ervas ou frutas com açúcar ou adoçante artificial ou puro	ml	R$ 0,0090
10	Coquetel ou creme de frutas	ml	R$ 0,0238
11	Gelatina dietética preparada	g	R$ 0,0566
12	Gelatina preparada	g	R$ 0,0537
13	Leite em pó integral instantâneo	g	R$ 0,0513
14	Leite pasteurizado integral	ml	R$ 0,0091
15	Maçã	unidade média	R$ 2,1973
16	Mamão	g	R$ 0,0135

17	Manteiga com ou sem sal	g	R$ 0,0744
18	Melancia à francesa	g	R$ 0,0140
19	Mingau de farinhas variadas (03% a 35% de farinha), preparado com leite pasteurizado integral ou leite pasteurizado desnatado ou leite em pó integral ou leite em pó desnatado ou fórmula a base de soja light em pó com adoçante artificial ou açúcar ou puro	ml	R$ 0,0330
20	Produto à base de arroz ou milho pré-cozido, adicionado de vitaminas e sais minerais para preparo instantâneo	g	R$ 0,0520
21	Pão francês ou doce com ou sem manteiga	porção de 50g	R$ 1,3100
22	Sanduíche de queijo (50g de pão francês ou de forma ou integral + 10g com manteiga + 40 de queijo minas, muçarela ou ricota)	unidade	R$ 4,6200
23	Suco de frutas a 40% com adoçante artificial ou açúcar ou puro	ml	R$ 0,0293
24	Tangerina	unidade média	R$ 0,9300
25	Torrada doce ou salgada	g	R$ 0,1053

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO: Contratação emergencial de empresa especializada na prestação de serviços de confecção, elaboração de cardápio nutricional, preparo e distribuição de refeições aos pacientes, acompanhantes, colaboradores, e responsabilidade técnica junto aos Órgãos de Fiscalização Sanitária para atender às necessidades do Hospital Municipal de Aparecida de Goiânia – HMAP, localizado entre Avenida V5 e V7, Cidade Vera Cruz, ,Aparecida de Goiânia, Goiás, CEP 74.968-150, de acordo com as especificações, quantidades estimadas e condições constantes deste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:

2.1. O Instituto Brasileiro de Gestão Hospitalar – IBGH nasceu com a vocação de cuidar da saúde das pessoas. Para tanto, utiliza a gestão como o principal instrumento a fim de realizar e sustentar essa vocação, gerenciando unidades de saúde de variados perfis e portes, localizadas em diversos estados da federação.

2.2. O Instituto Brasileiro de Gestão Hospitalar – IBGH, por intermédio da Secretaria Municipal de Saúde, celebrou com o Município de Aparecida de Goiânia-GO o Contrato de Gestão nº 1095/2018 - SEL, o qual tem como objeto o gerenciamento, operacionalização e execução das ações e serviços de saúde, em regime de 24 horas/dia, no Hospital Municipal de Aparecida de Goiânia – HMAP.

2.3. A contratação se faz necessária para que se possa oferecer suporte nutricional adequado de modo que atenda a Unidade em atenção as demandas oriundas do Pronto Atendimento, Enfermarias, Centro Cirúrgico, no atendimento prestado aos pacientes e colaboradores que por venturam utilizem os serviços destes setores, em

consonância com o que está previsto nos itens contidos no **Contrato de Gestão Nº 1095/2018**

2.4. Sabemos que para realizar a assistência de qualidade ao usuário atendido na Unidade é necessário contemplar condições de alimentação, higiene, dentre outras que estarão relacionadas ao seu tratamento e melhora do seu quadro. O acompanhante do usuário em observação também necessita receber refeição para que se tenha condições de permanecer durante todo o período de observação junto ao paciente, pois é de extrema importância que o usuário se mantenha acompanhado, principalmente em determinadas situações de acordo com legislação vigente. Além disto, é necessário que se ofereça condições mínimas para que o colaborador possa exercer seu trabalho de forma segura e adequada, e a alimentação se torna parte deste processo.

2.5. Considerando que o Hospital Municipal de Aparecida de Goiânia-HMAP funciona por 24h de forma ininterrupta e desta forma, manterá durante todo o período de funcionamento pacientes em observação para tratamento, atendimento de suas necessidades e ainda que a unidade necessita de colaboradores para atender aos usuários todos os dias da semana durante as 24h de atendimento.

2.6. Faz-se necessária a contratação de empresa especializada para fornecimento de refeição para pacientes, acompanhantes e colaboradores para adequado atendimento da demanda do HMAP.

3. DESCRIÇÃO / QUANTIDADE

3.1. Elaboração de cardápio nutricional, preparo e distribuição de refeições que sigam as boas práticas de fabricação, sejam nutricionalmente completas e que atendam às necessidades estabelecidas pela Unidade, em relação a assistência ao paciente e sua patologia apresentada.

3.2. A contratada ficará responsável pela emissão dos certificados e anotações de responsabilidade técnica junto aos Órgãos de Controle, bem como da liberação e pagamento de qualquer taxa a ser expedida pelos Conselhos, Secretarias, dentre outros que se fizerem necessários.

3.3 O fornecimento das refeições (grandes e pequenas) deve atender às demandas diurnas e noturnas previamente estabelecidas. Sendo que a produção, o porcionamento e a distribuição deverão ser conduzidos por profissionais devidamente capacitados dentro das normas de boas práticas de fabricação destinadas a esse fim.

3.4 O planejamento do cardápio levará em consideração as necessidades nutricionais básicas. Além disso, o cardápio será variado, harmônico, equilibrado nutricionalmente incluindo a oferta de alimentos de cada grupo alimentar. Almoço e jantar conterão uma porção proteica de no mínimo 120g per capita, porção de cereais de no mínimo 150g per capita, vegetais do grupo A e B assim como leguminosas e uma porção de fruta ou suco de fruta.

3.5. As refeições como café da manhã, lanche e ceia conterão além da porção de carboidrato ao menos uma porção proteica (leite, queijo ou ovo), e uma fonte de vitaminas e minerais (fruta, ou suco de fruta).

3.6. Além das refeições como desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, serão oferecidos opções de refeições extras (como por exemplo: água de coco, vitamina de fruta com leite, vitamina de fruta com leite sem lactose, iogurte, frutas, salada de frutas e demais itens que possam ser relacionados e disponibilizado na proposta comercial pelo fornecedor) aos pacientes que por ventura não consigam se alimentar satisfatoriamente devido a condição clínica e ou necessidades especiais. Será estimado 10% (dez por cento) do valor total do contrato para as refeições extra, com a finalidade em atender pacientes em condições clinicas de necessidades que requerem cuidados especiais.

3.7. Serão oferecidas dietas especificas que atendam e contribuam para a melhora clínica do paciente, levando em consideração a patologia, as necessidades calóricas individuais, a regionalidade, a prescrição medica, o fracionamento e a consistência adequada a cada paciente.

3.8. As refeições (grandes e pequenas) serão produzidas em unidade de produção da CONTRATADA e transportadas até ao HMAP em veículo da mesma, apropriado para o transporte de refeições e devidamente vistoriado pelos órgãos sanitários.

3.9. O investimento de todos os equipamentos e utensílios necessário para a preparação, porcionamento, transporte e fornecimento dos alimentos bem como a manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos, será de responsabilidade da Contratada, sendo que todos estes serão inventariados e identificados, e serão retirados integralmente pela contratada em caso de rescisão contratual ou da não renovação contratual.

3.10 A Contratada respeitará toda a legislação trabalhista vigente, comprometendo-se a respeitar as Normas Regulamentadoras em relação aos seus colaboradores.

3.11. As refeições dos pacientes e acompanhantes devem ser transportadas e servidas acondicionadas em embalagens descartáveis com divisórias

3.12. As refeições para colaboradores serão servidas em refeitório, acondicionadas em balcões térmicos, com reposições periódicas, para garantir o frescor e a apresentação das preparações.

3.13. A contratação do quadro técnico da contratada inclui apenas a mão de obra responsável pela produção operacional. Incluídos aí o profissional de nutrição que responderá pela responsabilidade técnica, sendo que o quadro de nutricionista clínico é de responsabilidade da contratante.

3.14. É responsabilidade da contratada:

3.14.1. Elaborar mensalmente de cardápios adequados a patologias diversas e às normativas do Programa de Alimentação do Trabalhador-PAT;

3.14.2. Contratar e fazer a gestão da equipe técnica operacional;

3.14.3. Padronizar e cuidar da ambientação do refeitório;

13.14.4. Repor os utensílios e equipamentos da cozinha e do refeitório;

13.14.5. Limpar o refeitório e a cozinha;

13.14.6. A remoção, para áreas designadas pela contratante, do lixo produzido nas áreas de produção e refeitório;

13.14.7. Confeccionar e executar Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padrão;

13.14.8. Providenciar toda a documentação sanitária referente à produção de alimentos;

13.14.9. Coletar e guardar amostras de alimentos;

13.14.10. Providenciar a análise microbiológica de alimentos, quando necessário;

13.14.11. A despesa com gás Liquefeito de petróleo-GLP>Pel;

4. LOCAIS DE ENTREGA DOS BENS OU REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS:

4.1. As refeições devem ser preparadas em unidade de produção da CONTRATADA e transportada até o HMAP, onde serão servidas pela contratada aos pacientes, acompanhantes e colaboradores.

4.2. O Hospital Municipal de Aparecida de Goiânia – HMAP, está localizado entre Avenida V5 e V7, Cidade Vera Cruz, Aparecida de Goiânia, Goiás, CEP 74.968-150.

5. ESTRATÉGIA DE FORNECIMENTO, PRAZO DE ENTREGA OU PRAZO DE EXECUÇÃO:

5.1 A execução do serviço será iniciada após a assinatura do contrato.

5.2 Os horários das refeições ofertadas aos usuários, acompanhantes e colaboradores serão realizadas de acordo com a necessidade da Unidade, com anuência da Diretoria Local.

5.3 A contratada realizará a seguinte quantidade estimada mensal de refeições:

Pacientes e Acompanhantes

Item	Descrição	Quantidade
01	Desjejum	3.000
02	Colação	600
03	Almoço	3.000
04	Lanche	3.000
04	Jantar	3.000
05	Ceia	2.400

06	Extra	4.470

Colaborador

Item	Descrição	Quantidade
01	Desjejum	8.250
02	Almoço	8.250
03	Lanche	8.250
04	Jantar	2.475
05	Ceia	2.475

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. A CONTRATADA prestará o serviço, exclusivamente, pelos sócios da empresa ou por meio de empregado celetista, por esta CONTRATADA.

6.2. Fornecer à organização social a relação com nome do responsável técnico e da equipe encarregada da execução dos serviços objeto deste Contrato, relacionando o nome, endereço, telefones, fax e endereço eletrônico (e-mail)

6.3. A CONTRATADA assume os ônus fiscais advindos de pagamentos oriundos deste contrato, bem como a responsabilidade de desdobramentos da fatura, retenção de tributos de sua responsabilidade, distribuição de créditos individuais a seus cooperados, com os quais a CONTRATANTE não tem qualquer vínculo laboral.

6.4. A CONTRATADA obriga-se a executar serviços em perfeita harmonia e em concordância com as Instruções previstas, obedecendo às normas estabelecidas pela CONTRATANTE.

6.5. Qualquer alteração na sistemática estabelecida deverá primeiramente ser submetida à consideração da CONTRATANTE, com respectiva justificativa a quem caberá decidir a orientação a ser adotada.

6.6. Respeitar e fazer com que sejam respeitadas as normas atinentes ao funcionamento da CONTRATANTE e aquelas relativas ao objeto do presente Contrato.

6.7 Todos os técnicos designados para as atividades descritas neste Projeto Básico deverão comprovar ter recebido treinamento de NR-10.

6.8. Cumprir rigorosamente as normas da ABNT, as Normas de Medicina e Segurança do Trabalho e demais normas e regulamentos pertinentes

6.9. Será de inteira responsabilidade da CONTRATADA todo o transporte de equipamentos, uniformização da equipe, materiais e sua reposição, utensílios e ferramentas e dos seus profissionais.

6.10. Responder por qualquer prejuízo que seus empregados ou prepostos causarem ao patrimônio da CONTRATANTE ou a terceiros, decorrente de ação ou omissão culposa ou dolosa, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.

6.11. Empregar, na execução dos serviços, pessoal devidamente qualificado;

6.12. Disponibilizar, além da mão de obra especializada, os insumos necessários à execução dos serviços.

6.13. Executar os serviços com o máximo de zelo, bem como seguir rigorosamente as especificações e normas pertinentes em vigência.

6.14. Responsabilizar-se integralmente pela execução do objeto do presente contrato, nos termos do Código Civil Brasileiro, não sendo a presença ou ausência da fiscalização da CONTRATANTE, durante a execução do serviço, motivo de exclusão ou redução de responsabilidade.

6.15. Manter, durante todo o período de vigência do Contrato, todas as condições que ensejaram a contratação, particularmente no que tange à regularidade fiscal, qualificação técnica e cumprimento da proposta.

6.16. Cuidar da regularidade obrigacional derivada de eventual vínculo e subordinação com o pessoal envolvido direta ou indiretamente na execução deste Contrato, adimplindo com toda e qualquer obrigação fiscal e trabalhista decorrente da prestação de serviços dos seus cooperados/funcionários, principalmente no que tange a ISS, PIS, COFINS, FGTS e INSS.

6.17. Adimplir com toda e qualquer obrigação trabalhista que eventualmente venha a ser reconhecida judicialmente ou administrativamente por qualquer órgão administrativo e/ou fiscalização.

6.18. 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.

6.19. A CONTRATADA deverá emitir um Relatório Mensal dos trabalhos efetuados e eventos ocorridos, além das observações e recomendações que se julgarem necessários.

6.20. Dar ciência à CONTRATANTE, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar durante a execução dos serviços.

6.21. Não executar, sem a devida autorização do Gestor do Contrato, serviços decorrentes de fatores não previstos.

6.22 Atender a qualquer convocação da CONTRATANTE para esclarecimentos a respeito dos serviços prestados.

6.23. Informar por escrito endereço comercial, *e-mail's* e telefones para contatos administrativos, mantendo-os sempre atualizados junto da CONTRATANTE.

6.24. Cumprir os prazos de execução dos serviços.

6.25. Promover condições à fiscalização de todos os serviços contratados, bem como dos seus procedimentos e técnicas empregadas.

6.26. A empresa contratada deverá executar os serviços observando todas as normas de segurança e demais normas pertinentes.

6.27. A empresa CONTRATADA deverá:

a) Possuir ou providenciar os equipamentos de trabalho, mão-de-obra, os meios de transporte, e demais itens necessários ao desenvolvimento integral dos serviços prestados.

b) Facilitar por todos os meios a seu alcance, a ampla ação da Fiscalização, permitindo o acesso ao serviço em execução, bem como atendendo prontamente às solicitações efetuadas pelo representante da CONTRATANTE.

6.28. Executar os serviços contratados através da fixação de parâmetros técnicos e a tempo certo obedecendo ao cronograma e prazos estipulados entre as partes;

6.29. Respeitar e fazer com que sejam respeitadas as normas atinentes ao funcionamento da CONTRATANTE e aquelas relativas ao objeto do presente Contrato.

6.30. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, o objeto do presente Contrato, nem subcontratar quaisquer das prestações a que está obrigada sem prévio consentimento, por escrito, da CONTRATANTE.

6.31. Responder por qualquer prejuízo que seus empregados ou prepostos causarem ao patrimônio da CONTRATANTE ou a terceiros, decorrente de ação ou omissão culposa ou dolosa, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.

6.32. Manter, durante todo o período de vigência do Contrato, todas as condições que ensejaram a contratação, particularmente no que tange à regularidade fiscal, qualificação técnica e cumprimento da proposta.

6.33. Cuidar da regularidade obrigacional derivada do vínculo e subordinação com o pessoal envolvido direta ou indiretamente na execução deste Contrato, adimplindo com toda e qualquer obrigação fiscal e trabalhista decorrente da prestação de serviços dos seus cooperados/funcionários.

6.34. Adimplir com toda e qualquer obrigação trabalhista que eventualmente venha a ser reconhecida judicialmente ou administrativamente por qualquer órgão administrativo e/ou fiscalização.

6.35. 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 do serviço.

6.36. Reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir, às suas expensas, imediatamente, as partes do objeto da contratação em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções quando da execução dos serviços;

6.37. Providenciar a emissão do documento de cobrança (Nota Fiscal), de acordo com os valores contratados e apurados, até o 25º (vigésimo quinto) dia do mês da efetiva

prestação do serviço, no qual deverá vir instruído com as Certidões de Regularidades Fiscais Federais (Conjunta, CRF e Previdenciária), Estadual (Estado da sede da contratada e Estado de Goiás), Municipal (ISSQN), FGTS e Trabalhista (TST e TRT), sob pena da retenção do pagamento até que se regularize a emissão da NF.

6.40. Atuar conforme as normas estabelecidas pelos órgãos de sua especialidade e obedecer às normas legais vigentes na ANVISA e Ministério da Saúde.

6.41. Dar esclarecimentos sobre qualquer procedimento, o mais breve possível, a contar do recebimento de notificação para tal mister.

6.42. Submeter-se à fiscalização a ser realizada pelo 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.

6.43. Aceitar o desconto mensal, sem prejuízos de advertências, caso os serviços sejam realizados em desacordo com o contratado.

6.44. Comunicar, por escrito, imediatamente, a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para adoção das providências cabíveis.

6.45. Designar para execução dos serviços somente profissionais habilitados.

6.46. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, uma vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o IBGH.

6.47. Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em decorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados quando da prestação dos serviços.

6.48. Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais, trabalhistas, comerciais, civis ou penais resultantes do contrato a ser celebrado. A inadimplência do proponente não transfere a responsabilidade por seu pagamento ao CONTRATANTE, nem poderá onerar o objeto do contrato, razão pela qual a proponente renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com o CONTRATANTE.

6.49. Indicar formalmente um preposto para representá-la na execução do contrato.

6.50. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

6.51.. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

6.52. Relatar à CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

6.53. Qualquer alteração na sistemática estabelecida deverá primeiramente ser submetida à consideração da CONTRATANTE, com respectiva justificativa a quem caberá decidir a orientação a ser adotada.

6.54. Cumprir rigorosamente as normas da ABNT, as Normas de Medicina e Segurança do Trabalho e demais normas e regulamentos pertinentes

6.55. Informar no corpo da Nota Fiscal o número deste Contrato, bem como o número do Contrato de Gestão a ser assinado e as competências a que se refere a prestação dos serviços.

6.56. Responder, exclusivamente perante seus fornecedores, não possuindo a CONTRATANTE qualquer responsabilidade junto àqueles.

6.57. Dar esclarecimentos sobre qualquer procedimento, o mais breve possível, a contar do recebimento de notificação para tal mister.

6.58. 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 da CONTRATANTE e do nosocômio onde será prestado os serviços.

6.59. Prestar informações, escritas e verbais, completas e fidedignas necessárias para assegurar a continuidade do serviço.

6.60. A CONTRATADA assume integral responsabilidade por eventuais multas fiscais decorrentes de imperfeições ou atrasos nos serviços ora contratados, excetuando-se

os ocasionados por força maior ou caso fortuito, assim definidos por lei, depois de esgotados os procedimentos de defesa administrativa.

6.61. Cabe à **CONTRATADA** e seus funcionários respeitarem, integralmente, as normas internas do contratante.

6.62. A CONTRATADA deverá realizar os serviços conforme o presente termo de referência e proposta da contratada

6.63. Responder aos órgãos públicos fiscalizadores, quando diretamente procurado por este, obrigando-se a informar, explicar ou complementar o trabalho apresentado por sua solicitação.

6.64. Produzir e submeter à CONTRATANTE, junto com a NF, relatório analítico que contenha o resumo das atividades prestadas.

6.65. Dar esclarecimentos sobre qualquer procedimento, o mais breve possível, a contar do recebimento de notificação para tal mister.

6.66. Assumir para si qualquer responsabilidade civil sobre eventuais erros cometidos durante a execução dos serviços objeto do presente Contrato.

6.67. 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 da CONTRATANTE e do nosocômio onde será prestado os serviços.

6.68. Prestar informações, escritas e verbais, completas e fidedignas necessárias para assegurar a continuidade do serviço.

6.69. Responder por qualquer prejuízo que seus empregados ou prepostos causarem ao patrimônio da CONTRATANTE ou a terceiros, decorrente de ação ou omissão culposa ou dolosa, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.

6.70. A CONTRATADA assume integral responsabilidade por eventuais multas fiscais decorrentes de imperfeições ou atrasos nos serviços ora contratados, excetuando-se os ocasionados por força maior ou caso fortuito, assim definidos por lei, depois de esgotados os procedimentos de defesa administrativa.

6.71. A contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os insumos e materiais (gêneros alimentícios, gás de cozinha, descartáveis, etc.) necessários para produção e distribuição das refeições a pacientes, bem como a mão de obra, obedecendo todas as normas e legislação vigentes, principalmente aquelas ligadas ao Serviço Especializado de Segurança do Trabalho.

6.72. Os colaboradores a disposição da contratada serão treinados de acordos com os protocolos e fluxos internos do Hospital, principalmente aqueles ligados ao processo de certificação hospitalar ou que a Diretoria achar pertinente.

7. CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1. A CONTRATANTE deve acompanhar e fiscalizar a conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste.

7.2. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos no Termo de Referência, em especial aqueles relativos aos índices de produtividade.

7.3. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido no Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

7.4. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos.

8. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

8.1. O início da prestação dos serviços será no dia da assinatura do contrato.

8.2. O contrato emergencial terá período de vigência de 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir da ordem de serviços, ou até a conclusão de chamamento público para a contratação dos serviços, o que vier a ocorrer primeiro.

8.3. O pagamento será efetuado até 30 (Trinta) dias após a apresentação da nota fiscal do prestador de serviços.

9. DA PROPOSTA

9.1 O julgamento das propostas será realizado com base na apuração das propostas apresentadas considerando O MENOR VALOR GLOBAL ofertado.

9.2 A proposta deve ter validade de no mínimo 30 (trinta) dias.

9.3. Os preços inclusos na proposta devem ter como referência o Salário base de cada categoria, indicado em convenção coletiva de trabalho para o ano de 2019.

9.4. As planilhas de composição de custo devem acompanhar a proposta.

9.5. Nos preços devem ser consideradas todas as despesas necessárias para o atendimento do objeto do contrato (mão de obra, uniformes, EPIs, insumos, ferramentas, etc.), bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal para (instalação, vistoria, manutenção e outros que se fizerem necessários), e quaisquer outros custos ou despesas que incidam ou venham a incidir direta ou indiretamente.

10. CONSIDERAÇÕES GERAIS

10.1. Em razão da natureza civil da contratação, caso haja contratação de funcionários por parte da **CONTRATADA** aqueles não manterão qualquer vínculo empregatício com a **CONTRATANTE**.

10.2. A **CONTRATADA** é responsável por todos e quaisquer ônus ou encargos decorrentes das legislações fiscais e trabalhistas e sociais referentes aos funcionários.

10.3. Cabe à **CONTRATADA** e seus funcionários respeitarem, integralmente, as normas internas do contratante.

10.4. O **CONTRATANTE** se reserva o direito de exigir da **CONTRATADA**, em qualquer época, comprovante dos recolhimentos dos encargos decorrentes das legislações trabalhistas e previdenciárias, relacionadas aos seus funcionários envolvidos nesta prestação de serviços.

10.5. Todo e qualquer tributo que incida ou venha a incidir sobre a prestação dos serviços objeto deste contrato será arcado pela **CONTRATADA**.

10.6. A empresa vencedora deste processo deverá apresentar as seguintes certidões, a título de pagamento pelo serviço prestado:

a) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, por meio de Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil;

b) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, por meio de Certidão Negativa de Débitos em relação a tributos estaduais (ICMS) da sede da proponente e perante o Estado de Goiás;

c) Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Municipal, por meio de Certidão Negativa de Débitos relativos a tributos municipais do município sede da proponente;

d) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio de Certificado de Regularidade Fiscal (CRF) expedida pela Caixa Econômica Federal;

e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), nos termos da Lei Federal nº 12.440, de 7 de julho de 2011, com validade de 180 (cento e oitenta) dias, contado da data de sua expedição (disponível nos portais eletrônicos da Justiça do Trabalho [Tribunal Superior do Trabalho, Conselho Superior da Justiça do Trabalho e Tribunais Regionais do Trabalho).

11. INDICAR A METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DOS PRODUTOS / SERVIÇOS:

11.1 Além dos requisitos legais (habilitação jurídica, certidões de regularidade fiscais e trabalhistas) a avaliação se dará em conformidade com os indicadores de qualidade interna do hospital.

11.2. O IBGH não tem a obrigação de contratar o serviço publicado, e podendo optar também, na contratação parcial destes.

11.3. As propostas terão validade de 60 (sessenta) dias, após a apresentação da mesma.

Roberto Leandro de Carvalho Garcia
Diretor Operacional-DOP/IBGH

Roberto Leandro de Carvalho Garcia
Diretor Operacional
Instituto Brasileiro de
Gestão Hospitalar - IBGH

INSTITUTO BRASILEIRO DE GESTÃO HOSPITALAR