



**PROCEDIMENTO DE COTAÇÃO DE PREÇOS PARA
CONTRATAÇÃO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES E COLABORADORES
Nº 004/2022
UPA CENTRAL SANTOS (SP)**

1

Instituto Nacional de Pesquisa e Gestão em Saúde - INSAÚDE, entidade sem fins lucrativos, filantrópica, CNPJ nº 44.563.716/0001-72, qualificado como Organização Social, responsável pelo gerenciamento, operacionalização e execução das ações e serviços da Unidade de Pronto Atendimento Central (UPA CENTRAL), da Secretaria Municipal de Saúde de Santos/SP, decorrente do Chamamento Público nº 001/2021, Processo nº 27993/2021-38, torna público a todos os interessados, abertura de procedimento para cotação de preços para contratação de serviços de FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES E COLABORADORES para a UPA CENTRAL, localizada na Rua Joaquim Távora, 256, Vila Mathias, Santos/SP, conforme os critérios e requisitos ora definidos neste procedimento.

1. ESCLARECIMENTOS GERAIS: eventuais dúvidas deverão ser encaminhadas para o e-mail: cotacoes.santos@insaude.com.br.

2. OBJETO

Contratação de pessoa jurídica para prestação de serviços de **FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES E COLABORADORES** para a Unidade de Pronto Atendimento – UPA CENTRAL.

3. PRAZO PARA APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS

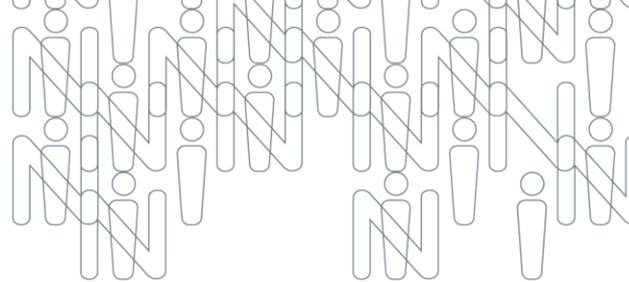
As propostas deverão ser encaminhadas para o e-mail: cotacoes.santos@insaude.com.br até o dia **14.02.2022, às 12h00.**

4. DOCUMENTOS PARA QUALIFICAÇÃO JURÍDICA

4.1 Documentos Obrigatórios:

- a. Cartão CNPJ;
- b. Contrato Social e eventuais alterações;





- c. Licença de funcionamento emitida pela Prefeitura onde a empresa estiver instalada;
- d. Licença de funcionamento emitida pela Vigilância Sanitária;
- e. Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros;
- f. Certidão Negativa Municipal;
- g. Certidão Negativa Estadual;
- h. Certidão Negativa Conjunta de Tributos Federais e Dívida Ativa da União;
- i. Certidão Negativa Trabalhista;
- j. Certificado de Regularidade do FGTS;
- k. Certificado de Regularidade perante Conselho Regional de Medicina.

4.2 As certidões listadas no tópico 4.1. também serão consideradas válidas se enquadradas como Positiva com Efeito de Negativa.

4.3 As empresas enquadradas em sua constituição sob regime EIRELI, EPP, ME ou MEI, deverão apresentar o Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (CAGED – Ministério do Trabalho), ou Notas fiscais emitidas juntamente com contrato de prestação de serviços com outro cliente.

5 PROPOSTA TÉCNICA/PLANO DE TRABALHO

5.1. Prestação de serviços técnicos especializados inerentes às atividades descritas no item 2 (objeto), constando de elaboração, fornecimento e transporte de refeições para os funcionários e pacientes da UPA, conforme abaixo:

- a. As refeições devem ser compostas por café da manhã, almoço, jantar, lanche e ceia;
- b. A quantidade diária das refeições poderá variar de acordo com a demanda de pacientes;
- c. as refeições devem ser balanceadas e elaboradas com acompanhamento nutricional, com base numa dieta livre hipossódica, podendo variar de consistência normal/livre, branda, pastosa ou líquida e quanto à composição de nutrientes, para diabéticos, isenta de glúten, isenta de lactose, hiperproteica, hipoproteica, hipercalórica, hipocalórica, assódica e sem resíduos (leve), a critério do pedido feito pelo serviço, por se tratarem de pacientes com patologias específicas;
- d. o fornecimento de refeições deverá ser efetuado de segunda a domingo, incluindo feriados, de forma ininterrupta, de acordo com o cronograma acordado entre as partes;
- e. as quantidades serão solicitadas de acordo com a demanda, sendo que a equipe responsável da UPA fará o pedido diariamente junto à empresa;
- f. a empresa deverá providenciar a entrega em transporte adequado para alimentação. O veículo de transporte deve estar de acordo com a legislação vigente e, entre outros, ser fechado, ter a cabine do condutor isolada da parte que contém alimentos, possuir certificado de vistoria, transportar somente alimentos, usar materiais para proteção e fixação de carga que não





- constituam fonte de contaminação ou dano ao alimento, estar equipado com estrado, quando necessário, ser mantido em ótimas condições de limpeza, sendo que a rotina de higienização e os produtos utilizados devem estar de acordo com a legislação vigente;
- g. as refeições para pacientes deverão ser fornecidas em embalagens térmicas de isopor, sem deformações e com divisórias, para separar os alimentos e mantê-los aquecidos;
 - h. as refeições para funcionários deverão ser fornecidas transportadas à granel e porcionadas e servidas individualmente aos colaboradores;
 - i. A manutenção do alimento aquecido deve respeitar a legislação vigente, incluindo controle de temperatura da cadeia quente, da preparação à distribuição, atestado através de planilhas de temperaturas;
 - j. as embalagens que contêm os alimentos, deverão ser bem vedadas e possuir etiquetas que identifiquem a dieta, a data de fabricação e validade. As embalagens devem ser colocadas em outro recipiente hermeticamente fechado constituído de material adequado, impermeável e resistente para o transporte;
 - k. Os sachês com açúcar, sal, adoçante artificial, os talheres descartáveis, espátulas e guardanapos deverão ser fornecidos pela empresa fornecedora e embalados individualmente;
 - l. as refeições deverão ser preparadas diariamente, antes do momento de servir, com variedade do tipo de carne e guarnição para almoço e jantar;
 - m. os alimentos não poderão ser reaproveitados;
 - n. a guarnição deve ser elaborada com vegetais variados, respeitando a consistência quando solicitado;
 - o. variar o arroz, substituindo por outro do mesmo grupo alimentar;
 - p. a carne deve ser macia e elaborada de modo a facilitar seu consumo, preferencialmente desfiada ou moída, considerando a dificuldade de corte devido à embalagem e talheres descartáveis, não deve conter gordura aparente, a ave não deve conter pele e o peixe deve ser magro;
 - q. o fornecedor deverá manter um sistema de controle mensal por meio de planilha identificada para cada serviço, em duas vias, sendo que uma fica no próprio serviço e outra fica com o fornecedor, para controle, onde deverá constar a assinatura do recebedor de forma legível bem como a quantidade de refeições entregues na data indicada.





5.2. Quadro descritivo das refeições e quantidades:

4

Descrição (pacientes e funcionários)	Nº estimado refeições/dia (pacientes)*	Nº estimado refeições/dia (funcionários)
Almoço: uma (1) porção de leguminosa (feijão ou lentilha), uma (1) porção de arroz ou massa ou polenta ou batata, uma (01) porção de carne de 100 gramas e uma (01) guarnição, preferencialmente elaborada com hortaliças, servidos em embalagem de isopor descartável individual, com envase da comida, um (01) garfo descartável, uma (01) faca descartável <u>ou</u> uma (01) colher descartável (leito psiquiátrico), um (01) guardanapo de papel e dois (02) sachês de sal de 1 grama cada.	a depender dos atendimentos	60
Jantar: uma (1) porção de arroz ou massa ou polenta ou batata, uma (01) porção de carne de 100 gramas e uma (01) guarnição, preferencialmente elaborada com hortaliças, servidos em embalagem de isopor descartável individual, com envase da comida, um (01) garfo descartável, uma (01) faca descartável <u>ou</u> uma (01) colher descartável, um (01) guardanapo de papel e dois (02) sachês de sal de 1 grama cada.	a depender dos atendimentos	30
Café da manhã: 1 (uma) porção de pão com margarina, 1 (um copo de café com leite). Acrescentar 1 (uma) fruta e 1 (um) copo de suco para paciente.	a depender dos atendimentos	60
Lanche da tarde: 1 (uma) porção de pão com margarina, 1 (uma fruta), 1 (um) copo de suco.	a depender dos atendimentos	--
Ceia: (1) pão com margarina, 1 (uma) fruta) e 1 (um) copo de suco.	a depender dos atendimentos	30

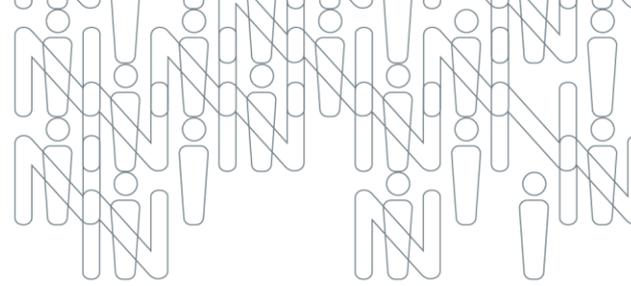
*A quantidade de refeições de pacientes será definida de acordo com o atendimento realizado (pacientes que permanecerem em observação).

5.3. Critérios para o fornecimento das refeições:

- Prescrição médica de acordo com o Manual de Dietas disponibilizado no serviço;
- Paciente de permanência entre 06 a 12 horas em observação.

5.4. O fornecimento de todos os equipamentos necessários (freezer, geladeira, balcão térmico, cubas, pratos, talheres etc.) será de responsabilidade da empresa contratada.





5.5. O transporte dos alimentos, da mesma forma, também será de responsabilidade da contratada.

5.6. A empresa deverá apresentar proposta com valores para fornecimento de pessoal próprio (de seu quadro de empregados) para fornecimento de refeições para funcionários e proposta sem cessão de pessoal.

5

6 VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1 O preço mensal destinado para a prestação dos serviços deve estar de acordo com as especificações e parâmetros locais.

6.2 Será desclassificada do procedimento a participante que apresentar a proposta financeira em desacordo com as especificações estabelecidas.

7 CRITÉRIO DE ESCOLHA

Será vencedora a empresa que apresentar a melhor proposta de preço e técnica/plano de trabalho, bem como apresentar toda a documentação necessária estipulada neste procedimento.

8 VIGÊNCIA DO CONTRATO

Doze meses, condicionada à vigência do contrato de gestão celebrado entre o InSaúde e a Secretaria Municipal de Saúde de Santos e às regras estabelecidas no contrato de prestação de serviços celebrado.

9 DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1 Em atenção aos princípios da moralidade e igualdade, é vedada, neste procedimento de contratação de serviços, a participação de empresas que tenham, entre seus sócios, cotistas, empregados ou dirigentes, qualquer pessoa:

- a) que tenha participado da elaboração ou da execução deste procedimento de contratação, mesmo que por intermédio de empresa prestadora de serviços;
- b) lotada em funções de confiança no órgão contratante – Prefeitura Municipal de Santos/SP;
- c) que tenha vínculo comercial ou familiar, até o terceiro grau, com pessoa enquadrada em quaisquer das restrições descritas nos incisos a e b.





9.2 Também não será admitida neste processo de seleção a participação de empresas:

- a) em processo de falência ou recuperação judicial ou extrajudicial, dissolução, insolvência ou em liquidação;
- b) que estejam declaradas inidôneas de contratar com a Administração Pública;
- c) que estejam suspensas temporariamente ou impedidas de contratar com a Administração Pública;
- d) que estejam constituídas em consórcio.

6

9.3 A participação no presente procedimento implica aceitação integral e irrevogável dos termos e condições deste procedimento.

9.4 A pessoa jurídica declarada vencedora deverá ter disponibilidade para início imediato das atividades, sob pena de convocação da segunda classificada.

9.5 O escopo destes serviços poderá sofrer alteração relacionadas ao modelo de funcionamento da unidade.

9.6 O InSaúde se reserva ao direito de realizar a revogação ou o cancelamento deste procedimento de contratação a qualquer hora, em função da conveniência ou da oportunidade administrativa identificada.

10 ANEXOS

Anexo I – Modelo de proposta financeira

Anexo II – Modelo de declaração de inexistência de impedimentos

São Paulo, 11 de fevereiro de 2022.





ANEXO I - MODELO DE PROPOSTA FINANCEIRA

7

(papel timbrado da empresa participante)

AO

Instituto Nacional de Pesquisa e Gestão em Saúde - INSAÚDE

PROCEDIMENTO Nº 002/2022

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

__ (nome da empresa) __, CNPJ n.º __, sediada __ (endereço completo) __, telefone (xx) xxxx-xxxx, email: xxxxxxx@xxxxx.com.br, tendo examinado o termo técnico para elaboração de propostas, vem apresentar a proposta financeira para execução dos serviços nele referidos, no valor mensal total de R\$...(..).

Obs.: detalhar a composição do preço.

Outrossim, declara que a validade desta proposta financeira será pelo prazo mínimo de 60 (sessenta) dias, contados da sua entrega.

XXXXXX, em __ de __ de XXXX

__ (assinatura) __ (nome por extenso) __ (cargo) __





ANEXO II – MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE IMPEDIMENTOS

(papel timbrado da empresa participante)

8

REF.: Procedimento nº _____

(razão social) , inscrito do CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o

(a) Sr(a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA, sob as penas da lei,

que não incorre em nenhuma das vedações estabelecidas deste procedimento, de número em epígrafe, e não possui em seus quadros (sócios, cotistas, empregados ou dirigentes) qualquer pessoa:

- (i) que tenha participado da elaboração ou da execução deste procedimento de contratação, mesmo que por intermédio de empresa prestadora de serviços;
- (ii) lotada em funções de confiança (“ad nutum”) ou direção em órgão da saúde pertencente à administração direta ou indireta da Prefeitura Municipal de Santos/SP;
- (iii) que tenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou familiar, até o terceiro grau, com pessoa enquadrada em quaisquer das restrições acima descritas.

Declara ainda que:

- (i) inexistente impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração Pública direta ou indireta, em qualquer esfera de sua atuação.

Data _____

Representante Legal: _____

