

INSTITUTO SOCIAL HOSPITAL ALEMÃO OSWALDO CRUZ

**EDITAL DE CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS
FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES
COTAÇÃO Nº 02/2024**

**UNIDADE DEMANDANTE
COMPLEXO HOSPITALAR DOS ESTIVADORES**



ISHAOC

Compras e Contratações

EDITAL DE CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS

1. OBJETO

1.1. O **INSTITUTO SOCIAL HOSPITAL ALEMÃO OSWALDO CRUZ**, administrador da Unidade **COMPLEXO HOSPITALAR DOS ESTIVADORES**, através do setor de Compras e Contratações, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará a contratação de serviços de **FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES**, conforme especificações descritas no Anexo I deste Edital.

2. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar do presente processo licitatório empresas especializadas na prestação dos serviços descritos, que atendam às condições de habilitação e qualificação estabelecidas neste Edital.

2.2. Não poderão participar do processo:

- Empresas em recuperação judicial ou falência;

(Serão aceitas propostas de empresas em recuperação judicial, mediante apresentação do Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos neste edital);

- Empresas que tenham pendências com os órgãos públicos de acordo com as certidões solicitadas no processo de qualificação documental;
 - Empresas que não possuam habilitação técnica para os serviços que, por sua vez, exigirem algum tipo de qualificação específica;
 - Empresas que apresentarem valores inexequíveis e/ou não compatíveis com o estudo de mercado.
- 2.3. A simples participação neste processo implica na aceitação de todas as condições estabelecidas neste edital e seus Anexos.

3. DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO

3.1. Os documentos obrigatórios (Anexo II) de regularidade necessários para a habilitação das empresas, independentemente do serviço prestado, são (não se limitando a):

- Registro comercial, no caso de empresa individual;
- Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e última alteração devidamente registrados;
- Prova de regularidade com as Fazendas Públicas: I - Federal (CND - Certidão Conjunta fornecida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, respectivamente, em conjunto, nos termos da IN/RFB nº 734/07 e do Decreto nº

6.106/2007); II - Estadual e III - Municipal, admitida a certidão positiva com efeito de negativa ou outra equivalente na forma da lei;

- Prova de regularidade do FGTS (CRF);
- Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais - CADIN ESTADUAL;
- Cadastro Informativo Municipal – CADIN MUNICIPAL;
- Relação de Impedimentos de Contrato / Licitação – TCE/SP;
- Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo à sede da participante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratado;
- Comprovante de inscrição da empresa no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), comprovando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, nos termos da Lei Federal nº 12.440/11;
- Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, emitida com no máximo 12 meses anteriores à apresentação da proposta;
- Atestado de capacidade técnica, emitido por órgãos públicos ou privados, pertinente ao ramo de atividade da interessada, registrado no órgão competente, quando aplicável.

3.2. Para serviços médicos, além dos documentos exigidos na relação acima, é necessário apresentar:

- Registro ou Inscrição da empresa interessada no Conselho Regional de Medicina do Estado de São Paulo – CREMESP;
- As empresas sediadas fora do Estado de São Paulo poderão apresentar documentação pertinente dos órgãos de sua região. Caso se torne a vencedora do certame, a mesma deverá se regularizar/registrar junto ao CRM da jurisdição onde prestará o serviço/realizará as atividades (CREMESP) em até 30 (trinta) dias corridos;
- Atestado de capacidade técnica, emitido por órgãos públicos ou privados, pertinente ao ramo de atividade da interessada, registrado no órgão competente, quando aplicável. Para serem considerados aptos à comprovação de capacidade técnico-operacional, o(s) atestado(s) deverá(m) fazer menção à prestação de serviços em unidades de saúde compatíveis e com características similares, com no mínimo 50% (cinquenta por cento) do presente objeto;
- Após a comunicação do resultado classificatório, a empresa vencedora deverá apresentar, em até 30 (trinta) dias após a comunicação do vencedor ou até a data de início da prestação dos serviços, de acordo com o alinhamento entre as partes, a documentação dos profissionais obrigatória para a consolidação/assinatura do contrato, sendo: relação da equipe profissional, com as respectivas cópias do diploma, cópia do título de especialidade de acordo com a categoria, certidão de quitação de anuidade do CREMESP e cópia do CRM.

4. PROPOSTA COMERCIAL

4.1. A proposta comercial deverá ser apresentada via e-mail, de acordo com as informações previstas no Anexo I deste edital, considerando:

- Descrição Detalhada dos Serviços: proposta descrita em idioma nacional, devidamente datada, assinada por meio de assinatura convencional, eletrônica e/ou certificado digital e identificada com o nome e o cargo de quem a assina, em papel timbrado da empresa, e deverá conter: Razão Social, nº do CNPJ, endereço com CEP, telefone e e-mail da participante;
- Preço Total e Unitário: As propostas deverão conter os valores de acordo com o explicitado no Anexo I deste edital, contendo o valor unitário que será cobrado para cada área de atuação/serviço prestado, individualizando, deste modo, qual será o preço atribuído a cada uma delas, assim como o custo total;
- Descrição dos Valores: Os preços apresentados deverão ser em moeda corrente vigente (R\$), com até duas casas decimais, expressos em algarismos e por extenso, computados todos os custos básicos diretos, bem como tributos, encargos sociais e trabalhistas e quaisquer outros custos ou despesas que incidam ou venham a incidir direta ou indiretamente sobre o objeto da contratação;
- Condições de Pagamento: As condições de pagamento serão descritas no Anexo I deste documento, de acordo com a especificidade de cada serviço a ser contratado. Caso a empresa participante não esteja de acordo com o proposto, deverá informar em proposta as condições necessárias, que serão avaliadas pela equipe de compras e contratações, podendo ser critério de desclassificação caso não esteja de acordo com os padrões aceitos pela instituição.
 - A CONTRATADA, neste ato, declara estar ciente de que os recursos utilizados para o pagamento dos serviços ora contratados serão aqueles repassados pela Prefeitura Municipal de Santos, em razão do Contrato de Gestão firmado entre a CONTRATANTE e a Prefeitura Municipal de Santos;
- Validade das propostas: As propostas deverão ter prazo de 60 (sessenta) dias de validade a partir de sua emissão e envio.

5. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

5.1. Será considerada vencedora a empresa detentora da Proposta Técnica e Comercial habilitada documentalmente conforme Anexo II deste edital, sendo considerado melhor preço aquele que resultar da comparação da somatória de fatores, que além dos termos monetários, apresente proposta que atenda aos parâmetros especificados para julgamento: Para a avaliação das propostas e apuração da melhor oferta serão considerados os seguintes critérios:

- Adequação das propostas ao objeto do Edital de Concorrência;
- Qualidade;
- Preço;

- Prazo de fornecimento ou de conclusão;
- Condições de Pagamento;
- Outros critérios previstos neste Regulamento.

5.2. As propostas comerciais serão analisadas pelo Setor de Compras e Contratações, que, devidamente assessorado pelo corpo técnico da unidade requisitante, se necessário, lavrará o competente edital, cabendo submetê-lo à decisão da Diretoria da CONTRATANTE, para aprovação.

5.3. Serão desclassificadas aquelas empresas que não atenderem à qualificação documental exigida neste edital, devendo o setor de compras e contratações informar, via e-mail, os motivos da desclassificação.

5.4. Após análise e validação dos pontos anteriores, o setor de compras e contratações informará, por e-mail, às 3 (três) primeiras empresas classificadas e habilitadas para a contratação do serviço em questão, que será concedido prazo de 24 horas para apresentação de contraproposta.

5.5. Após análise e validação da contraproposta, haverá a classificação das empresas por preço, do menor para o maior, e, em caso de empate, será considerado o tempo de experiência da empresa.

5.6. Será considerada vencedora a empresa que tenha atendido a todas as exigências formais do presente edital, desde que os serviços estejam de acordo com todas as exigências e especificações mencionadas nos Anexos e, ao final, apresentar o menor valor global.

Critérios de Desclassificação

Serão desclassificadas as propostas comerciais:

- Cujos objetos não atendam às especificações constantes da presente contratação, conforme análise pela área técnica;
- Que ofertarem vantagem não prevista no termo de referência e/ou preço ou vantagem baseada na proposta comercial de outra empresa participante;
- Que apresentarem preços manifestamente inexequíveis, entendendo-se por preço manifestamente inexequível aquele que apresente valor zero, simbólico, irrisório ou incompatível com os preços praticados pelo mercado;
- Na hipótese de todas as propostas serem desclassificadas, o processo será cancelado e reaberto.

Apresentação do resultado

O nome da empresa vencedora será divulgado no site da instituição após o encerramento do processo.

6. CONTRATO

6.1. A contratação será formalizada por meio de contrato administrativo, que deverá ser assinado pelas partes, estabelecendo as condições, prazos e responsabilidades de acordo com as especificações deste edital.

7. DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1. Esclarecimentos e Informações:

Quaisquer esclarecimentos ou informações adicionais poderão ser obtidos junto ao departamento de compras e contratações, através do e-mail: contratacoes@ishaoc.org.br.

7.2. Disponibilidade do Edital:

Este Edital e seus anexos estarão disponíveis no site oficial da Instituição no seguinte endereço: <https://ishaoc.org.br/>.

7.3. Direito de Alterar ou Cancelar:

O **INSTITUTO SOCIAL HOSPITAL ALEMÃO OSWALDO CRUZ** reserva-se o direito de aceitar a proposta que julgar mais vantajosa ou, a seu juízo, rejeitar todas, anular ou revogar o Edital de Contratação, por motivo devidamente fundamentado, sem que caiba, em tal hipótese, aos concorrentes, indenização, compensação ou vantagem a qualquer título.

7.3.1. Nenhuma proposta será recusada por formalismos que não impliquem a essência do procedimento do Edital de Contratação.

8. ANEXOS

Abaixo segue a relação de Anexos parte integrante deste edital:

- a) ANEXO I - RFP - Request for Proposal / Solicitação de Proposta
- b) ANEXO II – Qualificação Documental
- c) ANEXO III – Ficha Cadastral - Fornecedor

ANEXO I

INSTITUTO SOCIAL HOSPITAL ALEMÃO OSWALDO CRUZ

RFP - Request for Proposal / Solicitação de Proposta

São Paulo, 27 de agosto de 2024

INSTITUTO SOCIAL HOSPITAL ALEMÃO OSWALDO CRUZ

O **Instituto Social Hospital Alemão Oswaldo Cruz (ISHAOC)** foi fundado em 2014 com o propósito de promover atividades de proteção e assistência à saúde, em especial no âmbito e em prol do Sistema Único de Saúde (SUS), de forma isolada ou por meio de parcerias com Órgãos Públicos e Entidade congêneres, fortalecendo assim a saúde pública do Brasil.

Atualmente o ISHAOC administra e gerencia, por meio de Contratos de Gestão, equipamentos públicos de saúde da Cidade de Santos/SP.

O ISHAOC atua em cooperação técnica com o Hospital Alemão Oswaldo Cruz (HAOC), orientada por sua missão, visão e valores, assim como pelas melhores práticas profissionais e de gestão operacional, entregando à saúde pública uma assistência de precisão e humana, de modo a garantir a melhor experiência e resultado para o paciente.

A Governança Corporativa do ISHAOC é exercida por meio de colegiados altamente qualificados e transparentes, possuindo assim Conselhos de Administração e Fiscal. O aperfeiçoamento contínuo, a melhor experiência assistencial, transparência, qualidade e segurança do paciente são prioridades para o ISHAOC.

Em razão da pandemia de Covid-19, o ISHAOC prestou consultoria para 11 instituições, principalmente na área de educação, objetivando a elaboração de protocolos de retorno seguro às atividades presenciais, com foco na confecção de e-book, vídeos institucionais, treinamento corporativos e vistorias técnicas para adequações das instalações de cada instituição assessorada.



Visão

Ser a melhor escolha em cuidados de saúde na percepção de pacientes, médicos e todo o ecossistema em transformação



Missão

Ser protagonista no desenvolvimento da saúde:

- Entregando a melhor experiência e o melhor resultado para nossos pacientes;
- Pesquisando, educando e inovando para fazer avançar o conhecimento e a prática;
- Impactando cada vez mais pessoas por meio do nosso compromisso social.



Valores

- Acolhimento;
- Colaboração;
- Excelência;
- Inovação;
- Vocação Social.

ISHAOC

Compras e Contratações

INTRODUÇÃO

Esta RFP não é um compromisso de contratação ou compra de qualquer produto. Qualquer informação fornecida pelo PROPONENTE não obriga ao **Instituto Social Hospital Alemão Oswaldo Cruz**, aqui neste documento identificado como **ISHAOC** a contratar ou a comprar qualquer serviço/produto do mesmo, agora ou no futuro. Em nenhum momento, o **ISHAOC** será responsável ou responsabilizado pelos custos e despesas incorridos na preparação da resposta a esta RFP (incluindo documentação, despesas de viagens, ligações, alocação de recursos especiais dentre outros); nem o **ISHAOC** incorrerá em qualquer responsabilidade para com o PROPONENTE até que o contrato apropriado tenha sido assinado entre as partes envolvidas.

O **ISHAOC** manterá todo e qualquer material submetido pelo PROPONENTE como proprietário e confidencial com o mesmo grau de atenção oferecido ao seu próprio material proprietário e confidencial. Submeter uma resposta a esta Requisição de proposta significa que o PROPONENTE está de acordo com todos os termos e condições descritos neste documento e seus anexos e tenha assinado as Condições Gerais de Contratação no momento do cadastro do PROPONENTE.

UNIDADE

INSTITUTO SOCIAL HOSPITAL ALEMAO OSWALDO CRUZ, com número de inscrição 22.315.713/0002-68, vem por meio desta, convidá-los a apresentarem proposta para contratação de empresa Especializada em **FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES** no **COMPLEXO HOSPITALAR DOS ESTIVADORES**, situado na Avenida Conselheiro Nébias, 401 – Encruzilhada – Santos/SP – CEP: 11045-910, mediante as premissas descritas abaixo:



Complexo Hospitalar dos Estivadores

É um hospital municipal de Santos, no litoral de São Paulo. Contrato de gestão firmado em 2016 para hospital cirúrgico eletivo e maternidade. Em 2020, 30% de todos os partos de nascidos vivos da cidade foram feitos no hospital e, no primeiro semestre de 2021, foram 41%. O Estivadores tem contribuído com a diminuição do Coeficiente de Mortalidade Infantil. Desde o início da pandemia, tem realizado atendimentos em Clínica Médica e UTI para Covid-19. Administrou o Hospital de Campanha Vitória. Referência em atendimento de partos de alto risco, com assistência materno-infantil, tem 10 andares com Pronto-Atendimento Obstétrico, Centro de Endometriose, Cirurgia Endovascular, Tomografia, Ambulatório, Nutrição, Farmácia, UTI Neonatal, UTI Adulto e Leitos Covid (UTI e Clínica Médica). Faz parte da Aliança pelo Parto Seguro e Respeitoso. Funcionamento: 24 horas (Pronto Atendimento Obstétrico). Demais serviços: de 2ª a 6ª, das 8h às 17h.

Conheça mais sobre nossa história acessando o nosso site:

<https://ishaoc.org.br/>

ISHAOC

Compras e Contratações

1. OBJETO E DESCRIÇÕES DOS SERVIÇOS

Contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições à pacientes, acompanhantes e colaboradores, prevendo mão de obra e equipamentos necessários para cumprimento do objeto.

A empresa contratada será responsável pelo fornecimento integral de Refeições Hospitalares Individualizadas e prontas para fornecimento diário, tais como: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia e etc, destinadas aos pacientes, acompanhantes e colaboradores.

1.1. ESTRUTURA DA UNIDADE

O Complexo Hospitalar dos Estivadores possui espaço físico destinado ao SND - Serviço de Nutrição e Dietética dividido entre:

Cozinha – Localizada no térreo com área de pré preparo de alimentos, área de manipulação e montagem das baixelas, área de cocção, área de higienização equipadas com pias e bancadas, dois estoques, três câmaras frias e área administrativa.

Os equipamentos necessários para a produção serão de responsabilidade da terceirizada.

Copas SND – dispomos de 3 copas descentralizadas, localizadas no 3º, 5º e 7º andar.

Refeitório – Localizado no 1º andar, com acesso via monta carga.

1.2. FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

Abaixo serpa descrito as responsabilidades da empresa contratada em relação aos diferentes tipos e períodos de refeições:

Fornecimento de refeições para pacientes

Deverá ser fornecido diariamente 06 refeições aos pacientes internados ou aguardando transferência na unidade.

As refeições serão compostas por:

Desjejum	Colação	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar	Ceia
----------	---------	--------	-----------------	--------	------

Poderá ser adicionado à 7ª refeição conforme prescrição da nutricionista clínica.

A quantidade diária de refeições poderá variar de acordo com a demanda de atendimento.

As variações (I,II,III) conforme dietoterapia deverão ser aplicadas, podendo variar de consistência geral, pastosa, liquidificada ou líquida e quanto à composição de nutrientes, para diabéticos, isenta de glúten, isenta de lactose, hiperproteica, hipoproteica, hipercalórica, hipocalórica, assódica e sem resíduos, a critério do pedido feito pela nutrição clínica, por se tratar de pacientes com patologias

específicas, e considerando também, pacientes com preferências e aversões alimentares. Todas as refeições servidas aos pacientes deverão ser fornecidas em materiais descartáveis. As bandejas deverão ser recolhidas após 01 hora do início do fornecimento da refeição no leito.

As refeições deverão ser elaboradas com base nas recomendações e “Leis da Alimentação: Quantidade, Qualidade, Harmonia e Adequação”, com acompanhamento nutricional considerando as leis vigentes garantindo a segurança dos alimentos.

A padronização dos serviços deve ser composta conforme descrição abaixo:

PACIENTES			
Refeição	Composição	Quantidade Mínima (p/pessoa)	Quantidade Estimada Mensal
DESJEJUM I	Café com leite	1 copo térmico (200 ml)	2300
	Adoçante ou açúcar	01 sachê	
	Fruta porcionada	100g	
	Pão	01 unidade	
	Margarina ou geleia	01 sachê	
DESJEJUM II	Mingau	1 copo térmico (200 ml)	500
	Adoçante ou açúcar	01 sachê	
	Papa de fruta	100g	
DESJEJUM, COLAÇÃO, LANCHE DA TARDE E CEIA III	Chá	1 copo térmico (200 ml)	50
	Gelatina	01 unidade (100 ml)	
COLAÇÃO	fruta ou papa ou suco natural ou iogurte	01 unidade	2600
ALMOÇO e JANTAR I	arroz	100g	4540
	feijão	80g	
	guarnição	80g	
	proteína	140g	
	salada	50g	
	sachê de tempero	01 unidade	
	suco polpa	180 ml	

	Adoçante ou açúcar	01 sachê	
	sobremesa	01 unidade ou 150g	
ALMOÇO e JANTAR II	Sopa	350 ml	665
	(01 proteína, 01 vegetal, 01 leguminosa, 01 carboidrato, 01 legume)		
	suco polpa	180 ml	
	Adoçante ou açúcar	01 sachê	
	sobremesa	01 unidade ou 150g	
ALMOÇO e JANTAR III	Sopa sem resíduos	350 ml	40
	Suco sem resíduos	180 ml	
	Adoçante	01 sachê	
	Gelatina	01 unidade	
LANCHE DA TARDE I	Vitamina ou Achocolatado ou Suco Natural	180 ml	2600
	Bolo, torrada ou mini pão	01 unidade ou 02 unidades	
	Sachê margarina ou geleia	01 unidade	
LANCHE DA TARDE II	Vitamina	180 ml	180
CEIA I	Chá	1 copo térmico (200 ml)	1300
	Adoçante ou açúcar	01 sachê	
	Biscoito	02 sachês	
CEIA II	Mingau	1 copo térmico	700
CEIA III	Achocolatado	180 ml	850
	Pão	01 unidade	
	Margarina ou geleia	01 sachê	
	Fruta	01 unidade ou 100g	

Além da padronização das 06 refeições diárias, haverá o fornecimento de outros serviços para atendimento de todos os usuários, conforme descrito abaixo:

OUTROS - PACIENTE			
Refeição	Composição	Quantidade Mínima (p/pessoa)	Quantidade Estimada Mensal
Lanche Admissão (entregue para as admissões após 20h) e Lanche Madrugada CO (entregue as 01h00)	Suco tetra pack	200 ml	200
	Pão de forma com queijo	02 fatias	
	Max goiabinha ou similar	01 unidade	
Lanche Noturno (entregue para pacientes já internados quando solicitado)	Suco tetra pack	200 ml	200
	Pão de forma	02 fatias	
	Margarina ou geleia	01 sachê	
Lanche Madrugada DM	Fruta	01 unidade ou 150g	40
	Biscoito	02 sachês	
Suco preparo Colono	Suco natural laranja ou limão	500 ml	80
Suco hipoglicemia	Suco natural laranja	180 ml	40

Podem surgir solicitações especiais dos pacientes com internação prolongada ou em cuidados paliativos. Esses pedidos serão alinhados previamente com a equipe da contratada e nutrição clínica do hospital.

Fornecimento de refeições para colaboradores e acompanhantes

O fornecimento de refeições aos colaboradores deverá ser composto da seguinte forma:

Turnos Diurnos		Turnos Noturnos	
Desjejum	Almoço	Jantar	Ceia

Além disso, haverá o fornecimento e distribuição de café litro para os setores.

Para os acompanhantes, será servido diariamente 03 refeições, composta da seguinte forma:

Desjejum	Almoço	Jantar
----------	--------	--------

Observação: Para equipes médicas e enfermeiros, as refeições serão pré definidas e deverão ser entregues na copa do setor.

A padronização dos serviços deve ser composta conforme descrição abaixo:

COLABORADORES E ACOMPANHANTES			
Refeição	Composição	Quantidade Mínima (p/pessoa)	Quantidade Estimada Mensal
DESJEJUM E CEIA	Leite	180 ml	3000
	Chá mate		
	Café		
	Açúcar, adoçante e achocolatado	self-service	
	Pão	01 unidade	
	Margarina	self-service	
ALMOÇO E JANTAR	Arroz	self-service	8000
	Feijão	self-service	
	Guarnição	100g	
	Proteína	140g	
	Sobremesa	01 fruta e 01 doce	
	Suco concentrado	self-service	
	Salada folha	self-service	
	Salada 2	self-service	
	Temperos	self-service	
CAFÉ SETORIAL	Café	1 litro	600
	Sachê açúcar e adoçante	conforme demanda	
	Palheta (mexedor)	conforme demanda	

Fornecimento de refeições para acompanhantes UTI Neonatal

Os acompanhantes da UTI neonatal receberão as 06 refeições diárias assim como os pacientes, assim como o complemento abaixo, visando o aumento do gasto energético/proteico na fase do puerpério.

A composição do serviço deverá ser conforme descrito abaixo:

ACOMPANHANTES			
Refeição	Composição	Quantidade Mínima (p/pessoa)	Quantidade Estimada Mensal
LANCHE DA TARDE NEONATAL	Achocolatado	180 ml	30
	Pão	01 unidade	
	Margarina ou geleia	01 sachê	
	Fruta	01 unidade ou 100g	
COLAÇÃO NEONATAL	Suco natural adoçado	180 ml	10
	Adoçante ou açúcar	01 sachê	
	Biscoito ou bolo	01 unidade ou 02 sachês	

Observação:

- Os serviços destinados aos colaboradores e acompanhantes serão realizados no refeitório, com exceção de casos sinalizados previamente pela equipe multidisciplinar, onde os mesmos deverão receber as refeições no leito.

Eventos Especiais

Anualmente teremos eventos, campanhas ou pequenas ações em nosso refeitório de acordo com o calendário da instituição. Haverá a elaboração de cardápios especiais e decoração temática do espaço.

Alguns eventos planejados pela instituição:

	EVENTO	PEQUENAS AÇÕES – SOBREMESAS DIFERENTES OU NA COR DO TEMA E IMPRESSOS NAS MESAS PELO CHE	CAMPANHA
JANEIRO		ANO NOVO	
FEVEREIRO	ANIVERSÁRIO CHE	CARNAVAL	
MARÇO		DIA DA MULHER (10/03)	
ABRIL	PÁSCOA		
MAIO	DIA DAS MÃES	SEMANA DA ENFERMAGEM	
JUNHO	FESTA JUNINA		JUNHO VERDE - NUTRIÇÃO
JULHO		CIPA (UMA SEMANA)	APROVEITAMENTO DOS ALIMENTOS
AGOSTO	DIA DOS PAIS	DIA DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA	AGOSTO DOURADO - AMAMENTAÇÃO
SETEMBRO			SETEMBRO LARANJA - SEGURANÇA PACIENTE
OUTUBRO		DIA DO MÉDICO	OUTUBRO ROSA
NOVEMBRO		NOVEMBRO AZUL	NOVEMBRO ROXO - PREMATURIDADE
DEZEMBRO	NATAL		

Dia Especial (semanal)

Semanalmente teremos o dia especial onde o colaborador pode optar por uma refeição diferenciada ou lanches.

Nesse dia, no lugar da opção do prato principal, o colaborador terá uma opção diferenciada, como exemplo, Hot dog, X-salada, Pastel, ou preparações individuais combinada com o cliente, e pré-marcada pelo colaborador que optar por esse diferencial.

1.3. MÃO DE OBRA

A empresa contratada deverá apresentar em proposta o quadro técnico, descrição de cargo, rotinas de trabalho e escala dos colaboradores para análise prévia.

A equipe deverá ser supervisionada por nutricionista sendo o responsável técnico da unidade.

Devido ao funcionamento do serviço nas 24 horas, deverá ter minimamente dois postos de trabalho (copeira e ajudante de cozinha) para o atendimento do período noturno.

1.4. EQUIPAMENTOS

O Hospital não dispõe de equipamentos e utensílios para o funcionamento do serviço de nutrição e dietética com exceção de:

- 01 forno combinado (forno em processo de manutenção, no momento inoperante);
- 01 fogão de 04 bocas

Equipamentos estes que ficarão a disposição da contratada, estando sob sua responsabilidade a higienização e conservação conforme recomendação do fabricante.

A definição dos itens, características e quantidade, será acordada com a gestão da contratante responsável pelo SND, após apresentação do modelo de fornecimento e logística da contratada.

1.5. EPIs / UNIFORMES

Todos os funcionários da contratada deverão estar devidamente uniformizados e amparados de EPIs conforme legislação vigente.

A contratada será responsável por fornecer os uniformes e EPIs aos seus funcionários, sem custo adicional a contratante.

1.6. AVALIAÇÃO DE QUALIDADE

Os responsáveis técnicos do hospital irão realizar periodicamente um acompanhamento de qualidade em relação aos serviços prestados e alimentos servidos e armazenados e serão considerados os seguintes pontos, além da aplicação da portaria CVS-5/13:

- Será considerado o peso do alimento pronto para consumo;
- Não aceitaremos carnes consideradas de terceira e peixes que contenham espinha;
- O cardápio proposto para os diferentes públicos, deverá ser validado previamente pela contratante;
- O cálculo energético, proteico e de micronutrientes do cardápio oferecido aos pacientes, deverá ser apresentado previamente a contratante para validação;
- Não aceitaremos sucos com preparo em pó.
- Será avaliado a limpeza do local;
- Será avaliado a limpeza dos alimentos, assim como seu armazenamento e validade.

1.7. DOCUMENTAÇÃO

- A contratada deverá apresentar mensalmente os relatórios de controle de qualidade e temperatura pertinentes à toda cadeia de produção dos alimentos assim como os indicadores de qualidade;
- Em casos de surto alimentar (02 ou mais clientes) deverá ser apresentado o laudo de análise de todos os alimentos servidos no dia. A análise será realizada em parceria com o setor de Nutrição e SESMET;
- A relação de documentos descrita no Anexo III deverá ser apresentado anualmente;
- Outros documentos que deverão constar na unidade: FISPQ, PGR, Ficha de entrega de EPI/Uniforme, Certificado de RT, PCMSO, PPRA.

2. TEMPO DE ATENDIMENTO

Abaixo segue os pontos a serem analisados mensalmente, que servirão de apoio a gestão da qualidade dos serviços prestados:

- Cumprimento de 100% do horário de início dos serviços;
- Cumprimento de 100% no padrão de entrega das dietas e refeições;
- Reposição de 100% dos equipamentos danificados, desgastados ou desfalcados em até 15 dias;
- Reposição de 100% dos utensílios danificados, desgastados ou desfalcados em até 48 horas;
- Cumprimento de 100% da Meta 1 (Identificação do paciente, baseado na fala do mesmo após ser questionado, onde relata nome completo e data de nascimento, e o colaborador realizará dupla checagem com pulseira de identificação do paciente, mapa nutricional momentaneamente para certificar que a dieta e refeições está sendo entregue para o paciente correto.
- Cumprimento de 100% das entrega de refeições extras, em até 30 minutos, mediante solicitação da Unidade;
- Cumprimento de 100% das rotinas de qualidade e segurança dos alimentos;
- Cumprimento de 100% do dimensionamento adequado da mão de obra in loco;
- Cumprimento de 100% do cardápio aprovado pela contratante.

Abaixo a tabela de SLAs que deverão ser cumpridos pela contratada:

Descrição dos Serviços	Atendimento aos prazos	Penalidades
Horário de início das entregas diárias dos serviços	100%	-
	1 a 10 atrasos mensais	Notificação de Irregularidade
	Mais de 11 atrasos mensais	Desconto de 5% sobre o faturamento do mês de referência do ocorrido.
Padrão de entrega das dietas e refeições;	100%	-
	1 a 10 eventos mensais	Notificação de Irregularidade
	Mais de 11 eventos mensais	Desconto de 5% sobre o faturamento do mês de referência do ocorrido.
Reposição dos equipamentos danificados, desgastados ou desfalcados em até 15 dias e dos utensílios em até 48 horas;	100%	-
	15 a 30 dias	Notificação de Irregularidade
	Mais de 30 dias	Desconto de 5% sobre o faturamento do mês de referência do ocorrido..

Cumprimento da Meta 1 em relação as entregas das dietas e refeições, dieta certa para o paciente certo;	100%	-
	1 a 10 eventos mensais	Notificação de Irregularidade
	Mais de 11 eventos mensais	Desconto de 5% sobre o faturamento do mês de referência do ocorrido.
Cumprimento das entrega de solicitação extras, em até 30 minutos;	100%	-
	1 a 10 atrasos mensais	Notificação de Irregularidade
	Mais de 11 atrasos mensais	Desconto de 5% sobre o faturamento do mês de referência do ocorrido.
Cumprimento das rotinas de qualidade e segurança dos alimentos;	100% do checklist da CVS 05 como satisfatório	-
	Abaixo de 99%	Desconto de 5% sobre o faturamento do mês de referência do ocorrido.
Cumprimento do dimensionamento adequado da mão de obra in loco.	100%	-
	1 a 10 ausências mensais	Notificação de Irregularidade
	Mais de 11 ausências no mês	Desconto de 5% sobre o faturamento do mês
Cumprimento do cardápio aprovado pela contratante	100%	-
	1 a 10 alterações mensais	Notificação de Irregularidade
	Mais de 11 alterações mensais	Desconto de 5% sobre o faturamento do mês

3. PRAZO PARA IMPLANTAÇÃO

A implantação deverá ser iniciada de forma imediata após assinatura do contrato.

4. HORÁRIO DE ATENDIMENTO:

O Serviço de Nutrição deverá funcionar 24 horas, 7 dias na semana visando o fornecimento das refeições para pacientes, colaboradores e acompanhantes.

5. QUANTITATIVO

A precificação deverá ser enviada através de tablita com precificação unitária dos serviços, com margem de 03 em 03 mil serviços sendo iniciada em 21 mil e finalizada até 40 mil serviços, onde deverá ser contemplado a mão de obra, equipamentos, utensílios e materiais necessários para o fornecimento de refeições.

6. PRAZO CONTRATO

O presente contrato será firmado por um prazo inicial de 24 meses, podendo ser renovado mediante assinatura de termo aditivo.

7. QUALIFICAÇÃO E RESPONSABILIDADES

- Estar em total conformidade com as leis e regulamentações obrigatórias dos órgãos competentes, sem pendências;
- Disponibilizar recursos materiais e humanos para a prestação do serviço objeto de forma a atender toda a necessidade do paciente à execução da assistência, contemplando a política de qualidade e segurando do paciente e dos profissionais envolvidos;
- Corpo diretivo com ampla experiência em gestão da qualidade;
- Dispor de sistema de gestão estruturado com indicadores de desempenho e resultado assistencial bem como profissionais com perfil habilitado e qualificado;
- Adotar, formalmente código de conduta ética e de boas práticas para guiar as decisões clínicas e administrativas;
- Não utilizar material reprocessado, quando descrito de uso único;
- Equipe de nutrição em conformidade com o CRN e órgão competentes;
- Representante técnico com registro no CRN (Conselho Regional de Nutrição);
- Manter PCMSO (Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional) e PPRA (Programa de Prevenção de riscos Ambientais) sempre aplicável, disponível e atualizado;
- Apresentar Controle periódico dos EPIS, bem como dosimetria mensal;
- Participar de comissões e reuniões sempre que solicitado;
- Manter programa de treinamento/capacitação para TODOS os profissionais que estejam envolvidos diretamente e indiretamente na prestação dos serviços e/ou sempre que houver novas tecnologias a serem implantadas e/ou novas rotinas.
- Manual de Boas Práticas e Manipulação de Alimentos e Procedimento Operacional Padrão (POP);
- Manual de dietas hospitalares e cálculos de macro e micronutrientes dos cardápios ofertados tanto para pacientes como colaboradores.

8. VISTORIA TÉCNICA

É opcional a realização da visita técnica no COMPLEXO HOSPITALAR DOS ESTIVADORES para a tomada de conhecimento de todas as condições locais para cumprimento das obrigações.

A vistoria visa resguardar o prestador de serviço de possíveis falhas na elaboração da proposta, sendo que, em hipótese alguma o ISHAOC aceitará posteriores alegações com base em desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes da vistoria, devendo a empresa vencedora assumir todos os ônus dos serviços decorrentes.

A visita técnica deverá ser agendada junto ao comprador responsável, através dos seguintes contatos:

Nome: Fernando Arakaki
E-mail: contratacoes@ishaoc.org.br
Telefone: 13 99150-0180

Obs.: Lembrando que o prazo de realização das visitas não deve interferir na data de entrega das propostas.

9. FORMATAÇÃO DA PROPOSTA TÉCNICA /COMERCIAL

A contratada deverá apresentar proposta considerando tablita com precificação unitária dos serviços, com margem de 03 em 03 mil serviços sendo iniciada em 21 mil e finalizada até 40 mil serviços, onde deverá ser contemplado a mão de obra, equipamentos, utensílios e materiais necessários para o fornecimento de refeições.

A proposta deverá ser apresentada contendo minimamente as informações abaixo:

- CNPJ;
- Razão social;
- Endereço da empresa;
- Contato do responsável comercial (nome, telefone, e-mail e etc);
- Datada e assinada;
- Vigência de 60 dias;
- Realizar a descrição dos equipamentos e mão de obra sugerido para cumprimento das obrigações;
- Detalhar em proposta o cardápio proposto (quantitativo e tipos de alimentos e periodicidade de fornecimento semanal).

10. ENTREGA DAS PROPOSTAS

A proposta TÉCNICA/COMERCIAL deve ser entregue impreterivelmente até as **16:00 horas** do dia **05/09/2024**, para o endereço relacionado abaixo:

Nome: Fernando Arakaki
Comprador
E-mail: contratacoes@ishaoc.org.br

11. CONSIDERAÇÕES GERAIS

Não se aplica.

12. ANEXOS

Deverão ser anexados na proposta:

- Preços propostos em tabela com as variações de valores – tablita;
- Lista de equipamentos e mobiliários;
- Lista de utensílios;
- Tabela de incidência de carnes para pacientes;
- Tabela de incidência de carne para colaboradores e acompanhantes;
- Quadro de responsabilidades;
- Sugestão de cardápio quinzenal para pacientes e mensal para colaboradores.

13. CONFIDENCIALIDADE

Todas as informações referentes a este processo de seleção e contratação de serviço da presente RFP, bem como as informações resultantes do serviço prestado serão de propriedade exclusiva do **ISHAOC**, não podendo o fornecedor, em nenhuma hipótese, utilizá-las ou divulgá-las, para qualquer finalidade, sem prévia autorização formalizada do **ISHAOC**.

14. SUSTENTABILIDADE E ESG


Atento aos desafios da Agenda Global de mudanças climática, e compromisso com as melhores práticas de Desenvolvimento Sustentável e Sustentabilidade Corporativa, o **ISHAOC**, com o intuito de analisar e propagar as ações que minimizam o impacto das suas atividades e de seus parceiros na sociedade, bem como, garantir e promover institucionalmente, a aderência dos objetivos de Gestão de Sustentabilidade dos ciclos de recursos econômico-social, adota como critério de elegibilidade de contratação e prioriza em suas relações, empresas que possuem evidências e certificados de práticas verdes e compromisso com o meio ambiente. Este critério reforça a Responsabilidade da Instituição em garantir o cumprimento dos pilares de Sustentabilidade e ESG.

ANEXO II
QUALIFICAÇÃO DOCUMENTAL

1 - Documentos de Constituição da Empresa	
1.1	Ficha Cadastral (Preencher conforme Anexo III)
1.2	Contrato Social e Última Alteração
1.2.1	Estatuto Social e Última Ata da Assembleia Geral (Respectivamente em casos de S.A.)
1.3	Licença e/ou Alvará de Funcionamento
1.4	Licença da Vigilância Sanitária e/ou ANVISA
1.5	Inscrição Municipal
1.6	Inscrição Estadual
1.7	CRM - Consegue Regional de Medicina (Responsável Legal)
1.8	CFM-CRM – Certificado de Inscrição de Pessoa Jurídica (CREMESP)
2 - Certidões	
2.1	Inscrição no CNPJ Link: http://servicos.receita.fazenda.gov.br/Servicos/cnpjreva/Cnpjreva_Solicitacao.asp?cnpj=
2.2	Certidão Negativa de Pedido de Falência e Concordata Link SP: https://esaj.tjsp.jus.br/sco/abrirCadastro.do
2.3	Certidão Conjunta Receita Federal e Dívida Ativa da União Link: https://servicos.receita.fazenda.gov.br/Servicos/certidaointernet/PJ/Emitir
2.4	Certidão Negativa do FGTS Link: https://consulta-crf.caixa.gov.br/consultacrf/pages/consultaEmpregador.jsf
2.5	Certidão Inidoneidade do Portal de Transparência (CEIS) https://certidoes.cgu.gov.br/
2.6	Certidão de Relação de Apenados do TCE Link: https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-na-relacao-de-apanados
2.7	CADIN Municipal Link: http://www3.prefeitura.sp.gov.br/cadin/Pesq_Deb.aspx
2.8	CADIN Estadual Link: https://www.fazenda.sp.gov.br/cadin_estadual/pages/publ/cadin.aspx
3 - Outros Documentos exigidos pela CONTRATANTE	
3.1	ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA / CARTA DE REFERÊNCIAS
3.2	CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÃO PARA DISTRIBUIÇÃO PELOS FABRICANTES
3.3	CERTIFICADO E MANUAL DE BOAS PRÁTICAS
3.4	EVIDÊNCIAS / CERTIFICADOS DE PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS E ESG

ANEXO III

FICHA CADASTRAL – FORNECEDOR

		FICHA CADASTRAL FORNECEDOR	
RAZÃO SOCIAL:			
CNPJ:	INSCRIÇÃO ESTATUAL:	INSCRIÇÃO MUNICIPAL:	
NOME FANTASIA:			
NOME ANTERIOR (?), SE TIVER:			
ENDEREÇO:			
COMPLEMENTO:			
BAIRRO:		CEP:	
ESTADO:		MUNICIPIO:	
REPRESENTANTE (NOME):		SETOR:	
TELEFONE:		E-MAIL:	
BANCO:	AGÊNCIA:	CONTA:	OBS.:
TEMPO DE MERCADO:			
PORTE DA EMPRESA:			
LINHA DE MATERIAL:			
RAMO DE ATIVIDADE:			