



**INSTITUTO DE SAÚDE E GESTÃO HOSPITALAR - ISGH**  
**HOSPITAL GERAL DR. WALDEMAR ALCÂNTARA**  
**ORGANIZAÇÃO SOCIAL DE SAÚDE**

**SOLICITAÇÃO DE PROPOSTAS Nº 0011/2009**

Fortaleza, 09 de Outubro de 2009

**EDITAL**

Prezados Senhores (as),

O Instituto de Saúde e Gestão Hospitalar – ISGH, qualificado como Organização Social, conforme Decreto do Governo do Estado do Ceará nº 26.811, de 30/10/2002, solicita de V. S<sup>a</sup>. o envio de proposta de preços referente à contratação de **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ADMINISTRAÇÃO DE COZINHA E PREPARO DE DIETAS CUMULADO COM FORNECIMENTO DE INSUMOS E OUTROS PACTOS** para o Hospital Geral Dr. Waldemar Alcântara, conforme informações contidas neste edital.

**1. OBJETO DOS SERVIÇOS A SEREM PRESTADOS**

Prestar Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de dietas gerais para pacientes, funcionários e acompanhantes e dietas especiais para pacientes.

**2. DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS**

A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á, mediante:

- a) a utilização das dependências do Hospital Geral Dr. Waldemar Alcântara, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída.
- b) o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros).
- c) fornecimento de mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, em quantidade suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária.
- d) a manutenção dos equipamentos utilizados, inclusive dos equipamentos do Hospital Geral Dr. Waldemar Alcântara os quais ficarão à disposição da empresa que vier a ser contratada.
- e) manutenção e limpeza do setor de produção e refeitório.
- f) fornecimento de gás GLP.

**3. DAS COMPETÊNCIAS EXIGIDAS AOS SERVIDORES DA EMPRESA A SER CONTRATADA**

**NUTRICIONISTA:** Ser detentor de conhecimento técnico especializado nas áreas inerentes às atividades de planejar, orientar e supervisionar a elaboração e execução de planos e programas de nutrição, a nível hospitalar e ambulatorial.

**COPEIRO:** Ser detentor de conhecimento na área que lhe permita desenvolver atividades relacionadas com: distribuição das refeições aos pacientes, funcionários e acompanhantes, de acordo com a orientação e sob a supervisão do nutricionista; atendimento aos funcionários no restaurante do hospital; higienização dos materiais utilizados no fornecimento das refeições e

outras atividades correlatas,

**COZINHEIRO:** Ser detentor de conhecimento na área que lhe permita desenvolver atividades relacionadas com: supervisão de cozinha, preparando refeições para pacientes internados, acompanhantes e funcionários, envolvendo definições de porções, corte, mistura de ingredientes e temperos, de acordo com a orientação e sob a supervisão de 1 (um) nutricionista.

**ECONOMISTA DOMÉSTICO:** Ser detentor do conhecimento da área, de modo a que desenvolva com eficiência as seguintes atividades: supervisionar o preparo de refeições, gerenciar as técnicas de higiene dos alimentos, instruir a equipe para preservar as características organizadas dos alimentos, auxiliar no planejamento do Manual de Dietas do serviço, assim como as Fichas Técnicas.

**\* Os profissionais de nível superior deverão ter disponibilidade de tempo integral ao HGWA.**

#### **4. DA ENTREGA DA PROPOSTA**

**Local de entrega da proposta:** Hospital Geral Dr. Waldemar Alcântara sito Rua Pergentino Maia n.º 1559, (Setor de Compras), bairro Messejana, CEP 60.840-040, Fortaleza-CE.

**Pessoas para contato:**

Rafaela Neres (Setor de Nutrição) - (85) 3216.8367

Elma Bastos (Núcleo da Logística do Suprimento – Gerente) – (85) 3216-8325

Edna da Costa (Núcleo da Logística do Suprimento – Compras) – (85) 3216-8324

Gilberto Mesquita (Núcleo da Logística do Suprimento – Compras) – (85) 3216-8328

Matheus Teixeira (Núcleo da Logística do Suprimento – Compras) – (85) 3216-8327

Dayane Silveira (Núcleo da Logística do Suprimento – Compras) – (85) 3216-8329

**Data de entrega da proposta:** Até às 17:00 horas do dia 27/10/2009.

#### **5. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO**

Poderão participar desta Solicitação de Propostas nº 0011/2009, objeto do Processo de Compra nº 1229/09 todos e quaisquer interessados que atenderem a todas às exigências, constantes desde Edital, inclusive quanto à documentação.

##### **5.1. Da Documentação**

As empresas interessadas deverão apresentar ao Setor de Compras, a documentação conforme relação abaixo:

5.1.1. Cartão CNPJ;

5.1.2. Cópia do Contrato Social e do último aditivo para Sociedade por quotas e responsabilidade limitada ou Estatuto Social e o comprovante de eleição da Diretoria em exercício para Sociedade Anônima, devidamente registrados na Junta Comercial;

5.1.3. No caso de sociedades representadas por procuradores ou representantes comerciais entregar procuração outorgada pelos sócios ou diretores das empresas onde exista discriminado **“Com poderes para assinar contrato”**, com prazo de validade. Caso a procuração tenha sido passada em outro estado da federação, torna-se necessário o reconhecimento de firma do tabelião daquele estado por um tabelião local.

5.1.4. Cópia da identidade e CPF da pessoa (sócio ou procurador) que assinará o contrato de fornecimento;

5.1.5. Certidão Negativa de Débitos MUNICIPAL;

5.1.6. Certidão Negativa de Débitos ESTADUAL;

5.1.7. Certidão Negativa de Débitos FEDERAL;

5.1.8. Certidão Negativa de Débitos INSS;

5.1.9. Certidão Negativa de Débitos FGTS;

- 5.1.10. Apresentação do Manual de Boas Práticas da Empresa (só conferência)
- 5.1.11. Comprovação da autorização de funcionamento da empresa expedido pela Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde;
- 5.1.12. Cópia do cadastro junto ao conselho regional de nutricionista;
- 5.1.13. Toda documentação deverá ser apresentada em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por publicação em órgão da imprensa oficial;
- 5.1.14. Todos os documentos exigidos nesta Solicitação de Propostas nº 0011/2009, objeto do Processo de Compra nº 1229/09, deverão estar no prazo de validade;
- 5.1.15. Alvará de funcionamento expedido pela Prefeitura Municipal;
- 5.1.16. Cópia do Balanço Patrimonial e das Demonstrações Contábeis do último exercício.

## **5.2. É vedada a participação das empresas:**

- 5.2.1. Que estejam em processo de recuperação judicial/extrajudicial, concordata, falência, sob concurso de credores, dissolução, liquidação, fusão, cisão e incorporação;
  - 5.2.2. Estrangeiras que não funcionem no País;
  - 5.2.3. Que estejam incluídas no Cadastro de Inadimplência da Fazenda Estadual – CADINE – nos termos do artigo 3.º da lei n.º 12.411 de 02/01/1995.
- 5.3. A participação na Solicitação de Propostas nº 0011/2009, objeto do Processo de Compra nº 1229/09 implica, automaticamente, a aceitação integral dos termos deste Edital.

## **6. DA PROPOSTA DE PREÇOS**

- 6.1. A proposta de preços (Anexo I) deverá ser entregue em papel timbrado da empresa impresso em duas vias, até o dia 27/10/2009 até às 17:00h, contendo obrigatoriamente:
- 6.1.1. Razão Social, local da sede e o número de inscrição no CNPJ;
  - 6.1.2. Identificação da Solicitação de Propostas nº 0011/2009, objeto do Processo de Compra nº 1229/2009;
- ### **6.1.3. Data e assinatura do representante legal no certificado de confirmação da proposta enviada;**
- 6.1.4. Conter o preço unitário em algarismo e por extenso para cada item cotado em moeda corrente no País;
  - 6.1.4.1. As propostas deverão conter detalhamento dos insumos que formam o valor unitário;
  - 6.1.5. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 180 (cento e oitenta) dias, a ser contado da sua emissão;
  - 6.1.6. As empresas deverão anexar à Proposta de Preços o seu portfólio dos 3 maiores clientes com telefone de contato.
  - 6.1.7. A proposta deverá limitar-se ao objeto desta solicitação, não sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista no Edital.
- 6.2. Os valores descritos no Anexo I englobam insumos, prestação de serviços, impostos e todo e qualquer custo incorporado na prestação de serviços objeto deste edital.
- 6.3. O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. A empresa será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas.

## **7. DO JULGAMENTO**

- 7.1. O julgamento será processado por uma comissão composta por membros do Hospital Geral Dr. Waldemar Alcântara, levando-se em conta o “menor preço, qualificação da empresa e parecer técnico”.
- 7.2. Em caso de empate de preço, as empresas serão convocadas para negociação.
- 7.3. Serão desclassificados as propostas que:

- 7.3.1. Conflitem com as normas deste Edital ou da Legislação em vigor;
- 7.3.2. Sejam incompletas, isto é, não contenham informação(ões) suficiente(s) que permita(m) a perfeita identificação dos materiais;
- 7.3.3. Os itens cujas cotações apresentarem preços excessivos comparados aos preços de mercado.

## **8. DO PRAZO, FORMA DE PAGAMENTO, DO REAJUSTE E DA RESCISÃO**

8.1. Obriga-se a empresa a prestar o citado serviço objeto deste edital por um período de 12 (doze) meses, contados da data da assinatura do contrato, ou enquanto decorrer a prestação do serviço, dentro da vigência do contrato;

8.2. Os pagamentos serão efetuados pelo Hospital Geral Dr. Waldemar Alcântara, no dia 15 (quinze) de cada mês, após a apresentação da nota fiscal correspondente, devidamente atestada pelo setor competente do Hospital Geral Dr. Waldemar Alcântara, além da documentação abaixo relacionada, a qual será entregue pela empresa até o dia 10 (dez) do mês subsequente, referente ao mês da prestação dos serviços objeto da NF a saber:

8.2.1. Comprovação de quitação, através de cópias autenticadas, da GPS (INSS), e GFIP (FGTS).

8.2.2. Folha de pagamento devidamente assinada pelos empregados e/ou cópia dos respectivos contracheques.

8.2.3. Comprovação da entrega da alimentação ou do vale-alimentação.

8.3. A forma de pagamento adotada pelo Hospital Geral Dr. Waldemar Alcântara é o crédito em conta corrente no Banco do Brasil ou cheque nominal cruzado, excepcionalmente nos casos em que a empresa não possua conta corrente na referida instituição financeira.

8.4. A nota fiscal deverá conter as seguintes informações:

**a) Agência e conta corrente do fornecedor no Banco do Brasil;**

**b) Código identificador, em caso de conta corrente com depósito identificado.**

**c) Referência à Solicitação de Propostas nº 0011/2009, objeto do Processo de Compra nº 1229/09.**

8.5. O contrato receberá reajuste anual, de acordo com a variação do IPCA do período ou de outro índice que venha a substituí-lo;

8.6. O contrato poderá ser rescindido por qualquer das partes, a qualquer tempo, mediante prévia comunicação por escrito de, no mínimo, 60 dias, durante o período as partes cumprirão integralmente o contrato.

## **9. DAS PENALIDADES**

9.1. A prestação dos serviços objetos deste edital será fiscalizada pelo Hospital Geral Dr. Waldemar Alcântara, que para isso indicará prepostos com os quais serão estabelecidos todos os contatos durante a execução do contrato, nos termos da legislação aqui citada.

9.2. Caberá a fiscalização no mínimo ao que se segue:

9.2.1. Verificar a obediência às especificações do Edital.

9.2.2. Exigir da empresa, sempre que necessário, a apresentação dos documentos exigidos neste Edital.

9.3. A empresa sujeitar-se-á, em caso de inadimplemento das obrigações aqui estipuladas sem prejuízo da rescisão contratual e das responsabilidades civil e criminal, às seguintes multas, que serão aplicadas de modo cumulativo, independente de seu número, com base nas violações praticadas durante a execução do contrato, a saber:

9.3.1. 20% (vinte por cento) sobre o valor da mensalidade do mês em que a infração ocorrer no caso de desistência de prestar o serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar desobedecendo o estipulado no item 8.6.

9.3.2. 20% (vinte por cento) sobre o valor da mensalidade do mês em que a infração ocorrer no caso de deficiência no fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene

e limpeza, entre outros).

9.3.3. 20% (vinte por cento) sobre o valor da mensalidade do mês em que a infração ocorrer no caso de deficiência no fornecimento de mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, previstas neste edital

9.3.4. 20% (vinte por cento) sobre o valor da mensalidade do mês em que a infração ocorrer no caso de ausência de manutenção dos equipamentos utilizados.

9.3.5. 20% (vinte por cento) sobre o valor da mensalidade do mês em que a infração ocorrer no caso de ausência de fornecimento de gás GLP.

9.4. Além das penalidades acima citadas outras serão aplicadas conforme descrição abaixo:

<b>INFRAÇÕES</b>	<b>PENALIDADES</b>
Atraso nas refeições (superior 20min)	2% do valor do quantitativo diário requerido por infração
Falta de substituição de quadro técnico	2% do valor do quantitativo mensal requerido por infração
Ausência de supervisão da distribuição e organização do refeitório	2% do valor do quantitativo diário requerido por infração
Não realização de relatório mensal do serviço	2% do valor do quantitativo mensal requerido por infração
Ausência de implantação e fiscalização dos Procedimentos Operacionais Padrão (POP's)	2% do valor do quantitativo diário requerido por infração
Presença de toxi-infecções alimentares	2% do valor do quantitativo diário requerido por infração
Ausência de implantação e supervisão do Manual de Boas Práticas, após 03 meses da assinatura do presente instrumento.	2% do valor do quantitativo mensal requerido por infração
Não realização de análise microbiológica	2% do valor do quantitativo mensal requerido por infração
Ausência de higiene ambiental e dos alimentos	2% do valor do quantitativo mensal requerido por infração
“Per capita” inadequadas	2% do valor do quantitativo mensal requerido por infração

9.5. Os valores das multas referidas no subitem 9.3. serão descontados da empresa, mediante subtração a ser efetuada de qualquer fatura ou crédito, em favor do Hospital Geral Dr. Waldemar Alcântara, independentemente de interpelação judicial ou extra judicial.

## **10. DA CONTRATAÇÃO**

10.1. O Hospital Geral Dr. Waldemar Alcântara convocará a empresa vencedora para a assinatura do contrato;

10.2. É facultado ao Hospital Geral Dr. Waldemar Alcântara, quando o convocado não assinar o contrato, no prazo e condições estabelecidas, convocar as demais empresas remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços.

## **11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

11.1 O Hospital se resguarda o direito de convocar as empresas que oferecerem menor preço para negociação pública em um prazo mínimo de 03 (três) dias úteis a ser definido pelo hospital após análise das propostas, para que se possa dar o parecer final. O não comparecimento será acatado como desinteresse e o ausente perderá o direito de apresentar nova proposta, considerando apenas a proposta anterior e ficando às empresas presentes o direito de negociação.

11.2. O ISGH poderá prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas.

11.3. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

11.4. A participação do proponente nesta Solicitação de Propostas nº 0011/2009, objeto do Processo de Compra nº 1229/09, implica em aceitação de todos os termos deste Edital.

11.5. A documentação apresentada para fins de habilitação, fará parte dos autos da Solicitação de Propostas nº 0011/2009, objeto do Processo de Compra nº 1229/09, e não será devolvida ao proponente.

## **12. DA DIVULGAÇÃO**

O resultado desta Solicitação de Propostas nº 0011/2009, objeto do Processo de Compra nº 1229/09 estará previsto para o dia 23/11/2009 e será divulgado em flanelógrafo na Administração do Hospital Geral Dr. Waldemar Alcântara e na Internet através do site [www.isgh.org.br](http://www.isgh.org.br).

## **13. DO PRAZO DE INSTALAÇÃO DOS SERVIÇOS**

A partir da comunicação da qualificação da empresa vencedora, esta deverá, de imediato, dar início à apresentação de serviços objeto deste Edital.

Dr. João Batista Silva  
**Diretor-Presidente do HGWA**

**ANEXO I**

<b>REFEIÇÕES</b>	<b>QUANTIDADE PREVISTA</b>	<b>VALOR UNITÁRIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
<b>DESJEJUM</b>			
PACIENTE- Café completo (100ml de café + 200ml de leite + Fruta) com pão hot dog	1547		
Café completo (100ml de café + 200ml de leite + Fruta) com biscoito salgado	502		
Café completo (100ml de café + 200ml de leite + Fruta) com biscoito maisena	0		
Café Completo (100ml de café + 200ml de leite + Fruta) com tapioca	0		
Café completo (100ml de café + 200ml de leite + Fruta) com pão integral	27		
FUNCIONÁRIOS- Café completo (100ml de café + 200ml de leite + Fruta) com pão hot dog	3701		
ACOMPANHANTE- Café completo (100ml de café + 200ml de leite + Fruta) com pão hot dog	3095		
<b>LANCHE MANHÃ</b>			
Suco de fruta (200ml) paciente	1544		
Suco de fruta (200ml) com biscoito (5 unidades) – Paciente pediatria	1544		
Suco de fruta (200ml) com biscoito (5 unidades) – Paciente diabético	722		
Biscoito (5 unidades)	222		
Água de coco (200ml)	28		
Fruta com descartável – Melão Japonês (150g sem casca e sem sementes)	116		
Fruta com descartáveis – Melancia (250g com casca e sementes)	117		
Fruta com descartáveis – Mamão (150g sem casca e sem sementes)	229		

Fruta com descartáveis – Abacaxi (150g - sem casca)	0		
Fruta sem descartáveis – Maçã (1 unidade – 160g)	325		
Fruta sem descartáveis – Banana (1 unidade – 150g)	222		
Fruta sem descartáveis – Goiaba (1 unidade – 130g)	50		
Fruta sem descartáveis – Ameixas seca (5 unidades - 25g)	0		
Fruta sem descartáveis – Laranja (1 unidade – 270g)	60		
Fruta sem descartáveis – Tangerina (1 unidade – 200g)	36		
Polpa de cajá - 50g	73		
Polpa de maracujá - 30g	0		
Polpa de cajú - 60g	0		
Polpa de abacaxi - 60g	0		
Polpa de Goiaba - 50g	0		
Polpa de acerola - 50g	0		
Polpa de manga - 50g	0		
<b>ALMOÇO</b>			
Geral funcionário	6620		
Geral acompanhante – sem descartáveis – ½ opção protéica	2776		
Geral acompanhante – com descartáveis– ½ opção protéica	448		
Geral paciente – ADULTO (N, DM e HAS) com descartáveis	959		
Geral paciente – PEDIATRICO (N, DM e HAS) com descartáveis	758		

Geral paciente – ADULTO hepatopata ½ protéico com descartáveis	31		
Geral paciente – PEDIATRICO hepatopata ½ protéico com descartáveis	0		
Geral paciente – ADULTO renal conservador ½ protéico com descartáveis	0		
Geral paciente – PEDIATRICO renal conservador ½ protéico com descartáveis	0		
Geral paciente –Adulto Hiperprotéica / Hipercalórica com descartáveis	0		
Geral paciente- Pediátrico Hiperprotéica / Hipercalórica com descartáveis	0		
<b>ALMOÇO-DIETA TIPO BRANDA</b>			
Dieta Branda- paciente Adulto com descartáveis	631		
Dieta Branda - Paciente Pediátrico ½ protéico	75		
Dieta Branda -Paciente Adulto hepatopata ½ protéico	34		
Dieta Branda Paciente – Pediátrico Hepatopata ½ protéico	0		
Dieta Branda - Paciente Adulto Renal Conservador ½ protéico	0		
Dieta Branda – Paciente Pediátrico Renal Conservador ½ protéico	0		
Dieta Branda – Paciente Adulto Hiperproteica /Hipercalorica	0		
Dieta Branda -Paciente Pediátrico Hiperproteica /Hipercalorica	0		
<b>ALMOÇO-DIETA PASTOSA</b>			
Dieta Pastosa - Paciente Adulto	381		
Dieta Pastosa – Paciente Pediátrico ½ protéico	10		
Dieta Pastosa –Paciente Adulto Hepatopata ½ protéico	18		
Dieta Pastosa - Paciente Pediátrico Hepatopata ½ protéico	0		

Dieta Pastosa –Paciente Adulto Renal Conservador ½ protéico	18		
Dieta Pastosa – Paciente Pediátrico Conservador ½ protéico	0		
<b>ALMOÇO - DIETA LÍQUIDA</b>			
Dieta Líquida Completa 500ml	0		
Dieta Líquida Completa 300ml	0		
<b>LANCHE DA TARDE</b>			
Vitamina (Polpa + 20g de açúcar + 5g de neston/farinha láctea + 150 ml de leite) - 200ml	3505		
Vitamina Ameixa	0		
<b>JANTAR</b>			
Funcionários	3349		
Dieta Geral Acompanhantes			
Dieta Geral Acompanhantes (Sem Descartáveis)	2695		
Dieta Geral (Com Descartáveis)	0		
Sopa Paciente 500ml	2341		
Sopa Paciente- 300ml	1387		
Sopa /Lanche /Acompanhante	0		
<b>CAFÉ</b>			
Garrafa de café (1 litro)	3158		
<b>OUTROS</b>			
Iogurte Natural (200ml)	0		

Iogurte com polpa variada (200ml)	0		
Cuscuz (100g)	0		
Ovo cozido (1 unidade)	0		
Biscoito maisena (porção com 05 unid)	22		
Pão hot dog (1 unid)	681		
Patê (porção individual)	0		
Sanduíche de peito de frango (unid)	0		
Sanduíche de creme de frango (unid)	0		
Sanduíche de queijo e presunto (und)	0		
Cachorro quente (Und)	0		
Prato de frutas diversas (300g)	0		
Suco para reunião (200ml)	16		
Chocolate líquido – sem descartáveis (litro)	0		
Leite integral ou desnatado –Sem Descartáveis(litro)	0		
Copo com Tampa(500 ml)	3255		
Colher,gafo ou faca descartável(Und)	0		
Pote de 100 ml Com Tampa Para sobremesa	0		
Bolo (Fatia – 120g)	0		
Tapioca (1 unidade)	0		
Salada de Frutas (1 porção)	0		

Chá Diversos (1 porção) sem descartáveis	0		
Gelatina (1 unidade) com descartáveis	0		
Porção Protéica (Filé de frango (140g), Bife (140g), filé de peixe (140g), carne ou frango em cubos ou moída (140g), frango com osso (250g),	0		
Quentinha com divisória	0		
Esfirra Carne	0		
Copo 300 ml	0		
Sobremesa de fruta ou chocolate (100ml)	120		
<b>TOTAL</b>			