



TERMO DE REFERÊNCIA Nº 006/2021 – SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DIETÉTICA – HMU – HOSPITAL MUNICIPAL DE URGÊNCIA DE GUARULHOS

1. OBJETO

Contratação referente ao contrato de gestão nº 048201/2021-DLC, de empresa especializada para a prestação de serviços de pré-preparo, preparo, transporte e distribuição de dietas normais, modificadas, e processamento no Hospital Municipal de Urgência de Guarulhos, situado à Av. Tiradentes, 3392 – Jardim Bom Clima, Guarulhos - SP, administrado pelo Instituto Dom Saúde, através de contrato de gestão, conforme condições, e exigências estabelecidas neste Termo de Referência, destinados a atender pacientes, acompanhantes de pacientes legalmente instituídos e funcionários, assegurando-lhes uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio à nutrição clínica e ambulatorial.

***Prestação de serviços de produção, fornecimento e distribuição de alimentos, refeições e dietas.**

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

Justifica-se a presente contratação por força da Carta Convite encaminhada pelo Instituto Dom Saúde, sobre interesse de empresa especializada para a prestação de serviços de pré-preparo, preparo, transporte e distribuição de dietas normais, modificadas, e processamento no Hospital Municipal de Urgência de Guarulhos, situado à Av. Tiradentes, 3392 – Jardim Bom Clima, Guarulhos – SP.

3 – CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

A natureza da contratação, objeto deste Termo de Referência caracteriza-se como bem comum, de caráter contínuo, sendo que as características específicas são as usuais do mercado e possíveis de descrições sucintas.



A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

Prestação de serviços de alimentação por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeição no local. O serviço engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal, alimentação dietética e alimentos complementares, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades prevista neste termo e seus anexos, higienização das dependências, preventiva e corretiva dos equipamentos, materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), e reposição dos mesmos, em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços, incluindo sua higienização.

4 – EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

a) A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos;

b) os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;
- Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- Pré-preparo, preparos e cocção da alimentação;
- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;



- Coleta de amostras da alimentação preparada;
 - Transporte interno e distribuição nas copas/leitos;
 - Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;
 - Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.
- c) A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- d) os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de uma Nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição;
- e) os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;
- f) A operacionalização, Porcionamento e a distribuição das dietas devem ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, Porcionamento e temperatura, para caso necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório;
- g) O cardápio deverá ser elaborado por profissionais nutricionistas, que assegurem a qualidade, quantidade, harmonia e adequação, a fim de oferecer uma alimentação completa, equilibrada e de acordo com as necessidades nutricionais de pacientes, acompanhantes legalmente constituídos e funcionários da unidade;
- h) O cardápio deverá ser aprovado pela CONTRATANTE;
- i) A dieta de acompanhantes legalmente constituídos deve seguir os padrões de dieta geral para pacientes e se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em desjejum, almoço e jantar, em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.700 calorias por dia;
- j) Lanche para os pacientes que irão realizar exames em jejum pré-requisitado na Unidades de Diagnóstico por Imagem e Laboratório;



k) A refeição dos funcionários será fornecida na modalidade “self-service”, sendo disponibilizada para os funcionários se servirem em balcões térmicos no refeitório da unidade, sempre de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. A CONTRATADA deverá disponibilizar 01 (uma) copeira, para condicionar o alimento nos balcões, diariamente, em todas as refeições.

***As dietas seguirão as descrições especificadas no Anexo I**

5 – OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A CONTRATADA obriga-se a:

- a) Executar o serviço discriminado neste TERMO DE REFERÊNCIA, com periodicidade de fornecimento e preparo nas instalações da unidade do Hospital Municipal de Urgência de Guarulhos – HEMU, de segunda a segunda incluindo feriados, sempre com a presença de uma Nutricionista por 12 horas ininterruptas, sempre iniciando no período diurno.
- b) Disponibilizar mão-de-obra, materiais, insumos, equipamentos, ferramentas e utensílios em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços;
- c) Se responsabilizar pela manutenção das instalações das dependências da cozinha, inclusive as câmaras frigoríficas, infra-estrutura e a aquisição e instalação de 02 (duas) catracas nas dependências do refeitório;
- d) Manter disciplina nos locais dos serviços, retirando no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas por solicitação da fiscalização, qualquer profissional integrante do contrato cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina da repartição ou ao interesse do serviço público;
- e) Manter seu pessoal uniformizado, limpo, identificando-os através de crachás, com fotografia recente e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual - EPI'S;
- f) Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados;
- g) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou Municipal, as normas de segurança da Administração, inclusive instruir os seus empregados à prevenção de incêndios e as de Segurança e Medicina do Trabalho nas áreas da Administração;



- h) Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, bem como as ocorrências havidas, efetuando a reposição da mão-de-obra, em caráter imediato e na eventual ausência, não sendo permitida a prorrogação da jornada de trabalho;
- i) Não vincular o pagamento dos salários e demais vantagens de seus empregados ao pagamento das faturas emitidas contra o CONTRATANTE;
- j) Manter o controle de vacinação, nos termos da legislação vigente, aos empregados diretamente envolvidos na execução dos serviços;
- k) Responsabilizar-se pelo fornecimento e conservação dos uniformes, que deverão ser adequados ao tipo de serviço, da categoria profissional contratada, substituindo-o de acordo com o disposto no respectivo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho, ou quando necessário.
- l) Os custos de qualquer um dos itens de uniforme e Equipamentos de Proteção Individual não poderão ser repassados aos empregados;
- m) Nomear encarregados responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos mesmos, permanecendo no local do trabalho em tempo integral, fiscalizando e ministrando a orientação necessária aos executantes dos serviços. Estes encarregados terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao responsável pelo acompanhamento dos serviços da Administração e tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas;
- n) Indicar profissional responsável técnico, devidamente habilitado e capacitado para supervisionar e garantir a execução dos serviços dentro das normas de boa prática e qualidade estabelecidas pela legislação vigente, ministrar treinamentos, selecionar, escolher, adquirir e prover o uso adequado de EPI's;
- o) Apresentar cronograma de treinamento para os seus funcionários com emissão de Certificado, bem como avaliação periódica de seus funcionários a cada semestre;
- p) Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos neste Termo de Referência e ainda de acordo com a normatização do Serviço de Controle de Infecção Hospitalar do Contratante, fornecendo todos os materiais, inclusive sacos plásticos para acondicionamento de detritos, equipamentos, ferramental e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, em observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;



- q) Manter todos os equipamentos, ferramental e utensílios necessários a execução dos serviços, em perfeitas condições de uso, devendo os danificados serem substituídos em até 24 (vinte e quatro) horas. Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistemas de proteção, de modo a evitar danos à rede elétrica;
- r) Designar um profissional, com experiência comprovada na área de nutrição, que ficará responsável pelo acompanhamento e avaliação da fiel execução do contrato, respondendo pela adequação e supervisão das rotinas ajustadas, devendo estar presente uma vez na semana nas unidades;
- s) Responsabilizar-se por acidentes na execução dos serviços, bem como responder civil e/ou criminalmente, por quaisquer danos causados, diretamente ou indiretamente, à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo e manter a CONTRATANTE a salvo de quaisquer queixas, reivindicações ou reclamações de seus empregados e/ou de terceiros, em decorrência da prestação dos serviços contratados;
- t) A CONTRATADA será a única responsável pelos acidentes que possam decorrer da prestação de serviços objeto deste contrato, bem como pela reparação integral de todos e quaisquer danos que seus funcionários vierem a causar à CONTRATANTE, seus prepostos ou terceiros na execução dos serviços do presente contrato;
- u) Informar ao INSTITUTO DOM SAÚDE, sistematicamente, sobre o andamento dos serviços;
- v) Cumprir rigorosamente as exigências da legislação tributária, fiscal, trabalhista, previdenciária, assumindo todas as obrigações e encargos legais inerentes e respondendo integralmente pelos ônus resultantes das infrações cometidas;
- w) Preparar e fornecer aos seus empregados, quando aplicável, o formulário PPP (Perfil Profissiográfico Previdenciário), quando exigível, na forma da Lei;
- x) Realizar a Instalação e a Manutenção do ar condicionado do refeitório e climatização do ambiente na cozinha e Realizar a Dedetização do refeitório, cozinha e as câmaras frigoríficas;
- y) Disponibilizar vestiários com armários guarda-roupas;
- z) A CONTRATADA ficará responsável pelo consumo de gás (CEG) referente ao preparo das dietas especificadas neste TERMO DE REFERÊNCIA.



6 – OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

- a) Permitir o livre acesso dos funcionários da Contratada, quando em serviço e devidamente identificados às dependências da unidade;
- b) Exercer a fiscalização dos serviços por técnicos especialmente designados;
- c) Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;
- d) Expedir Autorização de Serviços;
- e) Encaminhar a liberação de pagamento das faturas da prestação de serviços aprovadas;
- f) Disponibilizar instalações sanitárias;
- g) Efetuar periodicamente a programação dos serviços a serem executados pela Contratada;
- h) Notificar a CONTRATADA de todas as falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar na prestação dos serviços, dando-lhe, inclusive, prazo para sua correção;
- i) Fornecer à CONTRATADA, quando aplicável, os subsídios necessários para a elaboração dos laudos técnicos e documentos previstos na legislação previdenciária em vigor;
- j) Exigir da CONTRATADA, quando aplicável, os laudos técnicos e documentos previstos na legislação previdenciária em vigor (LTCAT, PCMSO, PGR, PPRA e PCMAT);
- k) Exigir da CONTRATADA, quando aplicável, a declaração, sob as penas da lei, de que as atividades exercidas pelos segurados empregados no presente TERMO CONTRATUAL não estão sujeitas à concessão de aposentadoria especial.

7 – ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

Não obstante a contratada ser a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, à contratante é reservado o direito de, sem de qualquer forma restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização dos serviços, diretamente ou por prepostos designados, podendo para isso:

- a) Solicitar à contratada a substituição de qualquer produto, método e/ou funcionário, cuja atuação considere prejudicial ou inadequado;



- b) Visitar as dependências da contratada, para supervisão, sempre que julgar necessário;
- c) Vetar o prosseguimento normal do fornecimento, baseados na legislação em vigor;
- d) Exercer, ainda, fiscalização constante no setor operacional da contratada e no setor de atendimento da contratante com o intuito de manter a eficiência dos serviços contratados;
- e) Verificar o cumprimento pela contratada das cláusulas do contrato e adotar medidas necessárias quanto à regularização de eventuais transgressões;
- f) Receber da contratada, documentação pertinente ao serviço ou as questões que envolvam o serviço, sempre que solicitado em prazo máximo de 72 horas;
- g) Assegurar-se de que o número de empregados alocados ao serviço pela CONTRATADA é suficiente para o bom desempenho dos serviços;
- h) Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA para execução dos serviços;
- i) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
- j) Destinar local para guarda dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios;
- k) Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da contratada que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;
- l) Ao início do serviço a CONTRATADA deverá entregar ao setor de contrato um relatório contendo número e nome dos profissionais alocados na unidade, relação dos equipamentos e materiais a ser utilizado em cada unidade e cronograma de entrega de materiais.

8 – DOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

8.1. Os profissionais, alocados nas unidades de saúde, deverão preencher diariamente uma “folha de ponto” fornecida pela Contratada, a qual ficará sobre a guarda da administração da unidade.

8.2. As folhas de ponto serão recolhida na unidade de saúde por um funcionário da Contratada ao final de cada mês.



8.3. É vedada a entrega da folha de ponto ao representante da contratada pelo próprio profissional, fora da unidade de Saúde ou em suas dependências.

8.4. Todo e qualquer documento, material ou equipamento, a ser fornecido aos funcionários alocados nas unidades de saúde deverão ser entregues na unidade no seu horário de funcionamento.

8.5. A CONTRATADA deverá apresentar, todo e qualquer documento, pertinente aos serviços prestados e/ou solicitados pela CONTRATANTE em até 72h.

a) Possui aparelhamentos adequados e disponíveis para a realização dos serviços que são objeto deste Termo de Referência;

b) A proponente deverá providenciar e apresentar-se em condição regular quanto ao licenciamento junto à VIGILÂNCIA SANITÁRIA;

c) Prova de Registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição (CRN), de acordo com a Resolução CFN número 378\05.

d) A empresa deverá comprovar possuir vínculo permanente com um responsável técnico, através da apresentação do contrato de prestação de serviço ou da inclusão no quadro funcional da empresa. O responsável Técnico (RT), deverá estar regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutrição (CRN).

e) Comprovação de que a concorrente possui em seu quadro permanente, na data da concorrência simplificada, profissional (is) de nível superior, com conhecimentos na área de nutrição.

f) Plano de Segurança e Higiene do Trabalho dos empregados, equipamentos e instalações, relativo às atividades a serem desenvolvidas.

g) Apresentar a seguinte documentação no ato da assinatura do contrato:

Documentos pessoais:

I. Cópia da Carteira do CRN/CPF/RG dos profissionais que irão atuar na Unidade;

II. Cópia do Comprovante de residência dos profissionais que irão atuar na Unidade (para cadastro no CNES);



- III. Fichas do CNES 20 e 21 preenchidas – Entregar original;
- IV. Ficha para cadastro no Sistema MV preenchida – Entregar original;
- V. 01 (uma) foto 3X4 – para confecção do Crachá;
- VI. Cópias dos diplomas (graduação e especialização) dos profissionais que irão atuar na Unidade;
- VII. Número do PIS. Pessoa Jurídica acrescentar:
- I. Cartão CNPJ;
 - II. Estatuto social com a última alteração;
 - III. Documentos pessoais do representante da empresa – no mínimo 02 administradores, caso se aplique. Caso seja médico, enviar também o CRM do sócio administrador;
 - IV. Certidões negativas: Municipal, Estadual, Federal, Trabalhista e regularidade junto ao FGTS emitidas na data do início da prestação do serviço;
 - V. Número da conta da pessoa jurídica para pagamento (enviar uma declaração informando a conta com a assinatura do sócio);
 - VI. Registro da empresa no Conselho de medicina;
 - VII. Proposta informando o formato de trabalho a ser feito na Unidade com o valor (exceto para plantões).

9 – AVALIAÇÃO DO SERVIÇO PRESTADO

9.1. O INSTITUTO DOM SAÚDE terá o direito de exercer ampla fiscalização sobre a prestação dos serviços objeto do presente TERMO CONTRATUAL, por intermédio de prepostos seus, devidamente credenciados, aos quais deverá a CONTRATADA facilitar o pleno exercício de suas funções, não importando isso em supressão ou mesmo atenuação das responsabilidades desta, por quaisquer erros, falhas ou omissões ocorridas.



§1º - O INSTITUTO DOM SAÚDE credenciará perante a CONTRATADA um representante investido de plenos poderes para, diretamente ou através de auxiliares, exercer a fiscalização geral e total dos serviços ora contratados, tendo como atribuições precípua as seguintes:

- a) Exigir da CONTRATADA a estrita obediência às estipulações deste TERMO CONTRATUAL, à documentação a ele anexa e à melhor técnica consagrada pelo uso para a execução dos serviços objeto deste Instrumento;
- b) Fazer, corrigir, ou refazer trabalhos defeituosos, por conta do INSTITUTO DOM SAÚDE, através de terceiros, debitando à CONTRATADA os gastos daí decorrentes, caso essa última não os refaça ou corrija dentro do prazo determinado pela Fiscalização;
- c) Controlar as condições de trabalho, ajustando com a CONTRATADA as alterações na sequência da execução que forem consideradas convenientes ou necessárias, e controlar tais condições de modo a exigir desta, na ocorrência de atraso nos serviços, a adoção de regime de trabalho diferente;
- d) Dar permanente assistência aos serviços, na interpretação e na solução de problemas surgidos;
- e) Encaminhar à CONTRATADA as comunicações que se façam necessárias, com relação aos trabalhos de fiscalização e controle dos serviços;
- f) Atestar a execução dos serviços referentes às faturas a serem apresentadas;
- g) Sustar os serviços, total ou parcialmente, em qualquer tempo, sempre que, a seu critério, considerar esta medida necessária à boa execução dos mesmos, ou à salvaguarda dos interesses do INSTITUTO DOM SAÚDE. Quaisquer ônus provenientes dessa rejeição serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

§2º- À Fiscalização caberá, ainda, determinar os prazos para cumprimento das exigências feitas.

10 - DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1. Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da seleção;



10.2. Os proponentes assumirão todos os custos de preparação e apresentação de suas Propostas de Preços;

10.3. Todos os materiais, insumos, equipamentos e produtos a serem utilizados na prestação dos serviços, são de responsabilidade do proponente e deverão ser fornecidos e distribuídos em quantidades necessárias e suficientes para a execução dos serviços.

11 – ESTRUTURA MÍNIMA QUE A EMPRESA TERÁ QUE MANTER À DISPOSIÇÃO DO HOSPITAL PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

QUADRO DE COLABORADORES	QUANTIDADE	REGIME
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	1	DIARISTA
AUXILIAR DE COZINHA	10	PLANTÃO 12X36
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	2	PLANTÃO 12X36
COPEIRA	12	PLANTÃO 12X36
COZINHEIRO SENIOR	2	PLANTÃO 12X36
COZINHEIRO JUNIOR	2	PLANTÃO 12X36
ESTOQUISTA	1	DIARISTA
NUTRICIONISTA	1	RESPONSÁVEL TÉCNICO

12 – VIGÊNCIA DO CONTRATO

O prazo de execução do serviço será de 06 (SEIS) meses, contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, por analogia, dentro do limite previsto na Lei nº



8.666.93. Ou rescindido em caso de término do contrato entre a contratante e o Município de Guarulhos.

13 – VEDAÇÃO DE SUBCONTRATAÇÃO

É vedada a subcontratação total ou parcial da execução do objeto, tendo em vista a contratação por notória especialização. A CONTRATADA também não poderá ceder ou transferir, no todo ou em parte, ainda que em função de reestruturação societária, fusão, cisão e incorporação, os direitos e obrigações decorrentes do contrato com a CONTRATANTE, inclusive, seus créditos.

14 – DECLARAÇÃO DE RELAÇÃO EMPREGATÍCIA

É importante que a contratada declare, por escrito, como anexo ao futuro contrato, o seguinte: Que em cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, durante a vigência do contrato não serão empregados, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, menores de dezoito anos, bem como não serão empregados, em qualquer trabalho, menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

15 – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

A proposta deverá obedecer aos seguintes critérios:

- a) O valor do objeto deverá ser cotado em moeda corrente nacional, devendo incluir todas as despesas, inclusive impostos e encargos sociais, previdenciários e trabalhistas incidentes em seu escopo de prestação de serviços;
- b) as características do objeto de forma clara e precisa, observadas as especificações constantes nesse Termo de Referência.
- c) serão desclassificadas Propostas com preços irrisórios e/ou inexequíveis, cabendo ao INSTITUTO DOM SAÚDE à faculdade de promover verificações ou diligências que se fizeram necessárias, objetivando a comparação da regularidade da cotação ofertada;

d) As propostas devem seguir o modelo abaixo com valores unitários de cada item para verificar o menor preço para apurar a proposta vencedora:

ITENS	SERVIÇOS	VALOR UNITÁRIO
1	DESJEJUM PACIENTE	
2	COLAÇÃO	
3	LANCHE COLABORADOR	
4	LANCHE DIRETORIA	
5	ALMOÇO ACOMPANHANTE	
6	ALMOÇO COLABORADOR	
7	ALMOÇO DIRETORIA	
8	ALMOÇO PACIENTE GERAL / PASTOSA / HIPER	
9	ALMOÇO PACIENTE LÍQUIDA / LEVE	
10	MERENDA PACIENTE GERAL / PASTOSA / HIPER	
11	MERENDA PACIENTE LÍQUIDA / LEVE	
12	JANTAR COLABORADOR	
13	JANTAR PACIENTE GERAL / PASTOSA / HIPER	
14	JANTAR PACIENTE LÍQUIDA / LEVE	
15	CEIA GERAL / PASTOSA / HIPER	
16	CEIA LIQUIDA / LEVE	



e) será julgada vencedora a proposta que ofertar o **MENOR PREÇO**, devendo o preço proposto incluir todos os custos diretos e indiretos pertinentes, cumprindo todos os requisitos técnicos previstos no Termo de Referência.

f) a empresa que apresentar a proposta com menor valor, terá que iniciar suas atividades no dia 15 de novembro de 2021, sob pena de desclassificação.

16 - APRESENTAÇÃO E ENTREGA DAS PROPOSTAS

As propostas deverão serem entregues **até as 16:00h** do **dia 08 de novembro de 2021**. As empresas devem apresentar no papel timbrado e em mídia digital no setor de contratos A/C do Marcello Monteverde nas dependências do Hospital Municipal de Urgência de Guarulhos - HMU, situado à Av. Tiradentes, 3392 – Jardim Bom Clima, Guarulhos – SP e/ou pelo e-mail compras.hmu@domsaude.org

Guarulhos/SP, 03 de novembro de 2021.