LICITAÇÃO ELETRÔNICA Nº 048/2021 – CSL/EMSERH

EDITAL DE LICITAÇÃO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2.951/2021 – EMSERH

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS E ESPECÍFICAS DESTINADAS À PACIENTES (ADULTOS E INFANTIS) E ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS (LEI FEDERAL Nº 8.069. DE 13/07/90 E LEI FEDERAL N.º 10.741, DE 01/10/03), ALÉM DE REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS AUTORIZADOS DAS UNIDADES DE SAÚDE (DE ACORDO COM A PORTARIA SES/MA N°448, DE 01 DE AGOSTO DE 2019), ASSEGURANDO UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, ENGLOBANDO A OPERACIONALIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE TODAS AS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO **HOSPITAL DE CUIDADOS INTENSIVOS – HCI**, UNIDADES HOSPITALARES ADMINISTRADAS PELA EMSERH.

EMPRESA PÚBLICA LICITANTE: EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES – EMSERH.

DATA E HORÁRIOS

Acolhimento das Propostas: às **15h30min** do dia **19/02/2021** até às 08h15min, **16/03/2021**, horário de Brasília-DF.

Abertura das Propostas: às 08h15min, **16/03/2021**, horário de Brasília-DF.

Disputa: às 08h30min, **16/03/2021**, horário de Brasília-DF.

Endereço: www.licitacoes-e.com.br

Licitação n° [856951]

AGENTE DE LICITAÇÃO: Francisco Assis do Amaral Neto

EQUIPE DE APOIO: Fernando Wlysses Filgueira da Conceição

SUMÁRIO

PREÂMBULO ----------03
1 – DO OBJETO ----------03
2 – RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS----------03
3 – DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS ----------03
4 – DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO ----------05
5 – DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E OBTENÇÃO DE ESCLARECIMENTOS ----------05
6 – DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO ----------06
7 – DO ENVIO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS ----------07
8 – DO INICIO DA SESSÃO PÚBLICA ----------09
9 – DA FORMULAÇÃO DOS LANCES E PROCEDIMENTO----------09
10 – DA NEGOCIAÇÃO E ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS----------11
11 – DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS ----------12
12 – DA HABILITAÇÃO ----------12
13 – DO ENCAMINHAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO E DA PROPOSTA----------17
14 – DO RECURSO ADMINISTRATIVO----------18
15 – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO----------19
16 – DA REVOGAÇÃO OU ANULAÇÃO DA LICITAÇÃO ----------20
17 – DA CONTRATAÇÃO ----------20
18 – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO----------21
19 – DO FISCAL DO CONTRATO----------21
20 – DO REEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANCEIRO ----------21
21 – DA REVISÃO DOS PREÇOS ----------21
22 – DO REAJUSTE DE PREÇOS ----------21
23 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS ----------22
24 – DAS CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS----------22
25 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS ----------22

LICITAÇÃO ELETRÔNICA Nº 048/2021 – CSL/EMSERH

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2.951/2021 - EMSERH

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREÂMBULO

A **Empresa Maranhense de Serviços Hospitalares**, neste ato designada **EMSERH**, através do Agente de Licitação que este subscreve, designado pela **Portaria nº 372, de 11 de setembro de 2020, publicada no Diário Oficial do Estado do Maranhão em 11 de setembro de 2020**, torna público para conhecimento dos interessados que realizará **LICITAÇÃO ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, sob o modo de Disputa Aberto, tendo em vista do que consta do **Processo Administrativo nº 2.951/2021-EMSERH**, conforme descrito neste Edital e seus anexos.

A licitação reger-se-á pelas disposições do **Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EMSERH**, disponível em **"www.emserh.ma.gov.br"**, da **Lei Estadual nº 9.529, de 23 de novembro de 2011**, da **Lei Estadual n° 10.403 de 29 de dezembro de 2015**, aplicando subsidiariamente a **Lei Federal n° 13.303, de 30 de junho de 2016** e **Lei Complementar n° 123 de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações.**

A licitação será processada exclusivamente por meio eletrônico, sendo necessário que as licitantes interessadas providenciem previamente o credenciamento junto ao **Banco do Brasil**, conforme orientações no **item 6** do Edital, por meio do site **www.licitacoes-e.com.br** para obtenção da chave de identificação e de senha.

O Edital e seus anexos, bem como o Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EMSERH encontram-se disponíveis no site da EMSERH **"www.emserh.ma.gov.br"**.

1. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

1.1. A presente Licitação Eletrônica tem por objeto contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento de dietas gerais e específicas destinadas à pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos (lei federal nº 8.069. de 13/07/90 e lei federal n.º 10.741, DE 01/10/03), além de refeições para funcionários autorizados das unidades de saúde (de acordo com a portaria SES/MA n°448, de 01 de agosto de 2019), assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção e distribuição, para atender as necessidades do **Hospital de Cuidados Intensivos – HCI**, unidade de saúde administrada pela Emserh.

1.2. Em caso de discordância entre as quantidades, unidade de fornecimento e especificações dos itens descritas no Termo de Referência (Anexo I) e Modelo da Proposta de Preços (Anexo II) deste Edital e as constantes no sistema ***Licitações-e***, prevalecerão as descritas no Termo de Referência (Anexo I) e Modelo da Proposta de Preços (Anexo II) deste Edital.

1.3. O valor total estimado da contratação será de **R$ 2.839.374,00** (dois milhões oitocentos e trinta e nove mil trezentos e setenta e quatro reais), conforme constante neste edital e seus anexos.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

Unidade Orçamentária:	21202

Unidade:	EMSERH
Despesa:	4-3-02-03-12- Fornecimento de Alimentação Hospitalar

3. DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

3.1. Os licitantes devem ater-se à fiel observância dos procedimentos estabelecidos neste Edital, podendo qualquer interessado acompanhar seu desenvolvimento, desde que não interfira de modo a perturbar ou impedir a realização dos trabalhos;

3.2. O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta do licitante vencedor, farão parte integrante do Contrato, independentemente de sua transcrição;

3.3. As exigências previstas no Termo de Referência (Anexo I) e seus anexos, **não elencadas** no **subitem 7.10** para a **Aceitabilidade da Proposta de Preços**, e no **item 12** para a **Habilitação do Licitante**, deste Edital, não serão levadas a efeito para fins de licitação, podendo o setor interessado solicitar-lhes o cumprimento como condição de contratação;

3.4. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Agente de Licitação em contrário.

3.5. No caso de alteração deste Edital no curso do prazo estabelecido para a abertura do certame, este prazo será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas e dos documentos de habilitação.

3.6. As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade, a celeridade do procedimento e a segurança da contratação.

3.7. Este Edital e seus Anexos estão à disposição dos interessados na página **www.emserh.ma.gov.br**_ou na sede da **Empresa Maranhense de Serviços Hospitalares – EMSERH**, situada na Avenida Borborema, quadra 16, nº 25, bairro Calhau, São Luís/MA, de segunda a sexta-feira, no horário de 08h00min às 11h00min e 13h00min às 16h00min., onde poderão ser consultados gratuitamente.

3.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, exclui-se o dia do início e inclui-se o dia do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente na **EMSERH**.

3.9. Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizado pela ICP-Brasil, nos termos da **Medida Provisória nº 2.200, de 24 de agosto de 2001**, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

3.10. Os licitantes que desejarem obter cópia dos documentos juntados aos autos, bem como vistas, deverão solicitar pessoalmente, junto à Ouvidoria da EMSERH, ou eletronicamente, através do sítio **www.acessoainformacao.ma.gov.br**.

3.11. É facultado ao Agente de Licitação:

a) É facultada ao Agente de Licitação ou Autoridade Competente da EMSERH, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente no envelope contendo a proposta ou envelope contendo a documentação, salvo os documentos ou informações de caráter elucidativo ou esclarecedores dos constantes do processo.

b) No julgamento da Proposta e da Documentação de Habilitação sanar erros ou falhas que não alterem a substância da Proposta, dos documentos e sua validade jurídica,

mediante despacho fundamentado, acessível a todos os interessados.

c) O Agente de Licitação, caso necessário, verificará, em sessão, a autenticidade dos documentos caso os mesmos sejam entregues em cópias simples, mediante a apresentação dos originais.

d) Relevar omissões puramente formais observadas na Documentação e na Proposta, desde que não contrariem a legislação e não comprometam a lisura da licitação.

e) Negociar em qualquer momento da Licitação os preços e condições da Proposta, visando aumentar as vantagens em favor da **EMSERH,** não podendo, porém, alterar o objeto ou condições de classificação e habilitação.

f) Delegar aos membros da Equipe de Apoio atribuições pertinentes ao processo.

g) Suspender os trabalhos da Sessão Pública para análise de documentos, realização de diligências e julgamento das propostas.

h) Adiar a Sessão Pública de abertura do certame por razões administrativas e ainda modificar o Edital, hipótese em que deverá proceder a divulgação, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação da Proposta.

i) Em qualquer fase da licitação, adiar sessões, assim como suspender os trabalhos, devendo promover o registro da suspensão e a convocação para a continuidade dos trabalhos em Ata circunstanciada da Sessão.

4. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar desta licitação os interessados que:

4.1.1. Tenham ramo de atividade compatível com o objeto licitado e que atendam a todas as exigências quanto à documentação e requisitos de classificação das propostas, constantes deste Edital e seus Anexos.

4.2. Estejam devidamente credenciados no Sistema **Licitações-e** do Banco do Brasil;

4.2.1.1. O Banco do Brasil atuará como provedor do sistema eletrônico;

4.2.2. Como requisito para participarem da Licitação Eletrônica, **em campo próprio do sistema eletrônico, manifestem o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação do presente Edital**;

4.2.2.1. Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de propostas serão de responsabilidade exclusiva do licitante, não sendo a CSL/EMSERH, em nenhum caso, responsável pelos mesmos, inclusive, pelas transações que forem efetuadas em nome do licitante, no Sistema Eletrônico, bem como não se responsabilizará por eventual desconexão;

4.3. Estará impedida de participar de licitações e de ser contratada pela EMSERH a empresa que se enquadrar em uma das hipóteses previstas no **art. 8º do RILC/EMSERH**.

4.4. Os interessados em participar das contratações devem se comprometer com os padrões éticos aceitos pela Instituição nos termos do Código de Conduta e Integridade da EMSERH divulgado por meio do seu sítio eletrônico.

5. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E OBTENÇÃO DE ESCLARECIMENTOS

5.1. Qualquer pessoa, física ou jurídica, é parte legítima para impugnar ou solicitar esclarecimentos ao Edital de licitação, por irregularidade, protocolizando o pedido até **05 (cinco) dias úteis** antes da data fixada para a abertura da licitação, devendo a EMSERH julgar e responder à impugnação, em até **03 (três) dias úteis antes da realização da sessão**.

5.1.1. A impugnação ou solicitação de esclarecimento poderão ser apresentadas na Sala da Comissão Setorial de Licitação - CSL da **EMSERH** ou enviadas por e-mail

(**csl@emserh.ma.gov.br** e/ou **amaral.neto@emserh.ma.gov.br**), em dias úteis e das 08h00min às 12h00min e 14h00min às 18h00min.

5.2. Decairá do direito de impugnar ou solicitar esclarecimentos nos termos do Edital de licitação perante a EMSERH, o licitante que não o fizer até o 5º (quinto) dia útil que anteceder a abertura da licitação, apontando as falhas ou irregularidades que viciariam esse Edital, hipótese em que a comunicação não terá efeito de recurso.

5.3. A interposição de impugnação ou de pedido de esclarecimentos não impedirá a licitante de participar do processo licitatório.

5.4. Havendo qualquer modificação no Edital decorrente de acolhimento de Impugnação ou não, que afete substancialmente a formulação das Propostas, a sessão de abertura do certame será suspensa e designada nova data para a realização do certame, com fixação do prazo igual ou maior ao inicialmente estabelecido.

5.5. Os prazos para impugnação e pedido de esclarecimento determinados neste Edital são decadenciais, portanto se formulados fora dos prazos estabelecidos serão considerados intempestivos.

5.6. As eventuais alterações aos termos do Edital serão disponibilizadas nas páginas **"www.emserh.ma.gov.br"** e **"www.licitacoes-e.com.br"** e na sede da **EMSERH**.

5.6.1. Ao acessar o Edital no site da **EMSERH** ou no sistema **Licitações-e**, o interessado estará ciente da necessidade de acompanhamento, nas páginas **www.emserh.ma.gov.br** e/ou **www.licitacoes-e.com.br,** de eventuais alterações, notificações e comunicações.

5.7. O Agente de Licitação, para resposta às impugnações formuladas ou aos pedidos de esclarecimentos recebidos, poderá auxiliar-se do apoio do setor responsável pela elaboração do Termo de Referência e ainda pela Assessoria Jurídica da **EMSERH**.

5.8. Em hipótese alguma serão aceitos entendimentos verbais entre interessados e o Agente de Licitação, sua Equipe de Apoio e demais servidores da **CSL/EMSERH**.

6. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

6.1. Para participar da Licitação Eletrônica, o licitante deverá fazer sua adesão e cadastrar seu(s) representante(s) conforme segue:

6.1.1. Se o fornecedor é correntista do Banco deverá:

a) Dirigir-se à sua agência de relacionamento e solicitar seu registro no sistema;

b) Firmar termo de adesão ao regulamento; e

c) Nomear representante(s) (pessoa física), que será(ão) registrado(s) no sistema e reconhecido(s) como legítimo(s) para realizar(em) negócios em seu nome e sob sua responsabilidade (Termo de Nomeação de Representante). Nos casos em que ele(s) não seja(m) correntista(s) do Banco, deverá(ão) fornecer cópia autenticada em cartório ou cópia e original da identidade, do CPF e comprovante de residência.

6.1.2. Se o fornecedor não é correntista do Banco deverá:

a) Dirigir-se a qualquer agência do Banco e solicitar seu registro no sistema;

b) Fornecer cópia autenticada em cartório ou original e cópia do Contrato Social, do CNPJ e dos documentos pessoais dos sócios;

c) Firmar Termo de Adesão ao Regulamento; e

d) Nomear representante(s) (pessoa física), que será(ão) registrado(s) no sistema e reconhecido(s) como legítimo(s) para realizar(em) negócios em seu nome e sob sua responsabilidade (Termo de Nomeação de Representante). Nos casos em que ele(s) não seja(m) correntista(s) do Banco, deverá(ão) fornecer cópia autenticada em cartório ou cópia e original da identidade, do CPF e comprovante de residência.

6.1.3. O **Termo de Adesão ao Regulamento** e o **Termo de Nomeação de Representante** podem ser obtidos na página do Licitações-e, na *Internet*, opção "**Solicitação de Credenciamento no Licitações-e**", ou diretamente nas agências do Banco.

6.1.4. Ao preencher o formulário disponível na *Internet* o fornecedor faz apenas o seu pré-cadastro. A agência do Banco do Brasil de sua escolha fará contato para complemento e efetivação do cadastramento.

6.1.5. A partir do cadastramento, o usuário e seus representantes estarão habilitados para acessarem as funcionalidades que lhe couberem no Licitações-e.

6.1.6. O credenciamento do interessado no Sistema Licitações-e poderá ser realizado pela internet por meio do link "**www.licitacoes-e.com.br/aop/solicitar-credenciamento.aop"**.

6.2. O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade do licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a CSL/EMSERH, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que provocados por terceiros.

7. DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS

7.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcado para acolhimento das propostas, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

7.1.1. A proposta de preços, contendo as especificações detalhadas do objeto ofertado, deverá ser elaborada e enviada em formulário específico, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico;

7.2. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras as propostas e lances.

7.3. Ao oferecer sua proposta no sistema eletrônico, o licitante deverá:

a) Consignar o(s) preço(s) proposto(s) para o(s) item(s) ofertado(s) em real(s), junto ao(s) qual(is) considerar-se-ão todas as despesas incidentes sobre o objeto licitado (tributos, seguros, fretes e encargos de qualquer natureza);

b) Preencher, obrigatoriamente, o campo **"INFORMAÇÕES ADICIONAIS"**, com a especificação dos produtos/serviços, atendendo a todas as exigências discriminadas neste **Edital e seus anexos**, com a descrição precisa do que pretende ofertar, podendo complementar as informações encaminhando via sistema, através de **arquivos (documentos) anexos à proposta, vedada a identificação da Licitante.**

7.4. Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

7.5. O licitante não poderá alegar erros ou omissões praticados na proposta, com o intuito de acrescer o valor proposto ou desviar-se de obrigações previstas neste Edital.

7.6. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública desta Licitação Eletrônica, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

7.7. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

7.8. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

7.9. Os itens de propostas que eventualmente contemplem objeto que não correspondam às especificações contidas no **Termo de Referência (Anexo I)**, deste Edital serão desconsiderados;

7.10. A **Proposta de Preços readequada ao valor final (Anexo II)** deverá ser apresentada em **01 (uma) via**, impressa em papel timbrado da licitante, em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, devidamente datada, assinada e rubricadas todas as folhas pelo representante legal da licitante proponente e seu responsável técnico, com o seguinte conteúdo, de **apresentação obrigatória:**

a) **Número da Licitação, razão social do proponente**, número do CNPJ/MF, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail), este último se houver, para contato, bem como dados bancários tais como: nome e número do Banco, agência e conta corrente para fins de pagamento;

b) **Nome completo do responsável** pela assinatura do contrato, números do CPF e Carteira de Identidade e cargo na empresa;

c) **Descrição detalhada do objeto** da presente licitação, em conformidade com as especificações constantes neste **Edital e seus Anexos;**

d) **Proposta de preços** com indicação do preço unitário e total de cada item, preço total da proposta, em algarismo e total da proposta, em algarismo e por extenso, em Real (R$), com no máximo **02 (dois)** algarismos após a vírgula, sendo considerados fixo e irreajustável, já incluídos os lucros e todas as despesas incidentes, essenciais para a entrega dos materiais objeto desta licitação;

d.1) Os valores unitários e totais propostos para os itens não poderão ser superiores aos valores unitários e totais estimados pela **EMSERH**, constantes do Modelo de Proposta de Preços, **ANEXO II** deste Edital.

e) **Prazo de validade da proposta**: não inferior a **120 (cento e vinte) dias**, a contar da data da abertura do certame;

f) **Local de Execução dos Serviços:** Informar prazo estabelecido no Termo de Referência (Anexo I);

g) **Prazo de Início da prestação dos serviços:** Informar prazo estabelecido no Termo de Referência (Anexo I);

h) **Prazo do prazo da vigência:** Informar prazo estabelecido no Termo de Referência (Anexo I);

i) **Declaração Conjunta,** conforme **Anexo III;**

7.10.1. Por ocasião da entrega da proposta final, a mesma deverá conter as alíneas contidas no item anterior (7.10);

7.11. Caso os prazos de validade da proposta, prazo de início da prestação dos serviços e local da prestação dos serviços sejam omitidos da Proposta de Preços, o Agente de Licitação entenderá como sendo iguais aos previstos no **subitem 7.10**, respectivamente, **alíneas** "**e**", "**g**" e "**h**".

7.12. Nos preços ofertados deverão já estar considerados e inclusos todos os custos diretos e indiretos, encargos, tributos, transporte, seguros, contribuições e obrigações sociais, trabalhistas e previdenciárias e outros necessários ao cumprimento integral do objeto desta Licitação.

7.12.1. A inadimplência da licitante, com referência aos encargos estabelecidos no item anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento a EMSERH, nem poderá onerar o objeto desta licitação, razão pela qual a licitante vencedora renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com a

EMSERH.

7.12.2. Quaisquer tributos, despesas e custos omitidos ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, ainda que não tenham causado a desclassificação da proposta por preço inexequível. Nestes casos, a Administração não deferirá pedidos de acréscimo, devendo a licitante vencedora prestar os serviços sem ônus adicionais.

7.13. A simples irregularidade formal, que evidencie lapso isento de má-fé, e que não afete o conteúdo ou a idoneidade da proposta não será causa de desclassificação.

7.14. Não serão admitidas alterações nas condições estabelecidas, uma vez recebidas as propostas, exceto no caso de nova disputa por meio de lances inseridos no sistema eletrônico, conforme previsto neste Edital;

7.15. Não se admitirá proposta que apresentar alternativa de preços.

7.16. Os preços propostos serão fixos e irreajustáveis.

7.17. Após a apresentação da proposta não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fatos supervenientes e aceitos pelo Agente de Licitação.

7.17.1. A proponente não poderá desistir do lance e/ou proposta já ofertada, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste Edital e no RILC/EMSERH;

7.18. A licitante que não mantiver sua Proposta ficará sujeita às penalidades estabelecidas neste Edital e no RILC/EMSERH;

7.19. Caso a convocação para contratação não seja emitida dentro do período de validade da proposta, os licitantes ficam liberados dos compromissos assumidos, sendo que a EMSERH poderá solicitar a prorrogação do prazo de validade por mais **120 (cento e vinte)** dias consecutivos.

8. DO INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA

8.1. A abertura da sessão pública desta Licitação Eletrônica, conduzida pelo Agente de Licitação, ocorrerá na data e hora indicadas no preâmbulo deste Edital e no sítio ***www.licitacoes-e.com.br***.

8.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o Agente de Licitação e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

8.3. O licitante deverá acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública da Licitação Eletrônica, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão, seja qual for o motivo.

9. DA FORMULAÇÃO DE LANCES E PROCEDIMENTO

9.1. Aberta a etapa competitiva (Sessão Pública de Lances), no horário previsto no preâmbulo, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor;

9.1.1. Os lances deverão ser ofertados pelo **MENOR PREÇO POR LOTE**, sendo vencedor nesta fase o licitante que auferir o **MENOR PREÇO POR LOTE.**

9.2. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos;

9.3. Somente serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente ofertado pelo licitante;

9.4. Durante a Sessão Pública da Licitação Eletrônica, os licitantes serão informados em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedado à identificação do seu detentor;

9.5. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

9.6. Durante a fase de lances, o Agente de Licitação poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

9.7. Se ocorrer a desconexão do Agente de Licitação no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

9.8. Quando a desconexão do Agente de Licitação persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão da Licitação na forma eletrônica poderá ser suspensa e reiniciada somente após comunicação aos licitantes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação.

9.9. O Agente de Licitação analisará e decidirá quanto à suspensão da Licitação, quando verificar circunstâncias que resultem em transtornos ou impedimentos ao regular andamento da etapa competitiva do certame.

9.10. O licitante poderá apresentar, durante a disputa, lances intermediários.

9.10.1. São considerados lances intermediários aqueles iguais ou superiores ao menor lance já ofertado e inferiores ao último lance dado pelo próprio licitante.

9.11. O encerramento da etapa de lances da sessão pública será iniciado por decisão do Agente de Licitação. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de **até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado**, findo o qual será **automaticamente** encerrada a recepção de lances.

9.12. CRITÉRIOS DE DESEMPATE

9.12.1. Em caso de empate entre 02 (duas) ou mais propostas, serão utilizados, na ordem em que se encontram enumerados, os seguintes critérios de desempate:

a) Disputa final, em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta fechada, em ato contínuo ao encerramento da etapa de julgamento; **(aplicável somente para as licitações sob o modo de disputa fechado, conforme art. 94, parágrafo único do RILC/EMSERH).**

b) Critérios estabelecidos no art. 3º da Lei nº 8.248, de 23 de outubro de 1991, e no § 2º do art. 3º da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993;

c) Sorteio; **(aplicável somente para as licitações sob o modo de disputa aberto, conforme art. 95 do RILC/EMSERH).**

9.12.2. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas, atendidas todas as condições estipuladas neste Edital, contenham valores exatamente iguais.

9.12.3. A disputa final citada na **aliena "a" do subitem 8.12.1** será realizada em ato contínuo ao encerramento da sessão de disputa de lances entre os licitantes empatados em primeiro lugar;

a) Os licitantes que se encontrem na situação de empate poderão, **no prazo decadencial de 10 (dez) minutos**, apresentar um novo **lance fechado** por meio da opção **"Enviar Lance de Desempate"**, disponível no resumo do lote da licitação, fora da sala de disputa no licitações-e.

9.12.4. Para fins de classificação final, será sempre considerado o menor lance dentre os apresentados pelo licitante, incluindo eventual lance de desempate.

9.12.5. Caso persista o empate após a aplicação de todos os critérios anteriores ao sorteio, este último será realizado em ato público, mediante comunicação formal do dia,

hora e local, feita com antecedência mínima de **2 (dois) dias úteis**, no próprio ambiente eletrônico da licitação, no Chat de Mensagens do item ou lote.

a) Decorridos 30 (trinta) minutos da hora marcada, sem que compareçam os interessados, o sorteio será realizado a despeito das ausências.

9.12.6. Em caso de empate nas demais colocações, será observada a ordem cronológica dos lances, tendo prioridade, em eventual convocação, o licitante cujo lance tenha sido recebido e registrado antes.

9.13. DO DIREITO DE PREFERÊNCIA PARA MEI / ME / EPP.

9.13.1. Será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as MEI / ME / EPP, conforme previsto na Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Estadual n° 10.403/2015.

9.13.2. A identificação do licitante como MEI / ME / EPP, será confirmada após o encerramento da fase de lances.

9.13.3. Entende-se por empate aquelas situações em que, observado o disposto nos itens seguintes, as propostas apresentadas pelas MEI / ME / EPP sejam iguais ou até **10% (dez por cento)** superiores à proposta melhor classificada.

9.13.4. Para efeito de aplicação do critério de desempate para MEI / ME / EPP, proceder-se-á da seguinte forma:

a) Após o encerramento dos lances, a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada será convocada para, caso seja de seu interesse, apresentar nova proposta, a qual deverá ser feita no prazo máximo de **05 (cinco) minutos** a partir da convocação, sob pena de preclusão do direito. Caso ofereça proposta inferior à melhor classificada, passará à condição de primeira classificada do certame;

b) Não ocorrendo interesse da MEI / ME / EPP em exercer o direito de preferência, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do **subitem 9.13.3** deste Edital, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

9.13.5. Na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem anterior, voltará à condição de 1ª (primeira) classificada, a empresa autora da proposta melhor classificada originalmente.

9.13.6. O disposto nos **subitens 9.13.3** e **9.13.4** relativos ao direito de preferência previsto pela Lei Complementar nº 123/2006, somente se aplicará quando a proposta melhor classificada não tiver sido apresentada por MEI / ME / EPP.

10. DA NEGOCIAÇÃO E ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS

10.1. O Agente de Licitação poderá encaminhar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.

10.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

10.3. Confirmada a efetividade do lance ou proposta que obteve a primeira colocação na etapa de julgamento, ou que passe a ocupar essa posição em decorrência da desclassificação/recusa de outra que tenha obtido colocação superior, o Agente de Licitação deverá negociar condições mais vantajosas com quem o apresentou.

a) A negociação deverá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem inicialmente estabelecida, quando o preço do primeiro colocado, mesmo após a negociação, permanecer acima do orçamento estimado.

10.4. Se depois de adotada a providência referida na alínea "a" deste subitem não for obtido valor igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação, será revogada a licitação.

11. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

11.1. No julgamento das propostas, a classificação se dará em ordem crescente dos preços apresentados, sendo considerada vencedora a proposta que cotar o **MENOR PREÇO POR LOTE**, para o objeto licitado;

11.2. Após o término da fase de lances e análise da proposta detentora do menor preço, serão **desclassificadas** as propostas que:

a) Contenham vícios insanáveis;
b) Descumpram especificações técnicas constantes do instrumento convocatório;
c) Apresentem preços manifestamente inexequíveis;
d) Após esgotada a fase de lances e de negociação, se encontrem acima do orçamento estimado para a contratação;
e) Não tenham sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela EMSERH;
f) Apresentem desconformidade com outras exigências do instrumento convocatório, salvo se for possível a acomodação a seus termos antes da adjudicação do objeto e sem que se prejudique a atribuição de tratamento isonômico entre os licitantes.

11.3. Caso entenda que o preço é inexequível, o Agente de Licitação deverá antes de desclassificar a oferta, estabelecer prazo para que o licitante demonstre a exequibilidade de seu preço, através de:

a) planilha de custos elaborada pelo próprio licitante, sujeita a exame pela Administração;
b) contrato, ainda que em execução, com preços semelhantes.

11.3.1. A licitante que ofertar preço considerado inexequível pelo Agente de Licitação e que não demonstre posteriormente sua exequibilidade, se sujeita às penalidades administrativas pela não manutenção da proposta.

11.3.2. Confirmada a inexequibilidade, o Agente de Licitação poderá reabrir a licitação convocando sessão pública para dar continuidade ao certame.

11.4. Após a apresentação da proposta não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fatos supervenientes e aceitos pelo Agente de Licitação.

11.5. Após análise e aceitação da proposta, o Agente de Licitação verificará a habilitação e, em seguida, anunciará o licitante vencedor.

11.6. Na hipótese da proposta ou do lance de menor valor não ser aceito ou se o licitante vencedor desatender às exigências habilitatórias, o Agente de Licitação examinará a proposta ou lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação na ordem de classificação, segundo o critério do menor preço, e assim sucessivamente até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital, observado, no que for pertinente, os dispositivos da LC nº 123/06.

12. DA HABILITAÇÃO

12.1. Os documentos devem ser apresentados em nome do licitante, com o número do CNPJ e endereço respectivos observado o seguinte:

a) Se o licitante for MATRIZ, todos os documentos devem estar em nome da MATRIZ;
b) Se o licitante for FILIAL, todos os documentos devem estar em nome da FILIAL;

b.1) Na hipótese de FILIAL, será aceita a apresentação de documentos que, pela própria natureza, comprovadamente são emitidos em nome da MATRIZ**.**

12.1.1. Serão aceitas como prova de regularidade emitida pelos órgãos competentes as **certidões negativas e as certidões positivas com efeitos de negativa**.

12.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em **nome da empresa licitante** e também de seu **sócio majoritário**, por força do **art. 12 da Lei Federal nº 8.429/1992**, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

12.1.3. Constatada a existência de sanção, o Agente de Licitação reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

12.2. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA:

a) **Documento de Identificação** do(s) Sócio(s) Administrador(es) ou do Empresário Individual;

b) **Prova de Inscrição** no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), ou no caso de pessoa física, prova de inscrição no CPF – Cadastro de Pessoa Física;

c) **No caso de empresário individual**, deverá apresentar a inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

d) **Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, na forma da Resolução CGSIM nº 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio **www.portaldoempreendedor.gov.br**;

e) **No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI** deverá apresentar o ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

f) **No caso de sociedade simples**, deverá apresentar a inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

g) **No caso de ser o participante sucursal, filial ou agência**, deverá apresentar a Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera com averbação no Registro onde tem sede o participante;

h) **No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País**, deverá apresentar o Decreto de autorização;

12.2.1. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

12.2.2. O objeto social especificado nos documentos acima determina a participação da Empresa nas licitações promovidas pela EMSERH, devendo ser totalmente compatível com o objeto licitado.

12.3. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

12.3.1. As licitantes ficarão obrigadas a apresentar **Atestado(s) e/ou Declaração (ões) de Capacidade Técnica**, em nome da MATRIZ ou FILIAL da empresa licitante, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, **comprovando que a licitante executou ou executa (prazo mínimo de 03 meses) serviços na produção e distribuição de alimentos e nutrição hospitalar**, compatíveis com o objeto desta Licitação, **devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, na forma estabelecida na Resolução Nº 510/2012 do Conselho Federal de Nutrição**.

a) Justifica-se o atestado de capacidade técnica, devido ao objeto do termo ser de grande complexidade operacional, embora seja serviço comum uma vez que é

possível estabelecer, para efeito de julgamento das propostas, mediante especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto.

b) O atestado deverá ser impresso em papel timbrado do eminente, constando seu CNPJ e endereço completo, devendo ser assinado por seus sócios, diretores, administradores, procuradores, gerentes ou servidor responsável, com expressa indicação de seu nome completo e cargo/função.

c) Comprovante de que a **Licitante possui experiência comprovada na produção e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar equivalente à um percentual de no mínimo 30%** do objeto previsto neste Termo de Referência. A experiência se comprovará por meio de cópias de contratos de serviços prestados, podendo estes serem somados.

12.3.2. Comprovante de **REGISTRO OU INSCRIÇÃO** da empresa junto ao **Conselho Regional de Nutricionistas (CRN)** com jurisdição sobre o domicílio da sede da licitante

12.3.3. DECLARAÇÃO FORMAL DE DISPONIBILIDADE do aparelhamento técnico adequado e do elenco básico de insumos essenciais para o cumprimento do objeto;

12.3.4. DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA do Termo de Referência;

12.3.5. DECLARAÇÃO da licitante de que vistoriou e tomou conhecimento das condições das instalações das Unidades de Saúde onde serão prestados os serviços, **ou DECLARAÇÃO** da licitante de que tem conhecimento das condições das instalações da Contratante onde serão prestados os serviços, conforme modelos nos **Anexos I-D** e **I-E** do Termo.

12.3.6. ALVARÁ da Vigilância Sanitária competente (Município ou Estado) da sede da licitante.

12.3.7. DA VISITA TÉCNICA / VISTORIA

16.1.1. A licitante poderá vistoriar o local onde será executado o serviço, examinando as áreas, tomando ciência do estado de conservação, características e eventuais dificuldades para execução dos serviços.

16.1.2. A vistoria não é de caráter obrigatório, podendo a empresa Licitante participar de todo o certame, mesmo que não vistorie o local, devendo preencher a declaração formal de dispensa, conforme modelo constante no **Anexo I-D.**

16.1.3. A Licitante que optar pela não vistoria do local não poderá, em hipótese alguma, descumprir qualquer regra, decisão e acordo consequente deste Termo e de sua Proposta. A Licitante que não vistoriar o local será tratada nas mesmas condições daquela que vistoriou.

16.1.4. A Licitante que optar pela vistoria deverá agendá-la em dias úteis, das 08h00min às 12h00min e das 14h00min às 18h00min, na **Diretoria Clínica da EMSERH**, devendo ser efetivada em **até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a sessão pública**. A Licitante deverá preencher um Termo de Vistoria, conforme modelo do **ANEXO I-E** do Edital;

12.4. DA CAPACIDADE ECONÔMICA E FINANCEIRA:

12.4.1. Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de **execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física**, com data não excedente a **120 (cento e vinte) dias** de antecedência da data de sua emissão/expedição, quando não vier expresso o prazo de validade na certidão.

a) Na impossibilidade da emissão da certidão a que se refere o **subitem anterior**, deve ser apresentada pelo licitante o **Plano de Recuperação acolhido judicialmente, na forma do art. 58 da Lei n° 11.101/2005**.

12.4.2. Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis (Demonstração do Resultado do Exercício – DRE) do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa.

a) As **empresas obrigadas ou as que optam voluntariamente** pela elaboração das Demonstrações Contábeis por meio da Escrituração Contábil Digital – ECD, nos termos da IN RFB nº 1.774 de 22 de dezembro de 2017, terão que apresentar, até o último dia útil do mês de maio, as Demonstrações Contábeis do penúltimo exercício encerrado, após esta data é obrigatória à apresentação das Demonstrações Contábeis do último exercício encerrado;

a.1) As empresas indicadas na **alínea anterior** deverão observar o disposto no **subitem 12.5.2.1, alínea "e"**.

b) As **empresas não obrigadas** à elaboração das Demonstrações Contábeis por meio da Escrituração Contábil Digital – ECD, terão que apresentar, até 30 de abril, as Demonstrações Contábeis do penúltimo exercício encerrado, após esta data é obrigatória a apresentação das Demonstrações Contábeis do último exercício encerrado.

c) A comprovação de boa situação financeira da empresa licitante será demonstrada através de índice financeiro utilizando-se as fórmulas abaixo, cujos resultados deverão estar de acordo com os valores estabelecidos:

$$\boldsymbol{ISG} = \frac{Ativo\ Total}{Passivo\ Circulante + Exigível\ a\ Longo\ Prazo} \geq 1{,}00$$

$$\boldsymbol{ILG} = \frac{Ativo\ Circulante + Realizável\ a\ Longo\ Prazo}{Passivo\ Circulante + Exigível\ a\ Longo\ Prazo} \geq 1{,}00$$

$$\boldsymbol{ILC} = \frac{Ativo\ Circulante}{Passivo\ Circulante} \geq 1{,}00$$

c.1) O **Índice de Solvência Geral (ISG)** expressa o grau de garantia que a empresa dispõe em Ativos (totais), para pagamento do total de suas dívidas. Envolve além dos recursos líquidos, também os permanentes.

c.2) O **Índice de Liquidez Geral (ILG)** indica quanto a empresa possui em disponibilidades, bens e direitos realizáveis no curso do exercício seguinte para liquidar suas obrigações, com vencimento neste mesmo período.

c.3) O **Índice de Liquidez Corrente (ILC)** indica quanto a empresa possui em recursos disponíveis, bens e direitos realizáveis a curto prazo, para fazer face ao total de suas dívidas de curto prazo.

c.4) Para os três índices (ISG, ILG e ILC), o resultado **"maior ou igual a 1"** é indispensável à comprovação da boa situação financeira, sendo certo que, quanto maior o resultado, melhor será a condição da empresa.

c.5) O atendimento aos índices estabelecidos neste Edital, demonstrará uma situação EQUILIBRADA da licitante. Caso contrário, o desatendimento dos índices, revelará uma situação DEFICITÁRIA da empresa, **colocando em risco**

a execução do contrato.

d) As empresas que apresentarem resultado menor do que o exigido, quando de sua habilitação deverão comprovar, considerados os riscos para a administração, **Capital Social** e/ou **Patrimônio Líquido** no valor mínimo de **10% (dez por cento)** do valor da contratação admitidas à atualização para a data de apresentação da proposta através de índices oficiais.

e) As Demonstrações Contábeis devem ser referentes a um exercício completo, exceto o **Balanço de Abertura** que será apresentado por empresas constituídas no **exercício em curso**.

f) Na hipótese de alteração do Capital Social, após a realização do Balanço Patrimonial, a licitante deverá apresentar documentação de alteração do Capital Social, devidamente registrada na Junta Comercial ou Entidade em que o Balanço foi arquivado.

12.4.2.1. As **demonstrações contábeis** deverão ser "apresentadas na forma da Lei", nas seguintes situações e condições, sendo obedecidas as formas de publicação, de acordo com a legislação aplicável a cada caso, e previsto neste instrumento convocatório, devendo observar e apresentar, nos termos das alíneas que seguem:

a) Publicados na imprensa oficial da União, ou do Estado, ou do Distrito Federal, ou outro jornal de grande circulação da sede ou domicílio do licitante, conforme art. 289 da Lei Federal nº 6.404/1976, **OU**;

b) Registrados e arquivados na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante**, OU;**

c) Por cópia dos Termos de Abertura e de Encerramento do Livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante, conforme legislação vigente **OU**;

d) Registrados no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da sede ou domicílio do licitante para as sociedades simples **OU**;

e) Na forma do Sistema de Escrituração Pública Digital – SPED, instituído pelo Decreto Federal n° 6.022, de 22 de janeiro de 2007, acompanhado da cópia do recibo de entrega da escrituração contábil digital – SPED CONTÁBIL, nos termos de Instrução Normativa editada pela Secretaria da Receita Federal do Brasil.

12.4.3. A licitante que declarar ser enquadrada como ME / EPP deverá apresentar a **Demonstração do Resultado do Exercício – DRE do último exercício social** para fins de confirmação da declaração prestada em consonância com o disposto nos incisos I e II do art. 3° da LC n° 123/2006 e Jurisprudência do TCU[1]. A prestação de declaração falsa ou indevida de MEI / ME / EPP neste certame ensejará a inabilitação da licitante.

12.5. DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

12.5.1. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de **certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN**), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à **Seguridade Social** / **INSS**, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

[1] Acórdãos ns° 1.370/2015 – Plenário, 1.677/2018 – Plenário e 61/2019 - Plenário

12.5.2. **Prova de situação regular** perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, através de apresentação do **CRF** - **Certificado de Regularidade do FGTS;**

12.5.3. **Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual** do domicílio ou sede da licitante, mediante a:

a) Certidão Negativa de Débitos Fiscais, e;

b) Certidão Negativa de Inscrição de Débitos na Dívida Ativa;

c) Quando a prova de regularidade de que trata a **alínea "c"** for comprovada mediante a apresentação de **uma única certidão**, e dela não constar expressamente essa informação, deverá a licitante demonstrar com documentação hábil essa condição, observado o disposto no **subitem 12.9 deste Edital**.

12.5.4. **Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal**, se houver, relativo **às empresas sediadas no estado do Maranhão**, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

12.5.5. **Prova de regularidade junto ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS**, disponível no sítio eletrônico **www.portaldatransparencia.gov.br/sancoes**.

12.5.6. No momento do exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada provisoriamente em primeiro lugar, **o Agente de Licitação verificará o eventual descumprimento das condições de participação**, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF;

b) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica / TCU disponível em **(https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/).** A consulta consolidada inclui a Certidão Negativa de Licitantes Inidôneos do TCU, Consulta do Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade do CNJ e Consulta ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS.

12.5.7. **Prova de inexistência de débitos** inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT**, apenas em procedimentos cujo objeto contemple parcial ou integralmente terceirização ou utilização de mão de obra.

12.5.7.1. As **MEI / ME / EPP** deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação da **Regularidade Fiscal** e/ou **Trabalhista**, mesmo que esta apresente alguma restrição.

a) Havendo alguma restrição na comprovação da **regularidade fiscal** e **trabalhista**, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa. (art. 43, §4º da LC 123/2006);

b) A não regularização da documentação de **Regularidade Fiscal e Trabalhista**, no prazo previsto no **subitem anterior**, implicará decadência do direito à contratação, **sem prejuízo das sanções previstas neste Edital**, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

c) Na hipótese da não contratação de **MEI / ME / EPP**, o objeto licitado poderá ser registrado em favor da proposta originalmente classificada em primeiro lugar.

13. DO ENCAMINHAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO E DA PROPOSTA

13.1. A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá encaminhar a **"proposta ajustada ao lance final",** bem como os "**documentos de habilitação"**, por meio do menu **"opções"** e depois **"incluir anexo proposta"** no sistema **Licitações-e** ou através dos e-mails **"csl@emserh.ma.gov.br"** ou **"amaral.neto@emserh.ma.gov.br"** no prazo de até **24 (vinte e quatro) horas após convocação** do **Agente de Licitação** via chat, podendo ser prorrogado por igual período mediante apresentação de justificativa/solicitação da licitante e aceita pelo **Agente de Licitação.**

13.1.1. Os documentos remetidos por uma das formas prevista no subitem anterior **poderão** ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, no prazo máximo de 03 (três) dias uteis a contar do próximo dia útil após a solicitação do Agente de Licitação via chat.

13.1.1.1. Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados pelo Agente de Licitação, deverão ser encaminhados ao Protocolo da Comissão Setorial de Licitação – CSL da EMSERH, localizado na **Av. Borborema, Quadra n° 16, n° 25, Bairro Calhau - São Luís/MA, CEP: 65.071-360**.

13.1.1.2. A licitante que desejar ter vistas aos documentos apresentados deverá encaminhar requerimento para os e-mails indicados no subitem 13.1 deste Edital.

13.2. O licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada nesta seção, será desclassificado e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

13.3. Os documentos necessários ao certame poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por empregado vinculado à Comissão de Licitação, ou autenticado digitalmente, ou publicação em órgão da imprensa oficial, conforme art. 114 do RILC/EMSERH.

a) No caso de autenticação através da CSL/EMSERH, somente serão aceitos os **documentos originais** para fins de comprovação da autenticidade das cópias[2].

13.4. Os documentos extraídos via Internet somente serão considerados válidos após a confirmação da autenticidade através do site do órgão emitente.

14. DO RECURSO ADMINISTRATIVO

14.1. Encerrado o julgamento e declarado(s) o(s) vencedor(es), qualquer licitante poderá **manifestar intenção de recorrer**, via sistema eletrônico e dentro do prazo de **24 (vinte e quatro) horas**, em seguida será concedido o prazo de **5 (cinco) dias úteis** para a apresentação das **RAZÕES RECURSAIS**, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar **CONTRARRAZÕES** em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, estando assegurada vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses;

14.1.1. Qualquer licitante poderá **manifestar intenção de recorrer** por meio do Menu "Opções" >consultar lotes >consultar recurso >registrar intenção de recurso;

14.1.2. A falta de manifestação imediata de interpor recurso, no momento da sessão desta licitação, importará na decadência do direito de recurso e adjudicação do objeto à(s) licitante(s) declarada(s) vencedora(s).

14.1.3. As **razões do recurso** bem como as **contrarrazões** deverão ser encaminhadas por meio do endereço eletrônico **"csl@emserh.ma.gov.br"**, com cópia para **"amaral.neto@emserh.ma.gov.br"** ou **protocolados** na Sala da **Comissão**

[2] Acórdão 801/2004 - Plenário TCU

Setorial de Licitação - CSL, localizada na Avenida Borborema, Quadra n° 16, n° 25, Calhau. CEP: 65.071-360 – São Luís/MA, de 2ª a 6ª feira, no horário das 08h00min às 12h00min e 13h00min às 17h00min;

14.2. O recurso que versar sobre habilitação/inabilitação ou sobre classificação/desclassificação de propostas terá efeito suspensivo, podendo a autoridade competente, motivadamente e presentes razões de interesse público, atribuir ao recurso interposto eficácia suspensiva aos demais recursos.

14.3. Os recursos meramente protelatórios serão sujeitos à aplicação da penalidade prevista no inciso III do artigo 213, conforme disciplina o art. 219 do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EMSERH.

14.4. O recurso será dirigido ao **Presidente da EMSERH**, por intermédio do Agente de Licitação, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, devendo, neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de **10 (dez) dias úteis**, contado do recebimento do recurso.

14.5. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na **Comissão Setorial de Licitação – CSL/EMSERH**, no endereço indicado no preâmbulo deste Edital;

14.6. Caberá recurso administrativo, à Instância Superior, em única fase recursal, da decisão da autoridade competente que, por recusa injustificada à assinatura do contrato ou por descumprimento contratual, rescindir o instrumento contratual nos casos nele especificados ou aplicar as penas de advertência, suspensão temporária ou de multa, no prazo de **10 (dez) dias úteis a contar da intimação da decisão.**

14.6.1. O recurso será dirigido à Instância Superior, por intermédio da autoridade que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão ou, não sendo o caso, fazê-lo subir devidamente informado.

14.6.2. Nas hipóteses do **subitem 14.6** deste Edital, o recurso administrativo não possuirá efeito suspensivo, salvo disposição legal em contrário.

14.6.3. A autoridade recorrida poderá, de ofício ou a pedido, havendo motivado receio de prejuízo de difícil ou incerta reparação decorrente da execução, conferir efeito suspensivo ao recurso.

14.6.4. A interposição do recurso administrativo ensejará preclusão para quaisquer outras manifestações da empresa interessada sobre a decisão da qual foi intimada.

14.6.5. O recurso não será conhecido quando interposto:

a) Intempestivamente;
b) Por quem não seja parte sucumbente no processo;
c) Após exaurida as instâncias administrativas do processo;

14.6.6. Não caberá pedido de reconsideração nas decisões das hipóteses do **subitem 14.6** deste Edital, bem como nas decisões da Instância Superior.

14.7. Caberá recurso, no mesmo prazo previsto no **subitem 14.1 deste Edital**, contra a decisão da autoridade competente que:

a) suspender ou cancelar ata de registro de preços;
b) indeferir, suspender ou cancelar registro cadastral;
c) indeferir pré-qualificação.

14.8. Decairá do direito de impugnar perante a Administração, os termos desta licitação, aquele que os aceitando sem objeção, venha apontar, depois do julgamento, falhas ou

irregularidades que a viciariam, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

15. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

15.1. O objeto desta **Licitação Eletrônica** será Adjudicado pelo **Agente de Licitação**, ao(s) vencedor(es) dos itens/lotes quando não houver interposição de recurso administrativo.

15.1.1. Havendo interposição de recurso, o ato de Adjudicação deverá ser efetivado pelo Presidente da EMSERH.

15.2. A Homologação desta **Licitação Eletrônica** compete ao **Presidente da EMSERH**.

16. DA REVOGAÇÃO OU ANULAÇÃO DA LICITAÇÃO

16.1. Quanto a Administração manifestar interesse em revogar ou anular licitação, no caso de iniciada a fase de apresentação de lances ou propostas, referida no inciso III do artigo 42 do RILC/EMSERH, será concedido o prazo de **03 (três) dias úteis, a contar da data da divulgação do interesse**, para que os licitantes manifestem interesse em contestar o respectivo ato**.**

16.2. Além das hipóteses previstas no artigo 98, §3° e no artigo 187, §2°, inciso II, ambos do RILC/EMSERH, o Presidente da EMSERH poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado.

16.2.1. A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar, observado o subitem 16.2.2.

16.2.2. A nulidade da licitação induz à do contrato.

16.2.3. O disposto nos subitens 16.2, 16.2.1 e 16.2.2 aplica-se, no que couber, aos atos por meio dos quais se determine a contratação direta.

17. DA CONTRATAÇÃO

17.1. Homologado o resultado da licitação, a EMSERH convocará o licitante vencedor para, no prazo de **5 (cinco) dias úteis** para assinar o **Instrumento Contratual (Anexo IV),** sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no **Item 23** deste Edital;

17.1.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela EMSERH;

17.2. É facultado à EMSERH, quando o convocado não assinar o termo de contrato no prazo e nas condições estabelecidos:

a) Convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados conformidade com o instrumento convocatório;

b) Revogar a licitação.

17.3. Decorridos **120 (cento e vinte) dias** da data da entrega das propostas, sem convocação para a contratação, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos, caso outro prazo não tenha sido estabelecido no instrumento convocatório.

17.4. No ato da assinatura do contrato, a adjudicatária deverá apresentar Instrumento Público ou Particular de Mandato, este último com firma reconhecida, outorgando poderes específicos ao signatário da contratação, quando não se tratar de sócio ou diretor autorizado através do estatuto ou contrato social.

a) Caso a adjudicatária já tenha apresentado os documentos exigidos pelo caput em momento oportuno no processo licitatório, fica dispensada do cumprimento desta disposição.

b) A assinatura do contrato, de seus aditivos e de qualquer outro documento pertinente à sua execução pode ser realizada eletronicamente, conforme regulamentado em ato normativo interno;

c) A formalização do instrumento de contrato estará condicionada à inexistência de registro junto ao Cadastro Estadual de Inadimplentes do Estado do Maranhão – CEI e à apresentação de Certidão Negativa de Débitos (ou Positiva com Efeito de Negativa) junto à CAEMA, na forma da Lei n.º 6.690/96 e do Decreto Estadual n.º 21.178/05, respectivamente, não sendo exigível a comprovação de regularidade fiscal;

17.5. **No ato da assinatura do contrato**, convênio ou concessão, a Administração Pública deverá consultar o Cadastro de Empregadores que tenham submetido trabalhadores a condições análogas à de escravo divulgada no sítio eletrônico do Ministério do Trabalho e Emprego, certificando nos autos a regularidade ou irregularidade da pessoa jurídica de direito privado interessada em celebrar o contrato, consoante a Lei Estadual nº 10.612 de 03 de julho de 2017, que alterou o parágrafo único da Lei Estadual nº 9.752, de 10 de janeiro de 2013;

17.6. No ato da assinatura do contrato, a adjudicatária poderá apresentar, quando solicitado pela EMSERH, o **Alvará de Localização e Funcionamento** da sede da licitante.

17.7. O contratado é obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, e responderá por danos causados diretamente a terceiros ou à EMSERH, independentemente da comprovação de sua culpa ou dolo na execução do contrato.

17.8. O contratado é responsável pelos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

17.9. A inadimplência do contratado quanto aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à EMSERH a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato ou restringir a regularização e o uso das obras e edificações, inclusive perante o Registro de Imóveis.

17.10. Obrigam-se os contratados a:

17.10.1. Cumprir a legislação trabalhista, previdenciária e fiscal;

17.10.2. Cumprir a legislação e a regulamentação relativa à prevenção e ao combate à corrupção;

17.10.3. Não utilizar, de qualquer forma, de trabalho infantil ou em condições análogas à de escravo;

17.10.4. Adotar boas práticas de preservação ambiental; e

17.10.5. Conhecer e respeitar o Código de Conduta e Integridade da EMSERH.

17.11. É vedado aos contratados e a seus empregados realizar qualquer negócio em nome do ou em razão de contrato firmado com a EMSERH de maneira imprópria, que configure atos criminosos ou ilícitos, tais como corrupção, lavagem de dinheiro, financiamento do terrorismo e fraudes.

18. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

18.1. Conforme **Cláusula Décima Primeira** da Minuta do Contrato (Anexo IV) e **item 33** do Termo de Referência (Anexo I) deste Edital

19. DO FISCAL DO CONTRATO

19.1. Conforme **Cláusula Nona** da Minuta do Contrato (Anexo IV) deste Edital

20. DO REEQUILIBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

20.1. Conforme **Cláusula Décima** da Minuta do Contrato (Anexo IV) deste Edital.

21. DA REVISÃO

21.1. Conforme **Cláusula Décima Segunda** da Minuta do Contrato (Anexo IV) deste Edital.

22. DO REAJUSTE

22.1. Conforme **Clausula Décima Sexta** da Minuta do Contrato (Anexo IV) deste Edital.

23. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

23.1. Além das sanções previstas na **Cláusula Décima Terceira** da Minuta do Contrato (Anexo IV) deste Edital**,** os participantes poderão sofrer as penalidades previstas nos arts. 211 a 216 do RILC/EMSERH.

24. DAS CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

24.1. Conforme **Cláusulas Segunda e Quinta** da Minuta do Contrato (Anexo IV) e **itens 3 e 5** do Termo de Referência (Anexo I) do Edital

25. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

25.1. As proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

25.2. O **resultado desta licitação** será comunicado mediante publicação no site da **EMSERH "www.emserh.ma.gov.br"**.

25.3. São partes integrantes deste Edital os seguintes Anexos:

ANEXO	**I**	Termo de Referência
ANEXO	**I-A**	Especificação e Quantitativos de Refeições
ANEXO	**I-B**	Divisão das Unidades de Saúde – Lote único
ANEXO	**I-C**	Demonstrativo da Estimativa Inicial do Quadro de Funcionários por Unidade de
ANEXO	**I-D**	Modelo de Declaração de Dispensa de Visita/Vistoria Técnica
ANEXO	**I-E**	Modelo de Declaração de Visita/Vistoria Técnica
ANEXO	**II**	Modelo de Proposta de Preços
ANEXO	**III**	Declaração Conjunta
ANEXO	**IV**	Minuta de Contrato

São Luís (MA), 12 de fevereiro de 2021.

Francisco Assis do Amaral Neto
Agente de Licitação da EMSERH
Matricula n° 536

LICITAÇÃO ELETRÔNICA N.º 048/2021 – CSL/EMSERH

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2.951/2021 - EMSERH

ANEXO I

- TERMO DE REFERÊNCIA –

1. DO OBJETO

1.1 Contratação de empresa especializada na prestação de serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de dietas gerais e específicas destinadas à pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº 8.069. de 13/07/90 e Lei Federal n.º 10.741, de 01/10/03), além de refeições para funcionários autorizados das unidades de saúde (de acordo com a Portaria SES/MA N°448, de 01 de agosto de 2019), assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção e distribuição, para atender as necessidades das unidades hospitalares administradas pela EMSERH, conforme Unidade descrita abaixo:

a. Hospital de Cuidados Intensivos-Av. Jerônimo de Albuquerque,2108

2. DA DESCRIÇÃO DO OBJETO

2.1 O objeto da presente prestação de serviços engloba serviços técnicos operacionais e administrativos, disponibilização de equipamentos, nas áreas de produção normal e dietoterápica, para pacientes e acompanhantes legalmente instituídos, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, compreendendo: operacionalização para fornecimento, produção e distribuição de dietas gerais e específicas (neutropênicos, vegetarianos, alérgicos ao glúten e demais intolerâncias);

2.2 A utilização das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) do CONTRATANTE ocorrerá quando esta oferecer condições para o preparo, porcionamento e distribuição das refeições;

2.3 A distribuição, no Refeitório da CONTRATANTE, das refeições destinadas aos funcionários do Hospital e acompanhantes de pacientes, legalmente instituídos, pelo sistema de Cafeteria fixa, em bandejas lisas em plástico polipropileno ou ABS, com prato ou em embalagens descartáveis de 03 divisórias sempre que solicitado, seguindo cardápio aprovado antecipadamente, nas quantidades e horários determinados.

2.4 O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (equipamentos, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária.

2.5 A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA os equipamentos e utensílios já existentes nas unidades hospitalares e esta se comprometerá pela conservação e manutenção dos mesmos. Caso a unidade não disponha de equipamentos e utensílios, será de responsabilidade da CONTRATADA a aquisição de acordo com a necessidade para o cumprimento dos serviçosA Listagem de equipamentos e utensílios previstos para fornecimento pela CONTRATADA encontra-se no item 4.34, h).

2.6 A Listagem de equipamentos e utensílios previstos para fornecimento pela CONTRATADA encontra-se no item 4.34, h) deste Termo de referência;

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

a) A utilização das dependências do CONTRATANTE, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída, conforme **ANEXO B (DIVISÃO DAS UNIDADES DE SAÚDE)**;

b) A distribuição das refeições destinadas a pacientes em bandejas térmicas de polipropileno ou ABS, (com módulos descartáveis com 04 cavidades) e em embalagens descartáveis (para pacientes em isolamento), obedecendo à prescrição dietoterápica e cardápio aprovado, pela CONTRATANTE nas quantidades e horários determinados pela Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) da CONTRATANTE;

c) A distribuição, no Refeitório da CONTRATANTE, das refeições destinadas aos funcionários do Hospital e acompanhantes de pacientes, legalmente instituídos, pelo sistema de Cafeteria fixa, em bandejas lisas em plástico polipropileno ou ABS, com prato, seguindo cardápio aprovado antecipadamente, nas quantidades e horários determinados ou em embalagens descartáveis de 03 divisórias sempre que solicitado;

d) O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (equipamentos, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária, conforme quadro demonstrativo de funcionários por Unidade de Saúde constante no **ANEXO C (DEMONSTRATIVO DA ESTIMATIVA INICIAL DO QUADRO DE FUNCIONÁRIOS POR UNIDADE PRODUTORA).**

3. DA JUSTIFICATIVA

A Empresa Maranhense de Serviços Hospitalares, empresa pública criada pela Lei Estadual nº 9.732, de 9 de dezembro de 2012 tem por finalidade precípua a prestação de serviços gratuitos de assistência médico-hospitalar, ambulatorial e farmacêutica, de apoio diagnóstico e terapêutico à comunidade, assim como prestação de apoio às instituições de ensino, pesquisa e extensão.

Nesse caminho, dentre as competências designadas no art. 4º do diploma legal supracitado destaca-se a administração das unidades hospitalares estaduais.

Assim sendo, no que cerne ao objeto, ora solicitado, há que se ressalvar que a alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica dos pacientes internados, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade.

Assim, a contratação de empresa especializada em Nutrição e Dietética é indispensável para a operacionalização e o controle das refeições destinadas aos pacientes, de acordo com suas necessidades e quantidades, bem como para atendimento aos funcionários e acompanhantes.

Vale ressaltar que, uma adequada intervenção nutricional aos pacientes é primordial para sua recuperação, possibilitando assim, uma alta hospitalar mais rápida, gerando ainda, economia nesse processo, bem como, uma melhor qualidade no atendimento aos mesmos.

4. DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

4.1 A vigência desta contratação será de **12 (doze) meses**, a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, na forma do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EMSERH, por interesse das partes, desde que autorizado formalmente pela autoridade competente.

5. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTIDADES ESTIMADAS

5.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da contratante, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída e no caso das unidades que não possuem estrutura ou estrutura adequada para estas atividades, a CONTRATADA deverá se estruturar, conforme descrito no **ANEXO B (DIVISÃO DAS UNIDADES DE SAÚDE)**.

5.2. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias a obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

a) Programação das atividades de nutrição e alimentação;
b) Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;
c) Fornecimento de equipamentos e utensílios mediante as necessidades e em caráter complementar, quando for o caso;
d) Fornecimento de gás liquefeito de petróleo - GLP;
e) Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
f) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
g) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
h) Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;
i) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
j) Coleta de amostras da alimentação preparada, em embalagem determinada pela legislação, por 72 horas após o preparo, de acordo com a legislação vigente;
k) Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;
l) Transporte externo com toda a estrutura necessária e apropriada destinada a refeições transportadas (veículo específico, caixas térmicas tipo "hot-box", "isobox" e etc.) e em conformidade com a legislação vigente;
m) Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;
n) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.

5.3. A prestação dos 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.

5.4. Foram eleitas como **unidade de medida** para contratação desses serviços, as seguintes discriminações:

a) **Unidade de Refeição:** destinada para dietas gerais ou de rotinas, modificadas e especiais, compreendendo as seis refeições: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia;
b) Fornecimento de água mineral, para pacientes de UTI e UI, neutropênicos e em isolamento; bem como para os processos de diluição dos módulos (de fibra, proteína, glutamina e etc.). **Assim como, toda a água utilizada para consumo dos funcionários no refeitório, e/ou para processos de cocção em todas as unidades com produção de refeições "in loco";**
c) **Litro de café** para fornecimento em áreas administrativas **e água,** conforme descrito neste Termo;

5.5. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, e devidamente registrada no Conselho Regional de Nutrição e comprovada a regularidade neste órgão com respectivas anuidades, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição, devendo ser indicado conforme Modelo de Declaração de Disponibilidade e de Indicação do(s) Responsável (is) Técnico(s) pela Execução do Objeto.

5.6. O Cardápio Diário Básico Padrão e recomendações da CONTRATANTE deverão nortear a elaboração dos cardápios para atendimento de pacientes com prescrição de dietas gerais, assim como para dietas especiais.

5.7. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, a CONTRATADA deverá apresentar cardápios e preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, de forma a

proporcionar aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes obedecendo a critérios de sazonalidade, hábitos regionais e as leis da nutrição (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);

5.8. A alimentação fornecida deverá ser racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

5.9. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE.

5.10. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

5.11. A operacionalização, porcionamento, distribuição e transporte (no caso de refeições transportadas) das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

5.12. Objetivando uniformizar o padrão de serviços prestados aos usuários, o porcionamento e distribuição das refeições deverão ser feitos em bandejas térmicas de polipropileno ou ABS, (com módulos descartáveis com 04 cavidades) e para as refeições transportadas em bandejas em isopor com três divisórias. As embalagens deverão ser adequadas ao respectivo alimento e quantidade porcionada, ou seguindo as determinações do Serviço de Nutrição e Dietética e devidamente transportadas em recipientes térmicos hermeticamente fechados tipo "hot-box", "iso-box" ou equivalentes, condizentes com as exigências da Vigilância Sanitária, mantendo a alimentação em condições higiênico-sanitárias, temperatura e conservação adequada;

5.13. Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo a ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.

5.14. As dietas especiais devem acompanhar o padrão do Manual de Dietas do Hospital e seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas as necessidades requeridas pelo paciente.

5.15. As substituições de dietas deverão ser listadas diariamente pela CONTRATANTE e repassadas com antecedência para a CONTRATADA de acordo com as especificidades de cada paciente para pronto atendimento em cada horário.

6. DAS CARACTERÍSTICAS E COMPONENTES DAS REFEIÇÕES – ESPECIFICAÇÕES DOS PACIENTES:

6.1 DIETA NORMAL OU LIVRE:

a) Dieta destinada aos pacientes que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais. Terá consistência normal e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 6 (seis) refeições diárias para pacientes: desjejum, almoço, lanches (manhã e tarde), jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.700 calorias por dia;

b) Características da dieta: normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoproteica, nutricionalmente adequada em macronutrientes e micronutrientes, sem restrições no modo de preparo dos alimentos. Deverá ter consistência normal e se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.

c) Composição das refeições:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES
Desjejum para pacientes	a) Leite integral ou desnatado ou soja com café ou chocolate com opção para chá

	b) Pão francês ou integral ou massa fina ou bolo simples ou beiju ou cuscuz
	c) Margarina light com e sem sal, queijo, geléia ou mel
	d) Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou manga ou pêra ou uva ou ameixa ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa).
Colação para pacientes	a) Suco de frutas ou iogurte ou água de coco.
	Biscoitos doce ou salgado
	Opções:
	- Salada de frutas ou frutas
Almoço para pacientes	a) Arroz
	b) feijão
	c) Prato principal a base de alimentos de origem animal (carne, frango ou peixe), com opções.
	d) Guarnição a base de legumes ou vegetais cozidos ou macarrão ou farofa, e etc.
	e) Salada a base de vegetais crus
	f) Sobremesas constituídas por frutas da época, gelatinas (com ou sem creme de leite) ou doces. Deverá haver opção de fruta da época para sobremesa quando a mesma for doce.
	g) Suco de frutas natural ou polpas de frutas, não sendo permitido o uso de suco artificial. Este suco não deverá ser servido em temperatura superior a 10 graus.
Lanche da tarde para pacientes	Suco de frutas ou iogurte ou água de coco ou café com leite ou chocolate.
	Biscoitos doce ou salgado
	Opções: - Salada de frutas ou frutas
Jantar para pacientes	Arroz
	Feijão
	Prato principal a base de alimentos de origem animal (carne, frango ou peixe), com opções.
	Guarnição a base de legumes ou vegetais cozidos ou macarrão ou farofa.
	Salada a base de vegetais crus
	Sobremesas constituídas por frutas da época, gelatinas (com ou sem creme de leite) ou doces. Deverá haver opção de fruta da época para sobremesa quando a mesma for doce
	Suco de frutas natural ou polpas de frutas, não sendo permitido o uso de suco artificial. Este suco não deverá ser servido em temperatura superior a 10 graus.
Ceia para pacientes	a) Leite puro ou com chocolate, com opção de chá de camomila, erva doce, erva cidreira, hortelã ou similar quando o paciente estiver impedido de tomar leite.
	b) Opção: mingau de cereal (aveia, milho, arroz, macaxeira, farinha láctea ou similar).
	Não será permitido servir café puro, chá mate, verde ou preto neste horário, salvo se sua dieta permitir.

6.2 DIETA BRANDA:

a) A dieta branda é destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição e deve fornecer, no mínimo, 2.500 calorias por dia;

b) Dieta de transição entre a normal e a pastosa, normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoprotéica, nutricionalmente adequada em macro e micronutrientes;

c) Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;
d) Distribuição: 06 (seis) refeições diárias **;**
e) A composição das refeições é a mesma da dieta geral. O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta normal, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

RESSALVAS
Preparações de carnes, aves e peixe sempre em caldo.
Feijão somente no almoço e bem cozido
Não incluir vegetais crus nas saladas
Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura, estas poderão ser servidas após cozidas.
Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes
Não incluir frituras, embutidos (enlatados) e doces concentrados.

6.3 DIETA PASTOSA E LÍQUIDA PASTOSA:

a) A dieta pastosa é destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição e deve fornecer, no mínimo, 2.000 calorias por dia.
b) Dieta de transição entre semilíquida e a branda. Os alimentos que constam desta dieta devem estar coccionados a uma consistência pastosa.
c) Consistência: os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa.
d) Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.
e) A composição das refeições é a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa. Deverão ser servidas no almoço e jantar, sopas em consistência normal. Contendo ingredientes como: arroz, caldo de feijão, legumes, proteína animal moída ou desfiada (carne, frango, peixe, ovo); purê de legumes; sobremesa cremosa; suco de frutas natural; frutas sem pele em forma de purês; sorvetes; geléias; mel; iogurtes; pudins e manjas.
f) A dieta líquida pastosa é indicada para pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, preparo de exames, pré e pós-operatórios.

REFEIÇÃO	**COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES**
Desjejum	Bebida à base de leite (leite com engrossante)
Lanches	Mingaus ou vitaminas de fruta
Almoço e Jantar	- Sopa contendo carne ou substituto, leguminoso (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão), dois tipos de hortaliças (01 folhoso e outro legume), 01 tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame, etc.), 01 tipo de cereal (arroz, macarrão). Deve ser preparada com uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.
	- Purê de legumes
	- Sobremesa cremosa
	- Suco de frutas natural
Ceia	- Bebida à base de leite

6.4 DIETA LÍQUIDA:

a) A dieta líquida é destinada a pacientes em preparo para exames, nos pré e pós-operatórios como dieta de transição;
b) A dieta líquida deve fornecer, no mínimo, 1.800 calorias por dia;
c) Consistência: líquida;
d) Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.
e) Volume de 200 a 300 mL por refeição conforme solicitação;
f) Composição das refeições:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES
Desjejum, lanches e ceia.	Bebida láctea ou suco de frutas ou chá ou agua de coco ou gelatina ou vitamina ou iogurte ou creme ou sorvete, conforme prescrição.
Almoço e jantar	Sopa coada, gelatina e suco de fruta.

6.5 DIETA LÍQUIDA RESTRITA OU DE PROVA OU SEM RESÍDUO:

a) A dieta líquida restrita é destinada a pacientes em pós-operatório gástrico ou na transição entre a alimentação por sonda e via oral;

b) Características: líquidos claros, ralos e coados, isentos de sacarose, lactose e glúten; com aporte calórico mínimo, baseada em sucos de frutas coados (laranja lima, maçã, melão), chás ou água de coco. Alimentos ácidos são excluídos;

c) A dieta líquida restrita é composta por líquidos claros, com o mínimo de resíduos e fornecer em média 600 calorias por dia;

d) Em volume único de até 200 mL por refeição;

e) Distribuição: em 8 (oito) ou 10 refeições diárias (desjejum, lanche, almoço, lanche I, lanche II, jantar, ceia I e ceia II);

f) Composição de todas as refeições: chá ou água de coco ou gelatina ou sucos de frutas coados. Os chás podem ser adoçados com açúcar ou adoçante.

6.6 DIETA PARA DIABÉTICOS:

a) A dieta para diabéticos pode ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender o valor calórico prescrito;

b) Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta normal de igual consistência, utilizando os mesmos ingredientes e formas de preparo, havendo apenas restrições, sendo elas:

c) Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante em sachê, previamente aprovado pela nutricionista da CONTRATANTE. Usar adoçante em pó ou líquido a base de sucralose (sucos, refrescos, bolos, pães, mingaus, vitaminas, etc.); com fruta na colação em substituição ao suco.

RESTRIÇÕES
Açúcar das preparações líquidas deverá ser substituído por adoçante em pó ou liquido a base de sucralose; e das sobremesas doces, que deverão ser substituídas por frutas da época.
No desjejum, lanches e ceia, deve ser previsto o acréscimo de uma fruta, e no almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legume ou vegetal folhoso para garantir o aporte de fibras de modo a fornecer no mínimo 15g de fibras por dia.
As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico.

6.7 DIETA ISENTA DE LACTOSE:

a) Objetivo: fornecer uma dieta isenta de lactose.

b) Destinadas a pacientes com intolerância à lactose por deficiência da enzima lactase, doenças inflamatórias intestinais, ressecções intestinais e outros casos;

c) Características da dieta: isenta de alimentos que contêm lactose;

d) **Observação:** Leites vegetais e/ou leite animal sem lactose deve ser usado como opção; o tipo de leite será determinado conforme dietoterapia da CONTRATANTE.

6.8 DIETA ISENTA DE GLÚTEN:

a) Objetivo: fornecer dieta isenta de glúten;

b) Indicação: pacientes com doença celíaca, alguns casos de diarreia crônica e doenças inflamatórias intestinais;

c) Características da dieta: isenta de alimentos que contêm glúten (trigo, aveia, malte, centeio, cevada e seus subprodutos).

6.9 DIETA INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA (IRC):

a) Destinada a pacientes que necessitam de controle de problemas renais; evitar deficiência e manter um bom estado nutricional, por meio de uma ingestão adequada de nutrientes; controlar o edema e o desequilíbrio eletrolítico, por meio do controle da ingestão de sódio, potássio e líquidos; evitar ou retardar o desenvolvimento de osteodistrofia renal, através do controle da ingestão de cálcio, fósforo e vitamina D;
b) Indicação**:** pacientes renais que necessitam de controle de proteínas, sódio, potássio, fósforo e água, em tratamento conservador;
c) Os cardápios das dietas hipoproteicas terão o seu V.C.T. (Valor Calórico Total) determinado por meio de cálculos efetuados pelas nutricionistas da CONTRATADA, devendo atender 60% PAVB ou de acordo com as solicitações das nutricionistas da CONTRATANTE.

6.10 DIETA POBRE EM PURINAS:

a) Objetivo: reduzir os níveis de ácido úrico no sangue e urina; evitar a formação de cálculos;
b) Destinada a pacientes com nível de ácido úrico elevado, gota, litíase renal causada pelo ácido úrico;
c) Características da dieta: restrita em alimentos ricos em purinas.

Alimentos ricos em purina (100 a 1000 mg de nitrogênio purínico por 100 g alimento)	Caldo de carne e de galinha, extrato de carne, molhos à base de carne, vísceras (moela, coração, fígado, rim, miolos, língua), bacon, cabrito, carneiro, galeto, peru, porco, coelho, pato, ganso, embutidos, sardinha, arenque, anchova, manjuba, mexilhão, cavala, ovos de peixe, levedura de soja.

6.11 DIETA NEUTROPÊNICA:

a) Objetivo: diminuir risco de infecção em pacientes com riscos ou com neutropenia já estabelecida, minimizar a exposição de pacientes aos agentes infecciosos e reduzir significativamente o número de bactérias e outros microorganismos que podem ser encontrados em alguns alimentos;
b) Indicação: pacientes com imunodepressão.

ALIMENTOS INDICADOS	ALIMENTOS EXCLUIDOS
Frutas e legumes cozidos, sucos de frutas frescas cozidas, água de coco industrializada, achocolatado pronto, leites e derivados UHT, alimentos que mesmo quando cozidos não oferecem risco de contaminação. Preparações prescritas pela CONTRATANTE, a saber, preparações líquidas e geladas como cremes, gelatinas, sorvetes.	Frutas e legumes frescos, brócolis e couve-flor mesmo cozidos, carnes e embutidos mal-passados, ovos crus, leite e derivados fresco e/ou pasteurizado, oleaginosas cruas, ervas e temperos desidratados que não sofreram cocção (canela, orégano, pimenta do reino, louro), chá em infusão, água de coco sem pasteurização e outros alimentos poucos seguros do ponto de vista sanitário ou conforme determinação da CONTRATANTE.

6.12 DIETA RICA EM FIBRAS E LAXANTE:

a) Dietas indicadas para prevenir ou corrigir a constipação intestinal. Pode variar segundo a consistência das dietas de rotina, exceto da dieta normal. Rica em fibras solúveis e insolúveis (30 a 35 gramas), com adição de alimentos adicionados de lactobacillus;
b) Preparações indicadas:

Frutas e sucos: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, manga, maçã com casca, acerola, maracujá, cupuaçu, cajá e graviola;
Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, pimentão e berinjela;
Leguminosas: feijão, soja, ervilha, grão de bico e lentilha;
Cereais: pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral, leite e derivados integrais.
Ovos, carnes vermelhas e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado acompanhados por molhos);
Óleo e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, creme de leite, oleaginosas (castanhas e amêndoas);
Açúcar mascavo, geleia de frutas, compotas de frutas, sorvete e picolé de fruta indicadas e frutas em passas;
Coquetel laxante

c) Preparações evitadas ou proibidas:

Frutas e sucos: maçã sem casca, banana, goiaba, caju;
Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: batata doce, batata inglesa, cará, macaxeira, mandioca ou aipim
Cereais, pães, massas, biscoitos e farinhas refinados.

6.13 DIETA CONSTIPANTE:

a) Dietas indicadas para indivíduos com quadro de diarreia persistente, devido a situações clínicas específicas ou por efeito farmacológico. Pode variar segundo a consistência das dietas de rotina, exceto da dieta normal. Pobre em fibras insolúveis. Com adição de alimentos adicionados de lactobacillus.

b) Preparações indicadas:

Frutas e sucos: maçã sem casca, banana, goiaba, caju, pêra e limão;
Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, beterraba e cebola;
Cereais, milho, pães e biscoitos refinados, massas refinadas, arroz, amido de milho, trigo, amido de arroz, leite e derivados desnatados;
Açúcar, geleia de frutas indicadas, compotas de frutas indicadas, sorvete e picolé de frutas indicadas (em pequena quantidade).

c) Preparações evitadas ou proibidas

Frutas e sucos: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, manga, maracujá, cupuaçu, cajá e graviola;
Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, pimentão e berinjela;
Leguminosas: feijão, soja, ervilha, grão de bico e lentilha;
Cereais: pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral, leite e derivados integrais.
Açúcar mascavo, geleia de frutas, compotas de frutas, sorvete e picolé de fruta indicadas e frutas em passas;

6.14 DIETA SEM IRRITANTES OU COM POUCO RESÍDUO:

a) Destinada a pacientes que apresentam necessidade na redução de fibras;

b) O cardápio deverá ser o mesmo da dieta branda, com substituição dos alimentos ricos em fibras, com as seguintes ressalvas:

- Não incluir vegetais crus nas saladas;
- Evitar frutas ácidas e de consistência dura, podendo ser servidas depois de cozidas.

c) Restringir alimentos que possam provocar flatulência e condimentos fortes;

d) Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados;

e) Garantir as necessidades nutricionais dos pacientes;
f) Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

6.15 DIETA PARA ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA

a) Objetivo: evitar as reações alérgicas provenientes da ingestão de proteínas do leite de vaca, sendo mais frequentes os sintomas do trato gastrointestinal, trato respiratório e pele. As manifestações clínicas incluem urticária, prurido, vômito, diarreia, náusea, dor abdominal, angioedema, broncoespasmo e constipação intestinal, dentre outras.
b) Destinadas a pacientes com suspeita ou alergia à proteína do leite de vaca. Além das proteínas do leite de vaca, alguns pacientes podem desenvolver alergia às proteínas da soja e da carne vermelha, que nestes casos devem, também, ser retiradas da dieta.
c) Características da dieta: isenta de lactose, caseína, caseinato, leite, proteína do leite, soro de leite, queijo, manteiga, margarina, coalhada, iogurte, nata, creme ou creme de ovos, carnes vermelhas.

6.16 DIETA PARA FENILCETONÚRIA:

a) Objetivo: evitar o acúmulo de fenilalanina sérica;
b) Destinada a crianças, adolescentes e adultos com fenilcetonúria;
c) Características da dieta: dieta que ofereça alimentos com baixo teor de fenilalanina, porém esta dieta deve estar em quantidade suficiente para evitar síndrome carencial por se tratar de um aminoácido essencial. Retiram-se da dieta alimentos ricos em proteína vegetal e animal e isenta de alimentos ricos em fenilalanina (fermento biológico, coco, banana seca, todas as leguminosas, leite e derivados, todos os tipos de carnes e ovos).

6.17 DIETA HIPOSSÓDICA:

a) A dieta hipossódica pode ser de consistência normal, branda, líquida pastosa ou líquida com a retirada do sal de cozinha e deve garantir o mesmo aporte calórico da dieta normal de igual consistência, e substituindo-se o prato principal quando o mesmo for à base de embutidos ou carne seca. Caso a dieta prescrita permita, para melhorar o sabor, incluir uma fatia de limão acompanhando o almoço e jantar, será permitido a inclusão de 1 grama de sal (sachê) no almoço e jantar.

6.18 DIETA HIPERPROTÉICA E HIPERCALÓRICA:

a) Destinam-se a pacientes que necessitam de aporte protéico e/ou calórico acima do seu V.C.T. (Valor Calórico Total) para minimizar a resposta catabólica da doença e/ou maximizar a recuperação da desnutrição; gerar balanço energético positivo e ganho de peso. Sendo os cálculos efetuados pelas nutricionistas da CONTRATANTE;
b) Na dieta hiperprotéica e hipercalórica deverá haver acréscimo dos seguintes alimentos:

ACRÉSCIMO DE ALIMENTOS
No desjejum: ovo cozido ou queijo e geleia ou mel.
No almoço e no jantar: omelete ou ovo mexido ou porção de carne ou ave, que não conste do cardápio normal, além de azeite de oliva ou queijo ralado no arroz ou sopa.
Sorvetes para somar aos suplementos
Picolés para pacientes da oncologia ou outras clinicas, à critério da prescrição da nutricionista.

6.19 DIETA HIPOLIPÍDICA E HIPOPROTÉICA:

a) Dietas com restrição de nutrientes poderão ser necessárias, principalmente as destinadas a hepatopatas (hipogordurosas) e nefropatas (hipoproteícas). Nestes casos deverão ser previstos alimentos ou preparações extras em cada refeição como doces de fruta em massa, mel e outros para garantir o aporte calórico necessário;
b) Para melhorar a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais a base de limão, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc. (ex.: molho de

tomate sem sal, molho de vinagrete com limão, etc.) os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações do serviço de nutrição da CONTRATANTE.

7. DAS CARACTERÍSTICAS E COMPONENTES DAS REFEIÇÕES – ESPECIFICAÇÕES DOS ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS:

7.1 ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS:

a) As refeições serão distribuídas no Refeitório da CONTRATANTE pelo sistema de cafeteria fixa com balcão térmico, em bandeja lisa em plástico polipropileno ou ABS com prato, devendo ser fornecidos copos de 200 ml para suco e talheres (garfo, faca e colher). Os talheres devem ser embalados em sacos plásticos juntamente com guardanapo e palito (sachê) embalados individualmente. Nas mesas, deverão ser mantidos à disposição dos comensais, galheteiros com recipientes apropriados para vinagre, azeite de oliva e sal, farinha de mandioca torrada em farinheira com tampa e molho de pimenta em sua embalagem original, em quantidades suficientes para atender as expectativas de consumo, havendo reposição dos conteúdos sempre que necessário;

b) Poderão ser servidas refeições em embalagens descartáveis para acompanhantes ou funcionários em outro local do hospital, sempre que os mesmos não puderem se ausentar do leito do paciente ou do local de trabalho ou sempre que solicitado, respectivamente;

c) Para os funcionários plantonistas de serviço noturno serão oferecidos jantar e desjejum. Para funcionários de serviço diurno, será oferecido somente almoço, **de acordo com a Portaria SES/MA N°448, de 01 de agosto de 2019;**

d) O acompanhante que por necessidade do paciente, não puder se ausentar do leito, receberá a dieta geral destinada a pacientes;

e) Quanto aos acompanhantes serão fornecidas 3 (três) refeições: desjejum, almoço e jantar.

f) Composição das refeições:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES
Desjejum para funcionários e acompanhantes	a) Leite integral ou desnatado ou soja com café ou chocolate com opção para chá
	b) Pão francês ou integral ou massa fina ou bolo simples ou beiju ou cuscuz
	c) Margarina light com e sem sal, queijo, geléia ou mel
	d) Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou manga ou pêra ou uva ou ameixa ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa).
Almoço para funcionários e acompanhantes	a) Arroz
	b) feijão
	c) Prato principal a base de alimentos de origem animal (carne, frango ou peixe), com opções.
	d) Guarnição a base de legumes ou vegetais cozidos ou macarrão ou farofa, e etc.
	e) Salada a base de vegetais crus
	f) Sobremesas constituídas por frutas da época, gelatinas (com ou sem creme de leite) ou doces. Deverá haver opção de fruta da época para sobremesa quando a mesma for doce.
	g) Suco de frutas natural ou polpas de frutas, não sendo permitido o uso de suco artificial. Este suco não deverá ser servido em temperatura superior a 10 graus.
Jantar para funcionários e acompanhantes	Arroz
	Feijão
	Prato principal a base de alimentos de origem animal (carne, frango ou peixe), com opções.

	Guarnição a base de legumes ou vegetais cozidos ou macarrão ou farofa, e etc.
	Salada a base de vegetais crus
	Sobremesas constituídas por frutas da época, gelatinas (com ou sem creme de leite) ou doces. Deverá haver opção de fruta da época para sobremesa quando a mesma for doce.
	Suco de frutas natural ou polpas de frutas, não sendo permitido o uso de suco artificial. Este suco não deverá ser servido em temperatura superior a 10 graus.

8. DOS CARDÁPIOS E REFEIÇÕES:

8.1 NORMAS GERAIS DA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS:

a) Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dos mesmos.;

b) Os cardápios das refeições destinadas a pacientes (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia), funcionários (desjejum, almoço e jantar) e acompanhantes (desjejum, almoço e jantar) deverão ser elaborados mensalmente pela CONTRATADA e apresentados à CONTRATANTE para avaliação, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 8 (oito) dias úteis, podendo o CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato;

c) Os cardápios deverão ser reavaliados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela CONTRATADA;

d) Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de *Escudero* (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);

e) Os cardápios das dietas líquida e líquida pastosa poderão ser repetidos semanalmente durante o mês, findo o qual novo cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE deverá ser preparado e distribuído pela CONTRATADA;

f) Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado;

g) A CONTRATANTE reserva-se no direito de alterar o cardápio apresentado, sempre que julgar conveniente devido à aceitação por parte dos comensais, devendo esta alteração ser proposta antes da aprovação. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pelo CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de **48 (QUARENTA E OITO) HORAS**, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.

8.2 DA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS:

a) Devem ser considerados os seguintes elementos para a elaboração dos cardápios: Fatores sensoriais como textura, sabor, cor e odor que normalmente condicionam a aceitação; Safra do alimento; Adequação ao clima e estado do gênero perecível na data em que a refeição será servida; Digestibilidade dos alimentos;

b) Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de boa aparência, atender as necessidades nutricionais e garantir uma boa aceitabilidade por parte dos pacientes e funcionários;

c) Desde que não haja restrições dietéticas, servir pelo menos um alimento cru, no almoço e no jantar: desta forma, se a salada for de alimentos cozidos a sobremesa deverá ser constituída obrigatoriamente de uma fruta;
d) Restringir para pacientes preparações fritas bem como preparações à base de farinhas e outros carboidratos, portanto se a guarnição for massa ou farofa, a sobremesa não deverá ser doce, e sim fruta;
e) O cardápio destinado à dieta geral dos pacientes será o mesmo da refeição dos funcionários, exceto nos dias em que for servido feijoada, carne seca e embutidos quando deverá ser previsto outro prato principal para os pacientes;
f) Os cardápios das dietas hipossódica, branda, pastosa e para diabetes deverão prever o mesmo tipo de preparação ou alimento do cardápio da dieta geral, substituindo apenas os alimentos contra indicados ou modificando a forma de preparo;
g) Incluir mensalmente no cardápio das refeições para funcionários e acompanhantes que se servirão no refeitório, "feijoada". Esta preparação estará substituindo o feijão e o prato principal devendo ser acompanhado de farofa simples, salada crua, laranja ou abacaxi em rodelas, além do arroz. Para este cardápio, deverá ter sempre outra opção de prato proteico;
h) O acompanhante que por necessidade do paciente, não puder se ausentar do leito, receberá a dieta geral destinada a pacientes;
i) Para elaboração do cardápio destinado aos funcionários, deverá ser considerada a existência dos plantões par/ímpar e dos plantões fixos em um dia determinado da semana (por ex. plantão às terças-feiras, aos domingos, aos sábados, etc.) evitando a repetição de alimentos e preparações nos mesmos plantões;
j) Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, acompanhantes e funcionários, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela CONTRATANTE.

9. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, GRAMATURAS E FREQUEÊNCIAS

9.1 O porcionamento seguirá a seguinte especificação:

GÊNEROS	ESPECIFICAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Salada crua: 100g e Salada cozida: 120g	Abóbora	Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 10 itens das sugestões fornecidas considerando a safra dos produtos.
	Abobrinha	
	Alface	
	Acelga	
	Batata	
	Batata Doce	
	Berinjela	
	Beterraba	
	Brócolis	
	Cebola	
	Cenoura	
	Chuchu	
	Couve manteiga	
	Couve-flor	
	Espinafre	
	Feijão verde	
	Macaxeira	
	Mandioquinha	

	Maxixe	
	Milho verde	
	Pepino	
	Pimentão	
	Quiabo	
	Tomate	
	Vagem	
	Vinagreira	
	Rúcula	
	Jongome	
Arroz cru: 110 g		
Feijão cru: 50 g		
Carne bovina	150 g carne bovina 1ª (alcatra, patinho) – para bife grelhado, espeto, isca de carne.	
	100 g carne paleta – carne moída no momento do preparo	
	150 g carne bovina 1ª (alcatra, patinho) – para espeto.	
	150 g carne bovina 1ª (alcatra, patinho) – para bife à milanesa.	
	150 g carne bovina 1ª (alcatra, patinho) – para bife à rolê.	
	150 g carne bovina 1ª (alcatra, patinho) – para assado de panela.	
	250 g carne bovina 2ª (coxão duro, posta gorda) – assado de panela.	
	150 g fígado bovino – bife ou isca acebolados.	
Aves (coxa, sobrecoxa e peito)	150 g sem osso	
	250 g com osso	
Peixes	150 g filé (grelhados e fritos)	
	200 g para postas (cozidas, moquecas, ensopados, empanados)	
Feijoada	Feijão preto – 60 g	
	200 g de carnes variadas:	
	Carne de charque – 30 g	
	Carne fresca- 25 g	
	Pé de porco salgado – 35g	
	Paio – 30 g	
	Costela suína – 35 g	
	Linguiça calabresa – 40 g	
	Bacon – 5 g	
Feijão tropeiro	Feijão verde – 30g	
	Farinha de mandioca – 20g	
	Linguiça calabresa – 30g	
	Bacon – 5g	
	Ovo – ½ unidade	
	Temperos: tomate, cebola, pimentão, cheiro verde	
Almôndegas – 120 g		
Frios (queijo tipo mozzarella, prato, minas, ricota, presunto) – 20 g		

Guarnições	Massa cozida: 50 g (capelletti, ravióli, caneloni, lasanha, macarrão)	
	Farofa 40 g	
Sobremesa	Doces em geral – 60g	
	Gelatina 100g	
	Frutas:	
	Abacate 1/3 unidade	
	Abacaxi descascado 200g	
	Banana 1 unidade	
	Goiaba 1 unidade	
	Laranja 1 unidade	
	Maçã 1 unidade	
	Mamão 200g	
	Manga 100g	
	Maracujá ½ unidade	
	Melancia com casca 250g	
	Melão com casca 200g	
	Pêra 1 unidade	
	Tangerina 1 unidade	
	Uva 150 g	
	Salada de frutas – 150g	
Pão	Tipo francês com e sem sal 50g (desjejum e lanche)	
	Pão massa fina ou de leite 50g	
	Tipo integral – 50g	
	Forma integral – 2 a 3 fatias	
	Biscoito cream cracker ou água – 35g (5 unidades)	
	Biscoitos doces 35g (05 unidades)	
	Torradas 30g (5 unidades)	
Bebidas	Suco de frutas natural ou polpa de frutas 200 a 300 ml (abacaxi, laranja, maracujá, acerola, cajá, caju, goiaba, tamarindo etc)	

9.2 As gramaturas acima indicadas representam as **quantidades mínimas** admitidas, não podendo ser servido, para nenhum comensal, quantidades menores que as definidas, salvo a pedido do mesmo. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis para servir do primeiro ao último comensal.

9.3 O cardápio de funcionários e acompanhantes deverá obedecer a seguinte frequência (**almoço e jantar**):

COMPONENTE DA DIETA	FREQUÊNCIA
Prato básico: arroz e feijão	Diário e obrigatório
Prato principal	Diário e obrigatório
Carne bovina	06 vezes por semanas
Carne suíno	01 vez por mês (almoço)
Fígado bovino	01 vez por mês (almoço)
Feijoada	01 vez por mês (almoço)
Mocotó	01 vez por mês (almoço)
Aves	06 vezes por semana
Peixes	01 vez por semana
Salada crua	Diário e obrigatório

Guarnições - Legumes ou vegetais cozidos ou - Massas ou - Farofa	Diário e obrigatório
Frutas	10 vezes por semana
Doce	04 vezes por semana
Suco (natural ou de polpa)	Diário e obrigatório

9.4 O cardápio de paciente deverá obedecer a seguinte frequência (**almoço e jantar**):

COMPONENTE DA DIETA	FREQUÊNCIA
Prato básico: arroz e feijão	Diário e obrigatório
Prato principal	Diário e obrigatório
Carne bovina	06 vezes por semanas
Aves	06 vezes por semana
Peixes	02 vezes por semana
Salada crua	Diário e obrigatório
Guarnições - Legumes ou vegetais cozidos ou - Massas ou - Farofa	Diário e obrigatório
Frutas	10 vezes por semana
Gelatina ou mousse ou sorvetes	04 vezes por semana
Suco (natural ou de polpa)	Diário e obrigatório

9.5 Do peso mínimo das porções servidas nas diversas dietas:

PREPARAÇÃO	QUANTIDADE
Sopa dieta líquida pastosa e líquida	500 ml
Suco de frutas natural	200 ml
Água de coco	200 ml
Preparações de lanche (vitamina de frutas, mingau, achocolatado, etc)	300 ml
Sobremesa (fruta)	150g
Sobremesa (doce)	60g
Chás	200 ml
Bebidas lácteas	200 ml

10. DOS GÊNEROS UTILIZADOS

10.1 Gêneros alimentícios, complementos dietéticos, produtos de limpeza e outros materiais de consumo, devem ser de qualidade comprovada e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, devendo a CONTRATADA apresentar amostras dos produtos e/ou informar a marca utilizada;

10.2 Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal – S.I.F. com a devida aprovação, através de Certificado de Inspeção;

10.3 De acordo com a preparação a que se destina utilizar os seguintes tipos de carne:

PREPARAÇÃO	PEÇA
Bifes, grelhados e empanados.	Alcatra, patinho ou coxão mole
Espetos, iscas grelhadas, strogonoff.	Alcatra, contra filé, patinho
Assados, bifes de panela e bife role	Coxão duro, lagarto e patinho
Carne em pedaços ensopados	Coxão duro, patinho
Almôndegas, quibes, hambúrguer, carne moída.	Acém, paleta
Aves em geral	Coxa, sobrecoxa e peito
Peixe	Filé e posta

10.4 Nas preparações de peixe poderão ser usadas postas ou filés de merluza, pescada ou uritinga com retirada total de espinhas. Outros tipos de peixe poderão ser usados, desde que aprovados anteriormente pelo serviço de nutrição da CONTRATANTE.
10.5 Os embutidos (enlatados) usados devem ser de ótima qualidade, e somente poderão ser utilizados após degustação e aprovação pela CONTRATANTE.
10.6 Os frios utilizados nas refeições devem ser de primeira qualidade no mercado, podendo ser queijo fresco com e sem sal, queijo mussarela, queijo prato, presunto de chester ou de peru, e outros, desde que aprovados pela CONTRATANTE.
10.7 Os ovos devem ser de tamanho grande, branco ou vermelho.
10.8 O leite deverá ser em pó: integral, semidesnatado e desnatado; ou ainda líquido (UHT) e de marca consagrada.
10.9 O arroz deverá ser polido, de grãos longos e finos, do tipo I.
10.10 O feijão deverá ser das variedades: carioquinha, sempre verde, preto, mulata gorda, do tipo I, sendo aceito outras variedades de feijão desde que testadas e aprovadas pela CONTRATANTE.
10.11 O suco servido para pacientes e funcionários deve ser de frutas ou polpa de frutas, naturais.
10.12 A água do refeitório deverá conter cilindros de filtros de entrada que possa abastecer durante todo o atendimento.
10.13 Os pães do tipo francês servidos nas refeições devem ser frescos, devendo ser previstas, no mínimo, duas entregas diárias para garantir a qualidade e o frescor, reservando-se a CONTRATANTE, o direito de recusar pães murchos, e de solicitar imediata substituição dos mesmos.
10.14 Os alimentos preparados e não consumidos em uma refeição (sobras limpas) só poderão ser utilizados posteriormente mediante autorização expressa da nutricionista da CONTRATANTE, reaquecidos ou transformados em matéria-prima de outra preparação. Não poderão ser reaproveitadas sobras limpas da copa dos pacientes ou de cubas e placas do balcão de distribuição do Refeitório.
10.15 DO RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS:
10.15.1 Deverão ser observados pela CONTRATADA:
a) As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
b) A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
c) Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
d) A integridade e a higiene da embalagem;
e) A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
f) A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;
g) As características específicas de cada produto bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios;
h) A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
i) A CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias, estabelecidos pelo

CONTRATANTE, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade;

j) Recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados etc.). Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto;

k) Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

- Carnes refrigeradas	Até 6ºC com tolerância até 7ºC
- Carnes congeladas	- 18ºC com tolerância até – 15ºC
- Frios e embutidos industrializados	Até 10ºC ou de acordo com o fabricante
- Produtos salgados, curados ou defumados.	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

11. DO RECEBIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

11.1 Deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.

11.2 Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo "gavetas", apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

11.3 Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados	- 18ºC com tolerância até - 15ºC
Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados	Até 10ºC ou de acordo com o fabricante
Hortifrutigranjeiros pré-processados "in natura"	Temperatura ambiente

11.4 RECEBIMENTO DE LEITE E DERIVADOS:

11.4.1 Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.

11.4.2 Deverá ser conferido rigorosamente:

a) O prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo;

b) As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

c) Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Leite "in natura" e seus derivados (lacticínios etc.)	Até 10ºC ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

11.5 RECEBIMENTO DE ESTOCÁVEIS

11.5.1 Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

11.5.2 Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

11.6 RECEBIMENTO DE POLPAS E DEMAIS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS.

11.6.1 Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

11.6.2 Temperaturas recomendadas para o recebimento de polpas e produtos industrializados:

Concentrados (xaropes) congelados	- 18ºC com tolerância até – 15ºC
Concentrados (xaropes) resfriados	Até 10ºC ou de acordo com o fabricante
Concentrados (xaropes) congelados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante
Polpa de frutas (congeladas)	- 18ºC com tolerância até – 15ºC
Produtos industrializados	Temperatura registrada na embalagem

11.7 DO RECEBIMENTO DE DESCARTÁVEIS, PRODUTOS E MATERIAIS DE LIMPEZA:

11.7.1 Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

11.7.2 No caso de utilização dos produtos sanitizantes deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo.

11.7.3 Cada produto sanitizante deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e atender a legislação vigente.

12. DO ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS.

12.1 Deverão ser observadas as seguintes recomendações:

a) Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área determinada pela CONTRATANTE;

b) Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

c) Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;

d) Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;

e) Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;

f) Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar, conforme o sistema PVPS;

g) Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;

h) Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;

i) Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;

j) Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

k) Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;

l) Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;

m) Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;

n) Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:

- Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;

- Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
- Restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores. Todos separados entre si e dos demais produtos.

o) Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
p) Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
q) Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
r) Colocar os produtos destinados a devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
s) Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
t) Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
u) É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
v) Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4ºC até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;
w) Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4ºC) ou sob congelamento (- 18ºC), desde que devidamente etiquetados;
x) Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
y) Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.
z) Os alimentos e materiais necessários para a prestação dos serviços devem ser estocados em recinto próprio no Hospital. O estoque mínimo de alimentos e materiais deve ser compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas no formulário padrão da empresa e com o cardápio aprovado, devendo ser previsto um estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados a substituir eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.
aa) O CONTRATANTE poderá solicitar listagem de todos os gêneros alimentícios e materiais de limpeza utilizados pela CONTRATADA com a indicação de seu fabricante ou produtos e marca comercial, ou amostra dos produtos, antes da sua utilização.

13. DO PRÉ-PREPARO E PREPARO DAS REFEIÇÕES.

13.1 A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:
a) Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
b) Garantir treinamento para toda equipe técnica e operacional, contemplando conteúdo de dietoterapia e produção;
c) Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;

d) Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
e) Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10ºC ou superior a 65ºC;
f) Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
g) Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74ºC no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confiram a mesma segurança; como 65ºC por 15 minutos ou 70ºC por 2 minutos;
h) Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atingem 74ºC no seu interior;
i) Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180ºC. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras.
j) Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la a refrigeração (até 4ºC), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
k) Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4ºC e carne pronta = acima de 65ºC;
l) Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
m) Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.);
n) Garantir 74ºC na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;
o) A CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as a disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.
p) O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, dentro das melhores técnicas de culinária, sob supervisão direta de nutricionista(s) da CONTRATADA.
q) Os vegetais consumidos crus devem obrigatoriamente ser conservados em câmara fria até o momento do pré-preparo, quando serão sanitizados com hipoclorito.
r) Para o corte manual devem ser utilizadas tábuas de polietileno, sanitizados em hipoclorito após cada uso e exclusivas da área de preparo de vegetais.
s) Para o preparo de carnes em geral, a limpeza deve ser perfeita, com remoção completa de sebo, nervuras e demais aparas, e trabalhada em pequenos lotes de cada vez, evitando deixar carnes em temperatura ambiente por um período superior a 30 minutos.
t) Os utensílios utilizados para o pré-preparo de carnes (placas de corte e facas) devem ser destinados exclusivamente para esta atividade, sendo vedada a utilização para porcionamento de preparações cozidas.
u) As preparações destinadas ao prato principal devem sofrer pré-preparo (limpeza, corte e tempero) com antecedência máxima de um dia e guardadas a seguir, em câmaras frias.
v) Os bifes deverão ser de tamanho regular, servindo no máximo, duas unidades para atingir o per capita estabelecido; não se admitindo o serviço de retalho de carnes quando o cardápio especificar bife, carne assada, etc.
w) Coxa e sobrecoxa de frangos, bifes, linguiças e salsichas não poderão ser subdivididos, mesmo que o peso da unidade ou de seus múltiplos seja superior ao peso mínimo estabelecido.

x) Para preparações com carne moída, devem ser utilizadas peças de carne perfeitamente limpas, isentas de sebo ou gordura aparente e moída na própria cozinha, no momento do pré-preparo.
y) Quando a preparação ou dieta específica exigir carne ou frango desfiado reaquecer o alimento desfiado em seu próprio caldo, até atingir fervura completa e/ou no mínimo 75º C no centro da panela ou vasilhame durante 5 minutos antes do porcionamento ou da sua utilização como ingrediente de outra preparação (recheio, risoto, etc.).
z) O descongelamento de aves, carnes ou peixes deverá ser feito de preferência em câmara fria.
aa) Cereais e leguminosas devem ser rigorosamente selecionados e lavados.
bb) Todas as sobremesas devem ser convenientemente embaladas antes de serem entregues.
cc) As frutas servidas inteiras devem ser higienizadas antes de serem embaladas em saco plástico impermeável e, no caso da laranja, descascada e cortada ao meio, quando forem servidas para pacientes.
dd) As frutas servidas em pedaços como melão, mamão, abacaxi, etc. deverão ser higienizadas e descascadas conforme o caso, para serem embaladas. Para frutas servidas no refeitório, admite-se servi-las sem a embalagem, sendo manipuladas com pinças.
ee) Uma porção de cada dieta de pacientes deve ser disponibilizada para degustação do nutricionista do CONTRATANTE com a devida antecedência segundo normas existentes na Unidade de Alimentação e Nutrição, devendo realizar imediata alteração, retirada e substituição das preparações ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios para consumo.

14. DA HIGIÊNIZAÇÃO DOS ALIMENTOS.

14.1 REGRAS BÁSICAS:

a) Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
b) Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
c) Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
d) As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
e) Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74ºC por 02 minutos);
f) Utilizar água potável;
g) Os funcionários não devem falar tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
h) Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;
i) Os alimentos que sobrarem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 06º C.

14.2 HORTIFRUTIGRANJEIROS:

a) Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200 PPM, no mínimo por 15 minutos;
b) Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis;
c) Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10º C;
d) Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

14.3 CEREAIS E LEGUMINOSAS:

a) Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);

b) Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

15. PORCIONAMENTO.

15.1 O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

15.2 As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em bandejas térmicas de polipropileno ou ABS,(com módulos descartáveis com 04 cavidades), devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao paciente;

15.3 Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

16. ACONDICIONAMENTO PARA DISTRIBUIÇÃO AOS PACIENTES.

a) Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo o da salada, sopa, sobremesa, deverão ser tampadas e identificadas.

b) As informações a serem contidas nas tampas são: nome do paciente, enfermaria, leito, tipo de dieta e data e horário do porcionamento, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo CONTRATANTE. Na tampa, deverá constar ainda, a seguinte observação inserida através de carimbo ou etiqueta:

Este alimento /refeição não deve ser consumido após as ____ horas de __/___/____. Este período de validade será de duas horas após a distribuição da refeição.

c) No almoço e no jantar as dietas servidas no leito deverão ser distribuídas em quatro embalagens: (1) bandeja térmica com 4 cavidades arroz, feijão, prato principal e guarnição; (2) descartável simples com tampa para salada; (3) descartável com tampa para sobremesa e (4) copo descartável com tampa para o suco com capacidade para 200 ml;

d) Quando for doce cremoso, pudim, gelatina, creme, compota, mousse, salada de frutas deverão ser utilizadas embalagens descartáveis com tampa, com capacidade volumétrica adequada, capaz de conter a quantidade mínima estipulada com uma margem de segurança de 20% ou mais, para que possa ser distribuída sem que ocorra derramamento de caldo ou do próprio doce, devendo ser fornecido uma colher de sobremesa descartável. Esta norma também se aplica na distribuição de sobremesa para funcionários e acompanhantes.

e) As saladas deverão ser entregues em embalagens individuais, descartáveis com tampa, temperadas com azeite de oliva e acompanhadas de uma fatia de limão. No caso de saladas cujos ingredientes sejam cozidos (batata, cenoura e outros legumes), a salada poderá ser temperada previamente, dispensando-se o limão.

f) As refeições para pacientes serão acompanhadas de talheres descartáveis e guardanapo de papel embalados em saco plástico, com fornecimento de canudo dobrável para pacientes que apresentem dificuldades para tomar líquidos quando deitados.

17. CONDIÇÕES BÁSICAS PARA A DISTRIBUIÇÃO DAS DIETAS GERAIS E ESPECÍFICAS.

17.1 NO DESJEJUM:

a) Leite com café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas na NBR com tampa, com capacidade de 200ml;

b) Pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada, de acordo com cada tipo de pão especificado no termo de referência;

c) A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.

17.2 NO ALMOÇO E JANTAR:

a) As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa transparente com capacidade para 250 ml;
b) Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em pratos térmicos com refil descartável com quatro divisórias, com capacidade aproximada para 1200 ml;
c) Sopa das dietas pastosa, líquido-pastosa e líquida, deverá ser acondicionada em sopeira térmica em polipropileno ou ABS e embalagens descartáveis de isopor com tampa e capacidade aproximada de 500 ml, para o caso de refeições transportadas;
d) Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 300 ml, exceto chá que deverá ser de 200 ml.

17.3 QUANTO À SOBREMESA:

a) A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.
b) Doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100ml.
c) A CONTRATADA deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente, dispostos sobre bandeja plástica lisa, devidamente, aprovados pelo CONTRATANTE;
d) A CONTRATADA deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, e outros, respeitando a prescrição dietética;

18. DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

18.1 Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.
18.2 Para a distribuição dos alimentos quentes devem-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65º C ou mais por no máximo 12 horas; ou manter as preparações a 60 ºC por no máximo 6 horas, ou abaixo de 60º C devem ser consumidas em até 3 horas.
18.3 Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 ºC por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 ºC, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas.
18.4 A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela CONTRATADA.
18.5 Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética e cozinha geral, destinada a pacientes e acompanhantes, deverá ser identificada e etiquetada.
18.6 Caso seja necessário, a CONTRATADA se responsabiliza a realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do CONTRATANTE.
18.7 Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados obedecendo aos critérios da legislação vigente.

18.8 DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES INTERNADOS

a) A distribuição das refeições nas copas de apoio e leitos fica a cargo da CONTRATADA.
b) O porcionamento deve ser executado integralmente pela CONTRATADA com empregados próprios nas Unidades e transportadas em carros fechados específicos para o transporte de dietas.
c) As porções de salada serão acondicionadas na UAN e transportadas para os leitos em carros de apoio abertos com grades, fornecidos pela CONTRATADA, assim como as garrafas térmicas de sucos. Estas últimas serão encaminhadas às copas de apoio, de onde serão distribuídos aos pacientes em copos descartáveis com tampa.
d) Os copos plásticos descartáveis e canudos dobráveis deverão ser fornecidos pela CONTRATADA.

18.9 DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES NO REFEITÓRIO

a) A distribuição das refeições no Refeitório fica a cargo da CONTRATADA, sendo que para funcionários e acompanhantes, a empresa deverá comprovar o número de refeições servidas através de um sistema de controle estabelecido entre CONTRATANTE e CONTRATADA.

b) A distribuição de refeições no Refeitório será pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandeja (lisas em polipropileno ou ABS com prato) e talheres de inox (garfos, facas e colheres), em quantidade superior ao número de refeições servidas, para garantir o bom atendimento ao comensal, sem esperas desnecessárias e riscos de higienização inadequada, a serem disponibilizados pela própria CONTRATADA.

c) O porcionamento deve ser executado integralmente pela CONTRATADA com empregados próprios.

d) Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal.

e) Devem ser realizadas 3 leituras de temperatura (início, meio e final da distribuição), com termômetros digitais fornecidos pela CONTRATADA, sendo registradas em planilha própria.

f) O cardápio do dia deve ser afixado em local visível no Refeitório, e sempre que houver alterações, estas devem ser comunicadas e registradas imediatamente.

18.10 DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ NA ÁREA ADMINISTRATIVA

a) Serão distribuídas garrafas térmicas de café nas áreas administrativas conforme programação da CONTRATANTE. Podendo ocorrer variação de até 10% caso haja aumento da necessidade da unidade hospitalar, conforme **ANEXO A (ESPECIFICAÇÃO E QUANTITATIVOS DAS REFEIÇÕES).**

b) As garrafas térmicas serão fornecidas pela CONTRATADA (garrafas térmicas para café e jarras em inox de 2 litros).

c) Em caso de eventos ou reuniões em que exista a necessidade de fornecimento de café, a CONTRATANTE deverá avisar com pelo menos 01 dia de antecedência sobre o quantitativo e horário do fornecimento.

19. DA HIGIÊNE PESSOAL

19.1 Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:

a) Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;

b) Fazer a barba diariamente;

c) Não aplicar maquiagem em excesso;

d) Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

e) Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;

f) Manter os sapatos e botas limpos;

g) Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;

h) Manter a higiene adequada das mãos;

i) Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de Acordo com a Portaria n.º 930 de 27/08/92 – Ministério da Saúde.

j) Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;

k) Não usar joias, brincos, bijuterias, relógio e outros adereços.

l) Usar EPI's de acordo com as normas vigentes, a serem fornecidos pela CONTRATADA.

m) A higiene pessoal dos funcionários e dos seus uniformes deverá ser supervisionada diariamente pela CONTRATADA, devendo haver um estoque de aventais, redes para cabelo,

toucas e gorros descartáveis para atender a necessidade de seus funcionários ou outros que adentrem as dependências do serviço.

n) Os uniformes e EPI's serão de responsabilidade da CONTRATADA, bem como todas as despesas com sua manutenção e reposição, com a padronização de cores em conformidade com a legislação (cor clara e que propicie identificação de sujidade).

19.2 DA HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

a) A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da UAN, equipamentos, copas e refeitórios.

b) Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo CONTRATANTE;

c) O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;

d) Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;

e) Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colmeias do sistema de exaustão da cozinha;

f) A higienização geral do refeitório será de responsabilidade da CONTRATADA, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais;

g) O quadro, apresentado a seguir, exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela CONTRATADA nos processos operacionais de higienização na CONTRATANTE:

LOCAL	FREQÜÊNCIA	PRODUTOS
Pisos e ralos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Azulejos	Diário e mensal	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm cloro ativo
Janelas, portas e telas.	Quinzenalmente de acordo com a necessidade	Detergente neutro
Luminárias, interruptores, tomadas e teto.	Semanalmente	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm cloro ativo
Bancadas e mesas de apoio	Após o uso	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo ou álcool à 70%.
Tubulações externas	Bimestral	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm cloro ativo
Caixa de gordura	Mensal ou conforme a natureza das atividades	Esgotamento, desengordurante próprio.
Tubulações internas	Semestral	Desengraxante e desincrustante
Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme necessidade	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm cloro ativo

19.3 DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

a) As adaptações que se fizerem necessárias na área física da CONTRATANTE, assim como a colocação de equipamentos e utensílios necessários à realização dos trabalhos, correrão às expensas da CONTRATADA, sem ônus para a CONTRATANTE, porém com sua prévia anuência.

b) Ao término do contrato, a empresa CONTRATADA deverá retirar todos os equipamentos por ela instalados e recolher todos os utensílios fornecidos para a execução do contrato, sem onerar a CONTRATANTE.

c) A manutenção preventiva e corretiva das instalações, da rede elétrica e hidráulica, bem como os serviços de pintura ficará a cargo da CONTRATANTE.

d) A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos (tanto os da Contratada, quanto os da Contratante, que serão utilizados pela Contratada) ficará a cargo da CONTRATADA, devendo ser apresentado um cronograma de tais atividades, para que não haja transtornos para ambas as partes.

e) A manutenção corretiva deverá ser executada no PRAZO MÁXIMO DE 48 HORAS, a fim de garantir o bom andamento do serviço e segurança dos funcionários da CONTRATADA e da CONTRATANTE.

f) Em caso de dano irreparável do equipamento a CONTRATADA deverá fazer a reposição de um novo equipamento com especificações e qualidades iguais ou superiores ao equipamento encontrado no hospital.

g) No início e término da prestação dos serviços, CONTRATADA e CONTRATANTE deverão fazer inventário de materiais, equipamentos e utensílios para controle.

h) A listagem de equipamentos e utensílios previstos para fornecimento pela CONTRATADA encontra-se a seguir. Cabe salientar que a mesma não é rol exaustivo, podendo ser incrementada a critério da CONTRATADA ou CONTRATANTE em caso de necessidade que se identificar posteriormente.

COZINHA	Módulo de distribuição de alimentos aquecido p/05 gastronorms
	Módulo de distribuição de alimentos refrigerado p/05 gastronorms
	Mangueira com esguicho para lavagem de carros para transporte de alimentos
	Abridor multiuso em aço inox
	Afiador de facas 30cm
	Amassador de batata, de inox. Tamanho grande
	Assadeira de alumínio retangular reforçado, tam: 61 x 42 x 82cm
	Assadeira de alumínio reforçado, tam: 45 x 30cm
	Bacia redonda em plástico reforçado atóxico. Diâmetro 56cm
	Bacia redonda em plástico reforçado atóxico. Diâmetro 40cm
	Bacia redonda em plástico reforçado atóxico. Diâmetro 30cm
	Batedor de ovos em inox
	Bule em alumínio. Capacidade de 01 litro
	Bule em alumínio. Capacidade de 05 litros
	Bandeja de aço inox, tamanho 48 x 32cm
	Concha de alumínio com 48 cm de diâmetro e 50cm de cabo
	Concha de alumínio para cereais
	Utensílio para cocção de alimentos: tacho raso tipo hotel, em alumínio fundido e polido, com alças inteiras. Espessura mínima 05mm, medidas aproximadas: Alt. x Diam. x Fundo 15 x 45 x 30cm
	Utensílio para cocção de alimentos: caçarola tipo hotel, RASO, em alumínio fundido e polido, com alças inteiras e tampa. Espessura mínima 05mm, medidas aproximadas: Alt. x Diam. 30 x 50cm
	Caçarola tipo hotel, raso, em alumínio fundido e polido, com alças inteiras e tampa. Espessura mínima 05mm, medidas aproximadas: (h) 20cm x (diam) 50cm.
	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 15 litros
	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 10 litros
	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 5 litros
	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 3 litros
	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 2 litros
	Coador em aço inox (diâmetro aprox. 10cm) com cabo.
	Coador em aço inox (diâmetro aprox. 14cm) com cabo.
	Coador em aço inox (diâmetro aprox. 20cm) com cabo.
	Colher de aço em inox para servir

	Colher de aço em inox tipo pinça
	Colher de polipropileno. Tamanho aprox.. 30cm
	Colher de caldeirão em polipropileno. Tamanho 5,5cm x 45cm
	Colher de caldeirão em polipropileno. Tamanho 7,5cm x 60cm
	Contentores engradados vazados de plástico para frutas e hortaliças dimensões: 525 x 416 x 195mm.
	Contentores de plástico para carnes dimensões: 670 x 440 x 190mm
	Concha de alumínio. 10cm de diâmetro
	Cuscuzeira de alumínio reforçado, com tampa. Capacidade para 5kg
	Cutelo para corte de carne com osso
	Escorredor de macarrão em aço inox com pegador (aproximadamente 50cm de diâmetro)
	Espátula de nylon para frigideira antiaderente
	Escumadeira em aço inox
	Frigideira de alumínio de 20cm de diâmetro
	Frigideira de alumínio de 30cm de diâmetro
	Frigideira de alumínio de 50cm de diâmetro
	Frigideira antiaderente de 22cm de diâmetro
	Faca de açougueiro lâmina em inox com 30cm
	Faca para vegetais lâmina em inox com 12cm
	Faca de desossa lâmina em inox com 12,5cm
	Faca serra de pão lâmina em inox com 22cm
	Forma redonda para pudim, em alumínio. 40cm de diâmetro
	Garrafa térmica 12 litros, torneira e alça para transporte
	Garrafa térmica 1 litro
	Garfo com 02 dentes, em inox, 32cm de comprimento
	Garfo com 02 dentes, em inox, 56cm de comprimento
	Jarra em aço inox, capacidade 2 litros
	Jarra em aço inox, capacidade 5 litros
	Monobloco de polipropileno 16 litros
	Organizador Top Stock retangular plastic retangular grande alto com tampa e garras 38 litros
	Organizador Top Stock retangular plastic retangular grande baixo com tampa e garras 18 litros
	Pá de caldeirão, em polipropileno, diâmetro 1,5 x 9 x 75cm
	Pá de caldeirão, em polipropileno, diâmetro 2 x 12 x 1,5cm
	Papeiro em aço inox com capacidade de 2 litros
	Papeiro em aço inox com capacidade de 1 litro
	Placa de corte, em polipropileno. Cor verde.
	Placa de corte, em polipropileno. Cor amarela
	Placa de corte, em polipropileno. Cor vermelha
	Placa de corte, em polipropileno. Cor azul
	Placa de corte, em polipropileno. Cor branca
	Placa de corte, em polipropileno. Cor bege
	Panela de pressão, em alumínio. Capacidade 15 litros
	Ralador 04 faces em aço inox
	Recipiente plástico cilíndrico com tampa para confecção de sucos (25cm de diâmetro)
	Termômetro digital com espeto em aço inox resistente a corrosão, com isolamento e escala de -50 graus a + 200 gruas
DISTRIBUIÇÃO	Pratos térmicos com refil descartável para refeições e sopas ou dietas liquidificadas de pacientes

	Caixas isotérmicas, tipo "hot-box" ou "iso-box".

i) As garrafas térmicas para café e jarras em inox (2 litros) devem ser fornecidas pela CONTRATADA.
j) As especificações, dimensionamentos e quantitativos deverão estar de acordo com a estrutura física e necessidade de cada UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição).

19.4 DA HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

a) Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro, e após enxágue pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ou álcool a 70º.
b) Após o processo de higienização, os utensílios devem permanecer cobertos por filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície ou acondicionados em caixas plásticas transparentes, hermeticamente fechadas.
c) Utilizar pano de limpeza antimicrobiano descartável tipo "cross hatch" para a secagem de superfícies, que deverá ser desprezado após sua utilização.
d) Utilizar, para pisos e paredes, panos de algodão, que deverão ser higienizados após cada uso e sanitizados com solução de hipoclorito de sódio.
e) Os panos de copa, cozinha, esfregões usados no Hospital devem ser higienizados fora da Cozinha.
f) Os pisos das áreas de serviço e do refeitório deverão ser mantidos sempre secos, sem acúmulo de umidade e gordura, independente da frequência de limpeza.
g) É de responsabilidade da CONTRATADA o armazenamento inicial e o recolhimento do lixo e dos restos e sobras de alimentos, sempre que necessário.
h) O armazenamento deve ser realizado em sacos plásticos resistentes de cor preta. É terminantemente proibida a liberação de lavagem (resto de comida, limpa ou contaminada) para alimentação animal, e a presença de aves e animais domésticos nas áreas de serviço ou nas suas imediações.
i) Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser higienizados diariamente.
j) As panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidades.
k) A CONTRATADA se compromete em utilizar produtos químicos adequados a cada tipo de operacionalização e devidamente registrados pelo Ministério da Saúde. Deverá ser apresentada ficha técnica de cada produto, disponibilizando-as à CONTRATANTE sempre que necessário.
l) A substituição de produtos já aprovados deverá ser feita em concordância com a CONTRATANTE.
m) Os materiais de limpeza (rodos, mops, vassouras, baldes, panos, etc.) devem ser destinados e específicos para cada área evitando o uso indiscriminado e consequentemente evitar contaminação cruzada.
n) O quadro apresentado a seguir exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela CONTRATADA nos processos operacionais de higienização na CONTRATANTE:

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica)	Após o uso	Detergente sanitizante, secante e álcool 70º GL

Placas, formas, assadeiras, etc. (Lavagem manual). Máquina de lavar	Após o uso Diária e semanal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm e álcool 70º GL Detergente neutro
Fritadeira	Diária e Após o uso	Desencrustante e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Chapa	Após o uso	Desencrustante e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Fogão	Diária e Após o uso	Desencrustante
Forno	Diária e Após o uso	Desencrustante
Carrinhos de transporte em geral	Diária e Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros).	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Balanças	Antes e Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Geladeiras e câmaras frigoríficas	Diária e semanal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Freezer	Diário, semanal e mensal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Prateleiras de apoio	Semanal ou antes, se necessário	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Estrados	Mensal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Caixas de polietileno e grades	Diária e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado e desincrustante.
Exaustão (colmeias, coifas) telas	Semanal	Desencrustante, detergente neutro e desinfetante clorado

19.5 DA HIGIENE DAS EMBALAGENS:

a) Deverão ser lavadas em água corrente, antes de serem armazenados sob refrigeração (embalagens tetra pack, vidros, garrafas, etc.), e deverão ser identificadas quanto ao nome e à composição do produto, data de fabricação, lote e data de validade.

20. DO CONTROLE BACTERIOLÓGICO DAS REFEIÇÕES

a) São de responsabilidade da CONTRATADA a execução e manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, compreendendo análise periódica de alimentos, equipamentos, utensílios e de manipuladores de alimentos através do método "APPCC" (Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle).

b) Deverão ser coletadas diariamente pela Contratada amostras de todas as refeições distribuídas no hospital, bem como das refeições transportadas, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta e transporte das amostras. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE.

c) Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos clientes, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos, seguindo a legislação sanitária vigente. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de nutricionistas ou técnicos de nutrição do contratante, responsabilizando-se a contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.
d) O Laboratório será de livre escolha da CONTRATADA, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados à CONTRATANTE para avaliação.

21. DO PESSOAL

21.1 A CONTRATADA deverá manter na unidade um quadro fixo de pessoal composto por profissionais de nível superior, médio e auxiliar, em quantidade suficiente para assegurar o fornecimento das refeições previstas neste contrato, supervisionado por um Nutricionista, Responsável Técnico perante o CRN.
21.2 Antes de iniciar a prestação de serviços, a CONTRATADA deve indicar e apresentar um Nutricionista para exercer a função de gerente, ao qual caberá responder pela coordenação de todas as atividades executadas na unidade. Assim, ele deve se constituir como representante legal para a execução dos serviços contratados e elemento de ligação da CONTRATADA com a CONTRATANTE. Este elemento deverá ser o Nutricionista o Responsável Técnico.
21.3 Os empregados devem estar registrados pela CONTRATADA, cabendo à empresa todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, ficando entendido que este pessoal, embora sem qualquer vinculação empregatícia com o Hospital, deverá obedecer aos seus regulamentos enquanto estiver dentro do recinto da Unidade.
21.4 É de responsabilidade da empresa todos e quaisquer encargos relacionados com empregados e prepostos utilizados na prestação de serviços e que sejam decorrentes da legislação social, providenciaria e ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros eventos de natureza profissional e/ou ocupacional.
21.5 Os funcionários deverão se apresentar nos locais de trabalho, devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional, e limitar esta presença aos seus horários de trabalho.
21.6 O uniforme de trabalho, que deverá ser fornecido pela empresa, compreende aventais, jalecos, calças e blusas de cor predominantemente clara, calçados fechados ou botas antiderrapantes de cor branca, incluindo obrigatoriamente gorro ou touca descartável para proteger os cabelos, mesmo que o uniforme inclua bibis ou qualquer outra peça similar sobre a cabeça.
21.7 Durante a manipulação de alimentos prontos para o consumo é obrigatório o uso de luvas, máscaras descartáveis e toucas, bem como qualquer outra exigência contida na legislação vigente e demais normas técnicas.
21.8 Os funcionários deverão se apresentar sem barba e sem bigodes, com unhas paradas sendo proibido o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos (joias ou bijuterias).
21.9 O controle de saúde dos funcionários e o cumprimento de todas as exigências das autoridades sanitárias e trabalhistas quanto aos exames médicos são de responsabilidade da CONTRATADA.
21.10 Independentemente da periodicidade dos exames, a observação sobre o estado de saúde dos funcionários deve ser constante, a fim de substituir de imediato aqueles que apresentem sinais de qualquer doença incompatível com a função.
21.11 Mensalmente deve ser elaborada uma escala de serviços e folgas sendo uma cópia enviada a UAN da Contratante e outra, afixada em local visível. Esta escala deve especificar

horário, função e local de trabalho de cada funcionário e prever diariamente um número mínimo de empregados que garantam o bom andamento dos serviços, e ainda, relacionar os funcionários em licenças e férias.

21.12 DO QUADRO DE FUNCIONÁRIOS MANTIDOS NO HOSPITAL

21.12.1 No Hospital deverá ser mantido um quadro fixo de pessoal, composto por profissionais de nível superior, médio e auxiliar garantindo diariamente, inclusive aos sábados, domingos e feriados, a presença dos profissionais abaixo discriminados durante o período estipulado a seguir:

a) NUTRICIONISTAS inscritos no CRN, de acordo com o perfil de cada unidade de saúde, sendo um Responsável Técnico pela Unidade de Alimentação e Nutrição, conforme **ANEXO C (DEMONSTRATIVO DA ESTIMATIVA INICIAL DO QUADRO DE FUNCIONÁRIOS).**

b) COZINHEIROS, COPEIROS E AUXILIARES DE SERVIÇOS GERAIS em número suficiente para assegurar o cumprimento dos horários determinados para as refeições para pacientes e funcionários e a constante higienização dos utensílios, equipamentos, e instalações.

21.12.2 Todo o pessoal designado para o Hospital deverá cumprir integralmente a sua jornada de trabalho, sendo vedado o deslocamento de pessoal para outras unidades ou postos de trabalho após iniciada a jornada diária.

21.12.3 Deverão ser previstos substitutos para férias, e licenças de todas as categorias profissionais de forma a garantir o número mínimo diário de profissionais na unidade.

21.12.4 Consta no **ANEXO C** o demonstrativo da estimativa inicial do quadro de funcionários por unidade de saúde.

21.13 DA ATRIBUIÇÃO DOS NUTRICIONISTAS DA CONTRATADA

21.13.1 Cabe ao **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO:**

a) Responsabilizar-se tecnicamente pelas atividades de Alimentação e Nutrição desenvolvidas pela empresa CONTRATADA no Hospital.

b) Coordenar o trabalho dos demais nutricionistas e pessoal auxiliar.

c) Planejar os cardápios de acordo com os critérios estabelecidos no presente contrato.

d) Elaborar o Manual de Boas Práticas, conforme a RDC 275 de 21/10/2002.

e) Submeter o Manual de Boas Práticas a aprovação da CONTRATANTE.

f) Elaborar e implantar o receituário padrão específico para atendimento do Hospital.

g) Elaborar com os nutricionistas da CONTRATANTE, o Manual de Dietas do Hospital e revisá-lo periodicamente.

h) Participar de reuniões técnicas com os Nutricionistas da CONTRATANTE.

21.13.2 Cabe ao **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL PELA PRODUÇÃO:**

a) Realizar a aquisição de gêneros, materiais e utensílios necessários à execução dos serviços contratados.

b) Planejar os cardápios das refeições de pacientes e funcionários de acordo com os critérios estabelecidos neste Termo de Referência.

c) Controlar a qualidade dos gêneros perecíveis e não perecíveis no seu recebimento, segundo as normas estabelecidas na RDC nº 275 de 21/10/2002.

d) Coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, alimentos e materiais.

e) Efetuar levantamento semanal dos níveis de aceitação das refeições ou preparações servidas no Refeitório, segundo metodologia aprovada pela CONTRATANTE.

f) Controlar a qualidade de seus estoques, observando prazos de validade e de vencimento, sendo vedada a utilização de alimentos fora de prazo de validade, ou com alterações de suas características originais, ainda que dentro da validade.

g) Supervisionar e orientar a higienização de utensílios, instalações e equipamentos destinados à prestação de serviços.
h) Implantar formulário padrão específico para atendimento no Hospital.
i) Participar de reuniões técnicas com as Nutricionistas da CONTRATANTE.

22. DA ESTIMATIVA PREVISTA PARA O FUNCIONAMENTO INTEGRAL DA CONTRATANTE:

22.1 Para o fornecimento das dietas (Livre, Líquida restrita, Líquida, Líquida pastosa, Pastosa, e Branda), deverão ser obedecidos os seguintes critérios:
a) **Quanto às Refeições para pacientes:** O número de refeições de pacientes em cada unidade hospitalar não poderá ser superior ao número de leitos (capacidade máxima ocupada) de cada unidade multiplicado por seis, que é o número de refeições servidas por dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia). EX: Para uma unidade de 50 leitos, o cálculo será: 50 X 6 = 300, este será o número máximo permitido para esta unidade, quando sua ocupação máxima for atingida.
b) **Quanto às Refeições para acompanhantes (dieta livre):** Deverá ser fornecido 3 (três) refeições/dia: desjejum, almoço e jantar. O quantitativo será de acordo com o número de pacientes permitidos por lei: menores de 18 anos, idosos a partir de 60 anos, portadores de deficiências e gestantes, conforme legislação vigente, não podendo ultrapassar o número de leitos da unidade multiplicado por três, que corresponderá ao número de refeições permitidas e servidas por dia. Ex: Para uma unidade de 50 leitos, o cálculo será: 50 X 3 = 150, este será o número máximo permitido para esta unidade quando sua ocupação máxima for atingida.
c) **Quanto às Refeições para funcionários (dieta livre):** Deverá ser fornecido 1 (uma) refeição/dia (almoço) para serviço diurno (SD) e 2 (duas) refeições (jantar e desjejum) para serviço noturno (SN) e de acordo com a escala mensal de trabalho.
d) **Nota:** Variação do quantitativo de refeições produzidas: Será informado diariamente de acordo com a prescrição dietoterápica (para pacientes), acompanhantes legalmente instituídos e funcionários conforme escala. O total de refeições a ser fornecido pela CONTRATADA para cada unidade hospitalar será de acordo com essa demanda, podendo ser acrescido até 10% do quantitativo previsto.
e) Eventuais avisos para ampliação dos serviços devem ser realizados pela CONTRATANTE à CONTRATADA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias corridos, acompanhando a abertura progressiva da CONTRATANTE.

23. DOS HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

23.1 Dos horários de distribuição das refeições não transportadas:

REFEIÇÃO	PACIENTES	ACOMPANHANTES	FUNCIONÁRIOS
Desjejum	06:30	07:00	06:00 – 07:00
Colação	09:00	-	-
Almoço	11:30	12:30 – 13:30	11:30 – 13:00
Lanche (tarde)	15:00	-	-
Jantar	18:00	18:00 – 19:00	21:00
Ceia	21:00	-	-

23.2 Os horários poderão ser ajustados mediante necessidade da CONTRATANTE.
23.3 Dietas especiais (Ex: para DM) poderão ser solicitadas pela CONTRATANTE quando necessário.
23.4 A programação de distribuição do café em garrafas será determinada pela CONTRATANTE

24. DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS:

24.1 A CONTRATANTE nomeará formalmente fiscal (is) para acompanhar a execução do contrato, nos termos do Regulamento Interno da EMSERH.
24.2 As decisões e providências que ultrapassarem a competência do fiscal deverão ser solicitadas à Diretoria Administrativa da EMSERH para a adoção das medidas que se fizerem necessárias.
24.3 Os fiscais do Contrato anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à sua execução, indicando dia, mês e ano, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhados à Diretoria Administrativa da EMSERH para as providências cabíveis.
24.4 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o Regulamento Interno da EMSERH.
24.5 A fiscalização de que é tratada neste item também evita a responsabilização subsidiária pelo inadimplemento das obrigações trabalhistas por parte da CONTRATADA, especialmente por ser o objeto do presente termo atividade-meio da CONTRATANTE, consoante o entendimento do enunciado da Súmula 331-TST.
24.6 Caberá ao fiscal do Contrato atestar a realização dos serviços realizados, mediante a conferência da Nota Fiscal, dos Relatórios apresentados pela CONTRATADA e suas próprias anotações e controles, encaminhando em seguida à Contabilidade para pagamento.
24.7 Em caso de não conformidade da Nota Fiscal ou do serviço executado, o fiscal deverá devolver a Nota Fiscal à CONTRATADA para as devidas correções ou notificá-la das inconformidades observadas quanto aos serviços executados, ficando o pagamento condicionado à regularização da Nota Fiscal ou dos serviços pendentes.
24.8 O recebimento dos serviços mediante atesto nas Notas Fiscais não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço, nem ético-profissional pela perfeita execução dos serviços, dentro dos limites estabelecidos pela Lei ou pelo Contrato.
24.9 Não obstante a CONTRATADA ser a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, ao CONTRATANTE é reservado os seguintes direitos no exercício da ampla e completa fiscalização dos serviços:
a) Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionário 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;
b) Solicitar às nutricionistas responsáveis pela CONTRATADA o reparo/correção de eventual imperfeição na execução dos serviços;
c) Examinar as Carteiras Profissionais dos prestadores de serviços, para comprovar o registro de função profissional;
d) Solicitar à CONTRATADA a substituição de qualquer produto, material, utensílio ou equipamento cujo uso considere prejudicial à boa conservação de seus pertences, equipamentos ou instalações ou, ainda, que não atendam às necessidades;
e) Executar mensalmente a consolidação das medições dos serviços efetivamente prestados sem prejuízo das demais sanções disciplinadas em contrato; O controle do número de refeições servidas para pacientes se fará através de impressos em uso na Unidade de Alimentação e Nutrição (Mapas de Prescrição Dietética, comprovantes de entrega de suco para medicação) ou outros que forem criados para a finalidade.
24.10 A cobrança das refeições, dietas especiais, sucos e demais preparações se fará sobre a quantidade efetivamente distribuída, devendo a CONTRATADA apresentar os comprovantes

da distribuição acima citados no final de cada dia. Quando persistirem dúvidas por falhas de registro, prevalecerá as quantidades informadas pela CONTRATANTE.

24.11 O controle será efetuado diariamente e conferido semanalmente entre a Unidade de Alimentação e Nutrição da CONTRATANTE e a CONTRATADA.

24.12 Caberá ainda à CONTRATANTE efetuar a avaliação da qualidade dos serviços, utilizando-se inclusive de notações de Níveis de Serviços.

24.13 O exercício das atividades de fiscalização do presente termo, não significa em hipótese alguma que haja pessoalidade ou subordinação direta entre os prepostos da CONTRATANTE e os empregados da CONTRATADA.

24.14 Os fiscais do contrato deverão ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

24.15 A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos no Termo de Referência.

24.16 Os fiscais ou gestor do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no Regulamento Interno da EMSERH.

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

25. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

25.1. Observar rigorosamente as normas técnicas em vigor, as especificações, bem como todas as cláusulas deste Contrato;

25.2. Conduzir a execução dos serviços contratados de acordo com as melhores técnicas profissionais, com estrita observância as leis vigentes e ao estabelecido no presente Contrato, observando a recomendação da CONTRATANTE, que poderá estabelecer prioridades, sugerir modificações, substituições de métodos e de procedimentos que julgar necessários;

25.3. Assumir, com exclusividade, todos os encargos, impostos e taxas que forem devidos em decorrência do objeto deste contrato, bem como as contribuições devidas a Previdência Social, encargos trabalhistas, prêmios de seguro e de acidentes de trabalho e outras despesas que se fizerem necessárias ao cumprimento do objeto pactuado;

25.4. Nomear encarregados responsáveis pelos serviços e a frequência/pontualidade de seus empregados, com a missão de garantir o bom andamento dos trabalhos. Estes encarregados terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao preposto dos serviços da CONTRATANTE e tomar as providências pertinentes;

25.5. Cumprir os postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal e as normas internas de segurança e medicina do trabalho e NR32;

25.6. Atender de imediato as solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições de serviços não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços;

25.7. Apresentar quando solicitado os comprovantes de pagamentos de encargos;

25.8. Executar os trabalhos de forma a garantir os melhores resultados, cabendo à CONTRATADA otimizar a gestão de seus recursos- sejam humanos, sejam materiais- com vistas a qualidade dos serviços e a satisfação da CONTRATANTE, praticando produtividade adequada aos vários tipos de trabalhos.

25.9. A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelos serviços contratados, cumprindo evidentemente as disposições legais que interfiram em sua execução;

25.10. Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pelo CONTRATANTE na execução do presente contrato, atendendo com a diligência possível as determinações da Unidade Fiscalizadora, voltadas ao saneamento de faltas e correção das irregularidades verificadas;

25.11. Manter seus profissionais, quando em serviço nas dependências da CONTRATANTE, devidamente uniformizados, a fim de garantir a boa apresentação e porte adequados para o desenvolvimento das atividades, utilizando os respectivos equipamentos de segurança e proteção individual, quando necessários, e deverão observar todas as normas, regulamentos e procedimentos internos, definidos pela CONTRATANTE, sem qualquer ônus para os prestadores;

25.12. Manter os profissionais necessários para a garantia da execução dos serviços, obedecidas às disposições trabalhistas e previdenciárias vigentes;

25.13. Observar conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, obrigando-se ao imediato ressarcimento e/ou reposição do bem físico danificado, destruído ou desaparecido, responsabilizando-se pelos prejuízos ao CONTRATANTE, desde que comprovada a ação ou omissão por parte da CONTRATADA;

25.14. Instruir seus empregados quanto as necessidades de acatar as orientações da CONTRATANTE, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho tais como prevenção de incêndio nas áreas da CONTRATANTE;

25.15. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE, sempre por escrito e atender com presteza as reclamações sobre a qualidade dos serviços executados, providenciando a sua imediata correção sem ônus para a CONTRATANTE;

25.16. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na coleta de preços apresentando sempre que exigido os comprovantes de regularidade fiscal;

25.17. Fornecer as refeições, ora contratadas com a devida presteza, agilidade e pontualidade, conforme pedido detalhado pela CONTRATANTE;

25.18. Observar a descrição do cardápio, bem como os quantitativos e demais informações contidas neste Termo;

25.19. Proceder à imediata substituição e/ou adequação das refeições que não estejam compatíveis com o objeto do contrato;

25.20. Garantir a qualidade das refeições, atendendo assim, as normas e procedimentos de Higiene e Saúde.

25.21. Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

25.22. **A CONTRATADA não poderá subcontratar o referido objeto, conforme sistemática prevista neste Termo.**

25.23. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo representante do CONTRATANTE em **até 02 (dois) dias úteis**, por intermédio do preposto e os fornecer de forma gratuita independentemente do meio utilizado para realizar a solicitação (telefone, página na internet, etc.);

25.24. Fornecer atendimento **24 (vinte e quatro) horas por dia, 07 (sete) dias por semana**, através de chamada telefônica para representante da CONTRATADA;

25.25. Comunicar a CONTRATANTE, por escrito, com antecedência mínima de **05 (cinco) dias úteis,** qualquer alteração do número telefônico do item anterior.

25.26. DEMAIS REGRAS GERAIS:

25.26.1 Designar por escrito, no ato do recebimento da **Autorização de Serviços, preposto (s)** que tenha(m) poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;

25.26.2 Para a execução dos serviços deverão ser observados os conceitos, classificação das dietas Hospitalares, tipos, técnicas, procedimentos e métodos para a produção, armazenamento e distribuição de refeições, convencionadas neste Termo de Referência e seus anexos, além da localização, frequência e horários;

25.26.3 Será vedado aos funcionários da Contratada atender, consentir ou acatar qualquer solicitação que vier a ser feita por colaboradores que não pertençam ao quadro do Serviço de Nutrição e Dietética da EMSERH.

25.26.4 Quando existirem falhas de funcionários da Contratada que resultarem em refeições e/ou preparações inadequadas e/ou perdas, estas devem ser refeitas sem ônus para o Contratante.

25.26.5 Caberá à Contratada fazer o controle do número e tipo de refeições servidas diariamente, mantendo disponíveis os respectivos registros.

25.26.6 Em caso de problemas que impliquem em descontinuidade dos serviços contratados nas dependências do hospital, a contratada deverá garantir o preparo de todas as refeições, em outra Unidade de Alimentação e Nutrição, dando continuidade aos serviços em tempo hábil até o retorno das atividades normais da UAN, sem ônus adicional a contratante. À contratante permanecerá o direito de diligência às dependências utilizadas para esse fim.

25.26.7 Havendo necessidade das refeições serem transportadas, deverá seguir todos os critérios de higiene e controle de qualidade, assim como, transporte adequado das mesmas segundo normas e legislação vigente.

25.26.8 Deverão ser cumpridas as Instruções, Normas Técnicas, Manuais e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais.

25.26.9 A contratada deverá apresentar à contratante, em prazo a ser fixado pela Contratante, o **PLANO DE ATIVIDADES (programação, execução e supervisão permanente)** e o **MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO,** contendo o cronograma, normas e procedimentos operacionais padronizados definidos para o **Serviço de Nutrição e Dietética**, devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

25.26.10 Implantar de forma adequada, sob a avaliação do **Gestor e Fiscal do Contrato** a **planificação (programação, execução e supervisão permanente)** dos serviços, garantindo suporte para atender as eventuais necessidades do **Serviço de Nutrição e Dietética;**

25.26.11 Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os produtos e materiais usuais em produção, manipulação e distribuição de refeições, tais como: gêneros alimentícios, utensílios de uso e reuso, materiais de limpeza, embalagens descartáveis, equipamentos de proteção individual descartável (para manipulação de alimentos), profissionais e equipamentos necessários à produção e distribuição de refeições;

25.26.12 Os veículos eventualmente envolvidos na execução dos serviços deverão ser de responsabilidade da **Contratada**;

25.26.13 Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações de seus serviços, sanando-as no menor tempo possível;

25.26.14 Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte dos seus funcionários, sem repasse de qualquer ônus à **Contratante**, para que não haja interrupção dos serviços prestados;

25.26.15 Substituir toda e qualquer ausência de seus funcionários por outro profissional que atenda aos requisitos exigidos, no prazo estabelecido neste Termo, de forma a evitar o decréscimo no quantitativo profissional disponibilizado para a prestação do serviço. No caso de ausência do profissional, sem reposição, será descontado do faturamento mensal o valor correspondente ao número de horas não atendidas, sem prejuízo das demais sanções legais e contratuais;

25.26.16 Responder ao **Contratante** pelos danos materiais, físicos ou avarias, causados por seus funcionários e encarregados, diretamente aos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, devendo ser adotadas providências necessárias dentro de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicado pela **Contratante**;
25.26.17 Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e pessoais causados por seus funcionários, dolosa ou culposamente, aos bens da união e de terceiros, assumindo todo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus funcionários e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, em observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação pertinentes ao objeto do serviço em comento;
25.26.18 Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;
25.26.19 Ter observância à legislação pertinente ao objeto conforme as referências normativas relacionadas;
25.26.20 Cumprir e responsabilizar-se integralmente pelo serviço contratado, nos termos da legislação vigente;
25.26.21 Dar ciência imediata e por escrito à Contratante referente a qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços;
25.26.22 Providenciar o ressarcimento de qualquer dano ou prejuízo que causar, por ação ou omissão, ao Contratante ou a terceiros;
25.26.23 Responder por todas e quaisquer obrigações relativas a direitos de marcas e patentes, ficando esclarecido que o Contratante não aceitará qualquer imputação nesse sentido;
25.26.24 Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança nas Unidades da EMSERH, nos termos do artigo 7° do Decreto n° 7.203, de 2010, que dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da administração pública federal;
25.26.25 Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do Contratante ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto deste Termo de Referência, devendo orientar seus empregados nesse sentido.
25.26.26 Emitir relatórios dos procedimentos e serviços realizados diariamente e ao final de cada mês emitir Relatório Consolidado de Medição, o qual se constitui em subsídio para a Avaliação dos serviços realizados;
25.26.27 Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato designados pela Contratante;
25.26.28 Reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da sua execução;
25.26.29 Adotar alternativas de solução às contingências, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, reforma, dedetização e desinsetização da cozinha e outros, assegurando a prestação do serviço de forma adequada;
25.26.30 Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração do Contratante, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para o consumo;

25.26.31 Permitir o acesso de visitantes, após autorização do Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante e no caso de acesso as áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentação adequada;
25.26.32 Responsabilizar-se pelas chaves referentes as áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. Ao Contratante reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da Contratada;
25.26.33 Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas da Contratante, devidamente paramentados, as áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;
25.26.34 Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre o Serviço de Nutrição e Dietética (S.N.D.) do Contratante e da Contratada;
25.26.35 Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários do Contratante, exceto quando autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante, solicitando sempre a identificação dos usuários;
25.26.36 Re-executar serviços sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;
25.26.37 Produzir outras dietas especiais seguindo o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante.
25.26.38 Realizar reparos e adaptações que se façam necessárias nas dependências do Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar; bem como realizar manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos, matérias e utensílios utilizados para a prestação dos serviços.
25.26.39 Fornecer e colocar à disposição do Contratante todos os equipamentos, ferramentas, utensílios e materiais de consumo em geral (fogão, batedeira industrial, liquidificador, descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação, instalando-os e em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços às suas expensas, os quais poderão ser retirados no término do contrato, tais necessidades deverão ser identificadas na ocasião da visita técnica para dimensionamento de investimento inicial;
25.26.40 Entregar os equipamentos e utensílios sucateados de propriedade da Contratante, que forem inutilizados por quebra ou extravio para que seja providenciada a baixa patrimonial;
25.26.41 Fazer a manutenção preventiva e corretiva com reposição de peças, tanto dos equipamentos de propriedade do Contratante, quanto da Contratada, sem quaisquer ônus para o Contratante;
25.26.42 Assegurar que as instalações físicas e dependências dos Serviços de Nutrição e Dietética estejam em conformidade com as condições higiênico sanitárias conforme a legislação vigente;
25.26.43 Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante;
25.26.44 Garantir conduta adequada na utilização dos materiais, utensílios, equipamentos e ferramentas, objetivando a correta execução dos serviços.
25.26.45 Identificar todos os equipamentos, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Contratante;
25.26.46 Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica;

25.26.47 Proceder à limpeza e desinfecção dos equipamentos e utensílios de acordo com as recomendações dos fabricantes da maquinaria, além de seguir normas de procedimentos que visem a conservar o equipamento em bom estado e limpo;
25.26.48 Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário;
25.26.49 Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados a prestação de serviço, realizando reparos imediatos.

26. DAS OBRIGAÇÕES RELATIVAS À EQUIPE DE TRABALHO:

26.1 Selecionar e preparar rigorosamente os funcionários que irão prestar os serviços, encaminhando pessoas com nível de instrução compatível e funções profissionais devidamente registradas em suas carteiras de trabalho;
26.2 Alocar os funcionários que irão desenvolver os serviços contratados somente após efetivo treinamento pertinente aos Serviços de Nutrição e Dietética, com avaliação do conteúdo programático, contemplando fundamentalmente, no mínimo:
a) noções, fundamentos, conceitos e princípios Nutrição e Alimentação Hospitalar;
b) noções de infecção hospitalar;
c) noções de manipulação de alimentos;
d) uso correto de EPI's e EPC's;
e) comportamento organizacional;
f) motivação com ênfase na Política de Humanização do SUS;
g) normas e deveres;
h) rotina de trabalho a ser executada;
i) higiene pessoal no Serviço de Nutrição e Dietética;
j) saúde e segurança no trabalho;
k) contaminação e microorganismos;
l) tipos de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas servidas nos hospitais;
m) segurança alimentar;
n) técnicas de preparo e conservação de alimentos e
o) educação ambiental.
26.3 Disponibilizar número de profissionais suficientes para uma escala de trabalho que atenda as características e especificidade do Contratante, mantendo profissionais nos horários predeterminados, observando o funcionamento do hospital, sendo respeitada a jornada de 44 horas semanal;
26.4 Os supervisores (Nutricionistas) da Contratada terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao Fiscal do Contrato;
26.5 Nomear encarregados responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir, notavelmente, o bom andamento dos trabalhos, fiscalizando e ministrando orientações necessárias aos executantes dos serviços;
26.6 Os Técnicos em Nutrição deverão ser disponibilizados em quantidades suficientes para acompanhar a montagem das dietas e distribuição das refeições nas clínicas; supervisionar os copeiros e o uso dos equipamentos de proteção individual (EPI) no momento da distribuição das dietas nas clínicas; atualizar as informações dos mapas de dietas disponibilizadas pelo nutricionista da unidade clínica e repassar para o Serviço de Nutrição e Dietética;
26.7 Manter sediado junto à Contratante durante os turnos de trabalho, elementos capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos;
26.8 Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os mediante crachás (com foto recente e identificação da função). Entregar ao Fiscal do Contrato a relação nominal constando de: nome, endereço residencial e telefone, na implantação dos serviços e sempre que alterada;

26.9 O uniforme deverá ser composto de calça, blusa, gorro e sapato de segurança em couro fechado. A apresentação dos uniformes deve ser reavaliada pela Contratada, a fim de que proceda a substituição dos que não estão em boas condições;
26.10 Fornecer a alimentação dos seus funcionários, prepostos ou prestadores de serviços, sem custos para a Contratante;
26.11 Responsabilizar-se pelo transporte de seus funcionários até o local de trabalho e vice-versa, bem como outros benefícios previstos na legislação trabalhista sem custos para a Contratante;
26.12 Fornecer todo equipamento de higiene e segurança do trabalho aos seus funcionários no exercício de suas funções, provendo-os com equipamentos de proteção individual EPI's de acordo com a situação de risco;
26.13 Não repassar os custos de qualquer um dos itens de uniforme e equipamentos a seus funcionários;
26.14 Instruir seus funcionários quanto às necessidades de acatar as orientações da Contratante, inclusive quanto ao cumprimento das normas internas e de segurança e medicina do trabalho, tal como prevenção de incêndio nas áreas da Contratante;
26.15 Exercer controle no que se refere à assiduidade e a pontualidade de seus funcionários;
26.16 Manter disciplina entre os seus funcionários no local do serviço, retirando no prazo estipulado neste Termo, qualquer funcionário considerado com conduta inconveniente - assegurando que todo funcionário que cometer falta disciplinar, não será mantido nas dependências da execução dos serviços ou quaisquer outras instalações da contratante;
26.17 Atender de imediato as solicitações da Contratante quanto às substituições de funcionários não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços;
26.18 Manter o controle de vacinação, nos termos da legislação vigente, dos funcionários diretamente envolvidos na execução dos serviços. O cumprimento das vacinações será comprovado por meio de atestado de vacinação, emitido pelos serviços públicos de saúde ou por médicos em exercício de atividades privadas devidamente credenciados para tal fim pela autoridade de saúde competente, sendo de responsabilidade da CONTRATADA o controle de tais carteiras, de modo a mantê-las sempre atualizadas, apresentando à Contratante sempre que solicitado;
26.19 Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus funcionários acidentados ou com mal súbito;
26.20 Responsabilizar-se por danos ou prejuízos que vier a causar à Contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus funcionários em serviço, correndo às suas expensas sem quaisquer ônus para a Contratante;
26.21 Manter os funcionários sujeitos às normas disciplinares das Unidades de Saúde, porém, sem qualquer vínculo empregatício, cabendo à Contratada todos os encargos e obrigações previstas na legislação social e trabalhista em vigor, quitando todas as obrigações trabalhistas vigentes, sociais, previdenciárias, tributáveis e as demais previstas na legislação específica. Não existirá para a Contratante, qualquer solidariedade quanto ao cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias para com os funcionários da Contratada, cabendo a esta assumir, de forma exclusiva, todos os ônus advindos da relação empregatícia;
26.22 Fornecer, no mês subsequente, os comprovantes de quitação das obrigações trabalhistas e previdenciárias e do recolhimento dos encargos sociais de funcionários utilizados na execução dos serviços;
26.23 Preservar e manter a contratante à margem de todas as reivindicações, queixas e representações de quaisquer naturezas, referente aos serviços;
26.24 Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional.

26.25 Considerando que a atividade é reconhecidamente geradora de riscos à integridade física dos trabalhadores, as seguintes Normas Regulamentadoras – NR, do Ministério do Trabalho e Emprego - MTE, relativas à segurança e medicina do trabalho, serão de observância obrigatória:

a) Norma Regulamentadora Nº 05 - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes;
b) Norma Regulamentadora Nº 06 - Equipamentos de Proteção Individual – EPI;
c) Norma Regulamentadora Nº 07 - Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO;
d) Norma Regulamentadora Nº 09 - Programas de Prevenção de Riscos Ambientais;
e) Norma Regulamentadora Nº 15 - Atividades e Operações Insalubres;
f) Norma Regulamentadora Nº 17 – Ergonomia;
g) Norma Regulamentadora Nº 26 - Sinalização de Segurança;
h) Norma Regulamentadora Nº 32 - Segurança e Saúde no Trabalho em Estabelecimentos de Saúde.

26.26 DA HIGIENIZAÇÃO

26.26.1 Apresentar ao Contratante, sempre que solicitado, POPs de higienização que obedeçam à legislação sanitária vigente, garantindo que os funcionários envolvidos estejam treinados para a correta execução dos mesmos.

26.26.2 Cumprir a Legislação Sanitária Federal e do Estado do Maranhão.

26.27 DA AQUISIÇÃO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUES.

26.27.1 Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos e demais encargos necessários à execução dos serviços.

26.27.2 Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo cocção e distribuição, observadas as exigências legais vigentes.

26.27.3 Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas, fichas técnicas e amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pela fiscal pelo SND do Contratante;

26.27.4 Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;

26.27.5 Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capitas" estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;

26.27.6 Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie.

26.27.7 Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário à recuperação do paciente, conforme solicitação do Contratante e sem ônus adicional a mesma;

26.27.8 Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições, saída de resíduos até o Abrigo de Resíduos de Serviços de Saúde.

26.27.9 Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela legislação sanitária vigente;

26.27.10 Manter seus estoques de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados em nível seguro, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço.
26.27.11 Manter controle de qualidade para materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados.
26.27.12 Manter quantidade suficiente de materiais descartáveis, para atender a demanda e garantir o bom atendimento dos serviços, repondo no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sem ônus ao Contratante.
26.27.13 Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo, conforme legislação vigente;
26.27.14 Garantir a alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas;
26.27.15 Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

27. DO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES:

27.1 Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições.
27.2 Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas dietéticas recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a legislação sanitária vigente.
27.3 Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes próprios para alimentos tampados;
27.4 Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;
27.5 Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;
27.6 Manter alimentos e/ou preparações prontos e utensílios sempre cobertos com tampas;
27.7 Entregar porções de todas as refeições elaboradas à equipe técnica da Contratante para degustação com antecedência suficiente para serem feitas alterações e/ou substituições sem prejuízo aos horários de distribuição estabelecidos, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo.
27.8 Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;
27.9 Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo Contratante;
27.10 Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais/clientes, excluí-las dos cardápios futuros;
27.11 Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;
27.12 Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo Contratante, obedecendo à legislação vigente;
27.13 Transportar as refeições dos pacientes, de acordo com as normas sanitárias vigentes.
27.14 Encaminhar conforme solicitação da Contratante ou em caso de surtos ou suspeitas de surtos, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do Contratante, responsabilizando-se (a Contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi-

infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante;

27.15 Executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento das refeições/fórmulas/suplementos/módulos fornecidos a pacientes, funcionários e acompanhantes.

27.16 Controlar o acesso ao uso do refeitório, sendo supervisionado pela Contratante;

27.17 Controlar a saída do refeitório durante as refeições impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos utensílios de mesa;

27.18 Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento ao comensais/clientes;

27.19 Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo, visando o USO RACIONAL DA ENERGIA ELÉTRICA, momento em que a CONTRATADA terá que capacitar todo seu pessoal, adotando medidas para se evitar o desperdício e colaborando com as medidas de redução de consumo, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas.

27.20 Para os equipamentos utilizados que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - Db-A, conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição, devendo, portanto, a CONTRATADA, adquirir equipamentos de proteção individual (protetor auricular) quando necessário e dar preferência ao uso de tecnologias adequadas e conhecidas com o objetivo de reduzir os níveis de ruído.

27.21 Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes, elaborando controle de qualidade da água, reservatórios e de vetores.

27.22 A CONTRATADA terá que capacitar todo seu pessoal quanto ao USO RACIONAL DA ÁGUA, de modo que sejam adotadas medidas para se evitar o desperdício, colaborando com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas.

28. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

28.1 Acompanhar a execução do contrato;

28.2 Comunicar a CONTRATADA, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, a necessidade de alteração no cronograma de execução;

28.3 Acompanhar e emitir Parecer Técnico sobre o cumprimento pela Contratada, das obrigações assumidas;

28.4 Exigir a fiel observância das especificações do serviço, bem como recusar os que não contenham as especificações, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;

28.5 Efetuar pagamento no prazo e nas condições estabelecidos neste Termo.

28.6 Ceder a área para execução dos serviços quando o Hospital possuir estrutura adequada para o preparo, porcionamento e distribuição das refeições;

28.7 Fornecer utilidades como água potável e energia quando o serviço for executado nas dependências do Hospital.

29. DOS EPI's OBRIGATÓRIOS:

29.1 A CONTRATADA deverá disponibilizar, dentre outros, os seguintes EPI'S considerados como obrigatórios:

a) Máscara de proteção respiratória (N95): Devendo ser de uso individual e estar apropriadamente ajustada a face. A máscara deve ser descartada sempre que apresentar sujidades ou umidade visível.

b) Luvas: Utilizadas em qualquer contato com paciente ou superfície. Devem ser descartadas imediatamente após o uso.

c) Protetor ocular ou Protetor de face: Óculos de proteção devem ser exclusivos para cada profissional, devendo após o uso, sofrer processo de limpeza com agua/sabão detergente e desinfecção.

d) Capote/avental: Deve ser de mangas longas, punho de malha ou elástico com abertura posterior. Deve ser confeccionado com material não alergênico e resistente que proporcione barreira antimicrobiana efetiva, permita a execução das atividades com conforto. Utilizar preferencialmente avental descartável.

e) Touca descartável

30. DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO/QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

30.1. ATESTADO(S) E/OU DECLARAÇÃO (ÕES) DE CAPACIDADE TÉCNICA, em nome da MATRIZ ou FILIAL da empresa licitante, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, **comprovando que a licitante executou ou executa (prazo mínimo de 03 meses) serviços na produção e distribuição de alimentos e nutrição hospitalar**, compatíveis com o objeto desta Licitação, **devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, na forma estabelecida na Resolução Nº 510/2012 do Conselho Federal de Nutrição**.

30.1.1 O atestado deverá ser impresso em papel timbrado do eminente, constando seu CNPJ e endereço completo, devendo ser assinado por seus sócios, diretores, administradores, procuradores, gerentes ou servidor responsável, com expressa indicação de seu nome completo e cargo/função.

30.1.2 Comprovante de que a Licitante possui experiência comprovada na produção e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar equivalente à um percentual de no mínimo 30% do objeto previsto neste Termo de Referência. A experiência se comprovará por meio de cópias de contratos de serviços prestados, podendo estes serem somados.

30.2. Comprovante de **REGISTRO OU INSCRIÇÃO** da empresa junto ao **Conselho Regional de Nutricionistas (CRN)** com jurisdição sobre o domicílio da sede da licitante;

30.3. DECLARAÇÃO FORMAL DE DISPONIBILIDADE do aparelhamento técnico adequado e do elenco básico de insumos essenciais para o cumprimento do objeto;

30.4. DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA do Termo de Referência;

30.5. DECLARAÇÃO da licitante de que vistoriou e tomou conhecimento das condições das instalações das Unidades de Saúde onde serão prestados os serviços, ou **DECLARAÇÃO** da licitante de que tem conhecimento das condições das instalações da Contratante onde serão prestados os serviços, conforme modelos nos anexos D e E deste Termo.

30.6. ALVARÁ da Vigilância Sanitária competente (Município ou Estado) da sede da licitante.

31. DA VISTORIA:

31.1 A licitante poderá vistoriar o local onde será executado o serviço, examinando as áreas, tomando ciência do estado de conservação, características e eventuais dificuldades para execução dos serviços.

31.2 A vistoria não é de caráter obrigatório, podendo a empresa Licitante participar de todo o certame, mesmo que não vistorie o local, devendo preencher a declaração formal de dispensa, conforme modelo constante no ANEXO D.
31.3 A Licitante que optar pela não vistoria do local não poderá, em hipótese alguma, descumprir qualquer regra, decisão e acordo consequente deste Termo e de sua Proposta. A Licitante que não vistoriar o local será tratada nas mesmas condições daquela que vistoriou.
31.4 A Licitante que optar pela vistoria deverá agendá-la em dias úteis, das 08h às 12h e das 14h às 18h, na Diretoria Clínica da EMSERH, devendo ser efetivada em até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a sessão pública. A Licitante deverá preencher um Termo de Vistoria, conforme modelo do ANEXO E deste Edital.

32. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS

32.1 A proposta deverá ser apresentada em linguagem clara e objetiva, sem erros linguísticos ou rasuras, de modo que haja a identificação da Contratada e que seja assinada por responsável legal ou por pessoa legalmente habilitada a fazê-lo em nome da Contratada.
32.2 A empresa a ser contratada deverá apresentar devidamente preenchida e assinada a Proposta de Preços, conforme modelo em anexo, bem como a planilha de custos e formação de preços.
32.3 A apresentação da proposta implicará plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste Termo.
32.4 A empresa a ser contratada deverá considerar no valor total de sua proposta comercial todas as despesas diretas e indiretas para a entrega e instalação/montagem do objeto, quando for o caso.
32.5 A proposta deverá ser apresentada discriminando os valores unitários e totais, sendo considerada válida a que for apresentada com valores até duas casas decimais. Para tanto, a empresa a ser contratada deverá considerar a quantidade estimada, conforme estimativa neste Termo.
32.6 A Licitante deverá apresentar planilha de composição de preços e formação de custos junto com sua proposta comercial, cujos pisos salariais deverão estar em consonância com a Convenção Coletiva de Trabalho vigente, de acordo com cada Município e Sindicato abrangente.

33. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

33.1 Os pagamentos serão efetuados no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento, conferência e aceite definitivo, e de acordo com as condições constantes neste contrato, mediante a apresentação de Nota/Fatura, correspondente, em consonância com as demais exigências administrativas em vigor, através de transferência bancária em favor da CONTRATADA.
33.2 O pagamento estará condicionado à REGULARIDADE FISCAL DA EMPRESA.
33.3 Os pagamentos serão efetuados pela CONTRATANTE, mediante a apresentação da fatura e nota fiscal correspondente por parte da Contratada. A fatura e a nota fiscal serão protocolizadas na EMSERH, no mês subsequente ao mês da execução dos serviços, através de ofício, encaminhado à Contratante, devendo ainda conter todas as informações necessárias para dela se dar quitação e estar de acordo com as normas fiscais vigentes. As faturas/notas fiscais deverão ser apresentadas com intervalo mínimo de 15 (quinze) dias.
33.4 A não observância do prazo previsto para a apresentação da Nota Fiscal e da Fatura e demais documentação necessária ao pagamento ou a sua apresentação com incorreções ou ausências de documentos, ensejará a prorrogação do prazo de pagamento por igual número de dias a que corresponder os atrasos e/ou as incorreções verificadas, não cabendo à

CONTRATADA qualquer acréscimo decorrente deste atraso, de sua única e total responsabilidade.

33.5 A CONTRATADA lançará na Nota Fiscal as especificações dos produtos entregues de modo idêntico àquelas constantes do objeto do Contrato.

33.6 Nota Fiscal e/ou a Fatura serão atestadas pela CONTRATANTE através do Fiscal do Contrato, observadas as normas contratualmente.

33.7 Não será efetuado qualquer pagamento à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

34. DO PRAZO PARA ÍNICIO DOS SERVIÇOS

34.1 O serviço terá seu início em até 30 (trinta) dias após a emissão da Ordem de Serviço.

35. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

35.1 As despesas decorrentes dessa contratação estarão submetidas à dotação orçamentária prevista para atendimento da presente finalidade, a ser consignado pela EMSERH.

36. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

36.1 A Diretoria Clínica da EMSERH indicará um fiscal que deverá acompanhar e fiscalizar a conformidade do objeto de acordo com as especificações técnicas e quantidades contidas neste Termo de Referência, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, por meio de um servidor designado, em consonância com o Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EMSERH.

37. DA SUBCONTRATAÇÃO

37.1 A Contratada não poderá subcontratar o objeto deste Termo de Referência frente à especificidade do objeto e as etapas que envolvem sua execução, seja por uma questão de segurança e economicidade, seja por uma questão de fiscalização e acompanhamento, durante toda a vigência contratual (vide Lei 10.403/2015).

38. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

38.1 A Não serão admitidas declarações posteriores de desconhecimento de fatos, no todo ou em parte, que venham a impedir ou dificultar a entrega do objeto deste Termo.

38.2 São partes integrantes deste Termo de Referência:

ANEXO A - Especificação e quantitativos de Refeições;
ANEXO B – Divisão das Unidades de Saúde – Lote único;
ANEXO C – Demonstrativo da estimativa inicial do quadro de funcionários por unidade de saúde;
ANEXO D – Modelo de declaração de dispensa de visita/vistoria técnica;
ANEXO E – Modelo de declaração de visita/vistoria técnica

São Luís, 14 de janeiro de 2021.

ELABORADOR:

Palloma Massette
Consultor de Compras
Mat. nº 6690|EMSERH

DE ACORDO:

Maísa Joana de Araújo Costa
Executiva de Compras
Matrícula nº 8131

RESPONSÁVEL TÉCNICO:

Amandda Campos Rodrigues
Nutricionista – EMSERH

ANEXO I - A

ESPECIFICAÇÃO E QUANTITATIVOS DE REFEIÇÕES E FÓRMULAS LÁCTEAS

LOTE ÚNICO

1. HOSPITAL DE CUIDADOS INTENSIVOS - HCI

Clientela: Pacientes: Dieta Livre/Normal/Branda		
Tipo de Refeição	**Quant. Refeições Mensais**	**Quant. Refeições 12 meses**
Desjejum	1500	18.000
Colação	1500	18.000
Almoço	1500	18.000
Lanche	1500	18.000
Jantar	1500	18.000
Ceia	1500	18.000
TOTAL	**9.000**	**108.000**

Clientela: Pacientes: Dieta Pastosa e Liquida Pastosa		
Tipo de Refeição	**Quant. Refeições Mensais**	**Quant. Refeições 12 meses**
Desjejum	600	7.200
Colação	600	7.200
Almoço	600	7.200
Lanche	600	7.200
Jantar	600	7.200
Ceia	600	7.200
TOTAL	**3.600**	**43.200**

Clientela: Pacientes: Dieta Liquida/ Liquida restrita/Liquida de Prova ou sem Resíduo		
TIPO DE REFEIÇÃO	**Quant. Refeições Mensais**	**Quant. Refeições 12 meses**
Desjejum	50	600
Colação	50	600
Almoço	50	600
Lanche	50	600
Jantar	50	600
Ceia	50	600
TOTAL	**300**	**3.600**

Clientela: Funcionários e Acompanhantes		
TIPO DE REFEIÇÃO	**Quant. Refeições Mensais**	**Quant. Refeições 12 meses**
Desjejum	4.000	48.000
Almoço	5.100	61.200
Jantar / Ceia	4.000	48.000
TOTAL	**13.100**	**157.200**
Garrafa de Café	900	10.800
TOTAL	**14.000**	**168.000**

ANEXO I – B

DIVISÃO DAS UNIDADES DE SAÚDE

LOTE ÚNICO		
ITEM	**UNIDADE**	**ENDEREÇO**
1	Hospital de Cuidados Intensivos – HCI	São Luís - MA

ANEXO I – C

DEMONSTRATIVO DA ESTIMATIVA INICIAL DO QUADRO DE FUNCIONÁRIOS POR UNIDADE PRODUTORA DO LOTE

UNIDADE DE SAÚDE: HOSPITAL DE CUIDADOS INTENSIVOS - HCI		
Cargo	**Quant. diária**	**Quant. total**
Nutricionista	01 (SD)	02 (SD)
Técnico de Nutrição	01 (SD)	02 (SD)
Cozinheiro	02 (SD)	04 (SD)
Auxiliar de cozinha	02 (SD)	04 (SD)
Copeiro	01 Diarista 03 (SD) 03 (SN)	01 Diarista 06 (SD) 06 (SN)
Auxiliar de Serviços Gerais	01 (SD) 01 (SN)	02 (SD) 02 (SN)
Total	**15**	**29**

ANEXO I – D

MODELO DE DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISITA / VISTORIA TÉCNICA

D E C L A R A Ç ÃO

A empresa **(Razão Social),** inscrita no **CNPJ Nº:** sediada, neste ato representada por (nome do representante, qualificação, função/cargo na empresa) para fins do **Licitação Eletrônica nº ___/2021**, declara, expressamente que **OPTOU** por não realizar a visita/vistoria ao(s) local(is) de execução dos serviços, e que **ASSUME** todo e qualquer risco por esta decisão e **SE COMPROMETE** a prestar fielmente os serviços nos termos do Edital, do Termo de Referência e dos demais anexos que compõem o processo na modalidade **Licitação Eletrônica nº ___/2021**, **Processo Administrativo nº 2.951/2021.**

São Luís (MA), _____ de _____de 2021.

Representante Legal da Empresa
Assinatura/Cargo/Carimbo

Vistos:
(Colocar data e referência da LICITAÇÃO).

ANEXO I – E

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA / VISTORIA TÉCNICA

D E C L A R A Ç ÃO

A empresa (Razão Social), inscrita no CNPJ Nº: sediada por intermédio de seu Representante Legal, infra assinado e para fins do **Licitação Eletrônica nº ___/2021**, declara, expressamente que visitou as áreas das unidades hospitalares da EMSERH, a fim de inspecionar as instalações e realizar vistoria técnica das áreas físicas, para a consecução do contrato de serviços contínuos de nutrição e alimentação hospitalar, obtendo o conhecimento de todos os detalhes, informações e condições necessárias à elaboração da proposta, de acordo com o edital e anexos do presente certame.

São Luís (MA), _____ de _____ de 2021.

Representante Legal da Empresa
Assinatura/Cargo/Carimbo

Vistos:
(Colocar data e referência da LICITAÇÃO).

LICITAÇÃO ELETRÔNICA N.º 048/2021 – CSL/EMSERH

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2.951/2021 - EMSERH

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Ao
Agente de Licitação da EMSERH

LICITAÇÃO ELETRÔNICA N.º 048/2021 – CSL/EMSERH
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2.951/2021 – EMSERH

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento de dietas gerais e específicas destinadas à pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos (lei federal nº 8.069. de 13/07/90 e lei federal n.º 10.741, DE 01/10/03), além de refeições para funcionários autorizados das unidades de saúde (de acordo com a portaria SES/MA n°448, de 01 de agosto de 2019), assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção e distribuição, para atender as necessidades do **Hospital de Cuidados Intensivos – HCI**, unidade de saúde administrada pela Emserh

Prezado Senhor,

A empresa (_____razão social do licitante_____) com endereço na _____ inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____ vem, pelo seu representante legal infra-assinado, portador(a) da cédula de identidade nº _____ e do CPF Nº _____, vem apresentar proposta comercial relativa à licitação em epígrafe, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que tiverem sido cometidos quando da preparação da mesma.

Propomos o Valor Total de **R$ _____,__** (_____) para o fornecimento/prestação dos serviços objeto desta licitação, conforme demonstrativo abaixo:

LOTE ÚNICO	
Unidades	**Município**
1. HOSPITAL DE CUIDADOS INTENSIVOS	SÃO LUÍS - MA

CLIENTELA: Pacientes Dieta Livre / Normal / Branda			
TIPO DE REFEIÇÃO	**Quant. Refeições Anuais**	**Vl. Unit.**	**Vl. Total**
Desjejum	18.000	6,62	119.160,00
Colação	18.000	4,45	80.100,00
Almoço	18.000	12,50	225.000,00
Lanche	18.000	5,25	94.500,00
Jantar	18.000	12,50	225.000,00
Ceia	18.000	4,20	75.600,00
SOMATÓRIO	**108.000**		**819.360,00**

CLIENTELA: Pacientes Dieta Pastosa e Líquida Pastosa			
TIPO DE REFEIÇÃO	**Quant. Refeições Anuais**	**Vl. Unit.**	**Vl. Total**
Desjejum	7.200	4,97	35.784,00
Colação	7.200	4,45	32.040,00
Almoço	7.200	9,85	70.920,00
Lanche	7.200	4,45	32.040,00
Jantar	7.200	9,85	70.920,00
Ceia	7.200	4,20	30.240,00
SOMATÓRIO	**43.200**		**271.944,00**

CLIENTELA: PACIENTES: Dieta Líquida / Líquida Restrita / Líquida de Prova ou sem Resíduo			
TIPO DE REFEIÇÃO	**Quant. Refeições Anuais**	**Vl. Unit.**	**Vl. Total**
Desjejum	600	4,97	2.982,00
Colação	600	4,44	2.664,00
Almoço	600	9,85	5.910,00
Lanche	600	4,44	2.664,00
Jantar	600	9,85	5.910,00
Ceia	600	4,20	2.520,00
SOMATÓRIO	**3.600**		**22.650,00**

CLIENTELA: Funcionáros e Acompanhantes			
TIPO DE REFEIÇÃO	**Quant. Refeições Anuais**	**Vl. Unit.**	**Vl. Total**
Desjejum	**48.000**	6,62	317.760,00
Almoço	**61.200**	12,50	765.000,00
Jantar/Ceia	**48.000**	12,50	600.000,00
Garrafa de Café	**10.800**	3,95	42.660,00
SOMATÓRIO	**168.000**		**1.725.420,00**

Valor Total do Lote	**2.839.374,00**

PLANILHA DE CUSTOS DE FORMAÇÃO DE PREÇOS – PROFISSIONAIS CONFORME ANEXO I - C DO TERMO DE REFERÊNCIA

OBS: Observar ANEXO "G" do Termo de Referência quanto ao adicional de INSALUBRIDADE, bem como o ANEXO "C" da previsão de funcionários, para preenchimento de eventuais ADICIONAIS NOTURNOS, e demais informações necessárias*

Planilha de Custos e Formação de Preços

	Nº Processo:	
	Licitação Nº:	

Dia _____/_____/_____ às _____:_____horas

Discriminação dos Serviços (dados referentes à contratação)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	
B	Município/UF	–
C	Ano Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo	

Identificação do Serviço
Tipo de Serviço: Serviços em Fornecimento de Nutrição e Alimentação Hospitalar

Mão-de-obra vinculada à execução contratual

Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra		
1	Salário Normativo da Categoria Profissional	
	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	
	Data base da categoria (dia/mês/ano)	
2	Salário Normativo da Categoria Profissional	
	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	
	Data base da categoria (dia/mês/ano)	
3	Salário Normativo da Categoria Profissional	

	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	
	Data base da categoria (dia/mês/ano)	
4	Salário Normativo da Categoria Profissional	
	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	
	Data base da categoria (dia/mês/ano)	
5	Salário Normativo da Categoria Profissional	
	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	
	Data base da categoria (dia/mês/ano)	
6	Salário Normativo da Categoria Profissional	
	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	
	Data base da categoria (dia/mês/ano)	

MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO		
1	**Composição da Remuneração**	**Valor (R$)**
A	Salário Base	
B	Adicional de periculosidade	
C	Adicional de insalubridade	
D	Adicional noturno	
E	Hora noturna adicional	
F	Adicional de Hora Extra	
G	Intervalo Intrajornada	
H	Outros (especificar)	
	Total da Remuneração	

MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS		
2	**Benefícios Mensais e Diários**	**Valor (R$)**
A	Transporte	
B	Auxílio alimentação (Vales, cesta básica etc.)	
C	Assistência médica e familiar	
D	Auxílio creche	
E	Seguro de vida, invalidez e funeral	
F	Outros (especificar)	
	Total de Benefícios mensais e diários	

Nota: o valor informado deverá ser o custo real do insumo (descontado o valor eventualmente pago pelo empregado).

MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS		
3	**INSUMOS DIVERSOS**	**Valor (R$)**
A	Uniformes	
B	Materiais	
C	Equipamentos/utensílios	
D	Outros (especificar)	
	Total de Insumos diversos	

Nota: Valores mensais por empregado.

Submódulo 3.1- Materiais. Observação: Para composição deste submódulo observar a planilha de quantitativo de refeições e divisão de itens/lote conforme anexos do Termo de Referência.
Submódulo 3.2 – Utensílios/equipamentos

Utensílios / equipamentos					
Item	**Denominação / Descrição**	**Apresentação**	**Estimativa Mensal**	**Preço (R$)**	
				Valor Unitário	**Valor Total**
1					
2					
3					
4					
5					
Total					

MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS			

Submódulo 4.1 – Encargos previdenciários e FGTS

4.1	**Encargos previdenciários e FGTS**	**%**	**Valor (R$)**
A	INSS		
B	SESI ou SESC		
C	SENAI ou SENAC		
D	INCRA		
E	Salário Educação		
F	FGTS		
G	Seguro acidente do trabalho		
H	SEBRAE		
TOTAL			

Nota (1) - Os percentuais dos encargos previdenciários e FGTS são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2) - Percentuais incidentes sobre a remuneração.

Submódulo 4.2 – 13º Salário e Adicional de Férias

4.2	**13º Salário e Adicional de Férias**	**Valor (R$)**
A	13 º Salário	
B	Adicional de Férias	
Subtotal		
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	
TOTAL		

Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade

4.3	**Afastamento Maternidade:**	**Valor (R$)**
A	Afastamento maternidade	
B	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade	
TOTAL		

Submódulo 4.4 -Provisão para Rescisão

4.4	**Provisão para Rescisão**	**Valor (R$)**
A	Aviso prévio indenizado	
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado	
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado	
D	Aviso prévio trabalhado	
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado	
F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado	
TOTAL		

Submódulo 4.5- Custo de Reposição do Profissional ausente

4.5	**Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente**	**Valor (R$)**
A	Férias	
B	Ausência por doença	
C	Licença paternidade	
D	Ausências legais	
E	Ausência por Acidente de trabalho	
F	Outros (especificar)	
Subtotal		
G	Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição	
TOTAL		

Quadro - resumo – módulo 4 – Encargos sociais e trabalhistas

4	**Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas**	**Valor (R$)**
4.1	13 º salário + Adicional de férias	
4.2	Encargos previdenciários e FGTS	
4.3	Afastamento maternidade	
4.4	Custo de rescisão	

4.5	Custo de reposição do profissional ausente	
4.6	Outros (especificar)	
TOTAL		

MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO

5	**Custos Indiretos, Tributos e Lucro**	**%**	**Valor (R$)**
A	Custos Indiretos		
B	Tributos		
	B1. Tributos Federais (especificar. Ex: PIS + COFINS)		
	B.2 Tributos Estaduais (especificar)		
	B.3 Tributos Municipais (especificar. Ex: ISS)		
	B.4 Outros tributos (especificar)		
C	Lucro		
TOTAL LOTE			

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.
Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

Quadro-resumo do Custo por Empregado

	Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	**(R$)**
A	Módulo 1 – Composição da Remuneração	
B	Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários	
C	Módulo 3 – Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos, utensílios e	
D	Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas	
Subtotal (A + B +C+ D)		
E	Módulo 5 – Custos indiretos, tributos e lucro	
Valor total por empregado		

Nome completo do responsável pela assinatura do Contrato, números do CPF e Carteira de Identidade e cargo na empresa;

Prazo de validade da proposta: não inferior a **120 (cento e vinte) dias**, a contar da data da abertura do certame;

Local de Execução dos Serviços: Informar prazo estabelecido no Termo de Referência (Anexo I);

Prazo de Início da prestação dos serviços: Informar prazo estabelecido no Termo de Referência (Anexo I);

Prazo do prazo da vigência: Informar prazo estabelecido no Termo de Referência (Anexo I);

Dados Bancários: Banco XXXXXXXX, Agência n° XXXXX e Conta Corrente nº XX.XXX-XX.
Contatos: telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail).

Nos preços ofertados deverão já estar considerados e inclusos todos os custos diretos e indiretos, encargos, tributos, transporte, seguros, contribuições e obrigações sociais, trabalhistas e previdenciárias e outros necessários ao cumprimento integral do objeto desta Licitação Eletrônica.

Local e data.

(nome completo da empresa e do seu representante legal, com assinatura
e a devida identificação e qualificação)

Obs.: Modelo de proposta a ser utilizada, devendo ser confeccionada e apresentada em papel timbrado da empresa licitante.

LICITAÇÃO ELETRÔNICA N.º 048/2021 – CSL/EMSERH

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2.951/2021 - EMSERH

ANEXO III

DECLARAÇÃO CONJUNTA

Ao
Agente de Licitação da EMSERH

Ref.: LICITAÇÃO ELETRÔNICA N° 048/2021 – CSL/EMSERH

Processo Administrativo n° 2.951/2021 – EMSERH

A empresa **(razão social do licitante)** com endereço na _____ inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____ vem, pelo seu representante legal infra-assinado, _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____ e do CPF Nº _____:

- **DECLARA** sob as penalidades da Lei o cumprimento ao disposto no art. 60, §2°, alínea "c" do RILC/EMSERH, em conformidade com o Edital, que cumpre plenamente os requisitos para Habilitação na licitação em referência, estando, portanto, apto a participar do certame licitatório;

- **DECLARA**, para fins do disposto no inciso XXXIII do art. 7° da Constituição Federal de 1988, que não emprega menores com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e qualquer empregado menor de 16 (dezesseis) anos.

  Ressalva: Caso empregue menor na condição de "menor aprendiz" preencher a ressalva abaixo: ☐

  RESSALVA: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.

- **DECLARA** sob as penas da lei e do art. 60, VIII, do RILC/EMSERH, vem, respeitosamente, perante Vossa Senhoria, COMPROVAR A EXEQUIBILIDADE DOS PREÇOS CONSTANTES EM SUA PROPOSTA, nos termos do Edital;

- **DECLARA** sob as penas da lei, que não foi declarada INIDÔNEA para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do inciso art. 60, inciso I, alínea "d" do RILC/EMSERH;

- **DECLARA**, sob as penas da Lei nº 6.938/1981, na qualidade de proponente do procedimento licitatório em referência, que atendemos aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente. Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação das declarações e certidões pertinentes dos órgãos competentes quando solicitadas como requisito para habilitação e da obrigatoriedade do cumprimento integral ao que estabelece o art. 6º e

seus incisos, da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – MPOG. Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação do registro no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais caso minha empresa exerça uma das atividades constantes no Anexo I da Instrução Normativa nº 6, de 15 de março de 2013, do IBAMA. Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente;

- **DECLARA que o** REGIME TRIBUTÁRIO **da licitante é:**

  ☐ Simples Nacional;

  ☐ Lucro Real;

  ☐ Lucro Presumido;

  ☐ Outro:_____.

- **DECLARA que a licitante é** ENQUADRADA **como:**

  ☐ Microempreendedor Individual (MEI);

  ☐ Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), não havendo nenhum dos impedimentos previstos nos incisos do § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 e art. 14 da Lei Estadual n° 10.403/2015;

  ☐ Cooperativa (COOP), somente as de consumo, em conformidade com o art. 3°, § 4º, inciso VI da Lei Complementar n° 123/2006;

  ☐ Normal.

- **DECLARA** que a licitante (Pessoa Jurídica) possui como Sócio(s) Majoritário(s) o(s) Sr(s). _____, inscrito sob o CPF n° _____.

Declaramos, ainda, estar ciente das SANÇÕES que lhe poderão ser impostas, conforme disposto no respectivo Edital e no art. 299 do Código Penal, na hipótese de falsidade da presente declaração.

Local e data.

(nome completo da empresa e do seu representante legal, com assinatura e a devida identificação e qualificação).

Obs.: Modelo de Declaração a ser utilizada, devendo ser confeccionada e apresentada em papel timbrado da empresa licitante.

LICITAÇÃO ELETRÔNICA N.º 048/2021 – CSL/EMSERH

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2.951/2021 - EMSERH

ANEXO IV

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO Nº _____/20__- GCC/EMSERH
PROCESSO Nº 2951/2021 - EMSERH

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES - EMSERH E A EMPRESA _____.

CONTRATANTE: EMPRESA MARANHENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES - EMSERH, Empresa Pública com personalidade jurídica de direito privado, criada pela Lei Estadual nº 9.732, de 19 de dezembro de 2012, estabelecida nesta Capital do Estado do Maranhão, na Av. Borborema, Qd. nº 16, Casa nº 25, Calhau – CEP: 65.071-360, inscrita no CNPJ sob o nº 18.519.709/0001-63, neste ato representado por seu Presidente, Sr. **MARCOS ANTONIO DA SILVA GRANDE**, brasileiro, casado, funcionário público, inscrito no CPF sob o nº 746.418.162-04 e portador da Cédula de Identidade nº 062643952017-1 (SSP/PA) e pelo Diretor Financeiro, Sr. **JOSÉ LUCIO CAMPOS REIS**, brasileiro, casado, inscrito no CPF sob o nº 146.492.173-34 e portador da Cédula de Identidade nº 053791912014-5 (SSP/MA).

CONTRATADA: _____, inscrita no CNPJ nº _____, Inscrição Estadual nº _____, sediada à Rua _____, CEP.: _____ neste ato representado (a) pelo (a) Sr.(a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ e inscrito (a) no CPF sob o nº_____.

Os **CONTRATANTES** têm entre si justo e avençado, resolvem celebrar o presente Contrato, instruído no **Processo n° 2951/2021 - EMSERH** com fundamento na modalidade _____, no Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EMSERH e demais normas regulamentares pertinentes à espécie, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO DO CONTRATO

1.1 Este Contrato tem por objeto, Contratação de empresa especializada na **prestação de serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar,** visando o fornecimento de dietas gerais e específicas destinadas à pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº 8.069. de 13/07/90 e Lei Federal n.º 10.741, de 01/10/03), além de refeições para funcionários autorizados das unidades de saúde (de acordo com a Portaria SES/MA N°448, de 01 de agosto de 2019), assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção e distribuição, para atender as necessidades da unidade hospitalar administrada pela EMSERH, o **Hospital de Cuidados Intensivos – HCI,** localizado na Av. Jerônimo de Albuquerque, nº 2108**,** conforme Termo de Referência e proposta adequada apresentada pela Empresa Contratada (anexa), partes integrantes deste Contrato, independentemente de suas transcrições.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS QUANTITATIVOS ESTIMADOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

2.1. A Contratada deverá executar o presente contrato de acordo com as especificações da proposta apresentada em anexo, no que tange às suas características, atualizações e padrões de qualidade, sob pena de rescisão contratual e penalidades cabíveis, devendo seguir as especificações e quantitativos homologados;

2.2. A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da contratante, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída e no caso das unidades que não possuem estrutura ou estrutura adequada para estas atividades, a CONTRATADA deverá se estruturar, conforme descrito no ANEXO B (DIVISÃO DA UNIDADE DE SAÚDE);

2.3. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

a) Programação das atividades de nutrição e alimentação;
b) Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;
c) Fornecimento de equipamentos e utensílios mediante as necessidades e em caráter complementar, quando for o caso;
d) Fornecimento de gás liquefeito de petróleo - GLP;
e) Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
f) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
g) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
h) Pré-preparo, preparos e cocção da alimentação;
i) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
j) Coleta de amostras da alimentação preparada, em embalagem determinada pela legislação, por 72 horas após o preparo, de acordo com a legislação vigente;
k) Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;
l) Transporte externo com toda a estrutura necessária e apropriada destinada a refeições transportadas (veículo específico, caixas térmicas tipo "hot-box", "isobox" e etc.) e em conformidade com a legislação vigente;
m) Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;
n) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.

2.4. A prestação dos 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;

2.5. Foram eleitas como **unidade de medida** para contratação desses serviços, as seguintes discriminações:

a) **Unidade de Refeição:** destinada para dietas gerais ou de rotinas, modificadas e especiais, compreendendo as seis refeições: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia;
b) Fornecimento de água mineral, para pacientes de UTI e UI, neutropênicos e em isolamento; bem como para os processos de diluição dos módulos (de fibra, proteína, glutamina e etc.). **Assim como, toda a água utilizada para consumo dos funcionários no refeitório, e/ou para processos de cocção em todas as unidades com produção de refeições "in loco";**
c) **Litro de café** para fornecimento em áreas administrativas e água, conforme descrito neste contrato;

2.6. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, e devidamente registrada no Conselho Regional de Nutrição e comprovada a regularidade neste órgão com respectivas anuidades, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição, devendo ser indicado conforme Modelo de Declaração de Disponibilidade e de Indicação do(s) Responsável (is) Técnico(s) pela Execução do Objeto;
2.7. O Cardápio Diário Básico Padrão e recomendações da CONTRATANTE deverão nortear a elaboração dos cardápios para atendimento de pacientes com prescrição de dietas gerais, assim como para dietas especiais;
2.8. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, a CONTRATADA deverá apresentar cardápios e preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, de forma a proporcionar aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes obedecendo a critérios de sazonalidade, hábitos regionais e as leis da nutrição (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);
2.9. A alimentação fornecida deverá ser racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;
2.10. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE;
2.11. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;
2.12. A operacionalização, porcionamento, distribuição e transporte (no caso de refeições transportadas) das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório;
2.13. Objetivando uniformizar o padrão de serviços prestados aos usuários, o porcionamento e distribuição das refeições deverão ser feitos em bandejas térmicas de polipropileno ou ABS, (com módulos descartáveis com 04 cavidades) e para as refeições transportadas em bandejas em isopor com três divisórias. As embalagens deverão ser adequadas ao respectivo alimento e quantidade porcionada, ou seguindo as determinações do Serviço de Nutrição e Dietética e devidamente transportadas em recipientes térmicos hermeticamente fechados tipo "hot-box", "iso-box" ou equivalentes, condizentes com as exigências da Vigilância Sanitária, mantendo a alimentação em condições higiênico-sanitárias, temperatura e conservação adequada;
2.14. Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo a ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes;
2.15. As dietas especiais devem acompanhar o padrão do Manual de Dietas do Hospital e seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas as necessidades requeridas pelo paciente;
2.16. As substituições de dietas deverão ser listadas diariamente pela CONTRATANTE e repassadas com antecedência para a CONTRATADA de acordo com as especificidades de cada paciente para pronto atendimento em cada horário.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR

3.1. O valor total deste Contrato é de **R$ _____ (_____)**, incluído no mesmo todas as despesas e custos, diretos e indiretos, incidentes sobre o objeto contratado.

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA

3.2. A vigência do contrato será de 12 (doze) meses a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por acordo entre as partes, desde que a medida seja vantajosa para a EMSERH e respeitado o limite estabelecido no Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EMSERH.

CLÁUSULA QUINTA – DA DESCRIÇÃO DO OBJETO

5.1 O objeto da presente prestação de serviços engloba serviços técnicos operacionais e administrativos, disponibilização de equipamentos, nas áreas de produção normal e dietoterápica, para pacientes e acompanhantes legalmente instituídos, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, compreendendo: operacionalização para fornecimento, produção e distribuição de dietas gerais e específicas (neutropênicos, vegetarianos, alérgicos ao glúten e demais intolerâncias);

5.2 A utilização das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) do CONTRATANTE ocorrerá quando esta oferecer condições para o preparo, porcionamento e distribuição das refeições;

5.3 A distribuição, no Refeitório da CONTRATANTE, das refeições destinadas aos funcionários do Hospital e acompanhantes de pacientes, legalmente instituídos, pelo sistema de Cafeteria fixa, em bandejas lisas em plástico polipropileno ou ABS, com prato ou em embalagens descartáveis de 03 divisórias sempre que solicitado, seguindo cardápio aprovado antecipadamente, nas quantidades e horários determinados;

5.4 O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (equipamentos, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

5.5 A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA os equipamentos e utensílios já existentes na unidade hospitalar e esta se comprometerá pela conservação e manutenção dos mesmos; Caso a unidade não disponha de equipamentos e utensílios, será de responsabilidade da CONTRATADA a aquisição de acordo com a necessidade para o cumprimento dos serviços;

5.6 A Listagem de equipamentos e utensílios previstos para fornecimento pela CONTRATADA encontra-se no item 31.3, h) deste contrato;

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

a) A utilização das dependências do CONTRATANTE, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída, conforme **ANEXO B (DIVISÃO DA UNIDADE DE SAÚDE)**;

b) A distribuição das refeições destinadas a pacientes em bandejas térmicas de polipropileno ou ABS, (com módulos descartáveis com 04 cavidades) e em embalagens descartáveis (para pacientes em isolamento), obedecendo à prescrição dietoterápica e cardápio aprovado, pela CONTRATANTE nas quantidades e horários determinados pela Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) da CONTRATANTE;

c) A distribuição, no Refeitório da CONTRATANTE, das refeições destinadas aos funcionários do Hospital e acompanhantes de pacientes, legalmente instituídos, pelo sistema de Cafeteria fixa, em bandejas lisas em plástico polipropileno ou ABS, com prato, seguindo cardápio aprovado antecipadamente, nas quantidades e horários determinados ou em embalagens descartáveis de 03 divisórias sempre que solicitado;

d) O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (equipamentos, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária, conforme quadro demonstrativo de funcionários por Unidade de Saúde constante no **ANEXO C (DEMONSTRATIVO DA ESTIMATIVA INICIAL DO QUADRO DE FUNCIONÁRIOS POR UNIDADE PRODUTORA).**

CLÁUSULA SEXTA – DISPONIBILIDADE FINANCEIRA

6.1 As despesas decorrentes do presente Contrato correrão por conta da seguinte disponibilidade financeira: Unidade Orçamentaria: _____; Unidade: _____; Despesa: _____.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitadas pela contratada;
7.2 Receber o objeto deste contrato, nos termos, prazos, quantidade, qualidade e condições estabelecidas;
7.3 Rejeitar, no todo ou em parte, o que estiver fora das especificações deste Contrato;
7.4 Efetuar o pagamento da contratada no prazo determinado neste Contrato;
7.5 Notificar à contratada, por escrito, em caso de ocorrência de eventuais deficiências e/ou irregularidades, para tomar todas as providências para a correção, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da data da solicitação;
Acompanhar a execução do contrato e emitir Parecer Técnico sobre o cumprimento pela Contratada, das obrigações assumidas;
Comunicar a CONTRATADA, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, a necessidade de alteração no cronograma de execução;
Exigir a fiel observância das especificações do serviço, bem como recusar os que não contenham as especificações, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;
Ceder a área para execução dos serviços quando o Hospital possuir estrutura adequada para o preparo, porcionamento e distribuição das refeições;
Fornecer utilidades como água potável e energia quando o serviço for executado nas dependências do Hospital.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. Comunicar à contratante a existência de qualquer anormalidade que notar referente ao objeto do contrato;
8.2. Providenciar a correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pela contratante no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da data da solicitação;
8.3. Acatar todas as orientações do setor competente indicado pela contratante, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo aos questionamentos formulados;
8.4. A fiscalização da contratante não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta;
8.5. A Contratada deverá pautar sua atuação, referente à execução do objeto deste contrato, nas diretrizes organizacionais da EMSERH que descreve sua missão, visão e valores, conforme publicado em seu website http://www.emserh.ma.gov.br, **com vistas a contribuir para a qualidade e eficiência no âmbito da Política Estadual de Saúde do Maranhão.** É obrigatório que a contratada tome ciência e oriente seus empregados em manterem comportamento coerente com essas diretrizes**;**
8.6. A CONTRATADA deverá se abster de permitir ou tolerar que seus empregados e trabalhadores prestadores de serviço sejam expostos, direta ou indiretamente, às situações caracterizadoras de assédio moral (situações humilhantes e constrangedoras, decorrentes ou não de discriminação, repetitivas e prolongadas durante jornada de trabalho e no exercício de suas funções);

8.7. Observar rigorosamente as normas técnicas em vigor, as especificações, bem como todas as cláusulas deste Contrato;
8.8. Conduzir a execução dos serviços contratados de acordo com as melhores técnicas profissionais, com estrita observância as leis vigentes e ao estabelecido no presente Contrato, observando a recomendação da CONTRATANTE, que poderá estabelecer prioridades, sugerir modificações, substituições de métodos e de procedimentos que julgar necessários;
8.9. Assumir, com exclusividade, todos os encargos, impostos e taxas que forem devidos em decorrência do objeto deste contrato, bem como as contribuições devidas a Previdência Social, encargos trabalhistas, prêmios de seguro e de acidentes de trabalho e outras despesas que se fizerem necessárias ao cumprimento do objeto pactuado;
8.10. Nomear encarregados responsáveis pelos serviços e a frequência/pontualidade de seus empregados, com a missão de garantir o bom andamento dos trabalhos. Estes encarregados terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao preposto dos serviços da CONTRATANTE e tomar as providências pertinentes;
8.11. Cumprir os postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal e as normas internas de segurança e medicina do trabalho e NR32;
8.12. Atender de imediato as solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições de serviços não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços;
8.13. Apresentar quando solicitado os comprovantes de pagamentos de encargos;
8.14. Executar os trabalhos de forma a garantir os melhores resultados, cabendo à CONTRATADA otimizar a gestão de seus recursos- sejam humanos, sejam materiais- com vistas a qualidade dos serviços e a satisfação da CONTRATANTE, praticando produtividade adequada aos vários tipos de trabalhos;
8.15. A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelos serviços contratados, cumprindo evidentemente as disposições legais que interfiram em sua execução;
8.16. Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pelo CONTRATANTE na execução do presente contrato, atendendo com a diligência possível as determinações da Unidade Fiscalizadora, voltadas ao saneamento de faltas e correção das irregularidades verificadas;
8.17. Manter seus profissionais, quando em serviço nas dependências da CONTRATANTE, devidamente uniformizados, a fim de garantir a boa apresentação e porte adequados para o desenvolvimento das atividades, utilizando os respectivos equipamentos de segurança e proteção individual, quando necessários, e deverão observar todas as normas, regulamentos e procedimentos internos, definidos pela CONTRATANTE, sem qualquer ônus para os prestadores;
8.18. Manter os profissionais necessários para a garantia da execução dos serviços, obedecidas às disposições trabalhistas e previdenciárias vigentes;
8.19. Observar conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, obrigando-se ao imediato ressarcimento e/ou reposição do bem físico danificado, destruído ou desaparecido, responsabilizando-se pelos prejuízos ao CONTRATANTE, desde que comprovada a ação ou omissão por parte da CONTRATADA;
8.20. Instruir seus empregados quanto as necessidades de acatar as orientações da CONTRATANTE, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho tais como prevenção de incêndio nas áreas da CONTRATANTE;
8.21. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE, sempre por escrito e atender com presteza as reclamações sobre a qualidade dos serviços executados, providenciando a sua imediata correção sem ônus para a CONTRATANTE;
8.22. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na coleta de preços apresentando sempre que exigido os comprovantes de regularidade fiscal;

8.23. Fornecer as refeições, ora contratadas com a devida presteza, agilidade e pontualidade, conforme pedido detalhado pela CONTRATANTE;
8.24. Observar a descrição do cardápio, bem como os quantitativos e demais informações contidas neste contrato;
8.25. Proceder à imediata substituição e/ou adequação das refeições que não estejam compatíveis com o objeto do contrato;
8.26. Garantir a qualidade das refeições, atendendo assim, as normas e procedimentos de Higiene e Saúde;
8.27. Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
8.28. A CONTRATADA não poderá subcontratar o referido objeto, conforme sistemática prevista neste contrato.;
8.29. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo representante do CONTRATANTE em **até 02 (dois) dias úteis**, por intermédio do preposto e os fornecer de forma gratuita independentemente do meio utilizado para realizar a solicitação (telefone, página na internet, etc.);
8.30. Fornecer atendimento **24 (vinte e quatro) horas por dia, 07 (sete) dias por semana**, através de chamada telefônica para representante da CONTRATADA;
8.31. Comunicar a CONTRATANTE, por escrito, com antecedência mínima de **05 (cinco) dias úteis,** qualquer alteração do número telefônico do item anterior;
8.32. DEMAIS REGRAS GERAIS:
8.32.1. Designar por escrito, no ato do recebimento da **Autorização de Serviços, preposto (s)** que tenha(m) poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;
8.32.2. Para a execução dos serviços deverão ser observados os conceitos, classificação das dietas Hospitalares, tipos, técnicas, procedimentos e métodos para a produção, armazenamento e distribuição de refeições, convencionadas no contrato, Termo de Referência e seus anexos, além da localização, frequência e horários;
8.32.3. Será vedado aos funcionários da Contratada atender, consentir ou acatar qualquer solicitação que vier a ser feita por colaboradores que não pertençam ao quadro do Serviço de Nutrição e Dietética da EMSERH;
8.32.4. Quando existirem falhas de funcionários da Contratada que resultarem em refeições e/ou preparações inadequadas e/ou perdas, estas devem ser refeitas sem ônus para o Contratante;
8.32.5. Caberá à Contratada fazer o controle do número e tipo de refeições servidas diariamente, mantendo disponíveis os respectivos registros;
8.32.6. Em caso de problemas que impliquem em descontinuidade dos serviços contratados nas dependências do hospital, a contratada deverá garantir o preparo de todas as refeições, em outra Unidade de Alimentação e Nutrição, dando continuidade aos serviços em tempo hábil até o retorno das atividades normais da UAN, sem ônus adicional a contratante. À contratante permanecerá o direito de diligência às dependências utilizadas para esse fim;
8.32.7. Havendo necessidade das refeições serem transportadas, deverá seguir todos os critérios de higiene e controle de qualidade, assim como, transporte adequado das mesmas segundo normas e legislação vigente;
8.32.8. Deverão ser cumpridas as Instruções, Normas Técnicas, Manuais e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais;
8.32.9. A contratada deverá apresentar à contratante, em prazo a ser fixado pela Contratante, o **PLANO DE ATIVIDADES (programação, execução e supervisão permanente)** e o **MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO,**

contendo o cronograma, normas e procedimentos operacionais padronizados definidos para o **Serviço de Nutrição e Dietética**, devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

8.32.10. Implantar de forma adequada, sob a avaliação do **Gestor e Fiscal do Contrato** a **planificação (programação, execução e supervisão permanente)** dos serviços, garantindo suporte para atender as eventuais necessidades do **Serviço de Nutrição e Dietética;**

8.32.11. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os produtos e materiais usuais em produção, manipulação e distribuição de refeições, tais como: gêneros alimentícios, utensílios de uso e reuso, materiais de limpeza, embalagens descartáveis, equipamentos de proteção individual descartável (para manipulação de alimentos), profissionais e equipamentos necessários à produção e distribuição de refeições;

8.32.12. Os veículos eventualmente envolvidos na execução dos serviços deverão ser de responsabilidade da **Contratada**;

8.32.13. Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações de seus serviços, sanando-as no menor tempo possível;

8.32.14. Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte dos seus funcionários, sem repasse de qualquer ônus à **Contratante**, para que não haja interrupção dos serviços prestados;

8.32.15. Substituir toda e qualquer ausência de seus funcionários por outro profissional que atenda aos requisitos exigidos, no prazo estabelecido neste contrato, de forma a evitar o decréscimo no quantitativo profissional disponibilizado para a prestação do serviço. No caso de ausência do profissional, sem reposição, será descontado do faturamento mensal o valor correspondente ao número de horas não atendidas, sem prejuízo das demais sanções legais e contratuais;

8.32.16. Responder ao **Contratante** pelos danos materiais, físicos ou avarias, causados por seus funcionários e encarregados, diretamente aos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, devendo ser adotadas providências necessárias dentro de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicado pela **Contratante**;

8.32.17. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e pessoais causados por seus funcionários, dolosa ou culposamente, aos bens da união e de terceiros, assumindo todo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus funcionários e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, em observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação pertinentes ao objeto do serviço em comento;

8.32.18. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;

8.32.19. Ter observância à legislação pertinente ao objeto conforme as referências normativas relacionadas;

8.32.20. Cumprir e responsabilizar-se integralmente pelo serviço contratado, nos termos da legislação vigente;

8.32.21. Dar ciência imediata e por escrito à Contratante referente a qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços;

8.32.22. Providenciar o ressarcimento de qualquer dano ou prejuízo que causar, por ação ou omissão, ao Contratante ou a terceiros;

8.32.23. Responder por todas e quaisquer obrigações relativas a direitos de marcas e patentes, ficando esclarecido que o Contratante não aceitará qualquer imputação nesse sentido;
8.32.24. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança nas Unidades da EMSERH, nos termos do artigo 7° do Decreto n° 7.203, de 2010, que dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da administração pública federal;
8.32.25. Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do Contratante ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto deste contrato, devendo orientar seus empregados nesse sentido;
8.32.26. Emitir relatórios dos procedimentos e serviços realizados diariamente e ao final de cada mês emitir Relatório Consolidado de Medição, o qual se constitui em subsídio para a Avaliação dos serviços realizados;
8.32.27. Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato designados pela Contratante;
8.32.28. Reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da sua execução;
8.32.29. Adotar alternativas de solução às contingências, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, reforma, dedetização e desinsetização da cozinha e outros, assegurando a prestação do serviço de forma adequada;
8.32.30. Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração do Contratante, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para o consumo;
8.32.31. Permitir o acesso de visitantes, após autorização do Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante e no caso de acesso as áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentação adequada;
8.32.32. Responsabilizar-se pelas chaves referentes as áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. Ao Contratante reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da Contratada;
8.32.33. Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas da Contratante, devidamente paramentados, as áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;
8.32.34. Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre o Serviço de Nutrição e Dietética (S.N.D.) do Contratante e da Contratada;
8.32.35. Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários do Contratante, exceto quando autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante, solicitando sempre a identificação dos usuários;
8.32.36. Re-executar serviços sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;
8.32.37. Produzir outras dietas especiais seguindo o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante;

8.32.38. Realizar reparos e adaptações que se façam necessárias nas dependências do Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar; bem como realizar manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos, matérias e utensílios utilizados para a prestação dos serviços;
8.32.39. Fornecer e colocar à disposição do Contratante todos os equipamentos, ferramentas, utensílios e materiais de consumo em geral (fogão, batedeira industrial, liquidificador, descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação, instalando-os e em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços às suas expensas, os quais poderão ser retirados no término do contrato, tais necessidades deverão ser identificadas na ocasião da visita técnica para dimensionamento de investimento inicial;
8.32.40. Entregar os equipamentos e utensílios sucateados de propriedade da Contratante, que forem inutilizados por quebra ou extravio para que seja providenciada a baixa patrimonial;
8.32.41. Fazer a manutenção preventiva e corretiva com reposição de peças, tanto dos equipamentos de propriedade do Contratante, quanto da Contratada, sem quaisquer ônus para o Contratante;
8.32.42. Assegurar que as instalações físicas e dependências dos Serviços de Nutrição e Dietética estejam em conformidade com as condições higiênico sanitárias conforme a legislação vigente;
8.32.43. Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante;
8.32.44. Garantir conduta adequada na utilização dos materiais, utensílios, equipamentos e ferramentas, objetivando a correta execução dos serviços;
8.32.45. Identificar todos os equipamentos, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Contratante;
8.32.46. Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica;
8.32.47. Proceder à limpeza e desinfecção dos equipamentos e utensílios de acordo com as recomendações dos fabricantes da maquinaria, além de seguir normas de procedimentos que visem a conservar o equipamento em bom estado e limpo;
8.32.48. Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário;
8.32.49. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados a prestação de serviço, realizando reparos imediatos;

CLÁUSULA NONA – FISCAL DE CONTRATO

9.1. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por servidor indicado pela EMSERH, que será designado como fiscal pela CONTRATANTE, para exercer essa atribuição em conformidade com os dispositivos do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EMSERH que forem aplicáveis, bem como com o Manual do Fiscal de Contratos/EMSERH.
9.2. Os servidores designados como fiscais de contrato serão distribuídos entre:
9.2.1. FISCAL ADMINISTRATIVO, que:
a) desempenhará atividade de supervisão administrativa do contrato, repassando as informações da execução para os setores da EMSERH envolvidos na fiscalização. Preferencialmente, possuirá conhecimentos técnicos compatíveis com o objeto da contratação e será ligado ao setor solicitante da contratação. Serão nomeados: fiscal administrativo titular e suplente;

b) emitirá Ordem de Serviço/Fornecimento, dando ciência ao representante da empresa (preposto) sobre as condições de entrega, quantidades e qualidades, sempre por ato formal. Também será responsável pela emissão dos demais instrumentos necessários à comunicação entre as partes, viabilizando a regularidade do fluxo de informações que servirão para compor o Relatório de Acompanhamento e Fiscalização de Contratos.

9.2.2. FISCAL TÉCNICO, que acompanhará diretamente a execução do contrato. Esse fiscal também terá, preferencialmente, conhecimento técnico acerca do objeto contratado, caso isso seja necessário ao pleno exercício da fiscalização. Serão nomeados: fiscal técnico titular e suplente.

9.3. Todos os Fiscais terão prerrogativas e atribuições para exercer, como representantes da CONTRATANTE, toda e qualquer ação de orientação geral, acompanhamento e fiscalização da execução contratual;

9.4. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do fiscal deverão ser solicitadas à Diretoria Clínica da EMSERH para a adoção das medidas que se fizerem necessárias;

9.5. Os fiscais do Contrato anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à sua execução, indicando dia, mês e ano, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhados à Diretoria Clínica da EMSERH para as providências cabíveis;

9.6. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o Regulamento Interno da EMSERH;

9.7. A fiscalização de que é tratada neste item também evita a responsabilização subsidiária pelo inadimplemento das obrigações trabalhistas por parte da CONTRATADA, especialmente por ser o objeto do presente contratp atividade-meio da CONTRATANTE, consoante o entendimento do enunciado da Súmula 331-TST;

9.8. Caberá ao fiscal do Contrato atestar a realização dos serviços realizados, mediante a conferência da Nota Fiscal, dos Relatórios apresentados pela CONTRATADA e suas próprias anotações e controles, encaminhando em seguida à Contabilidade para pagamento;

9.9. Em caso de não conformidade da Nota Fiscal ou do serviço executado, o fiscal deverá devolver a Nota Fiscal à CONTRATADA para as devidas correções ou notificá-la das inconformidades observadas quanto aos serviços executados, ficando o pagamento condicionado à regularização da Nota Fiscal ou dos serviços pendentes;

9.10. O recebimento dos serviços mediante atesto nas Notas Fiscais não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço, nem ético-profissional pela perfeita execução dos serviços, dentro dos limites estabelecidos pela Lei ou pelo Contrato;

9.11. Não obstante a CONTRATADA ser a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, ao CONTRATANTE é reservado os seguintes direitos no exercício da ampla e completa fiscalização dos serviços:

a) Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionário 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;
b) Solicitar às nutricionistas responsáveis pela CONTRATADA o reparo/correção de eventual imperfeição na execução dos serviços;
c) Examinar as Carteiras Profissionais dos prestadores de serviços, para comprovar o registro de função profissional;

d) Solicitar à CONTRATADA a substituição de qualquer produto, material, utensílio ou equipamento cujo uso considere prejudicial à boa conservação de seus pertences, equipamentos ou instalações ou, ainda, que não atendam às necessidades;
e) Executar mensalmente a consolidação das medições dos serviços efetivamente prestados sem prejuízo das demais sanções disciplinadas em contrato; O controle do número de refeições servidas para pacientes se fará através de impressos em uso na Unidade de Alimentação e Nutrição (Mapas de Prescrição Dietética, comprovantes de entrega de suco para medicação) ou outros que forem criados para a finalidade.

9.12. A cobrança das refeições, dietas especiais, sucos e demais preparações se fará sobre a quantidade efetivamente distribuída, devendo a CONTRATADA apresentar os comprovantes da distribuição acima citados no final de cada dia. Quando persistirem dúvidas por falhas de registro, prevalecerá as quantidades informadas pela CONTRATANTE;
9.13. O controle será efetuado diariamente e conferido semanalmente entre a Unidade de Alimentação e Nutrição da CONTRATANTE e a CONTRATADA;
9.14. Caberá ainda à CONTRATANTE efetuar a avaliação da qualidade dos serviços, utilizando-se inclusive de notações de Níveis de Serviços;
9.15. O exercício das atividades de fiscalização do presente contrao, não significa em hipótese alguma que haja pessoalidade ou subordinação direta entre os prepostos da CONTRATANTE e os empregados da CONTRATADA;
9.16. Os fiscais do contrato deverão ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato;
9.17. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos no contrato;
9.18. Os fiscais ou gestor do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no Regulamento Interno da EMSERH;
9.19. A conformidade do equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido no contrato, Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca qualidade e forma de uso.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

10.1. Caberá, objetivando restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da Administração para a justa remuneração da obra, serviço ou fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO PAGAMENTO

11.1 Os pagamentos serão efetuados no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento, conferência e aceite definitivo da Nota Fiscal ou Fatura, de acordo com as condições constantes neste contrato e em consonância com as demais exigências administrativas em vigor, através de transferência bancária em favor da CONTRATADA: **BANCO: _____ AGÊNCIA: _____ CONTA CORRENTE: _____.**

11.2 Os pagamentos serão efetuados pela CONTRATANTE, mediante a apresentação de NOTA FISCAL, FATURA ou RECIBO (consoante o objeto do contrato), a ser emitido e entregue pela Contratada;
11.2.1 O documento referido no subitem anterior será protocolado na EMSERH no mês subsequente ao da execução dos serviços, através de Ofício, encaminhado à Contratante, onde devem constar todas as informações necessárias para sua devida quitação, devendo ainda estar de acordo com as normas fiscais vigentes. As Notas Fiscais, Faturas ou Recibos deverão ser apresentados conforme disposto nesta cláusula, e em todos os casos serão apresentados em **intervalo não inferior a 15 (quinze) dias**;
11.3 A não observância do prazo previsto para a apresentação da Nota Fiscal, da Fatura ou do Recibo, e demais documentação necessária ao pagamento, ou a sua apresentação com incorreções ou ausência de documentos, ensejará a prorrogação do prazo de pagamento pelo mesmo número de dias correspondente ao atraso ou ao tempo necessário à correção das inconsistências verificadas. Nesse caso não caberá à CONTRATADA qualquer acréscimo no valor devido, tendo em vista que a demora se deu por sua única e total responsabilidade;
11.4 A CONTRATADA lançará na Nota Fiscal as especificações dos serviços prestados de modo idêntico àquelas constantes do objeto do Contrato;
11.5 A Nota Fiscal, a Fatura ou o Recibo serão atestados pela CONTRATANTE através do fiscal do contrato, observadas as normas contratuais e as administrativas vigentes;
11.6 O descumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e as relativas ao FGTS ensejarão o pagamento em juízo dos valores em débito, sem prejuízo das sanções cabíveis à CONTRATADA, no caso de prestação de serviço;
11.7 Para efeito de pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar na EMSERH os documentos abaixo relacionados, consoante o disposto na Portaria nº 90, de 25 de março de 2019 – GAB/EMSERH, veiculada no Diário Oficial do Estado do Maranhão no dia 10 de abril de 2019, em seu caderno executivo:

11.7.1 Solicitação da Empresa (contendo os dados bancários para pagamento);
11.7.2 Nota Fiscal Eletrônica ou Fatura atestada pelo Fiscal Técnico do Contrato contendo as seguintes informações:
I) No campo das observações, inserir o número do contrato, da Ordem de Fornecimento/Ordem de Serviço e da Unidade de Saúde.
II) No caso de prestação de serviços, também incluir:
a) As retenções na fonte e suas alíquotas;
b) Alíquota do Simples Nacional (ISS);
c) Local da prestação dos Serviços;
d) Código do serviço e sua descrição;
11.7.3 Cópia da Ordem de Serviço ou Ordem de Fornecimento;
11.7.4 Certificado de Regularidade do FGTS-CRF;
11.7.5 Certidão Negativa de Débitos Estaduais;
11.7.6 Certidão Negativa de Inscrição de Débitos na Dívida Ativa Estadual;
11.7.7 Certidão Negativa de Débitos relativos aos tributos Federais e a Dívida Ativa da União;
11.7.8 Cadastro Estadual de Inadimplente - CEI;
11.7.9 Em casos de empresas sediadas no Estado do Maranhão, a prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, pertinente ao seu ramo de atividade, ou compatível com o objeto contratual;
11.7.10 Cópia do Contrato e das Publicações do Extrato do Contrato e da Portaria do (s) Fiscais do Contrato no Diário Oficial do Estado (quando houver);

11.7.11 Cópia do Termo de Aditivo (quando houver) e das Publicações do Extrato do Termo Aditivo e da Portaria do(s) Fiscais do Termo Aditivo no Diário Oficial do Estado;
11.7.12 Os documentos mencionados nos itens 11.7.4 a 11.7.7 podem ser substituídos, total ou parcialmente, por declaração do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), desde que obedecido o disposto no art. 4º do Decreto nº 3.722/2001;
11.8 Não será efetuado qualquer pagamento à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual;
11.9 A CONTRATANTE efetuará a retenção e o recolhimento de tributos, contribuições sociais e parafiscais, quando a legislação assim exigir;
11.10 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido.
I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula:

$$I = \frac{(6 / 100)}{365}$$

N = Número de dias entre a data limite previstos para o pagamento e a data do efetivo pagamento.
VP = Valor da Parcela em atraso.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA REVISÃO

12.1 Caberá revisão nos preços contratados para mais ou para menos, conforme o caso, quando houver criação, alteração ou a extinção de quaisquer tributos ou encargos legais, bem como a superveniência de disposições legais ocorridas após a data da apresentação da proposta, com comprovada repercussão nos preços contratados.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS SANÇÕES CONTRATUAIS

13.1 Em casos de inexecução parcial ou total das obrigações, em relação ao objeto contratado, a CONTRATANTE poderá, garantida a ampla defesa e o contraditório, aplicar as seguintes sanções:
a) **Advertência por escrito**, cabível nas hipóteses nas quais o descumprimento contratual não cause prejuízo, em qualquer esfera, à EMSERH, e que não seja ensejadora de outra penalidade;
b) **Multa de até 5% (cinco por cento)**, calculada sobre o valor do Contrato, no caso da CONTRATADA não cumprir rigorosamente as exigências contratuais ou deixar de receber a Ordem de Fornecimento, salvo se decorrente de motivo de força maior definido em Lei, e reconhecido pela autoridade competente;
c) **Suspensão temporária** de participação em licitação e impedimento de contratar com a entidade sancionadora, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
13.2 A multa a que alude o subitem anterior não impede que a EMSERH rescinda o contrato e aplique as outras sanções previstas no Regulamento Interno de Licitação e Contratos da EMSERH;
13.3. A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia do respectivo contrato, nos casos em que houver esta;

13.4. Se a multa for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela EMSERH ou, ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente;
13.5 As sanções previstas alíneas "a" e 'c" do subitem desta Cláusula poderão ser aplicadas juntamente com a alínea "b", do mesmo subitem, devendo a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, ser apresentada no prazo de 10 (dez) dias úteis;
13.6 A sanção prevista na alínea 'c', do item 13.1 deve ser dosada de acordo com o tamanho do prejuízo provocado, e deve ser graduada em branda: 01 (um) a 06 (seis) meses de duração, média: 07 (sete) a 12 (doze) meses de duração e grave: 13 (treze) a 24 (vinte e quatro) meses de duração.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS ACRÉSCIMOS OU SUPRESSÕES

14.1 A CONTRATADA poderá aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no fornecimento, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato.

PARAGRAFO ÚNICO - Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder os limites estabelecidos nesta cláusula, salvo as supressões resultantes de acordo celebrados entre os contratantes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA MATRIZ DE RISCOS

15.1 De acordo com a natureza e as características do objeto do contrato, para o qual é **facultativa** a elaboração de matriz de riscos, tal instrumento não integrará a presente relação contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO REAJUSTE

16.1. É admitido o reajustamento dos preços dos contratos, desde que seja observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses;
16.2. Para o reajustamento dos preços unitários contratados, deverá ser observada a legislação vigente, sendo observada atualização monetária entre a data do adimplemento das obrigações e a do efetivo pagamento;
16.3. Os valores dos insumos pactuados somente poderão ser reajustados após o transcurso de 12 (doze) meses, contados da data limite para apresentação da proposta;
16.4. Decorrido o prazo estipulado, após solicitação expressa, será aplicado o índice por determinação legal;
16.5. O cálculo do índice atualizará os preços conforme a variação dos últimos 12 (doze) meses, tendo por marco inicial a data limite para apresentação da proposta;
16.6. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, a anualidade será contada da data do último reajuste;
16.7. A prorrogação contratual sem prévio pedido de reajuste ratifica todas as cláusulas contratuais, operando-se a preclusão lógica quanto a eventuais pleitos de atualização de preços;
16.8. O reajuste de preços dependerá da realização de pesquisa de mercado que demonstre a vantajosidade, para a EMSERH, das condições e dos preços contratados;
16.9. Os reajustes serão formalizados por meio de Apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, em que deverão ser formalizados por aditamento;
16.10. O reajuste não interfere no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

17.1 Constituem motivo para rescisão do contrato, por sua inexecução total ou parcial, desde que de maneira motivada, os seguintes casos:

I - de forma unilateral, após decisão transitada em julgado em processo administrativo onde será garantida a ampla defesa e o contraditório, sendo assegurados eventuais direitos ao contratado;
II - por acordo entre as partes, desde que conveniente a ambos e não gere prejuízo à EMSERH;
III - por determinação judicial.

Parágrafo único: Constituem motivos para a rescisão contratual, de forma unilateral, dentre outros:

I – o não cumprimento, total ou parcial, das especificações referentes à execução contratual, ou o seu cumprimento irregular;
II – a desobediência dos prazos de execução, inclusive os referentes ao seu início;
III – a suspensão da execução contratual sem justa causa e prévia comunicação por parte da Contratada;
IV – nas situações que tornam a relação contratual inviável ou indesejável, desde que resultantes de caso fortuito ou força maior, regularmente demonstrado em processo administrativo;
V – subcontratação, cessão ou transferência do objeto contratual não admitidos no edital ou no contrato;
VI – dissolução da sociedade ou falecimento do contratado, bem como decretação de falência ou instauração da insolvência civil da Contratada;
VII – alteração social ou modificação da finalidade ou estrutura da empresa, desde que, a nova situação prejudique a execução contratual.

17.2. – Também constituem motivo para rescisão do contrato:

I – assinatura de novo contrato com o mesmo objeto contemplado neste instrumento contratual;
II – a rescisão antecipada ou o término do prazo de vigência (sem prorrogação) do **contrato de gestão** correspondente, devidamente instruída em processo administrativo específico;
III – a modificação do contrato de gestão que resulte na alteração do perfil das unidades de saúde.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DAS CARACTERÍSTICAS E COMPONENTES DAS REFEIÇÕES – ESPECIFICAÇÕES DOS PACIENTES

18.1. DIETA NORMAL OU LIVRE:

a) Dieta destinada aos pacientes que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais. Terá consistência normal e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 6 (seis) refeições diárias para pacientes: desjejum, almoço, lanches (manhã e tarde), jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.700 calorias por dia;
b) Características da dieta: normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoproteica, nutricionalmente adequada em macronutrientes e micronutrientes, sem restrições no modo de preparo dos alimentos. Deverá ter consistência normal e se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.
c) Composição das refeições:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

Desjejum para pacientes	a) Leite integral ou desnatado ou soja com café ou chocolate com opção para chá
	b) Pão francês ou integral ou massa fina ou bolo simples ou beiju ou cuscuz
	c) Margarina light com e sem sal, queijo, geléia ou mel
	d) Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou manga ou pêra ou uva ou ameixa ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa).
Colação para pacientes	a) Suco de frutas ou iogurte ou água de coco.
	Biscoitos doce ou salgado
	Opções:
	- Salada de frutas ou frutas
Almoço para pacientes	a) Arroz
	b) feijão
	c) Prato principal a base de alimentos de origem animal (carne, frango ou peixe), com opções.
	d) Guarnição a base de legumes ou vegetais cozidos ou macarrão ou farofa, e etc.
	e) Salada a base de vegetais crus
	f) Sobremesas constituídas por frutas da época, gelatinas (com ou sem creme de leite) ou doces. Deverá haver opção de fruta da época para sobremesa quando a mesma for doce.
	g) Suco de frutas natural ou polpas de frutas, não sendo permitido o uso de suco artificial. Este suco não deverá ser servido em temperatura superior a 10 graus.
Lanche da tarde para pacientes	Suco de frutas ou iogurte ou água de coco ou café com leite ou chocolate.
	Biscoitos doce ou salgado
	Opções: - Salada de frutas ou frutas
Jantar para pacientes	Arroz
	Feijão
	Prato principal a base de alimentos de origem animal (carne, frango ou peixe), com opções.
	Guarnição a base de legumes ou vegetais cozidos ou macarrão ou farofa.
	Salada a base de vegetais crus
	Sobremesas constituídas por frutas da época, gelatinas (com ou sem creme de leite) ou doces. Deverá haver opção de fruta da época para sobremesa quando a mesma for doce
	Suco de frutas natural ou polpas de frutas, não sendo permitido o uso de suco artificial. Este suco não deverá ser servido em temperatura superior a 10 graus.
Ceia para pacientes	a) Leite puro ou com chocolate, com opção de chá de camomila, erva doce, erva cidreira, hortelã ou similar quando o paciente estiver impedido de tomar leite.
	b) Opção: mingau de cereal (aveia, milho, arroz, macaxeira, farinha láctea ou similar).
	Não será permitido servir café puro, chá mate, verde ou preto neste horário, salvo se sua dieta permitir.

18.2. <u>DIETA BRANDA:</u>

a) A dieta branda é destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição e deve fornecer, no mínimo, 2.500 calorias por dia;

b) Dieta de transição entre a normal e a pastosa, normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoprotéica, nutricionalmente adequada em macro e micronutrientes;
c) Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;
d) Distribuição: 06 (seis) refeições diárias **;**
e) A composição das refeições é a mesma da dieta geral. O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta normal, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

RESSALVAS
Preparações de carnes, aves e peixe sempre em caldo.
Feijão somente no almoço e bem cozido
Não incluir vegetais crus nas saladas
Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura, estas poderão ser servidas após cozidas.
Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes
Não incluir frituras, embutidos (enlatados) e doces concentrados.

18.3. DIETA PASTOSA E LÍQUIDA PASTOSA:

a) A dieta pastosa é destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição e deve fornecer, no mínimo, 2.000 calorias por dia.
b) Dieta de transição entre semilíquida e a branda. Os alimentos que constam desta dieta devem estar coccionados a uma consistência pastosa.
c) Consistência: os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa.
d) Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.
e) A composição das refeições é a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa. Deverão ser servidas no almoço e jantar, sopas em consistência normal. Contendo ingredientes como: arroz, caldo de feijão, legumes, proteína animal moída ou desfiada (carne, frango, peixe, ovo); purê de legumes; sobremesa cremosa; suco de frutas natural; frutas sem pele em forma de purês; sorvetes; geléias; mel; iogurtes; pudins e manjas.
f) A dieta líquida pastosa é indicada para pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, preparo de exames, pré e pós-operatórios.

REFEIÇÃO	**COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES**
Desjejum	Bebida à base de leite (leite com engrossante)
Lanches	Mingaus ou vitaminas de fruta
Almoço e Jantar	- Sopa contendo carne ou substituto, leguminoso (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão), dois tipos de hortaliças (01 folhoso e outro legume), 01 tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame, etc.), 01 tipo de cereal (arroz, macarrão). Deve ser preparada com uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.
	- Purê de legumes
	- Sobremesa cremosa
	- Suco de frutas natural
Ceia	- Bebida à base de leite

18.4. DIETA LÍQUIDA:

a) A dieta líquida é destinada a pacientes em preparo para exames, nos pré e pós-operatórios como dieta de transição;
b) A dieta líquida deve fornecer, no mínimo, 1.800 calorias por dia;
c) Consistência: líquida;

d) Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.
e) Volume de 200 a 300 mL por refeição conforme solicitação;
f) Composição das refeições:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES
Desjejum, lanches e ceia.	Bebida láctea ou suco de frutas ou chá ou água de coco ou gelatina ou vitamina ou iogurte ou creme ou sorvete, conforme prescrição.
Almoço e jantar	Sopa coada, gelatina e suco de fruta.

18.5. DIETA LÍQUIDA RESTRITA OU DE PROVA OU SEM RESÍDUO:

a) A dieta líquida restrita é destinada a pacientes em pós-operatório gástrico ou na transição entre a alimentação por sonda e via oral;
b) Características: líquidos claros, ralos e coados, isentos de sacarose, lactose e glúten; com aporte calórico mínimo, baseada em sucos de frutas coados (laranja lima, maçã, melão), chás ou água de coco. Alimentos ácidos são excluídos;
c) A dieta líquida restrita é composta por líquidos claros, com o mínimo de resíduos e fornecer em média 600 calorias por dia;
d) Em volume único de até 200 mL por refeição;
e) Distribuição: em 8 (oito) ou 10 refeições diárias (desjejum, lanche, almoço, lanche I, lanche II, jantar, ceia I e ceia II);
f) Composição de todas as refeições: chá ou água de coco ou gelatina ou sucos de frutas coados. Os chás podem ser adoçados com açúcar ou adoçante.

18.6. DIETA PARA DIABÉTICOS:

a) A dieta para diabéticos pode ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender o valor calórico prescrito;
b) Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta normal de igual consistência, utilizando os mesmos ingredientes e formas de preparo, havendo apenas restrições, sendo elas:
c) Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante em sachê, previamente aprovado pela nutricionista da CONTRATANTE. Usar adoçante em pó ou líquido a base de sucralose (sucos, refrescos, bolos, pães, mingaus, vitaminas, etc.); com fruta na colação em substituição ao suco.

RESTRIÇÕES
Açúcar das preparações líquidas deverá ser substituído por adoçante em pó ou liquido a base de sucralose; e das sobremesas doces, que deverão ser substituídas por frutas da época.
No desjejum, lanches e ceia, deve ser previsto o acréscimo de uma fruta, e no almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legume ou vegetal folhoso para garantir o aporte de fibras de modo a fornecer no mínimo 15g de fibras por dia.
As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico.

18.7. DIETA ISENTA DE LACTOSE:

a) Objetivo: fornecer uma dieta isenta de lactose.
b) Destinadas a pacientes com intolerância à lactose por deficiência da enzima lactase, doenças inflamatórias intestinais, ressecções intestinais e outros casos;
c) Características da dieta: isenta de alimentos que contêm lactose;
d) **Observação:** Leites vegetais e/ou leite animal sem lactose deve ser usado como opção; o tipo de leite será determinado conforme dietoterapia da CONTRATANTE.

18.8. DIETA ISENTA DE GLÚTEN:

a) Objetivo: fornecer dieta isenta de glúten;

b) Indicação: pacientes com doença celíaca, alguns casos de diarreia crônica e doenças inflamatórias intestinais;
c) Características da dieta: isenta de alimentos que contêm glúten (trigo, aveia, malte, centeio, cevada e seus subprodutos).

18.9. DIETA INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA (IRC):

a) Destinada a pacientes que necessitam de controle de problemas renais; evitar deficiência e manter um bom estado nutricional, por meio de uma ingestão adequada de nutrientes; controlar o edema e o desequilíbrio eletrolítico, por meio do controle da ingestão de sódio, potássio e líquidos; evitar ou retardar o desenvolvimento de osteodistrofia renal, através do controle da ingestão de cálcio, fósforo e vitamina D;
b) Indicação**:** pacientes renais que necessitam de controle de proteínas, sódio, potássio, fósforo e água, em tratamento conservador;
c) Os cardápios das dietas hipoproteicas terão o seu V.C.T. (Valor Calórico Total) determinado por meio de cálculos efetuados pelas nutricionistas da CONTRATADA, devendo atender 60% PAVB ou de acordo com as solicitações das nutricionistas da CONTRATANTE.

18.10. DIETA POBRE EM PURINAS:

a) Objetivo: reduzir os níveis de ácido úrico no sangue e urina; evitar a formação de cálculos;
b) Destinada a pacientes com nível de ácido úrico elevado, gota, litíase renal causada pelo ácido úrico;
c) Características da dieta: restrita em alimentos ricos em purinas.

Alimentos ricos em purina (100 a 1000 mg de nitrogênio purínico por 100 g alimento)	Caldo de carne e de galinha, extrato de carne, molhos à base de carne, vísceras (moela, coração, fígado, rim, miolos, língua), bacon, cabrito, carneiro, galeto, peru, porco, coelho, pato, ganso, embutidos, sardinha, arenque, anchova, manjuba, mexilhão, cavala, ovos de peixe, levedura de soja.

18.11. DIETA NEUTROPÊNICA:

a) Objetivo: diminuir risco de infecção em pacientes com riscos ou com neutropenia já estabelecida, minimizar a exposição de pacientes aos agentes infecciosos e reduzir significativamente o número de bactérias e outros microorganismos que podem ser encontrados em alguns alimentos;
b) Indicação: pacientes com imunodepressão.

ALIMENTOS INDICADOS	ALIMENTOS EXCLUIDOS
Frutas e legumes cozidos, sucos de frutas frescas cozidas, água de coco industrializada, achocolatado pronto, leites e derivados UHT, alimentos que mesmo quando cozidos não oferecem risco de contaminação. Preparações prescritas pela CONTRATANTE, a saber, preparações líquidas e geladas como cremes, gelatinas, sorvetes.	Frutas e legumes frescos, brócolis e couve-flor mesmo cozidos, carnes e embutidos mal-passados, ovos crus, leite e derivados fresco e/ou pasteurizado, oleaginosas cruas, ervas e temperos desidratados que não sofreram cocção (canela, orégano, pimenta do reino, louro), chá em infusão, água de coco sem pasteurização e outros alimentos poucos seguros do ponto de vista sanitário ou conforme determinação da CONTRATANTE.

18.12. DIETA RICA EM FIBRAS E LAXANTE:

a) Dietas indicadas para prevenir ou corrigir a constipação intestinal. Pode variar segundo a consistência das dietas de rotina, exceto da dieta normal. Rica em fibras solúveis e insolúveis (30 a 35 gramas), com adição de alimentos adicionados de lactobacillus;
b) Preparações indicadas:

Frutas e sucos: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, manga, maçã com casca, acerola, maracujá, cupuaçu, cajá e graviola;
Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, pimentão e berinjela;
Leguminosas: feijão, soja, ervilha, grão de bico e lentilha;
Cereais: pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral, leite e derivados integrais.
Ovos, carnes vermelhas e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado acompanhados por molhos);
Óleo e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, creme de leite, oleaginosas (castanhas e amêndoas);
Açúcar mascavo, geleia de frutas, compotas de frutas, sorvete e picolé de fruta indicadas e frutas em passas;
Coquetel laxante

c) Preparações evitadas ou proibidas:

Frutas e sucos: maçã sem casca, banana, goiaba, caju;
Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: batata doce, batata inglesa, cará, macaxeira, mandioca ou aipim
Cereais, pães, massas, biscoitos e farinhas refinados.

18.13. DIETA CONSTIPANTE:

a) Dietas indicadas para indivíduos com quadro de diarreia persistente, devido a situações clínicas específicas ou por efeito farmacológico. Pode variar segundo a consistência das dietas de rotina, exceto da dieta normal. Pobre em fibras insolúveis. Com adição de alimentos adicionados de lactobacillus.
b) Preparações indicadas:

Frutas e sucos: maçã sem casca, banana, goiaba, caju, pêra e limão;
Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, beterraba e cebola;
Cereais, milho, pães e biscoitos refinados, massas refinadas, arroz, amido de milho, trigo, amido de arroz, leite e derivados desnatados;
Açúcar, geleia de frutas indicadas, compotas de frutas indicadas, sorvete e picolé de frutas indicadas (em pequena quantidade).

c) Preparações evitadas ou proibidas

Frutas e sucos: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, manga, maracujá, cupuaçu, cajá e graviola;
Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, pimentão e berinjela;
Leguminosas: feijão, soja, ervilha, grão de bico e lentilha;
Cereais: pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral, leite e derivados integrais.
Açúcar mascavo, geleia de frutas, compotas de frutas, sorvete e picolé de fruta indicadas e frutas em passas;

18.14. DIETA SEM IRRITANTES OU COM POUCO RESÍDUO:

a) Destinada a pacientes que apresentam necessidade na redução de fibras;
b) cardápio deverá ser o mesmo da dieta branda, com substituição dos alimentos ricos em fibras, com as seguintes ressalvas:

- Não incluir vegetais crus nas saladas;
- Evitar frutas ácidas e de consistência dura, podendo ser servidas depois de cozidas.

c) Restringir alimentos que possam provocar flatulência e condimentos fortes;
d) Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados;
e) Garantir as necessidades nutricionais dos pacientes;
f) Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

18.15. DIETA PARA ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA:

a) Objetivo: evitar as reações alérgicas provenientes da ingestão de proteínas do leite de vaca, sendo mais frequentes os sintomas do trato gastrointestinal, trato respiratório e pele. As manifestações clínicas incluem urticária, prurido, vômito, diarreia, náusea, dor abdominal, angioedema, broncoespasmo e constipação intestinal, dentre outras.
b) Destinadas a pacientes com suspeita ou alergia à proteína do leite de vaca. Além das proteínas do leite de vaca, alguns pacientes podem desenvolver alergia às proteínas da soja e da carne vermelha, que nestes casos devem, também, ser retiradas da dieta.
c) Características da dieta: isenta de lactose, caseína, caseinato, leite, proteína do leite, soro de leite, queijo, manteiga, margarina, coalhada, iogurte, nata, creme ou creme de ovos, carnes vermelhas.

18.16. DIETA PARA FENILCETONÚRIA:

a) Objetivo: evitar o acúmulo de fenilalanina sérica;
b) Destinada a crianças, adolescentes e adultos com fenilcetonúria;
c) Características da dieta: dieta que ofereça alimentos com baixo teor de fenilalanina, porém esta dieta deve estar em quantidade suficiente para evitar síndrome carencial por se tratar de um aminoácido essencial. Retiram-se da dieta alimentos ricos em proteína vegetal e animal e isenta de alimentos ricos em fenilalanina (fermento biológico, coco, banana seca, todas as leguminosas, leite e derivados, todos os tipos de carnes e ovos).

18.17. DIETA HIPOSSÓDICA:

a) A dieta hipossódica pode ser de consistência normal, branda, líquida pastosa ou líquida com a retirada do sal de cozinha e deve garantir o mesmo aporte calórico da dieta normal de igual consistência, e substituindo-se o prato principal quando o mesmo for à base de embutidos ou carne seca. Caso a dieta prescrita permita, para melhorar o sabor, incluir uma fatia de limão acompanhando o almoço e jantar, será permitido a inclusão de 1 grama de sal (sachê) no almoço e jantar.

18.18. DIETA HIPERPROTÉICA E HIPERCALÓRICA:

a) Destinam-se a pacientes que necessitam de aporte protéico e/ou calórico acima do seu V.C.T. (Valor Calórico Total) para minimizar a resposta catabólica da doença e/ou maximizar a recuperação da desnutrição; gerar balanço energético positivo e ganho de peso. Sendo os cálculos efetuados pelas nutricionistas da CONTRATANTE;
b) Na dieta hiperprotéica e hipercalórica deverá haver acréscimo dos seguintes alimentos:

ACRÉSCIMO DE ALIMENTOS
No desjejum: ovo cozido ou queijo e geleia ou mel.
No almoço e no jantar: omelete ou ovo mexido ou porção de carne ou ave, que não conste do cardápio normal, além de azeite de oliva ou queijo ralado no arroz ou sopa.
Sorvetes para somar aos suplementos
Picolés para pacientes da oncologia ou outras clinicas, à critério da prescrição da nutricionista.

18.19. DIETA HIPOLIPÍDICA E HIPOPROTÉICA:

a) Dietas com restrição de nutrientes poderão ser necessárias, principalmente as destinadas a hepatopatas (hipogordurosas) e nefropatas (hipoproteícas). Nestes casos deverão ser previstos alimentos ou preparações extras em cada refeição como doces de fruta em massa, mel e outros para garantir o aporte calórico necessário;
b) Para melhorar a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais a base de limão, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc. (ex.: molho de tomate sem sal, molho de vinagrete com limão, etc.) os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações do serviço de nutrição da CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DAS CARACTERÍSTICAS E COMPONENTES DAS REFEIÇÕES – ESPECIFICAÇÕES DOS ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS

19.1. ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS:

a) As refeições serão distribuídas no Refeitório da CONTRATANTE pelo sistema de cafeteria fixa com balcão térmico, em bandeja lisa em plástico polipropileno ou ABS com prato, devendo ser fornecidos copos de 200 ml para suco e talheres (garfo, faca e colher). Os talheres devem ser embalados em sacos plásticos juntamente com guardanapo e palito (sachê) embalados individualmente. Nas mesas, deverão ser mantidos à disposição dos comensais, galheteiros com recipientes apropriados para vinagre, azeite de oliva e sal, farinha de mandioca torrada em farinheira com tampa e molho de pimenta em sua embalagem original, em quantidades suficientes para atender as expectativas de consumo, havendo reposição dos conteúdos sempre que necessário;
b) Poderão ser servidas refeições em embalagens descartáveis para acompanhantes ou funcionários em outro local do hospital, sempre que os mesmos não puderem se ausentar do leito do paciente ou do local de trabalho ou sempre que solicitado, respectivamente;
c) Para os funcionários plantonistas de serviço noturno serão oferecidos jantar e desjejum. Para funcionários de serviço diurno, será oferecido somente almoço, **de acordo com a Portaria SES/MA N°448, de 01 de agosto de 2019;**
d) acompanhante que por necessidade do paciente, não puder se ausentar do leito, receberá a dieta geral destinada a pacientes;
e) Quanto aos acompanhantes serão fornecidas 3 (três) refeições: desjejum, almoço e jantar.
f) Composição das refeições:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES
Desjejum para funcionários e acompanhantes	a) Leite integral ou desnatado ou soja com café ou chocolate com opção para chá
	b) Pão francês ou integral ou massa fina ou bolo simples ou beiju ou cuscuz
	c) Margarina light com e sem sal, queijo, geléia ou mel
	d) Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou manga ou pêra ou uva ou ameixa ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa).
Almoço para funcionários e acompanhantes	a) Arroz
	b) feijão
	c) Prato principal a base de alimentos de origem animal (carne, frango ou peixe), com opções.
	d) Guarnição a base de legumes ou vegetais cozidos ou macarrão ou farofa, e etc.
	e) Salada a base de vegetais crus
	f) Sobremesas constituídas por frutas da época, gelatinas (com ou sem creme de leite) ou doces. Deverá haver opção de fruta da época para sobremesa quando a mesma for doce.

	g) Suco de frutas natural ou polpas de frutas, não sendo permitido o uso de suco artificial. Este suco não deverá ser servido em temperatura superior a 10 graus.
Jantar para funcionários e acompanhantes	Arroz
	Feijão
	Prato principal a base de alimentos de origem animal (carne, frango ou peixe), com opções.
	Guarnição a base de legumes ou vegetais cozidos ou macarrão ou farofa, e etc.
	Salada a base de vegetais crus
	Sobremesas constituídas por frutas da época, gelatinas (com ou sem creme de leite) ou doces. Deverá haver opção de fruta da época para sobremesa quando a mesma for doce.
	Suco de frutas natural ou polpas de frutas, não sendo permitido o uso de suco artificial. Este suco não deverá ser servido em temperatura superior a 10 graus.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DOS CARDÁPIOS E REFEIÇÕES

20.1. NORMAS GERAIS DA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS:

a) Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dos mesmos;

b) Os cardápios das refeições destinadas a pacientes (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia), funcionários (desjejum, almoço e jantar) e acompanhantes (desjejum, almoço e jantar) deverão ser elaborados mensalmente pela CONTRATADA e apresentados à CONTRATANTE para avaliação, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 8 (oito) dias úteis, podendo o CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato;

c) Os cardápios deverão ser reavaliados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela CONTRATADA;

d) Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de *Escudero* (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);

e) Os cardápios das dietas líquida e líquida pastosa poderão ser repetidos semanalmente durante o mês, findo o qual novo cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE deverá ser preparado e distribuído pela CONTRATADA;

f) Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado;

g) A CONTRATANTE reserva-se no direito de alterar o cardápio apresentado, sempre que julgar conveniente devido à aceitação por parte dos comensais, devendo esta alteração ser proposta antes da aprovação. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pelo CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de **48 (QUARENTA E OITO) HORAS**, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.

20.2. DA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS:

a) Devem ser considerados os seguintes elementos para a elaboração dos cardápios: Fatores sensoriais como textura, sabor, cor e odor que normalmente condicionam a aceitação; Safra do alimento; Adequação ao clima e estado do gênero perecível na data em que a refeição será servida; Digestibilidade dos alimentos;

b) Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de boa aparência, atender as necessidades nutricionais e garantir uma boa aceitabilidade por parte dos pacientes e funcionários;
c) Desde que não haja restrições dietéticas, servir pelo menos um alimento cru, no almoço e no jantar: desta forma, se a salada for de alimentos cozidos a sobremesa deverá ser constituída obrigatoriamente de uma fruta;
d) Restringir para pacientes preparações fritas bem como preparações à base de farinhas e outros carboidratos, portanto se a guarnição for massa ou farofa, a sobremesa não deverá ser doce, e sim fruta;
e) cardápio destinado à dieta geral dos pacientes será o mesmo da refeição dos funcionários, exceto nos dias em que for servido feijoada, carne seca e embutidos quando deverá ser previsto outro prato principal para os pacientes;
f) Os cardápios das dietas hipossódica, branda, pastosa e para diabetes deverão prever o mesmo tipo de preparação ou alimento do cardápio da dieta geral, substituindo apenas os alimentos contraindicados ou modificando a forma de preparo;
g) Incluir mensalmente no cardápio das refeições para funcionários e acompanhantes que se servirão no refeitório, "feijoada". Esta preparação estará substituindo o feijão e o prato principal devendo ser acompanhado de farofa simples, salada crua, laranja ou abacaxi em rodelas, além do arroz. Para este cardápio, deverá ter sempre outra opção de prato proteico;
h) acompanhante que por necessidade do paciente, não puder se ausentar do leito, receberá a dieta geral destinada a pacientes;
i) Para elaboração do cardápio destinado aos funcionários, deverá ser considerada a existência dos plantões par/ímpar e dos plantões fixos em um dia determinado da semana (por ex. plantão às terças-feiras, aos domingos, aos sábados, etc.) evitando a repetição de alimentos e preparações nos mesmos plantões;
j) Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, acompanhantes e funcionários, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela CONTRATANTE.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DAS ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, GRAMATURAS E FREQUEÊNCIAS

21.1. O porcionamento seguirá a seguinte especificação:

GÊNEROS	ESPECIFICAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Salada crua: 100g e Salada cozida: 120g	Abóbora	Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 10 itens das sugestões fornecidas considerando a safra dos produtos.
	Abobrinha	
	Alface	
	Acelga	
	Batata	
	Batata Doce	
	Berinjela	
	Beterraba	
	Brócolis	
	Cebola	
	Cenoura	
	Chuchu	
	Couve manteiga	
	Couve-flor	

	Espinafre	
	Feijão verde	
	Macaxeira	
	Mandioquinha	
	Maxixe	
	Milho verde	
	Pepino	
	Pimentão	
	Quiabo	
	Tomate	
	Vagem	
	Vinagreira	
	Rúcula	
	Jongome	
Arroz cru: 110 g		
Feijão cru: 50 g		
Carne bovina	150 g carne bovina 1ª (alcatra, patinho) – para bife grelhado, espeto, isca de carne.	
	100 g carne paleta – carne moída no momento do preparo	
	150 g carne bovina 1ª (alcatra, patinho) – para espeto.	
	150 g carne bovina 1ª (alcatra, patinho) – para bife à milanesa.	
	150 g carne bovina 1ª (alcatra, patinho) – para bife à rolê.	
	150 g carne bovina 1ª (alcatra, patinho) – para assado de panela.	
	250 g carne bovina 2ª (coxão duro, posta gorda) – assado de panela.	
	150 g fígado bovino – bife ou isca acebolados.	
Aves (coxa, sobrecoxa e peito)	150 g sem osso	
	250 g com osso	
Peixes	150 g filé (grelhados e fritos)	
	200 g para postas (cozidas, moquecas, ensopados, empanados)	
Feijoada	Feijão preto – 60 g	
	200 g de carnes variadas:	
	Carne de charque – 30 g	
	Carne fresca- 25 g	
	Pé de porco salgado – 35g	
	Paio – 30 g	
	Costela suína – 35 g	
	Linguiça calabresa – 40 g	
	Bacon – 5 g	
Feijão tropeiro	Feijão verde – 30g	
	Farinha de mandioca – 20g	
	Linguiça calabresa – 30g	
	Bacon – 5g	
	Ovo – ½ unidade	

	Temperos: tomate, cebola, pimentão, cheiro verde	
Almôndegas – 120 g		
Frios (queijo tipo mozzarella, prato, minas, ricota, presunto) – 20 g		
Guarnições	Massa cozida: 50 g (capelletti, ravióli, caneloni, lasanha, macarrão)	
	Farofa 40 g	
Sobremesa	Doces em geral – 60g	
	Gelatina 100g	
	Frutas:	
	Abacate 1/3 unidade	
	Abacaxi descascado 200g	
	Banana 1 unidade	
	Goiaba 1 unidade	
	Laranja 1 unidade	
	Maçã 1 unidade	
	Mamão 200g	
	Manga 100g	
	Maracujá ½ unidade	
	Melancia com casca 250g	
	Melão com casca 200g	
	Pêra 1 unidade	
	Tangerina 1 unidade	
	Uva 150 g	
	Salada de frutas – 150g	
Pão	Tipo francês com e sem sal 50g (desjejum e lanche)	
	Pão massa fina ou de leite 50g	
	Tipo integral – 50g	
	Forma integral – 2 a 3 fatias	
	Biscoito cream cracker ou água – 35g (5 unidades)	
	Biscoitos doces 35g (05 unidades)	
	Torradas 30g (5 unidades)	
Bebidas	Suco de frutas natural ou polpa de frutas 200 a 300 ml (abacaxi, laranja, maracujá, acerola, cajá, caju, goiaba, tamarindo etc)	

21.2. As gramaturas acima indicadas representam as **quantidades mínimas** admitidas, não podendo ser servido, para nenhum comensal, quantidades menores que as definidas, salvo a pedido do mesmo. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis para servir do primeiro ao último comensal;

21.3. O cardápio de funcionários e acompanhantes deverá obedecer a seguinte frequência (**almoço e jantar**):

COMPONENTE DA DIETA	FREQUÊNCIA
Prato básico: arroz e feijão	Diário e obrigatório
Prato principal	Diário e obrigatório
Carne bovina	06 vezes por semanas
Carne suíno	01 vez por mês (almoço)
Fígado bovino	01 vez por mês (almoço)

Feijoada	01 vez por mês (almoço)
Mocotó	01 vez por mês (almoço)
Aves	06 vezes por semana
Peixes	01 vez por semana
Salada crua	Diário e obrigatório
Guarnições - Legumes ou vegetais cozidos ou - Massas ou - Farofa	Diário e obrigatório
Frutas	10 vezes por semana
Doce	04 vezes por semana
Suco (natural ou de polpa)	Diário e obrigatório

21.4. O cardápio de paciente deverá obedecer a seguinte frequência (**almoço e jantar**):

COMPONENTE DA DIETA	FREQUÊNCIA
Prato básico: arroz e feijão	Diário e obrigatório
Prato principal	Diário e obrigatório
Carne bovina	06 vezes por semanas
Aves	06 vezes por semana
Peixes	02 vezes por semana
Salada crua	Diário e obrigatório
Guarnições - Legumes ou vegetais cozidos ou - Massas ou - Farofa	Diário e obrigatório
Frutas	10 vezes por semana
Gelatina ou mousse ou sorvetes	04 vezes por semana
Suco (natural ou de polpa)	Diário e obrigatório

21.5. Do peso mínimo das porções servidas nas diversas dietas:

PREPARAÇÃO	QUANTIDADE
Sopa dieta líquida pastosa e líquida	500 ml
Suco de frutas natural	200 ml
Água de coco	200 ml
Preparações de lanche (vitamina de frutas, mingau, achocolatado, etc)	300 ml
Sobremesa (fruta)	150g
Sobremesa (doce)	60g
Chás	200 ml
Bebidas lácteas	

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DOS GÊNEROS UTILIZADOS

22.1 Gêneros alimentícios, complementos dietéticos, produtos de limpeza e outros materiais de consumo, devem ser de qualidade comprovada e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, devendo a CONTRATADA apresentar amostras dos produtos e/ou informar a marca utilizada;

22.2 Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal – S.I.F. com a devida aprovação, através de Certificado de Inspeção;

22.3 De acordo com a preparação a que se destina utilizar os seguintes tipos de carne:

PREPARAÇÃO	PEÇA
Bifes, grelhados e empanados.	Alcatra, patinho ou coxão mole
Espetos, iscas grelhadas, strogonoff.	Alcatra, contra filé, patinho

Assados, bifes de panela e bife role	Coxão duro, lagarto e patinho
Carne em pedaços ensopados	Coxão duro, patinho
Almôndegas, quibes, hambúrguer, carne moída.	Acém, paleta
Aves em geral	Coxa, sobrecoxa e peito
Peixe	Filé e posta

22.4 Nas preparações de peixe poderão ser usadas postas ou filés de merluza, pescada ou uritinga com retirada total de espinhas. Outros tipos de peixe poderão ser usados, desde que aprovados anteriormente pelo serviço de nutrição da CONTRATANTE.

22.5 Os embutidos (enlatados) usados devem ser de ótima qualidade, e somente poderão ser utilizados após degustação e aprovação pela CONTRATANTE.

22.6 Os frios utilizados nas refeições devem ser de primeira qualidade no mercado, podendo ser queijo fresco com e sem sal, queijo mussarela, queijo prato, presunto de chester ou de peru, e outros, desde que aprovados pela CONTRATANTE.

22.7 Os ovos devem ser de tamanho grande, branco ou vermelho.

22.8 O leite deverá ser em pó: integral, semidesnatado e desnatado; ou ainda líquido (UHT) e de marca consagrada.

22.9 O arroz deverá ser polido, de grãos longos e finos, do tipo I.

22.10 O feijão deverá ser das variedades: carioquinha, sempre verde, preto, mulata gorda, do tipo I, sendo aceito outras variedades de feijão desde que testadas e aprovadas pela CONTRATANTE.

22.11 O suco servido para pacientes e funcionários deve ser de frutas ou polpa de frutas, naturais.

22.12 A água do refeitório deverá conter cilindros de filtros de entrada que possa abastecer durante todo o atendimento.

22.13 Os pães do tipo francês servidos nas refeições devem ser frescos, devendo ser previstas, no mínimo, duas entregas diárias para garantir a qualidade e o frescor, reservando-se a CONTRATANTE, o direito de recusar pães murchos, e de solicitar imediata substituição dos mesmos.

22.14 Os alimentos preparados e não consumidos em uma refeição (sobras limpas) só poderão ser utilizados posteriormente mediante autorização expressa da nutricionista da CONTRATANTE, reaquecidos ou transformados em matéria-prima de outra preparação. Não poderão ser reaproveitadas sobras limpas da copa dos pacientes ou de cubas e placas do balcão de distribuição do Refeitório.

22.15 DO RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS:

22.15.1 Deverão ser observados pela CONTRATADA:

a) As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

b) A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;

c) Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;

d) A integridade e a higiene da embalagem;

e) A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;

f) A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;

g) As características específicas de cada produto bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios;

h) A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento;

quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

i) A CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias, estabelecidos pelo CONTRATANTE, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade;

j) Recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados etc.). Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto;

k) Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

- Carnes refrigeradas	Até 6ºC com tolerância até 7ºC
- Carnes congeladas	- 18ºC com tolerância até – 15ºC
- Frios e embutidos industrializados	Até 10ºC ou de acordo com o fabricante
- Produtos salgados, curados ou defumados.	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DO RECEBIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

23.1 Deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas;

23.2 Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo "gavetas", apresentando a casca íntegra e sem resíduos;

23.3 Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados	- 18ºC com tolerância até - 15ºC
Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados	Até 10ºC ou de acordo com o fabricante
Hortifrutigranjeiros pré-processados "in natura"	Temperatura ambiente

23.4 RECEBIMENTO DE LEITE E DERIVADOS:

23.4.1 Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto;

23.4.2 Deverá ser conferido rigorosamente:

a) prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo;

b) As condições das embalagens, de modo que não se aprese

c) As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

d) Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Leite "in natura" e seus derivados (lacticínios etc.)	Até 10ºC ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

23.5 RECEBIMENTO DE ESTOCÁVEIS:

23.5.1 Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo;

23.5.2 Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

23.6 RECEBIMENTO DE POLPAS E DEMAIS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS:

23.6.1 Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo;

23.6.2 Temperaturas recomendadas para o recebimento de polpas e produtos industrializados:

Concentrados (xaropes) congelados	- 18ºC com tolerância até – 15ºC
Concentrados (xaropes) resfriados	Até 10ºC ou de acordo com o fabricante
Concentrados (xaropes) congelados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante
Polpa de frutas (congeladas)	- 18ºC com tolerância até – 15ºC
Produtos industrializados	Temperatura registrada na embalagem

23.7 DO RECEBIMENTO DE DESCARTÁVEIS, PRODUTOS E MATERIAIS DE LIMPEZA:

23.7.1 Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo;

23.7.2 No caso de utilização dos produtos sanitizantes deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo;

23.7.3 Cada produto sanitizante deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e atender a legislação vigente.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DO ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS

24.1 Deverão ser observadas as seguintes recomendações:

a) Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área determinada pela CONTRATANTE;

b) Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

c) Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;

d) Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;

e) Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;

f) Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar, conforme o sistema PVPS;

g) Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;

h) Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;

i) Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;

j) Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

k) Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;

l) Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;

m) Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;

n) Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:

- Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
- Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
- Restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores. Todos separados entre si e dos demais produtos.

o) Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);

p) Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;

q) Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;

r) Colocar os produtos destinados a devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;

s) Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

t) Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;

u) É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;

v) Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4ºC até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;

w) Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4ºC) ou sob congelamento (- 18ºC), desde que devidamente etiquetados;

x) Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

y) Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos;

z) Os alimentos e materiais necessários para a prestação dos serviços devem ser estocados em recinto próprio no Hospital. O estoque mínimo de alimentos e materiais deve ser compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas no formulário padrão da empresa e com o cardápio aprovado, devendo ser previsto um estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados a substituir eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;

aa) O CONTRATANTE poderá solicitar listagem de todos os gêneros alimentícios e materiais de limpeza utilizados pela CONTRATADA com a indicação de seu fabricante ou produtos e marca comercial, ou amostra dos produtos, antes da sua utilização.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA – DO PRÉ-PREPARO E PREPARO DAS REFEIÇÕES

25.1 A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

a) Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

b) Garantir treinamento para toda equipe técnica e operacional, contemplando conteúdo de dietoterapia e produção;

c) Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;

d) Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;

e) Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10ºC ou superior a 65ºC;

f) Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;

g) Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74ºC no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confiram a mesma segurança; como 65ºC por 15 minutos ou 70ºC por 2 minutos;

h) Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atingem 74ºC no seu interior;

i) Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180ºC. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras;

j) Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la a refrigeração (até 4ºC), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;

k) Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4ºC e carne pronta = acima de 65ºC;

l) Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;

m) Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.);

n) Garantir 74ºC na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;

o) A CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as a disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado;

p) O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, dentro das melhores técnicas de culinária, sob supervisão direta de nutricionista(s) da CONTRATADA;

q) Os vegetais consumidos crus devem obrigatoriamente ser conservados em câmara fria até o momento do pré-preparo, quando serão sanitizados com hipoclorito;

r) Para o corte manual devem ser utilizadas tábuas de polietileno, sanitizados em hipoclorito após cada uso e exclusivas da área de preparo de vegetais;
s) Para o preparo de carnes em geral, a limpeza deve ser perfeita, com remoção completa de sebo, nervuras e demais aparas, e trabalhada em pequenos lotes de cada vez, evitando deixar carnes em temperatura ambiente por um período superior a 30 minutos;
t) Os utensílios utilizados para o pré-preparo de carnes (placas de corte e facas) devem ser destinados exclusivamente para esta atividade, sendo vedada a utilização para porcionamento de preparações cozidas;
u) As preparações destinadas ao prato principal devem sofrer pré-preparo (limpeza, corte e tempero) com antecedência máxima de um dia e guardadas a seguir, em câmaras frias;
v) Os bifes deverão ser de tamanho regular, servindo no máximo, duas unidades para atingir o per capita estabelecido; não se admitindo o serviço de retalho de carnes quando o cardápio especificar bife, carne assada, etc.;
w) Coxa e sobrecoxa de frangos, bifes, linguiças e salsichas não poderão ser subdivididos, mesmo que o peso da unidade ou de seus múltiplos seja superior ao peso mínimo estabelecido;
x) Para preparações com carne moída, devem ser utilizadas peças de carne perfeitamente limpas, isentas de sebo ou gordura aparente e moída na própria cozinha, no momento do pré-preparo;
y) Quando a preparação ou dieta específica exigir carne ou frango desfiado reaquecer o alimento desfiado em seu próprio caldo, até atingir fervura completa e/ou no mínimo 75º C no centro da panela ou vasilhame durante 5 minutos antes do porcionamento ou da sua utilização como ingrediente de outra preparação (recheio, risoto, etc.);
z) O descongelamento de aves, carnes ou peixes deverá ser feito de preferência em câmara fria;
aa) Cereais e leguminosas devem ser rigorosamente selecionados e lavados;
bb) Todas as sobremesas devem ser convenientemente embaladas antes de serem entregues.
cc) As frutas servidas inteiras devem ser higienizadas antes de serem embaladas em saco plástico impermeável e, no caso da laranja, descascada e cortada ao meio, quando forem servidas para pacientes;
dd) As frutas servidas em pedaços como melão, mamão, abacaxi, etc. deverão ser higienizados e descascados conforme o caso, para serem embaladas. Para frutas servidas no refeitório, admite-se servi-las sem a embalagem, sendo manipuladas com pinças;
ee) Uma porção de cada dieta de pacientes deve ser disponibilizada para degustação do nutricionista do CONTRATANTE com a devida antecedência segundo normas existentes na Unidade de Alimentação e Nutrição, devendo realizar imediata alteração, retirada e substituição das preparações ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios para consumo.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA – DA HIGIÊNIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

26.1 REGRAS BÁSICAS:

a) Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
b) Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
c) Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
d) As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
e) Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74ºC por 02 minutos);

f) Utilizar água potável;
g) Os funcionários não devem falar tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
h) Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;
i) Os alimentos que sobrarem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 06º C.

26.2 HORTIFRUTIGRANJEIROS:
a) Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200 PPM, no mínimo por 15 minutos;
b) Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis;
c) Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10º C;
d) Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

27 CEREAIS E LEGUMINOSAS:
a) Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);
b) Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉTIMA – PORCIONAMENTO
27.1 O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
27.2 As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em bandejas térmicas de polipropileno ou ABS, (com módulos descartáveis com 04 cavidades), devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao paciente;
27.3 Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

CLÁUSULA VIGÉSIMA OITAVA – ACONDICIONAMENTO PARA DISTRIBUIÇÃO AOS PACIENTES
28.1 Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo o da salada, sopa, sobremesa, deverão ser tampadas e identificadas;
28.2 As informações a serem contidas nas tampas são: nome do paciente, enfermaria, leito, tipo de dieta e data e horário do porcionamento, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo CONTRATANTE. Na tampa, deverá constar ainda, a seguinte observação inserida através de carimbo ou etiqueta:

Este alimento /refeição não deve ser consumido após as ____ horas de __/___/____. Este período de validade será de duas horas após a distribuição da refeição.

28.3 No almoço e no jantar as dietas servidas no leito deverão ser distribuídas em quatro embalagens: (1) bandeja térmica com 4 cavidades arroz, feijão, prato principal e guarnição; (2) descartável simples com tampa para salada; (3) descartável com tampa para sobremesa e (4) copo descartável com tampa para o suco com capacidade para 200 ml;
28.4 Quando for doce cremoso, pudim, gelatina, creme, compota, mousse, salada de frutas deverão ser utilizadas embalagens descartáveis com tampa, com capacidade volumétrica

adequada, capaz de conter a quantidade mínima estipulada com uma margem de segurança de 20% ou mais, para que possa ser distribuída sem que ocorra derramamento de caldo ou do próprio doce, devendo ser fornecido uma colher de sobremesa descartável. Esta norma também se aplica na distribuição de sobremesa para funcionários e acompanhantes;

28.5 As saladas deverão ser entregues em embalagens individuais, descartáveis com tampa, temperadas com azeite de oliva e acompanhadas de uma fatia de limão. No caso de saladas cujos ingredientes sejam cozidos (batata, cenoura e outros legumes), a salada poderá ser temperada previamente, dispensando-se o limão;

28.6 As refeições para pacientes serão acompanhadas de talheres descartáveis e guardanapo de papel embalados em saco plástico, com fornecimento de canudo dobrável para pacientes que apresentem dificuldades para tomar líquidos quando deitados.

CLÁUSULA VIGÉSIMA NONA – CONDIÇÕES BÁSICAS PARA A DISTRIBUIÇÃO DAS DIETAS GERAIS E ESPECÍFICAS

29.1 NO DESJEJUM:

a) Leite com café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas na NBR com tampa, com capacidade de 200ml;
b) Pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada, de acordo com cada tipo de pão especificado no contrato;
c) A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.

29.2 NO ALMOÇO E JANTAR:

a) As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa transparente com capacidade para 250 ml;
b) Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em pratos térmicos com refil descartável com quatro divisórias, com capacidade aproximada para 1200 ml;
c) Sopa das dietas pastosa, líquido-pastosa e líquida, deverá ser acondicionada em sopeira térmica em polipropileno ou ABS e embalagens descartáveis de isopor com tampa e capacidade aproximada de 500 ml, para o caso de refeições transportadas;
d) Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 300 ml, exceto chá que deverá ser de 200 ml.

29.3 QUANTO À SOBREMESA:

a) A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada;
b) Doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100ml;
c) A CONTRATADA deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente, dispostos sobre bandeja plástica lisa, devidamente, aprovados pelo CONTRATANTE;
d) A CONTRATADA deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, e outros, respeitando a prescrição dietética.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA – DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

30.1 Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

30.2 Para a distribuição dos alimentos quentes devem-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65º C ou mais por no máximo 12 horas; ou manter as preparações a 60 ºC por no máximo 6 horas, ou abaixo de 60º C devem ser consumidas em até 3 horas;

30.3 Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 ºC

por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 ºC, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas;

30.4 A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela CONTRATADA;

30.5 Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética e cozinha geral, destinada a pacientes e acompanhantes, deverá ser identificada e etiquetada;

30.6 Caso seja necessário, a CONTRATADA se responsabiliza a realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do CONTRATANTE;

30.7 Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados obedecendo aos critérios da legislação vigente.

30.8 DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES INTERNADOS:

a) A distribuição das refeições nas copas de apoio e leitos fica a cargo da CONTRATADA;

b) O porcionamento deve ser executado integralmente pela CONTRATADA com empregados próprios nas Unidades e transportadas em carros fechados específicos para o transporte de dietas;

c) As porções de salada serão acondicionadas na UAN e transportadas para os leitos em carros de apoio abertos com grades, fornecidos pela CONTRATADA, assim como as garrafas térmicas de sucos. Estas últimas serão encaminhadas às copas de apoio, de onde serão distribuídos aos pacientes em copos descartáveis com tampa;

d) Os copos plásticos descartáveis e canudos dobráveis deverão ser fornecidos pela CONTRATADA.

30.9 DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES NO REFEITÓRIO:

a) A distribuição das refeições no Refeitório fica a cargo da CONTRATADA, sendo que para funcionários e acompanhantes, a empresa deverá comprovar o número de refeições servidas através de um sistema de controle estabelecido entre CONTRATANTE e CONTRATADA;

b) A distribuição de refeições no Refeitório será pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandeja (lisas em polipropileno ou ABS com prato) e talheres de inox (garfos, facas e colheres), em quantidade superior ao número de refeições servidas, para garantir o bom atendimento ao comensal, sem esperas desnecessárias e riscos de higienização inadequada, a serem disponibilizados pela própria CONTRATADA;

c) O porcionamento deve ser executado integralmente pela CONTRATADA com empregados próprios;

d) Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal;

e) Devem ser realizadas 3 leituras de temperatura (início, meio e final da distribuição), com termômetros digitais fornecidos pela CONTRATADA, sendo registradas em planilha própria;

f) O cardápio do dia deve ser afixado em local visível no Refeitório, e sempre que houver alterações, estas devem ser comunicadas e registradas imediatamente.

30.10 DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ NA ÁREA ADMINISTRATIVA:

a) Serão distribuídas garrafas térmicas de café nas áreas administrativas conforme programação da CONTRATANTE. Podendo ocorrer variação de até 10% caso haja aumento da necessidade da unidade hospitalar, conforme **ANEXO A (ESPECIFICAÇÃO E QUANTITATIVOS DAS REFEIÇÕES);**

b) As garrafas térmicas serão fornecidas pela CONTRATADA (garrafas térmicas para café e jarras em inox de 2 litros);
c) Em caso de eventos ou reuniões em que exista a necessidade de fornecimento de café, a CONTRATANTE deverá avisar com pelo menos 01 dia de antecedência sobre o quantitativo e horário do fornecimento.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA PRIMEIRA – DA HIGIÊNE PESSOAL

31.1 Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:
a) Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
b) Fazer a barba diariamente;
c) Não aplicar maquiagem em excesso;
d) Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
e) Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
f) Manter os sapatos e botas limpos;
g) Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
h) Manter a higiene adequada das mãos;
i) Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de Acordo com a Portaria n.º 930 de 27/08/92 – Ministério da Saúde;
j) Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;
k) Não usar joias, brincos, bijuterias, relógio e outros adereços;
l) Usar EPI's de acordo com as normas vigentes, a serem fornecidos pela CONTRATADA.
m) A higiene pessoal dos funcionários e dos seus uniformes deverá ser supervisionada diariamente pela CONTRATADA, devendo haver um estoque de aventais, redes para cabelo, toucas e gorros descartáveis para atender a necessidade de seus funcionários ou outros que adentrem as dependências do serviço;
n) Os uniformes e EPI's serão de responsabilidade da CONTRATADA, bem como todas as despesas com sua manutenção e reposição, com a padronização de cores em conformidade com a legislação (cor clara e que propicie identificação de sujidade).

31.2 DA HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:

a) A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da UAN, equipamentos, copas e refeitórios;
b) Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo CONTRATANTE;
c) O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
d) Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;
e) Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colmeias do sistema de exaustão da cozinha;
f) A higienização geral do refeitório será de responsabilidade da CONTRATADA, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais;
g) O quadro, apresentado a seguir, exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela CONTRATADA nos processos operacionais de higienização na CONTRATANTE:

LOCAL	FREQÜÊNCIA	PRODUTOS

Pisos e ralos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Azulejos	Diário e mensal	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm cloro ativo
Janelas, portas e telas.	Quinzenalmente de acordo com a necessidade	Detergente neutro
Luminárias, interruptores, tomadas e teto.	Semanalmente	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm cloro ativo
Bancadas e mesas de apoio	Após o uso	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo ou álcool à 70%.
Tubulações externas	Bimestral	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm cloro ativo
Caixa de gordura	Mensal ou conforme a natureza das atividades	Esgotamento, desengordurante próprio.
Tubulações internas	Semestral	Desengraxante e desincrustante
Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme necessidade	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm cloro ativo

31.3 DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

a) As adaptações que se fizerem necessárias na área física da CONTRATANTE, assim como a colocação de equipamentos e utensílios necessários à realização dos trabalhos, correrão às expensas da CONTRATADA, sem ônus para a CONTRATANTE, porém com sua prévia anuência;

b) Ao término do contrato, a empresa CONTRATADA deverá retirar todos os equipamentos por ela instalados e recolher todos os utensílios fornecidos para a execução do contrato, sem onerar a CONTRATANTE;

c) A manutenção preventiva e corretiva das instalações, da rede elétrica e hidráulica, bem como os serviços de pintura ficará a cargo da CONTRATANTE;

d) A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos (tanto os da Contratada, quanto os da Contratante, que serão utilizados pela Contratada) ficará a cargo da CONTRATADA, devendo ser apresentado um cronograma de tais atividades, para que não haja transtornos para ambas as partes;

e) A manutenção corretiva deverá ser executada no PRAZO MÁXIMO DE 48 HORAS, a fim de garantir o bom andamento do serviço e segurança dos funcionários da CONTRATADA e da CONTRATANTE;

f) Em caso de dano irreparável do equipamento a CONTRATADA deverá fazer a reposição de um novo equipamento com especificações e qualidades iguais ou superiores ao equipamento encontrado no hospital;

g) No início e término da prestação dos serviços, CONTRATADA e CONTRATANTE deverão fazer inventário de materiais, equipamentos e utensílios para controle;

h) A listagem de equipamentos e utensílios previstos para fornecimento pela CONTRATADA encontra-se a seguir. Cabe salientar que a mesma não é rol exaustivo, podendo ser incrementada a critério da CONTRATADA ou CONTRATANTE em caso de necessidade que se identificar posteriormente;

COZINHA	Módulo de distribuição de alimentos aquecido p/05 gastronorms
	Módulo de distribuição de alimentos refrigerado p/05 gastronorms
	Mangueira com esguicho para lavagem de carros para transporte de alimentos
	Abridor multiuso em aço inox
	Afiador de facas 30cm
	Amassador de batata, de inox. Tamanho grande
	Assadeira de alumínio retangular reforçado, tam: 61 x 42 x 82cm

	Assadeira de alumínio reforçado, tam: 45 x 30cm
	Bacia redonda em plástico reforçado atóxico. Diâmetro 56cm
	Bacia redonda em plástico reforçado atóxico. Diâmetro 40cm
	Bacia redonda em plástico reforçado atóxico. Diâmetro 30cm
	Batedor de ovos em inox
	Bule em alumínio. Capacidade de 01 litro
	Bule em alumínio. Capacidade de 05 litros
	Bandeja de aço inox, tamanho 48 x 32cm
	Concha de alumínio com 48 cm de diâmetro e 50cm de cabo
	Concha de alumínio para cereais
	Utensílio para cocção de alimentos: tacho raso tipo hotel, em alumínio fundido e polido, com alças inteiras. Espessura mínima 05mm, medidas aproximadas: Alt. x Diam. x Fundo 15 x 45 x 30cm
	Utensílio para cocção de alimentos: caçarola tipo hotel, RASO, em alumínio fundido e polido, com alças inteiras e tampa. Espessura mínima 05mm, medidas aproximadas: Alt. x Diam. 30 x 50cm
	Caçarola tipo hotel, raso, em alumínio fundido e polido, com alças inteiras e tampa. Espessura mínima 05mm, medidas aproximadas: (h) 20cm x (diam) 50cm.
	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 15 litros
	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 10 litros
	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 5 litros
	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 3 litros
	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 2 litros
	Coador em aço inox (diâmetro aprox. 10cm) com cabo.
	Coador em aço inox (diâmetro aprox. 14cm) com cabo.
	Coador em aço inox (diâmetro aprox. 20cm) com cabo.
	Colher de aço em inox para servir
	Colher de aço em inox tipo pinça
	Colher de polipropileno. Tamanho aprox.. 30cm
	Colher de caldeirão em polipropileno. Tamanho 5,5cm x 45cm
	Colher de caldeirão em polipropileno. Tamanho 7,5cm x 60cm
	Contentores engradados vazados de plástico para frutas e hortaliças dimensões: 525 x 416 x 195mm.
	Contentores de plástico para carnes dimensões: 670 x 440 x 190mm
	Concha de alumínio. 10cm de diâmetro
	Cuscuzeira de alumínio reforçado, com tampa. Capacidade para 5kg
	Cutelo para corte de carne com osso
	Escorredor de macarrão em aço inox com pegador (aproximadamente 50cm de diâmetro)
	Espátula de nylon para frigideira antiaderente
	Escumadeira em aço inox
	Frigideira de alumínio de 20cm de diâmetro
	Frigideira de alumínio de 30cm de diâmetro
	Frigideira de alumínio de 50cm de diâmetro
	Frigideira antiaderente de 22cm de diâmetro
	Faca de açougueiro lâmina em inox com 30cm
	Faca para vegetais lâmina em inox com 12cm
	Faca de desossa lâmina em inox com 12,5cm
	Faca serra de pão lâmina em inox com 22cm
	Forma redonda para pudim, em alumínio. 40cm de diâmetro
	Garrafa térmica 12 litros, torneira e alça para transporte
	Garrafa térmica 1 litro

	Garfo com 02 dentes, em inox, 32cm de comprimento
	Garfo com 02 dentes, em inox, 56cm de comprimento
	Jarra em aço inox, capacidade 2 litros
	Jarra em aço inox, capacidade 5 litros
	Monobloco de polipropileno 16 litros
	Organizador Top Stock retangular plastic retangular grande alto com tampa e garras 38 litros
	Organizador Top Stock retangular plastic retangular grande baixo com tampa e garras 18 litros
	Pá de caldeirão, em polipropileno, diâmetro 1,5 x 9 x 75cm
	Pá de caldeirão, em polipropileno, diâmetro 2 x 12 x 1,5cm
	Papeiro em aço inox com capacidade de 2 litros
	Papeiro em aço inox com capacidade de 1 litro
	Placa de corte, em polipropileno. Cor verde.
	Placa de corte, em polipropileno. Cor amarela
	Placa de corte, em polipropileno. Cor vermelha
	Placa de corte, em polipropileno. Cor azul
	Placa de corte, em polipropileno. Cor branca
	Placa de corte, em polipropileno. Cor bege
	Panela de pressão, em alumínio. Capacidade 15 litros
	Ralador 04 faces em aço inox
	Recipiente plástico cilíndrico com tampa para confecção de sucos (25cm de diâmetro)
	Termômetro digital com espeto em aço inox resistente a corrosão, com isolamento e escala de -50 graus a + 200 gruas
DISTRIBUIÇÃO	Pratos térmicos com refil descartável para refeições e sopas ou dietas liquidificadas de pacientes
	Caixas isotérmicas, tipo "hot-box" ou "iso-box".

i) As garrafas térmicas para café e jarras em inox (2 litros) devem ser fornecidas pela CONTRATADA;

j) As especificações, dimensionamentos e quantitativos deverão estar de acordo com a estrutura física e necessidade de cada UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição).

31.4 DA HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

a) Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro, e após enxágue pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ou álcool a 70º;

b) Após o processo de higienização, os utensílios devem permanecer cobertos por filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície ou acondicionados em caixas plásticas transparentes, hermeticamente fechadas;

c) Utilizar pano de limpeza antimicrobiano descartável tipo "cross hatch" para a secagem de superfícies, que deverá ser desprezado após sua utilização;

d) Utilizar, para pisos e paredes, panos de algodão, que deverão ser higienizados após cada uso e sanitizados com solução de hipoclorito de sódio;

e) Os panos de copa, cozinha, esfregões usados no Hospital devem ser higienizados fora da Cozinha;

f) Os pisos das áreas de serviço e do refeitório deverão ser mantidos sempre secos, sem acúmulo de umidade e gordura, independente da frequência de limpeza;

g) É de responsabilidade da CONTRATADA o armazenamento inicial e o recolhimento do lixo e dos restos e sobras de alimentos, sempre que necessário;

h) O armazenamento deve ser realizado em sacos plásticos resistentes de cor preta. É terminantemente proibida a liberação de lavagem (resto de comida, limpa ou contaminada) para alimentação animal, e a presença de aves e animais domésticos nas áreas de serviço ou nas suas imediações;

i) Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser higienizados diariamente.

j) As panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidades;

k) A CONTRATADA se compromete em utilizar produtos químicos adequados a cada tipo de operacionalização e devidamente registrados pelo Ministério da Saúde. Deverá ser apresentada ficha técnica de cada produto, disponibilizando-as à CONTRATANTE sempre que necessário;

l) A substituição de produtos já aprovados deverá ser feita em concordância com a CONTRATANTE;

m) Os materiais de limpeza (rodos, mops, vassouras, baldes, panos, etc.) devem ser destinados e específicos para cada área evitando o uso indiscriminado e consequentemente evitar contaminação cruzada;

n) O quadro apresentado a seguir exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela CONTRATADA nos processos operacionais de higienização na CONTRATANTE:

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica)	Após o uso	Detergente sanitizante, secante e álcool 70º GL
Placas, formas, assadeiras, etc. (Lavagem manual). Máquina de lavar	Após o uso Diária e semanal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm e álcool 70º GL Detergente neutro
Fritadeira	Diária e Após o uso	Desencrustante e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Chapa	Após o uso	Desencrustante e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Fogão	Diária e Após o uso	Desencrustante
Forno	Diária e Após o uso	Desencrustante
Carrinhos de transporte em geral	Diária e Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros).	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Balanças	Antes e Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Geladeiras e câmaras frigoríficas	Diária e semanal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Freezer	Diário, semanal e mensal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo

Prateleiras de apoio	Semanal ou antes, se necessário	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Estrados	Mensal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Caixas de polietileno e grades	Diária e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado e desincrustante.
Exaustão (colmeias, coifas) telas	Semanal	Desencrustante, detergente neutro e desinfetante clorado

31.5 DA HIGIENE DAS EMBALAGENS:

a) Deverão ser lavadas em água corrente, antes de serem armazenados sob refrigeração (embalagens tetra pack, vidros, garrafas, etc.), e deverão ser identificadas quanto ao nome e à composição do produto, data de fabricação, lote e data de validade.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEGUNDA – DO CONTROLE BACTERIOLÓGICO DAS REFEIÇÕES

32.1 São de responsabilidade da CONTRATADA a execução e manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, compreendendo análise periódica de alimentos, equipamentos, utensílios e de manipuladores de alimentos através do método "APPCC" (Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle);

32.2 Deverão ser coletadas diariamente pela Contratada amostras de todas as refeições distribuídas no hospital, bem como das refeições transportadas, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta e transporte das amostras. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE;

32.3 Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos clientes, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos, seguindo a legislação sanitária vigente. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de nutricionistas ou técnicos de nutrição do contratante, responsabilizando-se a contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis;

32.4 O Laboratório será de livre escolha da CONTRATADA, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados à CONTRATANTE para avaliação.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA TERCEIRA – DO PESSOAL

33.1 A CONTRATADA deverá manter na unidade um quadro fixo de pessoal composto por profissionais de nível superior, médio e auxiliar, em quantidade suficiente para assegurar o fornecimento das refeições previstas neste contrato, supervisionado por um Nutricionista, Responsável Técnico perante o CRN;

33.2 Antes de iniciar a prestação de serviços, a CONTRATADA deve indicar e apresentar um Nutricionista para exercer a função de gerente, ao qual caberá responder pela coordenação de todas as atividades executadas na unidade. Assim, ele deve se constituir como representante legal para a execução dos serviços contratados e elemento de ligação da CONTRATADA com a CONTRATANTE. Este elemento deverá ser o Nutricionista o Responsável Técnico;

33.3 Os empregados devem estar registrados pela CONTRATADA, cabendo à empresa todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, ficando entendido que este pessoal, embora sem qualquer vinculação empregatícia com o Hospital, deverá obedecer aos seus regulamentos enquanto estiver dentro do recinto da Unidade;

33.4 É de responsabilidade da empresa todos e quaisquer encargos relacionados com empregados e prepostos utilizados na prestação de serviços e que sejam decorrentes da legislação social, providenciaria e ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros eventos de natureza profissional e/ou ocupacional;

33.5 Os funcionários deverão se apresentar nos locais de trabalho, devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional, e limitar esta presença aos seus horários de trabalho;

33.6 O uniforme de trabalho, que deverá ser fornecido pela empresa, compreende aventais, jalecos, calças e blusas de cor predominantemente clara, calçados fechados ou botas antiderrapantes de cor branca, incluindo obrigatoriamente gorro ou touca descartável para proteger os cabelos, mesmo que o uniforme inclua bibis ou qualquer outra peça similar sobre a cabeça;

33.7 Durante a manipulação de alimentos prontos para o consumo é obrigatório o uso de luvas, máscaras descartáveis e toucas, bem como qualquer outra exigência contida na legislação vigente e demais normas técnicas;

33.8 Os funcionários deverão se apresentar sem barba e sem bigodes, com unhas paradas sendo proibido o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos (joias ou bijuterias);

33.9 O controle de saúde dos funcionários e o cumprimento de todas as exigências das autoridades sanitárias e trabalhistas quanto aos exames médicos são de responsabilidade da CONTRATADA;

33.10 Independentemente da periodicidade dos exames, a observação sobre o estado de saúde dos funcionários deve ser constante, a fim de substituir de imediato aqueles que apresentem sinais de qualquer doença incompatível com a função;

33.11 Mensalmente deve ser elaborada uma escala de serviços e folgas sendo uma cópia enviada a UAN da Contratante e outra, afixada em local visível. Esta escala deve especificar horário, função e local de trabalho de cada funcionário e prever diariamente um número mínimo de empregados que garantam o bom andamento dos serviços, e ainda, relacionar os funcionários em licenças e férias.

33.12 DO QUADRO DE FUNCIONÁRIOS MANTIDOS NO HOSPITAL:

33.12.1 No Hospital deverá ser mantido um quadro fixo de pessoal, composto por profissionais de nível superior, médio e auxiliar garantindo diariamente, inclusive aos sábados, domingos e feriados, a presença dos profissionais abaixo discriminados durante o período estipulado a seguir:

a) **NUTRICIONISTAS** inscritos no CRN, de acordo com o perfil de cada unidade de saúde, sendo um Responsável Técnico pela Unidade de Alimentação e Nutrição, conforme **ANEXO C (DEMONSTRATIVO DA ESTIMATIVA INICIAL DO QUADRO DE FUNCIONÁRIOS);**

b) **COZINHEIROS, COPEIROS E AUXILIARES DE SERVIÇOS GERAIS** em número suficiente para assegurar o cumprimento dos horários determinados para as refeições para pacientes e funcionários e a constante higienização dos utensílios, equipamentos e instalações.

33.12.2 Todo o pessoal designado para o Hospital deverá cumprir integralmente a sua jornada de trabalho, sendo vedado o deslocamento de pessoal para outras unidades ou postos de trabalho após iniciada a jornada diária;

33.12.3 Deverão ser previstos substitutos para férias, e licenças de todas as categorias profissionais de forma a garantir o número mínimo diário de profissionais na unidade;

33.12.4 Consta no **ANEXO C** o demonstrativo da estimativa inicial do quadro de funcionários por unidade de saúde.

33.13 DA ATRIBUIÇÃO DOS NUTRICIONISTAS DA CONTRATADA:

33.13.1 Cabe ao **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO:**

a) Responsabilizar-se tecnicamente pelas atividades de Alimentação e Nutrição desenvolvidas pela empresa CONTRATADA no Hospital;
b) Coordenar o trabalho dos demais nutricionistas e pessoal auxiliar;
c) Planejar os cardápios de acordo com os critérios estabelecidos no presente contrato;
d) Elaborar o Manual de Boas Práticas, conforme a RDC 275 de 21/10/2002;
e) Submeter o Manual de Boas Práticas a aprovação da CONTRATANTE;
f) Elaborar e implantar o receituário padrão específico para atendimento do Hospital;
g) Elaborar com os nutricionistas da CONTRATANTE, o Manual de Dietas do Hospital e revisá-lo periodicamente;
h) Participar de reuniões técnicas com os Nutricionistas da CONTRATANTE.

33.13.2 Cabe ao **NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL PELA PRODUÇÃO:**

a) Realizar a aquisição de gêneros, materiais e utensílios necessários à execução dos serviços contratados;
b) Planejar os cardápios das refeições de pacientes e funcionários de acordo com os critérios estabelecidos neste contato;
c) Controlar a qualidade dos gêneros perecíveis e não perecíveis no seu recebimento, segundo as normas estabelecidas na RDC nº 275 de 21/10/2002;
d) Coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, alimentos e materiais;
e) Efetuar levantamento semanal dos níveis de aceitação das refeições ou preparações servidas no Refeitório, segundo metodologia aprovada pela CONTRATANTE;
f) Controlar a qualidade de seus estoques, observando prazos de validade e de vencimento, sendo vedada a utilização de alimentos fora de prazo de validade, ou com alterações de suas características originais, ainda que dentro da validade;
g) Supervisionar e orientar a higienização de utensílios, instalações e equipamentos destinados à prestação de serviços;
h) Implantar formulário padrão específico para atendimento no Hospital;
i) Participar de reuniões técnicas com as Nutricionistas da CONTRATANTE.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA QUARTA – DA ESTIMATIVA PREVISTA PARA O FUNCIONAMENTO INTEGRAL DA CONTRATANTE

34.1 Para o fornecimento das dietas (Livre, Líquida restrita, Líquida, Líquida pastosa, Pastosa, e Branda), deverão ser obedecidos os seguintes critérios:

a) **Quanto às Refeições para pacientes:** O número de refeições de pacientes em cada unidade hospitalar não poderá ser superior ao número de leitos (capacidade máxima ocupada) de cada unidade multiplicado por seis, que é o número de refeições servidas por dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia). EX: Para uma unidade de 50 leitos, o cálculo será: 50 X 6 = 300, este será o número máximo permitido para esta unidade, quando sua ocupação máxima for atingida.
b) **Quanto às Refeições para acompanhantes (dieta livre):** Deverá ser fornecido 3 (três) refeições/dia: desjejum, almoço e jantar. O quantitativo será de acordo com o número de pacientes permitidos por lei: menores de 18 anos, idosos a partir de 60 anos, portadores de deficiências e gestantes, conforme legislação vigente, não podendo ultrapassar o número de leitos da unidade multiplicado por três, que corresponderá ao número de refeições permitidas e servidas por dia. Ex: Para uma unidade de 50 leitos, o cálculo será: 50 X 3 = 150, este será o número máximo permitido para esta unidade quando sua ocupação máxima for atingida.

c) **Quanto às Refeições para funcionários (dieta livre):** Deverá ser fornecido 1 (uma) refeição/dia (almoço) para serviço diurno (SD) e 2 (duas) refeições (jantar e desjejum) para serviço noturno (SN) e de acordo com a escala mensal de trabalho.

d) **Nota:** Variação do quantitativo de refeições produzidas: Será informado diariamente de acordo com a prescrição dietoterápica (para pacientes), acompanhantes legalmente instituídos e funcionários conforme escala. O total de refeições a ser fornecido pela CONTRATADA para cada unidade hospitalar será de acordo com essa demanda, podendo ser acrescido até 10% do quantitativo previsto.

e) Eventuais avisos para ampliação dos serviços devem ser realizados pela CONTRATANTE à CONTRATADA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias corridos, acompanhando a abertura progressiva da CONTRATANTE.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA QUINTA – DOS HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

35.1 Dos horários de distribuição das refeições não transportadas:

REFEIÇÃO	PACIENTES	ACOMPANHANTES	FUNCIONÁRIOS
Desjejum	06:30	07:00	06:00 – 07:00
Colação	09:00	-	-
Almoço	11:30	12:30 – 13:30	11:30 – 13:00
Lanche (tarde)	15:00	-	-
Jantar	18:00	18:00 – 19:00	21:00
Ceia	21:00	-	-

35.2 Os horários poderão ser ajustados mediante necessidade da CONTRATANTE;

35.3 Dietas especiais (Ex: para DM) poderão ser solicitadas pela CONTRATANTE quando necessário;

35.4 A programação de distribuição do café em garrafas será determinada pela CONTRATANTE.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES RELATIVAS À EQUIPE DE TRABALHO

36.1 Selecionar e preparar rigorosamente os funcionários que irão prestar os serviços, encaminhando pessoas com nível de instrução compatível e funções profissionais devidamente registradas em suas carteiras de trabalho;

36.2 Alocar os funcionários que irão desenvolver os serviços contratados somente após efetivo treinamento pertinente aos Serviços de Nutrição e Dietética, com avaliação do conteúdo programático, contemplando fundamentalmente, no mínimo:

a) noções, fundamentos, conceitos e princípios Nutrição e Alimentação Hospitalar;
b) noções de infecção hospitalar;
c) noções de manipulação de alimentos;
d) uso correto de EPI's e EPC's;
e) comportamento organizacional;
f) motivação com ênfase na Política de Humanização do SUS;
g) normas e deveres;
h) rotina de trabalho a ser executada;
i) higiene pessoal no Serviço de Nutrição e Dietética;
j) saúde e segurança no trabalho;
k) contaminação e microorganismos;
l) tipos de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas servidas nos hospitais;
m) segurança alimentar;

n) técnicas de preparo e conservação de alimentos e
o) educação ambiental.

36.3 Disponibilizar número de profissionais suficientes para uma escala de trabalho que atenda as características e especificidade do Contratante, mantendo profissionais nos horários predeterminados, observando o funcionamento do hospital, sendo respeitada a jornada de 44 horas semanal;

36.4 Os supervisores (Nutricionistas) da Contratada terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao Fiscal do Contrato;

36.5 Nomear encarregados responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir, notavelmente, o bom andamento dos trabalhos, fiscalizando e ministrando orientações necessárias aos executantes dos serviços;

36.6 Os Técnicos em Nutrição deverão ser disponibilizados em quantidades suficientes para acompanhar a montagem das dietas e distribuição das refeições nas clínicas; supervisionar os copeiros e o uso dos equipamentos de proteção individual (EPI) no momento da distribuição das dietas nas clínicas; atualizar as informações dos mapas de dietas disponibilizadas pelo nutricionista da unidade clínica e repassar para o Serviço de Nutrição e Dietética;

36.7 Manter sediado junto à Contratante durante os turnos de trabalho, elementos capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos;

36.8 Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os mediante crachás (com foto recente e identificação da função). Entregar ao Fiscal do Contrato a relação nominal constando de: nome, endereço residencial e telefone, na implantação dos serviços e sempre que alterada;

36.9 O uniforme deverá ser composto de calça, blusa, gorro e sapato de segurança em couro fechado. A apresentação dos uniformes deve ser reavaliada pela Contratada, a fim de que proceda a substituição dos que não estão em boas condições;

36.10 Fornecer a alimentação dos seus funcionários, prepostos ou prestadores de serviços, sem custos para a Contratante;

36.11 Responsabilizar-se pelo transporte de seus funcionários até o local de trabalho e vice-versa, bem como outros benefícios previstos na legislação trabalhista sem custos para a Contratante;

36.12 Fornecer todo equipamento de higiene e segurança do trabalho aos seus funcionários no exercício de suas funções, provendo-os com equipamentos de proteção individual EPI's de acordo com a situação de risco;

36.13 Não repassar os custos de qualquer um dos itens de uniforme e equipamentos a seus funcionários;

36.14 Instruir seus funcionários quanto às necessidades de acatar as orientações da Contratante, inclusive quanto ao cumprimento das normas internas e de segurança e medicina do trabalho, tal como prevenção de incêndio nas áreas da Contratante;

36.15 Exercer controle no que se refere à assiduidade e a pontualidade de seus funcionários;

36.16 Manter disciplina entre os seus funcionários no local do serviço, retirando no prazo estipulado neste contrato, qualquer funcionário considerado com conduta inconveniente - assegurando que todo funcionário que cometer falta disciplinar, não será mantido nas dependências da execução dos serviços ou quaisquer outras instalações da contratante;

36.17 Atender de imediato as solicitações da Contratante quanto às substituições de funcionários não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços;

36.18 Manter o controle de vacinação, nos termos da legislação vigente, dos funcionários diretamente envolvidos na execução dos serviços. O cumprimento das vacinações será comprovado por meio de atestado de vacinação, emitido pelos serviços públicos de saúde ou por médicos em exercício de atividades privadas devidamente credenciados para tal fim pela autoridade de saúde competente, sendo de responsabilidade da CONTRATADA o controle de

tais carteiras, de modo a mantê-las sempre atualizadas, apresentando à Contratante sempre que solicitado;

36.19 Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus funcionários acidentados ou com mal súbito;

36.20 Responsabilizar-se por danos ou prejuízos que vier a causar à Contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus funcionários em serviço, correndo às suas expensas sem quaisquer ônus para a Contratante;

36.21 Manter os funcionários sujeitos às normas disciplinares das Unidades de Saúde, porém, sem qualquer vínculo empregatício, cabendo à Contratada todos os encargos e obrigações previstas na legislação social e trabalhista em vigor, quitando todas as obrigações trabalhistas vigentes, sociais, previdenciárias, tributáveis e as demais previstas na legislação específica. Não existirá para a Contratante, qualquer solidariedade quanto ao cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias para com os funcionários da Contratada, cabendo a esta assumir, de forma exclusiva, todos os ônus advindos da relação empregatícia;

36.22 Fornecer, no mês subsequente, os comprovantes de quitação das obrigações trabalhistas e previdenciárias e do recolhimento dos encargos sociais de funcionários utilizados na execução dos serviços;

36.23 Preservar e manter a contratante à margem de todas as reivindicações, queixas e representações de quaisquer naturezas, referente aos serviços;

36.24 Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional;

36.25 Considerando que a atividade é reconhecidamente geradora de riscos à integridade física dos trabalhadores, as seguintes Normas Regulamentadoras – NR, do Ministério do Trabalho e Emprego - MTE, relativas à segurança e medicina do trabalho, serão de observância obrigatória:

a) Norma Regulamentadora Nº 05 - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes;
b) Norma Regulamentadora Nº 06 - Equipamentos de Proteção Individual – EPI;
c) Norma Regulamentadora Nº 07 - Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO;
d) Norma Regulamentadora Nº 09 - Programas de Prevenção de Riscos Ambientais;
e) Norma Regulamentadora Nº 15 - Atividades e Operações Insalubres;
f) Norma Regulamentadora Nº 17 – Ergonomia;
g) Norma Regulamentadora Nº 26 - Sinalização de Segurança;
h) Norma Regulamentadora Nº 32 - Segurança e Saúde no Trabalho em Estabelecimentos de Saúde.

36.26 DA HIGIENIZAÇÃO:

36.26.1 Apresentar ao Contratante, sempre que solicitado, POPs de higienização que obedeçam à legislação sanitária vigente, garantindo que os funcionários envolvidos estejam treinados para a correta execução dos mesmos;

36.26.2 Cumprir a Legislação Sanitária Federal e do Estado do Maranhão.

36.27 DA AQUISIÇÃO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUES:

36.27.1 Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos e demais encargos necessários à execução dos serviços;

36.27.2 Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento,

armazenamento, pré-preparo e preparo cocção e distribuição, observadas as exigências legais vigentes;

36.27.3 Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas, fichas técnicas e amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pela fiscal pelo SND do Contratante;

36.27.4 Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;

36.27.5 Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capitas" estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;

36.27.6 Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie;

36.27.7 Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário à recuperação do paciente, conforme solicitação do Contratante e sem ônus adicional a mesma;

36.27.8 Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições, saída de resíduos até o Abrigo de Resíduos de Serviços de Saúde;

36.27.9 Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela legislação sanitária vigente;

36.27.10 Manter seus estoques de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados em nível seguro, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;

36.27.11 Manter controle de qualidade para materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados;

36.27.12 Manter quantidade suficiente de materiais descartáveis, para atender a demanda e garantir o bom atendimento dos serviços, repondo no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sem ônus ao Contratante;

36.27.13 Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo, conforme legislação vigente;

36.27.14 Garantir a alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas;

36.27.15 Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA SÉTIMA – DO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

37.1 Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições;

37.2 Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas dietéticas recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a legislação sanitária vigente;

37.3 Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes próprios para alimentos tampados;

37.4 Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;

37.5 Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;

37.6 Manter alimentos e/ou preparações prontos e utensílios sempre cobertos com tampas;

37.7 Entregar porções de todas as refeições elaboradas à equipe técnica da Contratante para degustação com antecedência suficiente para serem feitas alterações e/ou substituições

sem prejuízo aos horários de distribuição estabelecidos, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo;

37.8 Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;

37.9 Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo Contratante;

37.10 Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais/clientes, excluí-las dos cardápios futuros;

37.11 Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;

37.12 Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo Contratante, obedecendo à legislação vigente;

37.13 Transportar as refeições dos pacientes, de acordo com as normas sanitárias vigentes;

37.14 Encaminhar conforme solicitação da Contratante ou em caso de surtos ou suspeitas de surtos, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do Contratante, responsabilizando-se (a Contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante;

37.15 Executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento das refeições/fórmulas/suplementos/módulos fornecidos a pacientes, funcionários e acompanhantes;

37.16 Controlar o acesso ao uso do refeitório, sendo supervisionado pela Contratante;

37.17 Controlar a saída do refeitório durante as refeições impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos utensílios de mesa;

37.18 Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento aos comensais/clientes;

37.19 Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo, visando o USO RACIONAL DA ENERGIA ELÉTRICA, momento em que a CONTRATADA terá que capacitar todo seu pessoal, adotando medidas para se evitar o desperdício e colaborando com as medidas de redução de consumo, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas;

37.20 Para os equipamentos utilizados que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - Db-A, conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição, devendo, portanto, a CONTRATADA, adquirir equipamentos de proteção individual (protetor auricular) quando necessário e dar preferência ao uso de tecnologias adequadas e conhecidas com o objetivo de reduzir os níveis de ruído;

37.21 Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, consumo de água e redução de produção de resíduos

sólidos, observadas as normas ambientais vigentes, elaborando controle de qualidade da água, reservatórios e de vetores;

37.22 A CONTRATADA terá que capacitar todo seu pessoal quanto ao USO RACIONAL DA ÁGUA, de modo que sejam adotadas medidas para se evitar o desperdício, colaborando com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA OITAVA – DOS EPI's OBRIGATÓRIOS

38.1 A CONTRATADA deverá disponibilizar, dentre outros, os seguintes EPI'S considerados como obrigatórios:

a) Máscara de proteção respiratória (N95): Devendo ser de uso individual e estar apropriadamente ajustada a face. A máscara deve ser descartada sempre que apresentar sujidades ou umidade visível.

b) Luvas: Utilizadas em qualquer contato com paciente ou superfície. Devem ser descartadas imediatamente após o uso.

c) Protetor ocular ou Protetor de face: Óculos de proteção devem ser exclusivos para cada profissional, devendo após o uso, sofrer processo de limpeza com agua/sabão detergente e desinfecção.

d) Capote/avental: Deve ser de mangas longas, punho de malha ou elástico com abertura posterior. Deve ser confeccionado com material não alergênico e resistente que proporcione barreira antimicrobiana efetiva, permita a execução das atividades com conforto. Utilizar preferencialmente avental descartável.

e) Touca descartável

CLÁUSULA TRIGÉSIMA NONA – DO PRAZO PARA ÍNICIO DOS SERVIÇOS

39.1 O serviço terá seu início em até **30 (trinta) dias** após a emissão da Ordem de Serviço.

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA – DA SUBCONTRATAÇÃO

40.1. A Contratada não poderá subcontratar o objeto deste contrato frente à especificidade do objeto e as etapas que envolvem sua execução, seja por uma questão de segurança e economicidade, seja por uma questão de fiscalização e acompanhamento, durante toda a vigência contratual (vide Lei 10.403/2015).

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA PRIMEIRA – DA ALTERAÇÃO

41.1 O presente Contrato poderá ser alterado. As alterações contratuais deverão se dar mediante a celebração de Termo Aditivo, de acordo com a vontade das partes, observadas as disposições previstas no Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EMSERH. Na hipótese de reajustamento do Contrato e demais alterações contratuais que não constituam modificação da essência da avença, e que não alterem cláusulas essenciais à contratação, devem ser formalizadas por simples apostilamento, restando dispensada a realização de aditamento.

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO

42.1 O presente instrumento de Contrato se vincula integralmente ao instrumento convocatório da licitação ou ao termo que a dispensou ou a inexigiu, bem como ao lance e/ou proposta apresentados pela Contratada.

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA TERCEIRA – DA HABILITAÇÃO

43.1 A CONTRATADA terá que manter durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas no curso do procedimento licitatório.

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA QUARTA – DA REPACTUAÇÃO

44.1 Será admitida, por solicitação da Contratada, a repactuação dos preços dos serviços continuados contratados com prazo de vigência igual ou superior a doze meses, desde que seja observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado da data do orçamento a que a proposta de preços se referir, e demonstrada de forma analítica a alteração dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços e do novo acordo, convenção ou dissídio coletivo, conforme for a variação de custos objeto da repactuação;
44.1.1 A contratada, para fazer jus à repactuação, deve comprovar:
a) Os preços praticados no mercado ou em outros contratos que possua junto à outras entidades ou órgãos públicos;
b) As particularidades do contrato em vigência;
c) A nova planilha com variação dos custos apresentada; e
d) Indicadores setoriais, tabelas de fabricantes, valores oficiais de referência, tarifas públicas ou outros equivalentes.
44.2 A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, em respeito ao princípio da anualidade do reajustamento dos preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, tais como os custos decorrentes da mão-de-obra e os custos decorrentes dos insumos necessários à execução do serviço;
44.3 Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, com datas base diferenciadas, a repactuação deverá ser dividida em tantas parcelas quantos forem os acordos, dissídios ou convenções coletivas das categorias envolvidas na contratação;
44.4 A repactuação com base nos instrumentos mencionados no item acima, deve repassar integralmente o aumento de custos da mão de obra decorrente desses instrumentos, inclusive novos benefícios não previstos na proposta original que tenham se tornado obrigatórios por força deles;
44.5 A repactuação não poderá alterar o equilíbrio econômico-financeiro original do contrato;
44.6 É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo coletivo ou convenção coletiva;
44.7 O aumento dos custos da mão-de-obra decorrente de novo acordo, dissídio ou convenção coletiva deverá ser integralmente repassado ao preço repactuado, exceto na hipótese descrita no subitem abaixo;
44.8 A Administração não se vincula às disposições contidas em Acordos e Convenções Coletivas que não tratem de matéria trabalhista, tais como as que estabeleçam valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade;
44.9 O interregno mínimo de um ano para a primeira repactuação será contado a partir:
I - da data limite para apresentação das propostas constante do ato convocatório, em relação aos custos com a execução do serviço decorrentes do mercado, tais como o custo dos materiais e equipamentos necessários à execução do serviço; ou
II - da data do Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalente vigente à época da apresentação da proposta quando a variação dos custos for decorrente da mão de obra e estiver vinculada às datas-bases destes instrumentos;
III - Para as repactuações subsequentes à primeira: a partir da data do fato gerador que deu ensejo à última repactuação ocorrida ou preclusa.
44.10 As repactuações a que o contratado fizer jus e que não forem solicitadas durante a vigência do contrato serão objeto de preclusão com a assinatura da prorrogação contratual ou com o encerramento do contrato;

44.11 Se a vigência do contrato tiver sido prorrogada, nova repactuação só poderá ser pleiteada após o decurso de novo interregno mínimo de 1 (um) ano, contado na forma prevista neste Contrato;
44.12;Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido registrado o novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria, a CONTRATADA deverá solicitar a inserção de cláusula no termo aditivo de prorrogação que resguarde o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo disponha daquele instrumento devidamente registrado, sob pena de preclusão;
44.13 Ao solicitar a repactuação, a CONTRATADA efetuará a comprovação da variação dos custos dos serviços contratados;
44.14 Quando a repactuação se referir aos custos da mão-de-obra, deverá ser apresentado do novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria profissional abrangida pelo contrato, acompanhado da demonstração analítica da variação dos custos.
a) Os preços praticados no mercado ou em outros contratos da Administração.
b) As particularidades do contrato em vigência.
c) Indicadores setoriais, tabelas de fabricantes, valores oficiais de referência, tarifas públicas ou outros equivalentes.
44.15 O órgão contratante poderá realizar diligências para conferir a variação de custos alegada pela Contratada;
44.16 Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte:
a) A partir da ocorrência do fato gerador que deu causa à repactuação;
b) Em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras; ou
c) Em data anterior à ocorrência do fato gerador, exclusivamente quando a repactuação envolver revisão do custo de mão-de-obra em que o próprio fato gerador, na forma de acordo, dissídio ou convenção coletiva, ou sentença normativa, contemplar data de vigência retroativa, podendo esta ser considerada para efeito de compensação do pagamento devido, assim como para a contagem da anualidade em repactuações futuras;
d) Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.
44.17 Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte:
a) A decisão sobre o pedido de repactuação deve ser feita no prazo máximo de sessenta dias, contados a partir da solicitação e da entrega dos comprovantes de variação dos custos;
b) O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto a Contratada não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pela EMSERH para a comprovação da variação dos custos.
44.18 As repactuações serão formalizadas por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizadas por aditamento ao contrato.

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

45.1 Os casos omissos neste contrato serão resolvidos pelo disposto no Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EMSERH, na lei, nos princípios de direito administrativo bem como pelos preceitos de direito privado e demais legislação pertinente à matéria.

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA SEXTA – DA CONSULTA DO CEI

46.1 As realizações de pagamentos e dos eventuais aditamentos a este Contrato feitos em favor da Contratada ficam condicionadas à inexistência de registro junto ao Cadastro Estadual de Inadimplentes do Estado do Maranhão – CEI, consoante determina o art. 6º, da Lei Estadual nº 6.690, datada de 11 de julho de 1996.

PARÁGRAFO ÚNICO: Constatada a existência de registro da Contratada no CEI, a EMSERH não realizará os atos previstos na Cláusula de Pagamento, por força do disposto no **art. 7º, da Lei Estadual nº 6.690, de 11 de julho de 1996.**

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA SÉTIMA – DA PUBLICAÇÃO

47.1 O CONTRATANTE providenciará a publicação de forma resumida deste Contrato, na Imprensa Oficial, em obediência ao disposto no Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EMSERH.

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA OITAVA – DAS COMUNICAÇÕES

48.1 Qualquer comunicação entre as partes respeito do presente Contrato, só produzirá efeitos legais se processada por escrito, mediante protocolo ou outro meio de registro, que comprove sua efetivação, não sendo consideradas comunicações verbais.

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA NOVA – DO FORO

49.1 Para dirimir as questões deste Contrato fica eleito o foro da Comarca de São Luís, capital do Estado do Maranhão.

CLÁUSULA QUINQUAGÉSIMA – DISPOSIÇÕES GERAIS

50.1 As condições estabelecidas no edital farão parte deste contrato, independentemente de estarem aqui transcritas;

50.2 E, por assim estarem justas e contratadas as partes, por seus representantes legais, assinam o presente Contrato em 1 (uma) via, perante a presença de 2 (duas) testemunhas, abaixo assinadas.

ANEXO A - Especificação e quantitativos de Refeições;

ANEXO B – Divisão das Unidades de Saúde – Lote único;

ANEXO C – Demonstrativo da estimativa inicial do quadro de funcionários por unidade de saúde;

São Luís (MA), ____ de _____ de 2021.

MARCOS ANTONIO DA SILVA GRANDE
Presidente da EMSERH

JOSÉ LÚCIO CAMPOS REIS
Diretor Financeiro da EMSERH

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Responsável pela Contratada

TESTEMUNHAS:

Nome: _____
CPF: _____

Nome: _____
CPF: _____

ANEXO A – ESPECIFICAÇÃO E QUANTITATIVOS DE REFEIÇÕES

1. HOSPITAL DE CUIDADOS INTENSIVOS - HCI

Clientela: Pacientes: Dieta Livre/Normal/Branda		
TIPO DE REFEIÇÃO	Quant. Refeições Mensais	Quant. Refeições 12 meses
Desjejum	1500	18.000
Colação	1500	18.000
Almoço	1500	18.000
Lanche	1500	18.000
Jantar	1500	18.000
Ceia	1500	18.000
TOTAL	**9.000**	**108.000**

Clientela: Pacientes: Dieta Pastosa e Liquida pastosa		
TIPO DE REFEIÇÃO	Quant. Refeições Mensais	Quant. Refeições 12 meses
Desjejum	600	7.200
Colação	600	7.200
Almoço	600	7.200
Lanche	600	7.200
Jantar	600	7.200
Ceia	600	7.200
TOTAL	**3.600**	**43.200**

Clientela: Pacientes: Dieta liquida/ Liquida restrita/Liquida de prova ou sem resíduo		
TIPO DE REFEIÇÃO	Quant. Refeições Mensais	Quant. Refeições 12 meses
Desjejum	50	600
Colação	50	600
Almoço	50	600
Lanche	50	600
Jantar	50	600
Ceia	50	600
TOTAL	**300**	**3.600**

Clientela: Funcionários e Acompanhantes		
TIPO DE REFEIÇÃO	Quant. Refeições Mensais	Quant. Refeições 12 meses
Desjejum	4.000	48.000
Almoço	5.100	61.200
Jantar / Ceia	4.000	48.000
TOTAL	**13.100**	**157.200**
Garrafa de Café	900	10.800
TOTAL	**14.000**	**168000**

ANEXO B – DIVISÃO DAS UNIDADES DE SAÚDE

LOTE ÚNICO		
Item	**Unidade**	**Município**
1	HOSPITAL DE CUIDADOS INTENSIVOS - HCI	SÃO LUÍS

ANEXO C – DEMONSTRATIVO DA ESTIMATIVA INICIAL DO QUADRO DE FUNCIONÁRIOS

UNIDADE DE SAÚDE: HOSPITAL DE CUIDADOS INTENSIVOS - HCI		
CARGO	**QUANTIDADE DIÁRIA**	**QUANTITATIVO TOTAL**
Nutricionista	01 (SD)	02 (SD)
Técnico de Nutrição	01 (SD)	02 (SD)
Cozinheiro	02 (SD)	04 (SD)
Aux. Cozinha	02 (SD)	04 (SD)
Copeiro	01 Diarista 03 (SD) 03 (SN)	01 Diarista 06 (SD) 06 (SN)
Auxiliar de Serviços Gerais	01 (SD) 01 (SN)	02 (SD) 02 (SN)
Total	15	29