

LICITAÇÃO ELETRÔNICA Nº 072/2024 – CL/EMSERH

EDITAL DE LICITAÇÃO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2024.110215.03926 – 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 e acompanhantes legalmente instituídos, além de refeições para funcionários autorizados, 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 de Saúde **HOSPITAL REGIONAL DE PAULINO NEVES**, administrada pela EMSERH.

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

DATA E HORÁRIOS

Acolhimento das Propostas: até às 08h45min do dia 11/07/2024.

Abertura das Propostas: às 08h45min do dia 11/07/2024.

Disputa: às 09h00min do dia 11/07/2024, horário de Brasília-DF.

Endereço: www.licitacoes-e.com.br

Licitação ID nº 1048013

AGENTE DE LICITAÇÃO: Fernando Wlysses Filgueira da Conceição

EQUIPE DE APOIO: César Augusto Bruno da Silva Júnior

LICITAÇÃO ELETRÔNICA Nº 072/2024 – CL/EMSERH

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2024.110215.03926 – 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 215 datada e publicada no dia 10 de abril de 2024 no Diário Oficial do Estado do Maranhão, torna público que se 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 2024.110215.03926 - 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 nº 10.403 de 29 de dezembro de 2015, aplicando subsidiariamente a Lei Federal nº 13.303, de 30 de junho de 2016 e Lei Complementar nº 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 a 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 e acompanhantes legalmente instituídos, além de refeições para funcionários autorizados, 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 de Saúde **HOSPITAL REGIONAL DE PAULINO NEVES**, administrada pela EMSERH, de acordo com as especificações, quantitativos e condições constantes neste documento.

1.2. O valor total estimado da contratação, conforme o Modelo de Proposta de Preços - ANEXO II, será de **R\$ 519.703,32** (quinhentos e dezenove mil, setecentos e três reais e trinta e dois centavos), conforme tabela abaixo:

LOTE ÚNICO		
ITEM	UNIDADE DE SAÚDE	VALOR ESTIMADO ANUAL

ITEM I	HOSPITAL REGIONAL DE PAULINO NEVES - VALOR GLOBAL ESPECIFICAÇÃO E QUANTITATIVO + FÓRMULAS LÁCTEAS	R\$	519.703,32
---------------	---	-----	------------

1.3. Havendo mais de um item ou lote, faculta-se ao fornecedor a participação em quantos forem de seu interesse.

1.4. Permite-se o Agente de Licitação ou Comissão divulgar o valor do orçamento, anteriormente, na fase de negociação, se assim entender conveniente a obtenção de condições mais vantajosas, de forma devidamente justificada.

2. OS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

Unidade Orçamentária	21202
Unidade	EMSERH
Despesa	4-3-02-03-32 – Serviços 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. A prestação de declaração falsa ou indevida neste certame ensejará a desclassificação / inabilitação da licitante.

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

3.4. 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;

3.5. Havendo qualquer divergência no subitem 7.10 para a Aceitabilidade da Proposta de Preços, e no item 12 para a Habilitação do Licitante entre o Edital e o Termo de Referência – Anexo I, prevalecerá o Edital.

3.6. 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.

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

3.8. 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.

3.9. 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.

3.10. 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.

3.11. Os licitantes que desejarem obter cópia integral dos autos, bem como vistas, deverão solicitar pessoalmente, junto à Ouvidoria da EMSERH, ou eletronicamente, através dos sítios www.ouvidorias.ma.gov.br ou www.e-sic.ma.gov.br.

3.12. Ao Agente de Licitação compete auxiliar-se de apoio do setor técnico responsável para:

- responder às impugnações formuladas e aos pedidos de esclarecimentos recebidos;
- dirimir dúvidas acerca dos documentos de habilitação enviadas pelos licitantes;
- elaboração dos julgamentos de recursos.

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

c) 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.

d) 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.

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) 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.

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

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

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.

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

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

4.1.3. 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;

4.1.3.1. Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de propostas serão de responsabilidade exclusiva do licitante, não sendo a Comissão de Licitação - CL da 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;

4.2. Não poderão participar da licitação:

4.2.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.2.2. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.2.3. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

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 de Licitação – CL da EMSERH ou enviadas por e-mail (csl.emserh.ma@gmail.com e/ou fernando.cslemserh@gmail.com), 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 Comissão de Licitação – CL da 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)** 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.

6.1.2. 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 Comissão de Licitação – CL da EMSERH, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que provocados por terceiros.

7. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS

7.1. O licitante deverá cadastrar 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, indicando a unidade de fornecimento, quantidade, Marca e Fabricante, para todos os itens (se houver);

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. A licitante deverá registrar, na forma expressa no sistema eletrônico, o valor global da proposta (item/lote), já inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.

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 praticadas na proposta, com o intuito de acrescer o valor proposto ou desviar-se de obrigações previstas neste Edital.

7.6. O licitante deverá 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, seja qual for o motivo.

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 e Proposta de Preços (Anexo I e Anexo II), deste Edital serão desconsiderados;

7.10. A Proposta de Preços readequada ao valor final, conforme modelo no Anexo II deste Edital, 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, com o seguinte conteúdo, de apresentação obrigatória:

a) Número da Licitação, razão social do proponente, número do CNPJ/MF, endereço completo, telefone 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 ou outro documento equivalente e cargo da 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 irrevogável, já incluídos os lucros e todas as despesas incidentes, essenciais para a entrega dos materiais objeto desta licitação;
 - d.1)** Havendo divergências entre os preços unitários e preços totais, prevalecerão os valores unitários. No caso divergências entre os valores numéricos e por extensos prevalecerão os indicados por extenso.
 - d.2)** Os valores unitários e totais propostos para os itens não poderão ser superiores aos valores unitários e totais estimados pela EMSERH.
- e)** Prazo de validade da proposta: não inferior a 120 (cento e vinte) dias, a contar da data da abertura do certame;
- f)** Prazo de início de execução dos serviços: conforme Termo de Referência (Anexo I);
- g)** Local de execução dos serviços: conforme Termo de Referência (Anexo I);
- h)** Prazo de Validade/Garantia dos Serviços: conforme 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, local de execução dos serviços, prazo de início da prestação dos serviços e do prazo da vigência sejam omitidos da Proposta de Preços, o Agente de Licitação entenderá como sendo iguais aos previstos no subitem 7.10, respectivamente, alíneas "e", "f", "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 irrevogáveis.

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 ofertados, 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 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, 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 VALOR TOTAL do LOTE, sendo vencedor nesta fase o licitante que auferir o MENOR PREÇO TOTAL NO 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 quando identificar lances abaixo de 30% do valor estimado solicitará comprovação de exequibilidade, que deverá ser apresentada sob pena de desclassificação.

a) 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;

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 alínea "a" do subitem 9.12.1 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 do 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 até 24 (vinte e quatro) horas, 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 nº 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 originalmente 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/negociação 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;

d.1) Encerrada a etapa de negociação, o Agente de Licitação examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao estimado pela Administração, observado o disposto no §3º do art. 4º-E da Lei nº 13.979/2020¹.

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 documentos, tais como:

a) Planilha de Custos apresentando preço dos serviços, margem de lucro, impostos (federais, estaduais e municipais incidente sobre a execução do objeto), bem como o detalhamento de todos os custos diretos e indiretos da empresa com base em seu regime de tributação (Simples Nacional, Lucro Presumido ou Lucro Real); e;

b) Documentos fiscais ou instrumentos contratuais de objetos idênticos, comercializados pela futura contratada, emitidos no período de até 1 (um) ano anterior à data da abertura da licitação.

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

¹ § 3º Na situação excepcional de, comprovadamente, haver uma única fornecedora do bem ou prestadora do serviço, será possível a sua contratação, independentemente da existência de sanção de impedimento ou de suspensão de contratar com o poder público. [\(Incluído pela Lei nº 14.035, de 2020\)](#)

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.

11.7. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

11.8. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

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. Os documentos necessários para a habilitação devem ser emitidos e/ou elaborados até da data e horário de convocação, sendo obrigatório que estejam válidos nesse mesmo dia, sob pena de inabilitação do licitante.

a) O Pregoeiro poderá promover diligência para envio de documentos de habilitação complementares de informações acerca dos documentos já apresentados pelo licitante, desde que atestem condição pré-existente à época da abertura do certame ou atualizem documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas, devendo o licitante convocado encaminhá-los, em formato digital, conforme previsto no subitem 13.1 do edital, sob pena de inabilitação. (Acórdãos TCU Plenário nº 1.211/2021, nº 2.443/2021, nº 966/2022 e nº 988/2022).

12.2. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA:

a) 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;

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

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 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.
- i)** No caso de empresas sem fins lucrativos consideradas Cooperativas/Institutos, deverão apresentar ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

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. São aquelas previstas no **item 8 do Termo de Referência (Anexo I)** deste edital, devendo serem apresentadas pelo licitante, sob pena de inabilitação.

12.4. DA VISITA TÉCNICA / VISTORIA

12.4.1. A empresa licitante poderá vistoriar o local onde serão executados os serviços, examinando as áreas, tomando ciência do estado de conservação e características dos equipamentos, e eventuais dificuldades para execução dos serviços;

12.4.1. A vistoria não é de caráter obrigatório, podendo a empresa licitante participar de todo o certame, mesmo que não vistorie o local;

12.4.1.2. A empresa licitante que optar pela não vistoria do local não poderá, em hipótese alguma, descumprir qualquer regra, decisão e acordo consequente deste edital, devendo ainda apresentar a Declaração Formal de Dispensa de Visita/Vistoria (Anexo I-D). A empresa que não vistoriar o local será tratada nas mesmas condições daquela que vistoriou.

12.4.1.3. Caso a empresa opte por realizar a visita/vistoria a mesma deverá apresentar a Declaração Formal de Visita/Vistoria (Anexo I-C);

12.4.1.4. A empresa licitante que optar pela vistoria deverá agendá-la em dias úteis, das 08h00min às 12h00min e das 14h00min às 18h00min, na Gerencia de Serviços em Saúde, através do e-mail amandda.rodriques@emserh.ma.gov.br e/ou pelo telefone (98) 3235-7333 da EMSERH, devendo ser efetivada em até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a sessão pública.

12.5. DA CAPACIDADE ECONÔMICA E FINANCEIRA:

12.5.1. 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 60 (sessenta) 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 nº 11.101/2005.

12.5.2. 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, acompanhado dos termos de abertura e encerramento do livro diário e das notas explicativas².

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 vigente, terão que apresentar, até o último dia útil do mês de junho, as Demonstrações Contábeis do penúltimo exercício encerrado, após esta data é obrigatória a apresentação das Demonstrações Contábeis do último exercício encerrado;

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) O Balanço Patrimonial (BP) deverá comprovar boa situação financeira através dos seguintes índices: Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG) iguais ou superiores a 1 (um);

d) A comprovação de boa situação financeira da empresa licitante será demonstrada através dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) extraídos do **último balanço patrimonial**, observado o item 12.4.2 do edital, utilizando-se as fórmulas abaixo, cujos resultados deverão estar de acordo com os valores estabelecidos:

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

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

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

d.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.

d.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.

d.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.

²TCU, Acórdão 1544/2008, Plenário, rel. MARCOS BEMQUERER, j. 13.05.2008; Art. 176, §4º, da Lei das Sociedades por Ações (Lei n.º 6404/76); Resolução CFC n.º 1.255 De 10/12/2009; Resolução CFC n.º. 1.328/11; ITG 09; NBC TG 1001; NBC TG 1002; INSTRUÇÃO NORMATIVA DREI/SGD/ME Nº 82, DE 19 DE FEVEREIRO DE 2022.

d.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.

d.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.

e) 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.

f) 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.1) No caso de empresa constituída no exercício social vigente, a mesma deverá apresentar o **Balanço de Abertura** ou **na forma prevista no item 12.4.2**, referentes ao período de existência da empresa, ou seja, Balanço Intermediário, observado as formas previstas no **subitem 12.5.2.1** deste edital;

g) Caso o licitante seja empresa cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

h) 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.

12.5.2.1. Quanto às demonstrações contábeis, entende-se que estas serão "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 no 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 nº 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;

12.6. DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

12.6.1. 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.

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

12.6.3. 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 as alíneas "a" e "b" do subitem 12.6.3 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.

12.6.4. 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;

12.6.5. 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.

12.6.6. As MEI / ME / EPP deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação da Regularidade Fiscal e 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.

12.7. 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; 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.

b) Para Pessoa Física (Sócios e/ou Administradores): 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.

b.1) 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.

12.7.1. Constatada a existência de sanção que impeça o licitante de participar de licitação no âmbito da EMSERH, o Agente de Licitação reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

12.8. A inabilitação da licitante importa a perda do direito de participar das fases seguintes.

12.9. É de exclusiva responsabilidade das licitantes a juntada de todos os documentos necessários à habilitação.

12.10. A documentação apresentada para fins de habilitação fará parte dos autos do processo administrativo e não será devolvida à licitante.

a) O disposto no subitem 12.10 não se aplica às declarações emitidas pelo próprio licitante.

12.11. Para os documentos nos quais não se exige a definição expressa do prazo de validade, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias a partir da data de sua expedição.

12.12. Para facilitar o trabalho de análise dos documentos pelo Agente de Licitação, solicitam-se as licitantes que apresentem toda a documentação na ordem estabelecida no Edital.

12.13. Para fins de habilitação, a verificação pela EMSERH, órgão promotor do certame nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

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 preferencialmente através dos e-mails "cslemserh.ma@gmail.com" e/ou "fernando.cslemserh@gmail.com" no prazo de até 4 (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 não inferior a 01 (um) dia útil a contar do próximo dia útil após a solicitação do Agente de Licitação via chat.

13.1.1.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

13.1.1.2. Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados pelo Agente de Licitação, deverão ser encaminhados ao Protocolo da Comissão de Licitação - CL da EMSERH, localizado na Av. Borborema, Quadra nº 16, nº 25, Bairro Calhau - São Luís/MA, CEP: 65.071-360.

13.1.1.3. 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 deverão ser apresentados em original ou cópia. Ressalta-se que, NÃO existe a necessidade de autenticação em cartório ou por empregado vinculado à Comissão de Licitação - CL da EMSERH. No entanto, SOMENTE em caso de dúvidas quanto a integridade dos documentos, o Agente de Licitação poderá solicitar em diligência o documento original ou cópia autenticada em cartório, ou por colaborador vinculado à Comissão de Licitação - CL da EMSERH ou autenticado digitalmente, ou ainda por publicação em órgão da imprensa oficial, de modo a atestar a sua validade, conforme preceitua o item 3.12 alínea "b" deste Edital.

a) No caso de autenticação através da Comissão de Licitação da EMSERH, somente serão aceitos os documentos originais para fins de comprovação da autenticidade das cópias³.

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

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 30 (trinta) minutos, em seguida será concedido o prazo de 05 (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 prazo de 30 (trinta) minutos estabelecido, 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 "csi.emserh.ma@gmail.com" e/ou "fernando.cslsemserh@gmail.com" protocolados na Sala da Comissão de Licitação – CL/EMSERH, localizada na Avenida Borborema, Quadra nº 16, nº 25, Calhau. CEP: 65.071-360 – São Luís/MA, de 2ª a 6ª feira, no horário das 08h00min às 12h00min e 14h00min às 18h00min.

14.2. O recurso que versar sobre classificação/desclassificação de propostas ou sobre habilitação/inabilitação 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.

³ Acórdão 801/2004 - Plenário TCU

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 informados, 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 de Licitação - CL da 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. Encerradas as fases de julgamento e habilitação 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 nos termos do art. 117 do RILC/EMSERH.

15.2. Exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado ao Presidente da EMSERH (autoridade superior), que poderá:

- a) determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- b) revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
- c) proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
- d) adjudicar o objeto caso haja interposição de recurso nos termos do parágrafo único do art. 117 do RILC/EMSERH;
- e) Homologar a Licitação nos termos do art. 118 do RILC/EMSERH.

15.3. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito a contratação.

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, §3º e no artigo 187, §2º, 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 05 (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. 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.

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

17.8. 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.

17.9. Obrigam-se os contratados a:

17.9.1. Cumprir a legislação trabalhista, previdenciária e fiscal;

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

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

17.9.4. Adotar boas práticas de preservação ambiental; e

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

17.10. 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 Sétima da Minuta do Contrato (Anexo IV) e item 13 do Termo de Referência (Anexo I) deste Edital.

19. DO FISCAL DO CONTRATO

19.1. Conforme Cláusula Décima Quarta da Minuta do Contrato (Anexo IV) deste Edital.

20. DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

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

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1. Além das sanções previstas no Cláusula Décima Segunda da Minuta do Contrato (Anexo IV) deste Edital, os participantes poderão sofrer as penalidades previstas nos arts. 211 a 216 do RILC/EMSERH.

22. DAS CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

22.1. Conforme **Cláusula Quinta** da Minuta do Contrato (Anexo IV) e item 3. do Termo de Referência (Anexo I) do Edital.

23. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

23.2. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

23.3. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

23.4. As eventuais alterações e esclarecimentos aos termos do Edital serão disponibilizados na página www.licitacoes-e.com.br e no site www.emserh.ma.gov.br.

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

23.6. É dever do licitante acompanhar todos os Comunicados, Notificações, Decisões e Julgamentos disponibilizados nos sítios www.licitacoes-e.com.br e no site www.emserh.ma.gov.br.

23.7. Os licitantes ficam informados sobre os termos da Lei n.º 12.846, de 1.º de agosto de 2013 (Lei Anticorrupção), que dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos lesivos contra a Administração Pública, em especial, ao constante no art. 5.º, inciso IV, correspondente aos procedimentos licitatórios, indicando que qualquer indício de conluio, ou de outra forma de fraude ao certame, implicará aos envolvidos as penalidades previstas no mencionado diploma legal.

23.8. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, que decidirá com base na legislação em vigor.

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

23.10. 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
ANEXO	I-C	DEMONSTRATIVO DA PREVISÃO INICIAL DO QUADRO DE FUNCIONÁRIOS

ANEXO	I-D	Modelo de Declaração de Visita/Vistoria Técnica
ANEXO	I-E	Modelo de Declaração de Dispensa de Visita/Vistoria Técnica
ANEXO	II	Modelo de proposta de preços
ANEXO	II	Declaração Conjunta
ANEXO	III	Minuta de Contrato

São Luís (MA), 12 de junho de 2024.

Fernando Wlysses Filgueira da Conceição

Agente de Licitação da EMSERH

Matricula nº 12.557

LICITAÇÃO ELETRÔNICA Nº 072/2024 – CL/EMSERH

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2024.110215.03926 – 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 e acompanhantes legalmente instituídos, além de refeições para funcionários autorizados, 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 de Saúde **HOSPITAL REGIONAL DE PAULINO NEVES**, administrada pela EMSERH.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. Considerando que a contratação será disciplinada pelo art. 37. Inc. XXI, da Constituição da República Federativa do Brasil (CRFB), Lei nº 13.303/2016 c/c o Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EMSERH, e pelas legislações correlatas e normas internas da Empresa.

2.2. Considerando que a administração pública obedece aos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, o qual se vincula ainda às referidas lições principiológicas, conforme previsto no art. 37 da CRFB c/c art. 31 da lei nº 13.303/2016.

2.3. Considerando a consagração constitucional da saúde como direito fundamental por intermédio dos artigos 6º e 196 da CRFB, constante ainda no artigo 25º da Declaração Universal dos Direitos Humanos, corolário do princípio da dignidade da pessoa humana, devem os Entes Federados prover as condições indispensáveis ao seu pleno exercício, sendo facultativa a participação das instituições privadas no sistema único de saúde (SUS), segundo diretrizes deste, mediante contrato de direito público ou convênio.

2.4. Na oportunidade, informamos que está formalizado o contrato Nº305/2021 para atender a demanda do serviço supramencionado, cuja vigência expira em 26/05/2024, todavia a contratada informou através de ofício que não possui interesse na renovação do mesmo motivo pelo qual estamos procedendo com a abertura de um novo processo licitatório.

2.5. Considerando que a contratação em comento deverá atender o **Decreto Nº 38.565**, de 02 de outubro de 2023 que estabelece medidas de redução de despesas no âmbito do poder executivo estadual, notadamente Art. **2º inciso VI** e, memorando 28/2023-GAB/EMSERH recomendação do artigo 2, que versa sobre a celebração de novos contratos administrativos e novos contratos de gestão que impliquem em despesas correntes ao estado, salvo no caso de substituição que resulte em redução de valor, de modo que o serviço em comento já se encontra em execução, não caracterizando um novo serviço, havendo a necessidade de contratualização do fornecimento.

2.6. Considerando-se que a Alimentação fornecida nas Unidades de Saúde, trata-se de um serviço essencial e que não pode ser descontinuado, pois contribui diretamente na evolução dos pacientes internados, sendo primordial para sua recuperação, possibilitando assim, uma alta hospitalar mais rápida e recuperação do seu estado nutricional; assim como para o bom desempenho dos funcionários durante a sua jornada de trabalho;

2.7. Ressalta-se ainda que o Decreto Estadual nº 34.992, de 9 de julho de 2019 determina que compete à EMSERH, dentre outras atribuições, administrar as unidades hospitalares estaduais, portanto, diante do exposto, solicita-se que sejam adotadas medidas necessárias para a Contratação de empresa especializada na prestação de serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas para atender a necessidade da Unidade de Saúde **HOSPITAL REGIONAL DE PAULINO NEVES** por um período de 12 meses, podendo ser prorrogado por acordo entre as partes, desde que a medida seja vantajosa para a EMSERH e respeitando o limite estabelecido no Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EMSERH.

3. DAS ESPECIFICAÇÕES DO SERVIÇO

3.1. O objeto da presente prestação de serviços engloba serviços técnicos operacionais, disponibilização de equipamentos, nas áreas de produção normal e dietoterápica, para pacientes, acompanhantes legalmente constituídos e funcionários, 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) e ainda fórmulas lácteas.

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

3.3. O objeto da seguinte prestação de serviços contempla o atendimento a Unidade: HOSPITAL DE REGIONAL DE PAULINO NEVES. Frisamos que toda a operacionalização e desenvolvimento das atividades para a produção das refeições será realizada nas dependências da UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição) do Hospital Regional de Paulino Neves.

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

3.5. 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.

3.6. 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 todos os materiais e equipamentos, de acordo com a necessidade para o cumprimento dos serviços.

3.7. A Listagem de equipamentos e utensílios previstos para fornecimento pela CONTRATADA encontra-se no item 4.33 do presente Termo de Referência.

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

3.8.1. A utilização das dependências do CONTRATANTE, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída, conforme **ANEXO A;**

3.8.2. Nos casos em que a Unidade de Saúde não possuir UAN, ficará sob inteira responsabilidade da CONTRATADA a estruturação de uma cozinha externa.

3.8.3. Em caso de problemas que impliquem a 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 do Hospital, sem ônus adicional a Contratante.

3.8.4. 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.

3.8.5. A distribuição, no Refeitório da CONTRATANTE, das refeições destinadas aos funcionários do Hospital, residentes e acompanhantes de pacientes, legalmente instituídos, será 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.

3.8.6. 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 PREVISÃO INICIAL DO QUADRO DE FUNCIONÁRIOS POR UNIDADE PRODUTORA).**

4. DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS E QUANTIDADES ESTIMADAS

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

4.1.1. Programação das atividades de nutrição e alimentação;

4.1.2. Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;

4.1.3. Fornecimento de equipamentos e utensílios mediante as necessidades e/ou em caráter complementar, quando for o caso;

4.1.4. Fornecimento de gás liquefeito de petróleo - GLP;

4.1.5. Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;

4.1.6. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

4.1.7. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

- 4.1.8. Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;
- 4.1.9. Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- 4.1.10. Coleta de amostras da alimentação preparada, em embalagem determinada pela legislação, por 72 horas após o preparo, de acordo com a legislação vigente;
- 4.1.11. Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;
- 4.1.12. Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;
- 4.1.13. Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.
- 4.1.14. Adaptações e adequações prediais, que se fizerem necessárias, nas dependências e instalações do Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante, mediante anuência prévia da contratante, para as quais não haverá ressarcimentos sob nenhuma hipótese.
- 4.1.15. Uniformização da equipe e provimento de EPI's adequados, específicos e em condições de uso e compatíveis com o tipo de serviço a ser realizado.
- 4.1.16. Supervisão de aspectos higiênico-sanitários dos manipuladores de alimentos.
- 4.2 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.
- 4.3 Foram eleitas como **unidade de medida** para contratação desses serviços, as seguintes discriminações:
 - 4.3.1. **Unidade de Refeição:** destinada para dietas gerais ou de rotinas, modificadas e especiais, compreendendo as seis refeições: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia.
 - 4.3.2. No valor das refeições já deverá contemplar o 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.), em garrafas de 500ml de acordo com a solicitação da Unidade. **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".**
 - 4.3.3. **Litro de café** para fornecimento em áreas administrativas, conforme descrito neste Termo.
 - 4.3.4. **Fornecimento de fórmulas lácteas:** destinadas para pacientes pediátricos e distribuídas em volume de 30 a 240 ml, conforme prescrição dietoterápica.
- 4.4 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.
- 4.5 O Cardápio Diário Básico Padrão e recomendações da CONTRATANTE deverá nortear a elaboração dos cardápios para atendimento de pacientes com prescrição de dietas gerais, assim como para dietas especiais.
- 4.6 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);

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

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

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

4.10 Objetivando uniformizar o padrão de serviços prestados aos usuários, o porcionamento e distribuição das refeições para os pacientes deverão ser feitos em bandejas térmicas de polipropileno ou ABS, (com módulos descartáveis com 04 cavidades).

4.11 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.

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

4.13 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.

4.14 DAS CARACTERÍSTICAS E COMPONENTES DAS REFEIÇÕES – ESPECIFICAÇÕES:

4.14.1. 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;
	a) Biscoito 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	a) Suco de frutas ou iogurte ou água de coco ou café com leite ou chocolate.
	b) Bolo ou biscoitos doce ou biscoito salgado
	Opções: - Salada de frutas, vitamina de frutas ou frutas in natura;
Jantar 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) 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.
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.

4.14.2. 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: desjejum, almoço, lanches (manhã e tarde), jantar e ceia, em horários regulares.
- 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.

4.14.3. 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: desjejum, almoço, lanches (manhã e tarde), jantar e ceia, em horários regulares.
- 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; geleias; 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

4.14.4. 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.

4.14.5. 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.

4.14.6. DIETA PARA DIABÉTICOS:

- a) A dieta para diabéticos pode ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender o valor calórico prescrito.
- b) Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.

- c)** 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:
- d)** 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. Incluir sempre que solicitado, o arroz integral nos horários do almoço e jantar e o pão integral no horário do desjejum;

RESTRIÇÕES
Açúcar das preparações líquidas deverá ser substituído por adoçante em pó ou líquido 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.

4.14.7. DIETA ISENTA DE LACTOSE:

- a)** Objetivo: fornecer uma dieta isenta de lactose.
- b)** Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.
- c)** Destinas a pacientes com intolerância à lactose por deficiência da enzima lactase, doenças inflamatórias intestinais, ressecções intestinais e outros casos.
- d)** Características da dieta: isenta de alimentos que contêm lactose.
- Observação:** Leites vegetais e/ou leite animal sem lactose deve ser usado como opção; o tipo de leite será determinado conforme dietoterapia da CONTRATANTE.

4.14.8. DIETA ISENTA DE GLÚTEN:

- a)** Objetivo: fornecer dieta isenta de glúten.
- b)** Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.
- c)** Indicação: pacientes com doença celíaca, alguns casos de diarreia crônica e doenças inflamatórias intestinais.
- d)** Características da dieta: isenta de alimentos que contêm glúten (trigo, aveia, malte, centeio, cevada e seus subprodutos).

4.14.9. 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)** Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.
- c)** Indicação: pacientes renais que necessitam de controle de proteínas, sódio, potássio, fósforo e água, em tratamento conservador.

d) 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.

4.14.10. 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.
--	---

4.14.11. 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 malpassados, 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.

4.14.12. 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.

4.14.13. 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;

4.14.14. 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:
 - i. Não incluir vegetais crus nas saladas;
 - ii. 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.

4.14.15. 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.

4.14.16. 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).

4.14.17. 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.

4.14.18. 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 extra 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 clínicas, à critério da prescrição da nutricionista.

4.14.19. DIETA HIPOLIPÍDICA E HIPOPROTÉICA:

a) Dietas com restrição de nutrientes poderão ser necessárias, principalmente as destinadas a hepatopatas (hipogordurosas) e nefropatas (hipoprotéicas). 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 vinagre com limão, etc.) os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações do serviço de nutrição da CONTRATANTE.

4.14.20. DIETA LACTENTE:

Alimentação constituída basicamente por preparações láteas, totalizando um somatório de 07 (sete) refeições nas 24 (vinte e quatro) horas, sendo divididas em:

a) **Dieta lactente 1** – Fórmula infantil para 1º semestre de vida.

b) **Dieta lactente 2** – Fórmula infantil para 2º semestre de vida.

c) **Dieta lactente 3** – Fórmula infantil a base de proteína isolada de soja.

d) **Dieta lactente 4** – Fórmula infantil isenta de lactose.

e) **Dieta lactente 5** – Fórmula infantil para lactentes antirefluxo e leite de vaca em pó integral adaptado para lactentes prematuros;

f) **Dieta lactente 6** – Fórmula infantil semielementar, com proteína extensamente hidrolisada e isenta de PVL, lactose e sacarose;

g) Dieta lactente 7 – Fórmula infantil elementar com aminoácidos livres e isenta de PVL, lactose, galactose e sacarose;

Observação: Será oferecido de forma intercalada 03 (três) horários de suplementação hídrica (chá, suco ou água de coco) nas dietas de lactentes (20 a 100 ml), conforme solicitação de CONTRATANTE sem custo adicional.

h) As fórmulas infantis deverão ser distribuídas nas enfermarias, na unidade neonatal ou outro setor afim, acondicionadas nas quantidades prescritas para cada horário, em recipiente (isento da substância BISFENOL A - BPA) padronizado pelo Serviço de Nutrição da Unidade, em tamanho, número e características adequados ao volume transportado e tipo de administração, devidamente identificados, sem custos adicionais. E para fins de cotação de preços, deverá ser considerado o valor **em litro**.

4.14.21. 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 com 03 divisórias, 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, 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°1140, de 30 de outubro de 2023**.

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).
	a) Arroz
	b) feijão

Almoço para funcionários e acompanhantes	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	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
Ceia para funcionários	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.
	a) Panqueca OU cuscuz OU pão de queijo OU torta salgada OU Pão com queijo OU Sanduíche OU lasanha OU caldo de carne com ovos OU sopa OU bolo OU pizza.
	b) Bebidas quentes OU leite puro ou com achocolatado OU Iogurte OU vitaminas de frutas OU suco de frutas natural ou polpa. Este suco não deverá ser servido em temperatura superior a 10 graus.
	c) Margarina light com e sem sal

4.15 DOS CARDÁPIOS E REFEIÇÕES:

4.15.1. 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) Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo;

f) Preparar, em casos especiais e de acordo com as recomendações das nutricionistas do Contratante, molhos especiais à base de limão, vinagretes, especiarias, ervas aromáticas, tomate etc., para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas. Estes deverão ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas do Contratante;

g) 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.

h) 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.

i) 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.

j) A Contratada deverá instituir programas/métodos permanentes de verificação da aceitação (pesquisa de satisfação) ao cardápio oferecido aos pacientes, acompanhantes e funcionários pelo menos duas vezes ao ano.

4.16 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)** 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 os alimentos contraindicados ou modificando a forma de preparo.
- f)** 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 rodela, além do arroz. **Para este cardápio, deverá ter sempre outra opção de prato proteico.**
- g)** Nas preparações fígado, suíno, mocotó deverá sempre ter 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.

4.17 DAS ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, GRAMATURAS E FREQUÊNCIAS.

4.17.1. 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	
	Linguíça calabresa – 40 g	
	Bacon – 5 g	
Feijão tropeiro	Feijão verde – 30g	
	Farinha de mandioca – 20g	
	Linguíça 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	
	Purê 50g	
	Legumes cozidos 50g	
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)	

4.17.2. 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.

4.17.3. O cardápio de 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 ou purês	Diário e obrigatório
Frutas	10 vezes por semana
Doce	04 vezes por semana
Suco (natural ou de polpa)	Diário e obrigatório

4.17.4. O cardápio de funcionários deverá obedecer a seguinte frequência (**almoço**):

COMPONENTE DA DIETA	FREQUÊNCIA
Prato básico: arroz e feijão	Diário e obrigatório
Prato principal	Diário e obrigatório
Carne bovina	03 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	03 vezes por semana
Peixes	01 vez por semana
Salada crua	Diário e obrigatório
Guarnições - Legumes ou vegetais cozidos ou - Massas ou - Farofa ou purês	Diário e obrigatório
Frutas	05 vezes por semana
Doce	02 vezes por semana
Suco (natural ou de polpa)	Diário e obrigatório

4.17.5. 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 ou purês	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

4.17.6. 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 lanches (sucos, vitamina de frutas, mingau, achocolatado, etc)	300 ml
Sobremesa (fruta)	150g
Sobremesa (doce)	60g
Chás	200 ml
Bebidas lácteas	200 ml

Garrafa de café	02 litros
-----------------	-----------

4.17.7. Do peso mínimo das porções servidas na ceia de funcionários:

PREPARAÇÕES CEIA DE FUNCIONÁRIOS	QUANTIDADE
Panqueca 200 g	200 g
Cuscuz	160g
Pão de queijo	180 a 200 g
Torta salgada	200g
Pão com queijo	70 a 80 g
Sanduíche Natural	180 a 200 g
Lasanha	200 g
Caldo de ovos	200 ml
Sopa	200 ml
Bolo	120 g
Pizza	200 g
Bebidas, sucos e vitaminas	200 ml

4.18. DOS GÊNEROS UTILIZADOS:

4.18.1. Gêneros alimentícios, complementos dietéticos, produtos de limpeza e outros materiais de consumo, devem ser de marca conceituada, 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.

4.18.2. 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.

4.18.3. 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

4.18.4. 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.

4.18.5. Os frios utilizados nas refeições devem ser de primeira qualidade, de marca consagrada 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.

4.18.6. Os ovos devem ser de tamanho grande, branco ou vermelho.

4.18.7. O leite deverá ser em pó: integral, semidesnatado e desnatado; ou ainda líquido (UHT) e de marca consagrada.

4.18.8. O arroz deverá ser polido, de grãos longos e finos, do tipo I.

4.18.9. 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.

4.18.10. O suco servido para pacientes e funcionários deve ser de frutas ou polpa de frutas, naturais.

4.18.11. A água do refeitório deverá conter cilindros de filtros de entrada que possa abastecer durante todo o atendimento.

4.18.12. 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.

4.18.13. 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.

4.19. DO RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS:

4.19.1. 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 6°C com tolerância até 7°C
- Carnes congeladas	- 18°C com tolerância até - 15°C
- Frios e embutidos industrializados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
- Produtos salgados, curados ou defumados.	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

4.20. DO RECEBIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS:

4.20.1. 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.

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

4.20.3. Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

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

4.21. RECEBIMENTO DE LEITE E DERIVADOS:

4.21.1. 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.

4.21.2. 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 (laticínios etc.)	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

4.22. RECEBIMENTO DE ESTOCÁVEIS:

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

4.22.2. 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.

4.23. RECEBIMENTO DE POLPAS E DEMAIS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS:

4.23.1. 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.

4.23.2. Temperaturas recomendadas para o recebimento de polpas e produtos industrializados:

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

4.24. DO RECEBIMENTO DE DESCARTÁVEIS, PRODUTOS E MATERIAIS DE LIMPEZA:

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

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

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

4.25. DO ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS:

4.25.1. 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:
 - i. Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
 - ii. Os semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
 - iii. 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 4°C 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 4°C) ou sob congelamento (- 18°C), 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.

4.26. DO PRÉ-PREPARO E PREPARO DAS REFEIÇÕES:

4.26.1. 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 10°C ou superior a 65°C;

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 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança; como 65°C por 15 minutos ou 70°C por 2 minutos;

h) Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;

i) Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. 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 4°C), 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 4°C e carne pronta = acima de 65°C;

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 74°C 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 75° 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.

4.27. DA HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS:

4.27.1. 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 (74°C por 02 minutos);
- f) Utilizar água potável;
- g) Os funcionários não devem falar ou 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 sobraem 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 06° C.

4.27.2. 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, 10° C;
- d) Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

4.27.3. 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.

4.28. PORCIONAMENTO:

4.28.1. 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;

4.28.2. 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;

4.28.3. 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.

4.29. ACONDICIONAMENTO PARA DISTRIBUIÇÃO AOS PACIENTES

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

4.29.2. 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.

4.29.3. 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;

4.29.4. 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.

4.29.5. 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.

4.29.6. 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.

4.30. CONDIÇÕES BÁSICAS PARA A DISTRIBUIÇÃO DAS DIETAS GERAIS E ESPECÍFICAS:

4.30.1. 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.

4.30.2. 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;
- 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.

4.30.3. 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;

4.30.4. DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

- a) Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.
- b) Para a distribuição dos alimentos quentes devem-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65° C ou mais por no máximo 12 horas; ou manter as preparações a 60 °C por no máximo 6 horas, ou abaixo de 60° C devem ser consumidas em até 3 horas.
- c) Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 °C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 °C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas.
- d) A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela CONTRATADA.
- e) Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética e cozinha geral, destinada a pacientes e acompanhantes, deverá ser identificada e etiquetada.
- f) 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.
- g) Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados obedecendo aos critérios da legislação vigente.

4.30.5. 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.

4.30.6. 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) Poderão ser servidas refeições em embalagens descartáveis com 03 divisórias, 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, respectivamente.

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

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

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

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

4.30.7. 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) A reposição das garrafas de café deverá ocorrer duas vezes ao dia, sendo uma no início da manhã e outra no início da tarde ou de acordo com a necessidade da Unidade.

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

d) 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.

4.31. DA HIGIENE PESSOAL:

4.31.1. 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 sujeidade).

4.32. DA HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:

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

4.32.2. 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;

4.32.3. O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;

4.32.4. Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;

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

4.32.6. 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;

4.32.7. 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

4.33. DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

4.33.1. 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.

4.33.2. 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.

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

4.33.4. Responsabilizar-se pela manutenção predial (efetuar reparos e adaptações que se façam necessários) das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como, forro, azulejos, paredes, janelas e telas de proteção, vidros de janelas, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas;

4.33.5. 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.

4.33.6. 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.

4.33.7. 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.

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

- 4.33.9.** Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica;
- 4.33.10.** Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário;
- 4.33.11.** Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados a prestação de serviço, realizando reparos imediatos;
- 4.33.12.** 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 graus
DISTRIBUIÇÃO	Pratos térmicos com refil descartável para refeições e sopas ou dietas liquidificadas de pacientes
	Caixas isotérmicas, tipo "hot-box" ou "iso-box".

4.33.13. As garrafas térmicas para café e jarras em inox (2 litros) devem ser fornecidas pela CONTRATADA.

4.33.14. As especificações, dimensionamentos e quantitativos deverão estar de acordo com a estrutura física e necessidade de cada UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição).

4.34. DA HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

4.34.1. 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 70°.

4.34.2. 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.

4.34.3. Utilizar pano de limpeza antimicrobiano descartável tipo "cross hatch" para a secagem de superfícies, que deverá ser desprezado após sua utilização.

4.34.4. Utilizar, para pisos e paredes, panos de algodão, que deverão ser higienizados após cada uso e sanitizados com solução de hipoclorito de sódio.

4.34.5. Os panos de copa, cozinha, esfregões usados no Hospital devem ser higienizados fora da Cozinha.

4.34.6. 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.

4.34.7. É de responsabilidade da CONTRATADA o armazenamento inicial e o recolhimento do lixo e dos restos e sobras de alimentos, sempre que necessário.

4.34.8. 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.

4.34.9. Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser higienizados diariamente.

4.34.10. As panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidades.

4.34.11. 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.

4.34.12. A substituição de produtos já aprovados deverá ser feita em concordância com a CONTRATANTE.

4.34.13. Os materiais de limpeza (rodos, mops, vassouras, baldes, panos, etc.) devem ser destinados e específicos para cada área evitando o uso indiscriminado e conseqüentemente evitar contaminação cruzada.

4.34.14. 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 70° 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 70° 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
--------------------------------------	---------	---

4.35. DA HIGIENE DAS EMBALAGENS:

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

4.36. DO CONTROLE BACTERIOLÓGICO DAS REFEIÇÕES:

4.36.1. 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).

4.36.2. Deverão ser coletadas diariamente pela Contratada amostras de todas as refeições distribuídas no hospital, 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.

4.36.3. 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.

4.36.4. 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.

4.37. DO PESSOAL:

4.37.1. 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 termo, supervisionado por um Nutricionista, Responsável Técnico perante o CRN.

4.37.2. 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.

4.37.3. 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.

4.37.4. 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, previdenciária e ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros eventos de natureza profissional e/ou ocupacional.

4.37.5. 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.

4.37.6. 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.

4.37.7. 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.

4.37.8. 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).

4.37.9. 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.

4.37.10. 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.

4.37.11. 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.

4.38. DO QUADRO DE FUNCIONÁRIOS MANTIDOS NO HOSPITAL:

4.38.1. 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 PREVISÃO INICIAL DO QUADRO DE FUNCIONÁRIOS)**.

b) TÉCNICOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA inscritos no CRN, para as atividades de apoio técnico e logístico aos nutricionistas da CONTRATADA.

c) 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.

4.38.2. 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.

4.38.3. 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.

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

4.39. DA ATRIBUIÇÃO DOS NUTRICIONISTAS DA CONTRATADA:

4.39.1. Cabe ao NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO:

- a) Responsabilizar-se tecnicamente pelas atividades de Alimentação e Nutrição desenvolvidas pela empresa CONTRATADA no Hospital ou na UPR (Unidade Produtora de Refeições de responsabilidade da Contratada).
- 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.

4.39.2. 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.

4.40. DOS HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

4.40.1. Dos horários de distribuição das refeições:

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	-
Ceia	21:00	-	21:00

- 4.40.2.** Os horários poderão ser ajustados mediante a necessidade da CONTRATANTE;
- 4.40.3.** Dietas especiais (Ex: para DM) poderão ser solicitadas pela CONTRATANTE quando necessário.
- 4.40.4.** A programação de distribuição do café em garrafas será determinada pela CONTRATANTE.

5. DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 5.1.** A CONTRATANTE nomeará formalmente fiscal (is) para acompanhar a execução do contrato, nos termos do Regulamento Interno da EMSERH.
- 5.2.** 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.
- 5.3.** 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.
- 5.4.** 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.
- 5.5.** 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.
- 5.6.** 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.
- 5.7.** 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.
- 5.8.** 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.
- 5.9.** 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:
- 5.9.1.** 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;

- 5.9.2.** Solicitar às nutricionistas responsáveis pela CONTRATADA o reparo/correção de eventual imperfeição na execução dos serviços;
- 5.9.3.** Examinar as Carteiras Profissionais dos prestadores de serviços, para comprovar o registro de função profissional;
- 5.9.4.** 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;
- 5.9.5.** 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.
- 5.10.** 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.**
- 5.11.** O controle será efetuado diariamente e conferido semanalmente entre a Unidade de Alimentação e Nutrição da CONTRATANTE e a CONTRATADA.
- 5.12.** Caberá ainda à CONTRATANTE efetuar a avaliação da qualidade dos serviços, utilizando-se inclusive de notações de Níveis de Serviços.
- 5.13.** 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.
- 5.14.** Os fiscais do contrato deverão ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.
- 5.15.** A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos no Termo de Referência.
- 5.16.** 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.
- 5.17.** 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.
- 5.18.** Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da Contratante sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas, em casos de não correção ou execução do serviço em desacordo com o estabelecido no presente Contrato, causando assim transtornos e prejuízos a Unidade, **poderá ocorrer a suspensão temporária total ou parcial do serviço contratado.**
- 5.19. FISCALIZAÇÃO PELO NÍVEL DO SERVIÇO:**
- 5.19.1.** Todas as ocorrências serão registradas pela CONTRATANTE, que notificará a Contratada, atribuindo pontos para as ocorrências segundo a tabela abaixo:

OCORRENCIAS	PONTOS
-------------	--------

Uso, manuseio e conservação inadequados das instalações, equipamentos, móveis por ocorrência	01
Uniformização inadequada (falta de algum item, uniforme sujo ou uso de adornos) por ocorrência e por funcionário;	01
Mudança de cardápio, sem prévia autorização do Contratante, por ocorrência;	01
Suspender ou interromper, em sua totalidade, os serviços contratuais, salvo de força maior ou caso fortuito, por ocorrência;	05
Utilizar as dependências da Contratante para fins diversos do objeto do contrato, por dia;	01
Não atendimento do telefone fornecido pela Contratada para os contatos e registro das ocorrências;	01
Cobrança por serviços não prestados	02
Atraso na prestação de informações e esclarecimentos solicitados pela Contratante, para cada 24h de atraso;	01
Emprego de gêneros de qualidade inferior à estabelecida neste termo de referencia;	02
Não distribuição de algum componente do cardápio mesmo que parcialmente, por ocorrência;	02
Não obediência à quantidade (volume e gramatura) prevista para os diversos tipos de preparações e componentes dos cardápios, por ocorrência;	02
Dieta distribuída diferente da prescrição dietética;	02
Ausência ou inadequação de limpeza ou desinfecção nas instalações, equipamentos e utensílios;	02
Deixar de fornecer ou falta do uso de EPI's pelos funcionários da Contratada;	02
Falta de materiais, máquinas e equipamentos previstos em rotina;	01
Refeições mal acondicionadas na distribuição;	01
Emprego de gêneros com validade vencida ou deteriorados;	02
Atrasos ou interrupções no atendimento em relação aos horários estipulados, por ocorrência;	01
Recusar-se a executar serviço determinado pela equipe da fiscalização, sem motivo justificado, por ocorrência;	02
Não atendimento a qualquer outra obrigação expressa neste documento não especificada nesta tabela, por ocorrência	02

5.19.2. A cada mês será apurado o somatório da pontuação decorrente dos registros de ocorrências até o presente momento. Essa soma servirá como base para que o **Contratante** aplique a glosa mensal, de modo que, atingindo o quantum necessário à configuração de uma glosa, esta será aplicada em cima da fatura mensal;

PONTUAÇÃO ACUMULADA	SANÇÃO
Até 07 pontos	Advertência, caso não tenha sido aplicado anteriormente durante a vigência do Contrato

7,1 a 11	Glosa correspondente a 1% do valor da fatura mensal
11,1 a 15	Glosa correspondente a 2% do valor da fatura mensal
15,1 a 19	Glosa correspondente a 3% do valor da fatura mensal
19,1 a 23	Glosa correspondente a 4% do valor da fatura mensal
23,1 a 27	Glosa correspondente a 6% do valor da fatura mensal
27,1 a 31	Glosa correspondente a 8% do valor da fatura mensal
Acima de 31	Glosa correspondente a 8% acrescido de 1% a cada ponto extra, do valor da fatura mensal

5.19.3. A sanção de advertência será aplicada somente uma vez;

5.19.4. A cada aplicação de penalidade, os valores do somatório serão zerados, de forma a não haver duplicidade na aplicação de sanção;

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

6.2. 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;

6.3. Assumir, com exclusividade, todos os encargos, impostos e taxas que forem devidos em decorrência do objeto deste termo, 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;

6.4. 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;

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

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

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

6.8. 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.

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

6.10. 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;

6.11. 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;

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

6.13. 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;

6.14. 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;

6.15. 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;

6.16. 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;

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

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

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

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

6.21. 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.

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

6.23. 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.);

6.24. Fornecer atendimento **24 (VINTE E QUATRO) HORAS POR DIA, 07 (SETE) DIAS POR SEMANA**, através de chamada telefônica para representante da CONTRATADA;

6.25. Comunicar a CONTRATANTE, por escrito, com antecedência mínima de **05 (CINCO) DIAS ÚTEIS**, qualquer alteração do número telefônico do item anterior.

6.26. A CONTRATADA assumirá integral responsabilidade por danos causados a CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes da execução deste contrato, inclusive acidentes, mortes, perdas e destruições parciais ou totais, isentando a Contratante de todas as reclamações que possam surgir.

6.27. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, e quaisquer outros custos diretos e indiretos que incidam ou venham incidir sobre os serviços realizados; cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Administração.

6.28. Responder por erro de qualquer natureza relativo aos serviços prestados seja na esfera administrativa, civil ou penal.

6.29. DEMAIS REGRAS GERAIS:

6.26.1 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;

6.26.2 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;

6.26.3 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.

6.26.4 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.

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

6.26.6 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 do Hospital, sem ônus adicional a contratante. À contratante permanecerá o direito de diligência às dependências utilizadas para esse fim.

6.26.7 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.

6.26.8 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);

6.26.9 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**;

6.26.10 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;

6.26.11 Os veículos eventualmente envolvidos na execução dos serviços deverão ser de responsabilidade da **Contratada e deverá ser apresentado sempre que solicitado o ALVARÁ DO VEÍCULO;**

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

6.26.13 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;

6.26.14 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;

6.26.15 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;**

6.26.16 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;

6.26.17 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;

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

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

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

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

6.26.22 Responder por todas e quaisquer obrigações relativas a direitos de marcas e patentes, ficando esclarecido que o Contratante não aceitará qualquer imputação nesse sentido;

6.26.23 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 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, que dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da administração pública federal;

6.26.24 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.

6.26.25 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;

6.26.26 Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato designados pela Contratante;

6.26.27 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;

6.26.28 Adotar alternativas de solução às contingências, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, reforma, desinsetização da cozinha e outros, assegurando a prestação do serviço de forma adequada;

6.26.29 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;

6.26.30 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;

6.26.31 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;

6.26.32 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;

6.26.33 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;

6.26.34 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;

6.26.35 Re-executar serviços sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;

6.26.36 Produzir outras dietas especiais seguindo o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante.

6.26.37 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.

6.26.38 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;

6.26.39 Entregar os equipamentos e utensílios sucateados de propriedade da Contratante, que forem inutilizados por quebra ou extravio para que seja providenciada a baixa patrimonial;

6.26.40 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;

6.26.41 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;

6.26.42 Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante;

6.26.43 Garantir conduta adequada na utilização dos materiais, utensílios, equipamentos e ferramentas, objetivando a correta execução dos serviços.

6.26.44 Identificar todos os equipamentos, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Contratante;

6.26.45 Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica;

6.26.46 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;

6.26.47 Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário;

6.26.48 Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados a prestação de serviço, realizando reparos imediatos;

6.30. DAS OBRIGAÇÕES RELATIVAS À EQUIPE DE TRABALHO:

6.27.1 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;

6.27.2 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;
- m) Segurança alimentar;
- n) Técnicas de preparo e conservação de alimentos e;
- o) Educação ambiental.

6.27.3 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;

6.27.4 Os supervisores (Nutricionistas) da Contratada terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao Fiscal do Contrato;

6.27.5 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;

6.27.6 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;

6.27.7 Manter sediado junto à Contratante durante os turnos de trabalho, elementos capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos;

6.27.8 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;

6.27.9 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;

6.27.10 Fornecer a alimentação dos seus funcionários, prepostos ou prestadores de serviços, sem custos para a Contratante;

6.27.11 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;

6.27.12 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;

6.27.13 Não repassar os custos de qualquer um dos itens de uniforme e equipamentos a seus funcionários;

6.27.14 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;

6.27.15 Exercer controle no que se refere à assiduidade e a pontualidade de seus funcionários;

6.27.16 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;

6.27.17 Atender de imediato as solicitações da Contratante quanto às substituições de funcionários não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços;

6.27.18 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;

6.27.19 Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus funcionários acidentados ou com mal súbito;

6.27.20 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;

6.27.21 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;

6.27.22 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;

6.27.23 Preservar e manter a contratante à margem de todas as reivindicações, queixas e representações de quaisquer naturezas, referente aos serviços;

6.27.24 Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional.

6.27.25 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.

6.31. DA HIGIENIZAÇÃO

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

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

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

6.29.1 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.

6.29.2 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.

6.29.3 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;

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

6.29.5 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;

6.29.6 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.

6.29.7 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;

6.29.8 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.

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

6.29.10 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.

6.29.11 Manter controle de qualidade para materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados.

6.29.12 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.

6.29.13 Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo, conforme legislação vigente;

6.29.14 Garantir a alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas;

6.29.15 Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

6.30. DO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES:

6.30.1 Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições.

6.30.2 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.

6.30.3 Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes próprios para alimentos tampados;

6.30.4 Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;

6.30.5 Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;

6.30.6 Manter alimentos e/ou preparações prontos e utensílios sempre cobertos com tampas;

6.30.7 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.

6.30.8 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;

6.30.9 Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo Contratante;

6.30.10 Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais/clientes, excluí-las dos cardápios futuros;

6.30.11 Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;

6.30.12 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;

6.30.13 Transportar as refeições dos pacientes, de acordo com as normas sanitárias vigentes.

6.30.14 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;

6.30.15 Executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento das refeições fornecidos a pacientes, funcionários e acompanhantes.

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

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

6.30.18 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;

6.30.19 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.

6.30.20 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.

6.30.21 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.

6.30.22 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.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. Acompanhar a execução do contrato;

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

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

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

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

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

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

8. DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO/QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.1. 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 serviços referentes a **Nutrição e Alimentação Hospitalar, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, na forma estabelecida na Resolução Nº 510/2012 do Conselho Federal de Nutrição**. Justifica-se o atestado de capacidade técnica, devido ao objeto desse 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.

8.2. 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.

8.3. 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.

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

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

8.6. DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA do Termo de Referência;

8.7. 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.

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

9. DA VISTORIA

9.1. 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.

9.2. 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**.

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

9.4. A Licitante que optar pela vistoria deverá agendá-la em dias úteis, das 09h às 12h e das 15h às 16h, 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.

10. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS

10.1. 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, **devendo conter os dados (nome completo, RG e CPF) da pessoa responsável pela assinatura do contrato.**

10.2. A apresentação da proposta implicará plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste Termo.

10.3. A empresa deverá considerar no valor total de sua proposta comercial todas as despesas diretas e indiretas para a entrega dos medicamentos.

10.4. As propostas deverão ser apresentadas discriminando os valores unitários e totais, sendo consideradas válidas as que forem apresentadas com valores até duas casas decimais. Para tanto, a empresa licitante deverá considerar a quantidade estimada, conforme estimativa neste Termo.

10.5. Possíveis indefinições, omissões, falhas ou incorreções das especificações contidas na planilha de custos e formação de preços não poderão, em nenhuma hipótese, constituir pretexto para a contratada alterar a composição de seus preços unitários.

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

11.1. A Contratada **não poderá subcontratar** o objeto deste Termo de Referência, considerando a indivisibilidade do objeto, tornando-se inviável ter mais de um fornecedor para o serviço, considerando-se também, questões como horário de entrega, cardápios, manipulação e produção dos itens, que deve seguir uma padronização, bem como, levando em consideração a complexidade do objeto.

12. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

13. DO PAGAMENTO

13.1. Os pagamentos se darão de forma parcelada, de acordo com a efetiva demanda requisitada pela EMSERH, sendo realizados em até 30 (trinta) dias úteis após a apresentação da nota fiscal ou fatura (devidamente atestada pelo fiscal do contrato) e demais documentos previstos neste contrato e nos atos normativos aplicáveis à contratação, conforme estabelecido no Termo de Referência.

13.2. A correta apresentação da nota fiscal ou fatura para pagamento, acompanhada de todos os documentos previstos neste contrato e no (s) ato (s) administrativo (s) correspondente (s) é uma obrigação da Contratada.

13.3. A emissão da nota fiscal obedecerá às normas fiscais, conforme legislação vigente aplicável ao objeto do contrato e só será apresentada para pagamento após o recebimento definitivo do (s) produto (s) pelo fiscal do contrato.

13.4. A nota fiscal ou fatura deverá ser protocolada junto à EMSERH, devendo corresponder ao(s) produto(s) fornecido(s) e certificado(s) pelo fiscal do contrato.

13.5. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto”, pelo fiscal do contrato, na nota fiscal ou fatura apresentada pela Contratada, observadas todas as normas contratuais e administrativas vigentes no âmbito da EMSERH.

13.6. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou dos documentos pertinentes ao pagamento, ou qualquer circunstância que impeça a liquidação da despesa, desde que o fato se dê por culpa da Contratada, o prazo para pagamento será prorrogado, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

13.7. O pagamento estará condicionado à inexistência de pendências da Contratada no Cadastro Estadual de Inadimplentes do Estado do Maranhão – CEI, nos termos da Lei Estadual nº 6.690, de 11 de julho de 1996.

13.8. O pagamento será feito por meio de depósito em conta corrente da Contratada, em instituição bancária por ela indicada, observadas as condições propostas e aceitas pela EMSERH.

13.9. Antes de cada pagamento à Contratada será realizada consulta à sua regularidade fiscal e trabalhista, para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no Termo de Referência. A consulta observará ao disposto na Portaria nº 371/2023 – GAB/EMSERH, publicada no Diário Oficial do Estado no dia 14/06/2023 (ou no ato normativo que vier a substituí-la), em seu caderno executivo.

14. DO PRAZO INÍCIO DO SERVIÇO

14.1. O serviço terá sua gênese em até 30 (trinta dias) dias mediante a Ordem de Serviço emitida pela Contratante.

15. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

15.1. O prazo de execução dos serviços será **de 12 (doze) meses, a partir da data da assinatura do contrato.**

16. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1. 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.

16.2. 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 previsão 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, 23 de maio de 2024.

Elaborador:

Sandra Renata Ferro
Consultora de Compras/EMSERH
Matrícula nº 4246

De Acordo:

Vanessa Siqueira Aguiar dos Santos
Coordenadora de Compras/EMSERH
Matrícula nº 9433

ANEXO A – ESPECIFICAÇÃO E QUANTITATIVOS DE REFEIÇÕES

LOTE ÚNICO

Clientela: Pacientes: DIETA LIVRE/NORMAL/BRANDA			Clientela: Pacientes: DIETA PASTOSA E LIQUIDA PASTOSA		
TIPO DE REFEIÇÃO	Quant. Refeições Mensais	Quant. Refeições Anuais	TIPO DE REFEIÇÃO	Quant. Refeições Mensais	Quant. Refeições Anuais
Desjejum	190	2280	Desjejum	9	108
Colação	150	1800	Colação	10	120
Almoço	180	2160	Almoço	10	120
Lanche	160	1920	Lanche	10	120
Jantar	170	2040	Jantar	11	132
Ceia	170	2040	Ceia	14	168
TOTAL	1.020	12.240	TOTAL	64	768

Clientela: Pacientes: DIETA LIQUIDA/ LIQUIDA RESTRITA/LIQUIDA DE PROVA OU SEM RESÍDUO			Clientela: Funcionários e Acompanhantes		
TIPO DE REFEIÇÃO	Quant. Refeições Mensais	Quant. Refeições Anuais	TIPO DE REFEIÇÃO	Quant. Refeições Mensais	Quant. Refeições Anuais
Desjejum	4	48	Desjejum	610	7.320
Colação	4	48	Almoço	880	10.560
Almoço	5	60	Jantar / Ceia	610	7.320
Lanche	4	48	TOTAL	2.100	25.200
Jantar	4	48	Garrafa de Café	250	3.000
Ceia	4	48	TOTAL	2.350	28.200
TOTAL	25	300			

QUANTIDADE ESTIMADA DE FÓRMULAS LÁCTEAS			
HOSPITAL DE PAULINO NEVES			
DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. MENSAL ESTIMADA EM LITROS	QUANT. ANUAL ESTIMADA EM LITROS
Fórmula infantil para 1º semestre de vida	LITRO	2	24
Fórmula infantil para 2º semestre de vida	LITRO	1	12
Fórmula infantil a base de proteína isolada de soja	LITRO	1	12
Fórmula infantil isenta de lactose	LITRO	1	12
Fórmula infantil para lactentes antirefluxo e leite de vaca em pó integral adaptado para lactentes prematuros	LITRO	1	12
Fórmula infantil semielementar, com proteína extensamente hidrolisada e isenta de PVL, lactose e sacarose	LITRO	1	12
Fórmula infantil elementar com aminoácidos livres e isenta de PVL, lactose, galactose e sacarose	LITRO	1	12

ANEXO B – DIVISÃO DAS UNIDADES DE SAÚDE

LOTE ÚNICO		
	Unidade	Endereço
1	Hospital Regional de Paulino Neves	MA – 315, s/n, Paulino Neves – MA, 65.585-000

ANEXO C – DEMONSTRATIVO DA PREVISÃO INICIAL DO QUADRO DE FUNCIONÁRIOS

UNIDADE DE SAÚDE: HOSPITAL REGIONAL DE PAULINO NEVES		
Cargo	Quantidade diária	Quantitativo total
Nutricionista	01	01
Cozinheiro	01 (SD)	02 (SD)
Copeiro	01 (SD)	02(SD)
Auxiliar de Serviços Gerais	01 Diarista	01 Diarista
Total	04	06

LICITAÇÃO ELETRÔNICA N.º 072/2024 – CL/EMSERH

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2024.110215.03926 - EMSERH

ANEXO I – D

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA/VISTORIA

Ao
Agente de Licitação da EMSERH

LICITAÇÃO ELETRÔNICA Nº 072/2024 – CL/EMSERH
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2024.110215.03926 – EMSERH

A empresa (**razão social**), inscrita no CNPJ n.º (**informar CNPJ**), sediada a _____, por intermédio de seu representante legal, infra assinado e para fins de realização da **Licitação Eletrônica n.º 072/2024 – CL/EMSERH**, declara, expressamente que visitou as áreas do _____, em especial aquelas destinadas à _____, a fim de inspecionar as instalações e realizar vistoria técnica das áreas físicas, equipamentos e outros bens móveis disponibilizados pela EMSERH para a consecução do contrato de serviços contínuos de _____, 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.

Local e data.

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

LICITAÇÃO ELETRÔNICA N.º 072/2024 – CL/EMSERH
PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 2024.110215.03926 - EMSERH

ANEXO I – E

MODELO DE DECLARAÇÃO DISPENSA DE VISITA/VISTORIA

Ao
Agente de Licitação da EMSERH

LICITAÇÃO ELETRÔNICA N.º 072/2024 – CL/EMSERH
PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 2024.110215.03926 – EMSERH

A empresa (**razão social**), inscrita no CNPJ n.º (**informar CNPJ**), sediada a (informar endereço completo da empresa), por intermédio de seu representante legal, infra assinado e para fins de realização da **Licitação Eletrônica n.º 072/2024 – CL/EMSERH**, 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 essa 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 Administrativo n.º 2024.110215.03926 – EMSERH**.

Local e data.

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

LICITAÇÃO ELETRÔNICA Nº 072/2024 – CL/EMSERH
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2024.110215.03926 – EMSERH

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Ao
Agente de Licitação da EMSERH

LICITAÇÃO ELETRÔNICA N.º 072/2024 – CL/EMSERH
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2024.110215.03926 – 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 e acompanhantes legalmente instituídos, além de refeições para funcionários autorizados, 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 de Saúde **HOSPITAL REGIONAL DE PAULINO NEVES**, 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(s) serviço(s) do objeto desta licitação, conforme demonstrativo abaixo:

LOTE ÚNICO					
HOSPITAL REGIONAL DE PAULINO NEVES					
CLIENTELA: PACIENTES DIETA LIVRE/NORMAL/BRANDA			VLR UNIT. (R\$)	VLR MENSAL (R\$)	VLR TOTAL (R\$)
TIPO DE REFEIÇÃO	Quant. Refeições Mensais	Quant. Refeições Anuais			
Desjejum	190	2280	R\$ 8,88	R\$ 1.687,20	R\$ 20.246,40

Colação	150	1800	R\$ 9,80	R\$ 1.470,00	R\$ 17.640,00
Almoço	180	2160	R\$ 16,00	R\$ 2.880,00	R\$ 34.560,00
Lanche	160	1920	R\$ 9,50	R\$ 1.520,00	R\$ 18.240,00
Jantar	170	2040	R\$ 15,39	R\$ 2.616,30	R\$ 31.395,60
Ceia	170	2040	R\$ 9,55	R\$ 1.623,50	R\$ 19.482,00
SOMATÓRIO	1020	12.240	TOTAL	R\$ 11.797,00	R\$ 141.564,00

CLIENTELA: PACIENTES DIETA PASTOSA E LIQUIDA PASTOSA			VLR UNIT. (R\$)	VLR MENSAL (R\$)	VLR TOTAL (R\$)
TIPO DE REFEIÇÃO	Quant. Refeições Mensais	Quant. Refeições Anuais			
Desjejum	9	108	R\$ 8,88	R\$ 79,92	R\$ 959,04
Colação	10	120	R\$ 9,80	R\$ 98,00	R\$ 1.176,00
Almoço	10	120	R\$ 16,00	R\$ 160,00	R\$ 1.920,00
Lanche	10	120	R\$ 9,50	R\$ 95,00	R\$ 1.140,00
Jantar	11	132	R\$ 15,39	R\$ 169,29	R\$ 2.031,48
Ceia	14	168	R\$ 9,55	R\$ 133,70	R\$ 1.604,40
SOMATÓRIO	64	768	TOTAL	R\$ 735,91	R\$ 8.830,92

CLIENTELA: PACIENTES: DIETA LIQUIDA/ LIQUIDA RESTRITA/LIQUIDA DE PROVA OU SEM RESÍDUO			VLR UNIT. (R\$)	VLR MENSAL (R\$)	VLR TOTAL (R\$)
TIPO DE REFEIÇÃO	Quant. Refeições Mensais	Quant. Refeições Anuais			
Desjejum	4	48	R\$ 8,88	R\$ 35,52	R\$ 426,24
Colação	4	48	R\$ 9,80	R\$ 39,20	R\$ 470,40
Almoço	5	60	R\$ 14,66	R\$ 73,30	R\$ 879,60
Lanche	4	48	R\$ 9,50	R\$ 38,00	R\$ 456,00
Jantar	4	48	R\$ 15,39	R\$ 61,56	R\$ 738,72
Ceia	4	48	R\$ 9,55	R\$ 38,20	R\$ 458,40
SOMATÓRIO	25	300	TOTAL	R\$ 285,78	R\$ 3.429,36

CLIENTELA: FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES			VLR UNIT. (R\$)	VLR MENSAL (R\$)	VLR TOTAL (R\$)
TIPO DE REFEIÇÃO	Quant. Refeições Mensais	Quant. Refeições Anuais			
Desjejum	610	7.320	R\$ 8,88	R\$ 5.416,80	R\$ 65.001,60
Almoço	880	10.560	R\$ 16,00	R\$ 14.080,00	R\$ 168.960,00
Jantar/Ceia	610	7.320	R\$ 15,39	R\$ 9.387,90	R\$ 112.654,80
Garrafa de Café	250	3.000	R\$ 6,00	R\$ 1.500,00	R\$ 18.000,00

SOMATÓRIO	2350	28.200	TOTAL	R\$ 30.384,70	R\$ 364.616,40
				TOTAL	R\$ 518.440,68

FÓRMULA LÁCTEAS					
DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MÉDIDA	QUANT.MENSAL	QUANT. ANUAL	VLR UNIT (R\$)	VLR TOTAL (R\$)
Fórmula infantil para 1º semestre de vida;	LITRO	2	24	R\$14,00	R\$ 336,00
Fórmula infantil para 2º semestre de vida;	LITRO	1	12	R\$14,00	R\$ 168,00
Fórmula infantil a base de proteína isolada de soja;	LITRO	1	12	R\$17,00	R\$ 204,00
Fórmula infantil isenta de lactose	LITRO	1	12	R\$17,00	R\$ 204,00
Fórmula infantil para lactentes antirefluxo e leite de vaca em pó integral adaptado para lactentes prematuros;	LITRO	1	12	R\$11,85	R\$ 142,20
Fórmula infantil semielementar, com proteína extensamente hidrolisada e isenta de PVL, lactose e sacarose;	LITRO	1	12	R\$9,80	R\$ 117,60
Fórmula infantil elementar com aminoácidos livres e isenta de PVL, lactose, galactose e sacarose	LITRO	1	12	R\$7,57	R\$ 90,84
				TOTAL	R\$ 1.262,64

VALOR GLOBAL ESPECIFICAÇÃO E QUANTITATIVO + FÓRMULAS LÁCTEAS	R\$ 519.703,32
---	-----------------------

Prazo de Validade da Proposta: não inferior a 120 (cento e vinte) dias, a contar da data da abertura do certame.

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

Dados Bancários: Banco XXXXXXXX, Agência nº 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 072/2024 – CL/EMSERH

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2024.110215.03926 - EMSERH

ANEXO III

DECLARAÇÃO CONJUNTA

Ao
Agente de Licitação da EMSERH

Ref.: **LICITAÇÃO ELETRÔNICA Nº 072/2024 – CL/EMSERH**

Processo Administrativo nº2024.110215.03926 – 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, §2º, 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. 7º 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 (dezesesseis) 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 nº 10.403/2015;
 - Cooperativa (COOP), somente as de consumo, em conformidade com o art. 3º, § 4º, inciso VI da Lei Complementar nº 123/2006;
 - Normal.
- Declarar que a licitante (Pessoa Jurídica) possui como Sócio(s) Majoritário(s) o(s) Sr(s). _____, inscrito sob o CPF nº _____.
- Declaramos ter ciência, que a prestação de declaração falsa ou indevida neste certame ensejará a desclassificação / inabilitação da licitante.
- Declaramos, ainda, estar ciente das SANÇÕES que 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 072/2024 – CL/EMSERH

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 2024.110215.03926 - EMSERH

ANEXO IV

MINUTA DE CONTRATO

**CONTRATO N.º [_____] /2024- GGCONT/EMSERH
PROCESSO N.º 202411021503926- EMSERH**

**TERMO DE 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, o **Sr. MARCELLO APOLONIO DUAILIBE BARROS**, brasileiro, matrícula nº 11.748, inscrito no CPF sob nº 976.615.203-97 e portador da Cédula de Identidade nº 156623620004 (GEJUSC-MA) e pela Diretora Administrativa, a **Sra. LETÍCIA HELENA DO VALE FAÇANHA**, brasileira, matrícula nº 7313, inscrita no CPF sob nº 026.470.503-33 e portadora da Cédula de Identidade nº 120015299-6 (SSP/MA), ambos residentes e domiciliados nesta Capital.

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

Os **CONTRATANTES**, em consonância com a Lei nº 13.303/2016 e com o Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EMSERH, tendo em vista o constante do Processo Sei! 2024.110215.00949, têm entre si justo e avençado o presente contrato, decorrente da modalidade de Licitação Eletrônica - nº [_____/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO DO CONTRATO

- 1.1.** O presente contrato tem por objeto a **prestação de serviços** contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de dietas gerais e específicas destinadas à pacientes e acompanhantes legalmente instituídos, além de refeições para funcionários autorizados, 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 de Saúde **HOSPITAL REGIONAL DE PAULINO NEVES**, nas condições estabelecidas no Edital e no Termo de Referência.
- 1.2.** Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição: o Termo de Referência; o Edital da Licitação; a proposta da contratada e eventuais anexos desses documentos.
- 1.3.** As especificações do(s) objeto(s) da presente contratação são aquelas previstas no Termo de Referência e na proposta apresentada pela Contratada, que se encontra em anexo a este contrato.
- 1.4.** A Contratada deverá observar todas as características, quantitativo, atualizações e padrões de qualidade do objeto do contrato, sob pena de rescisão contratual e aplicação das penalidades previstas neste instrumento contratual e na legislação pertinente.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA, DA EXECUÇÃO E DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

- 2.1. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, contados a partir da data da sua assinatura.**
- 2.1.1** O contrato poderá prorrogado, na forma do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EMSERH (RILC/EMSERH), desde que haja interesse das partes e que a medida seja autorizada formalmente pela autoridade competente.
- 2.2.** O início da execução do contrato dar-se-á a partir da emissão da primeira ordem de serviço, limitando-se ao prazo de vigência contratual.
- 2.3.** O prazo para execução dos serviços objeto do contrato é de até 30 (trinta) dias, contados da data de emissão de cada Ordem de Serviço, conforme a necessidade e à critério da Contratante.
- 2.4.** A prorrogação do prazo previsto no subitem anterior somente será possível por acordo entre as partes, desde que devidamente motivada e formalmente aceita e registrada pelo Fiscal do Contrato.
- 2.5.** O fim do prazo de vigência do contrato não encerra a garantia do(s) serviço(s).
- 2.6.** A Contratada deverá executar o objeto no(s) seguinte(s) endereço(s) e horários, mediante prévio agendamento com o fiscal do contrato (quando for o caso):

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, decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA QUARTA – DA DISPONIBILIDADE FINANCEIRA

4.1 As despesas decorrentes do presente Contrato correrão por conta da seguinte disponibilidade financeira:

Unidade orçamentaria: _____;

Unidade: _____;

Despesa: _____.

CLÁUSULA QUINTA – DAS ESPECIFICAÇÕES DO SERVIÇO

5.1 O objeto da presente prestação de serviços engloba serviços técnicos operacionais, disponibilização de equipamentos, nas áreas de produção normal e dietoterápica, para pacientes, acompanhantes legalmente instituídos e funcionários, 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) e ainda fórmulas lácteas.

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. O objeto da seguinte prestação de serviços contempla o atendimento a Unidade: HOSPITAL DE REGIONAL DE PAULINO NEVES. Frisamos que toda a operacionalização e desenvolvimento das atividades para a produção das refeições será realizada nas dependências da UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição) do Hospital Regional de Paulino Neves.

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

5.5. 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.

5.6. 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 todos os materiais e equipamentos, de acordo com a necessidade para o cumprimento dos serviços.

5.7. A Listagem de equipamentos e utensílios previstos para fornecimento pela CONTRATADA encontra-se no item 4.33 do presente Termo de Referência.

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

5.8.1. A utilização das dependências do CONTRATANTE, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída, conforme **ANEXO A**;

5.8.2. Nos casos em que a Unidade de Saúde não possuir UAN, ficará sob inteira responsabilidade da CONTRATADA a estruturação de uma cozinha externa.

5.8.3. Em caso de problemas que impliquem a 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 do Hospital, sem ônus adicional a Contratante.

5.8.4. 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.

5.8.5. A distribuição, no Refeitório da CONTRATANTE, das refeições destinadas aos funcionários do Hospital, residentes e acompanhantes de pacientes, legalmente instituídos, será 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.

5.8.6. 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 PREVISÃO INICIAL DO QUADRO DE FUNCIONÁRIOS POR UNIDADE PRODUTORA)**.

CLÁUSULA SEXTA – DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS E QUANTIDADES ESTIMADAS

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

6.1.1. Programação das atividades de nutrição e alimentação;

6.1.2. Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;

6.1.3. Fornecimento de equipamentos e utensílios mediante as necessidades e/ou em caráter complementar, quando for o caso;

6.1.4. Fornecimento de gás liquefeito de petróleo - GLP;

6.1.5. Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;

6.1.6. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

6.1.7. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

6.1.8. Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;

6.1.9. Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;

6.1.10. Coleta de amostras da alimentação preparada, em embalagem determinada pela legislação, por 72 horas após o preparo, de acordo com a legislação vigente;

- 6.1.11.** Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;
- 6.1.12.** Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;
- 6.1.13.** Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.
- 6.1.14.** Adaptações e adequações prediais, que se fizerem necessárias, nas dependências e instalações do Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante, mediante anuência prévia da contratante, para as quais não haverá ressarcimentos sob nenhuma hipótese.
- 6.1.15.** Uniformização da equipe e provimento de EPI's adequados, específicos e em condições de uso e compatíveis com o tipo de serviço a ser realizado.
- 6.1.16.** Supervisão de aspectos higiênico-sanitários dos manipuladores de alimentos.
- 6.2** 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.
- 6.3** Foram eleitas como **unidade de medida** para contratação desses serviços, as seguintes discriminações:
- 6.3.1. Unidade de Refeição:** destinada para dietas gerais ou de rotinas, modificadas e especiais, compreendendo as seis refeições: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia.
- 6.3.2.** No valor das refeições já deverá contemplar o 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.), em garrafas de 500ml de acordo com a solicitação da Unidade. **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".**
- 6.3.3. Litro de café** para fornecimento em áreas administrativas, conforme descrito neste Termo.
- 6.3.4. Fornecimento de fórmulas lácteas:** destinadas para pacientes pediátricos e distribuídas em volume de 30 a 240 ml, conforme prescrição dietoterápica.
- 6.4** 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.
- 6.5** O Cardápio Diário Básico Padrão e recomendações da CONTRATANTE deverá nortear a elaboração dos cardápios para atendimento de pacientes com prescrição de dietas gerais, assim como para dietas especiais.
- 6.6** 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);
- 6.7** A alimentação fornecida deverá ser racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- 6.8** A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE.

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

6.10 Objetivando uniformizar o padrão de serviços prestados aos usuários, o porcionamento e distribuição das refeições para os pacientes deverão ser feitos em bandejas térmicas de polipropileno ou ABS, (com módulos descartáveis com 04 cavidades).

6.11 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.

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

6.13 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.

6.14 DAS CARACTERÍSTICAS E COMPONENTES DAS REFEIÇÕES – ESPECIFICAÇÕES:

6.14.1. 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;
	a) Biscoito 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	a) Suco de frutas ou iogurte ou água de coco ou café com leite ou chocolate.
	b) Bolo ou biscoitos doce ou biscoito salgado
	Opções: - Salada de frutas, vitamina de frutas ou frutas in natura;
Jantar 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) 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.
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.

6.14.2. 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: desjejum, almoço, lanches (manhã e tarde), jantar e ceia, em horários regulares.

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.

6.14.3. 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: desjejum, almoço, lanches (manhã e tarde), jantar e ceia, em horários regulares.

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; geleias; 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

6.14.4. 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.

6.14.5. 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.

6.14.6. DIETA PARA DIABÉTICOS:

- a) A dieta para diabéticos pode ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender o valor calórico prescrito.
- b) Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.
- c) 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:
- d) 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. Incluir sempre que solicitado, o arroz integral nos horários do almoço e jantar e o pão integral no horário do desjejum;

RESTRIÇÕES
Açúcar das preparações líquidas deverá ser substituído por adoçante em pó ou líquido 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.

6.14.7. DIETA ISENTA DE LACTOSE:

- a) Objetivo: fornecer uma dieta isenta de lactose.
- b) Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.
- c) Destinas a pacientes com intolerância à lactose por deficiência da enzima lactase, doenças inflamatórias intestinais, ressecções intestinais e outros casos.
- d) Características da dieta: isenta de alimentos que contêm lactose.

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

6.14.8. DIETA ISENTA DE GLÚTEN:

- a) Objetivo: fornecer dieta isenta de glúten.
- b) Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.
- c) Indicação: pacientes com doença celíaca, alguns casos de diarreia crônica e doenças inflamatórias intestinais.
- d) Características da dieta: isenta de alimentos que contêm glúten (trigo, aveia, malte, centeio, cevada e seus subprodutos).

6.14.9. 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) Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.
- c) Indicação: pacientes renais que necessitam de controle de proteínas, sódio, potássio, fósforo e água, em tratamento conservador.
- d) 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.

6.14.10. 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, galetto, peru, porco, coelho, pato, ganso, embutidos, sardinha, arenque, anchova, manjuba, mexilhão, cavala, ovos de peixe, levedura de soja.
--	--

--	--

6.14.11. 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 malpassados, 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.

6.14.12. 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.

6.14.13. 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;

Hortalças, 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;

6.14.14. 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:
 - i. Não incluir vegetais crus nas saladas;
 - ii. 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.

6.14.15. 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.

6.14.16. 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).

6.14.17. 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.

6.14.18. 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 extra 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 clínicas, à critério da prescrição da nutricionista.

6.14.19. DIETA HIPOLIPÍDICA E HIPOPROTÉICA:

a) Dietas com restrição de nutrientes poderão ser necessárias, principalmente as destinadas a hepatopatas (hipogordurosas) e nefropatas (hipoproteicas). 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 vinagre com limão, etc.) os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações do serviço de nutrição da CONTRATANTE.

6.14.20. DIETA LACTENTE:

Alimentação constituída basicamente por preparações láteas, totalizando um somatório de 07 (sete) refeições nas 24 (vinte e quatro) horas, sendo divididas em:

a) Dieta lactente 1 – Fórmula infantil para 1º semestre de vida.

b) Dieta lactente 2 – Fórmula infantil para 2º semestre de vida.

c) Dieta lactente 3 – Fórmula infantil a base de proteína isolada de soja.

d) Dieta lactente 4 – Fórmula infantil isenta de lactose.

e) Dieta lactente 5 – Fórmula infantil para lactentes antirefluxo e leite de vaca em pó integral adaptado para lactentes prematuros;

f) Dieta lactente 6 – Fórmula infantil semielementar, com proteína extensamente hidrolisada e isenta de PVL, lactose e sacarose;

g) Dieta lactente 7 – Fórmula infantil elementar com aminoácidos livres e isenta de PVL, lactose, galactose e sacarose;

Observação: Será oferecido de forma intercalada 03 (três) horários de suplementação hídrica (chá, suco ou água de coco) nas dietas de lactentes (20 a 100 ml), conforme solicitação de CONTRATANTE sem custo adicional.

h) As fórmulas infantis deverão ser distribuídas nas enfermarias, na unidade neonatal ou outro setor afim, acondicionadas nas quantidades prescritas para cada horário, em recipiente (isento da substância BISFENOL A - BPA) padronizado pelo Serviço de Nutrição da Unidade, e m tamanho, número e características adequados ao volume transportado e tipo de administração, devidamente identificados, sem custos adicionais. E para fins de cotação de preços, deverá ser considerado o valor **em litro**.

6.14.21. 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 com 03 divisórias, 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, 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°1140, de 30 de outubro de 2023**.

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.

	<p>d) Guarnição a base de legumes ou vegetais cozidos ou macarrão ou farofa, e etc.</p> <p>e) Salada a base de vegetais crus</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
Jantar para funcionários e acompanhantes	<p>a) Arroz</p> <p>b) Feijão</p> <p>c) Prato principal a base de alimentos de origem animal (carne, frango ou peixe), com opções.</p> <p>d) Guarnição a base de legumes ou vegetais cozidos ou macarrão ou farofa, e etc.</p> <p>e) Salada a base de vegetais crus</p> <p>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.</p> <p>g) Suco de frutas natural ou polpas de frutas, não sendo permitido o uso de suco artificial.</p>
Ceia para funcionários	<p>a) Panqueca OU cuscuz OU pão de queijo OU torta salgada OU Pão com queijo OU Sanduíche OU lasanha OU caldo de carne com ovos OU sopa OU bolo OU pizza.</p> <p>b) Bebidas quentes OU leite puro ou com achocolatado OU Iogurte OU vitaminas de frutas OU suco de frutas natural ou polpa. Este suco não deverá ser servido em temperatura superior a 10 graus.</p>

c) Margarina light com e sem sal

6.15 DOS CARDÁPIOS E REFEIÇÕES:

6.15.1. 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)** Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo;
- f)** Preparar, em casos especiais e de acordo com as recomendações das nutricionistas do Contratante, molhos especiais à base de limão, vinagretes, especiarias, ervas aromáticas, tomate etc., para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas. Estes deverão ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas do Contratante;
- g)** 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.
- h)** 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.
- i)** 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.

j) A Contratada deverá instituir programas/métodos permanentes de verificação da aceitação (pesquisa de satisfação) ao cardápio oferecido aos pacientes, acompanhantes e funcionários pelo menos duas vezes ao ano.

6.16 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) 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 os alimentos contraindicados ou modificando a forma de preparo.

f) 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 rodela, além do arroz. **Para este cardápio, deverá ter sempre outra opção de prato proteico.**

g) Nas preparações fígado, suíno, mocotó deverá sempre ter 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.

6.17 DAS ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, GRAMATURAS E FREQUÊNCIAS.

6.17.1. 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	
	Purê 50g	
	Legumes cozidos 50g	
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)	

6.17.2. 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.

6.17.3. O cardápio de 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 ou purês	Diário e obrigatório
Frutas	10 vezes por semana
Doce	04 vezes por semana
Suco (natural ou de polpa)	Diário e obrigatório

6.17.4. O cardápio de funcionários deverá obedecer a seguinte frequência (**almoço**):

COMPONENTE DA DIETA	FREQUÊNCIA
Prato básico: arroz e feijão	Diário e obrigatório

Prato principal	Diário e obrigatório
Carne bovina	03 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	03 vezes por semana
Peixes	01 vez por semana
Salada crua	Diário e obrigatório
Guarnições	
- Legumes ou vegetais cozidos ou	
- Massas ou	
- Farofa ou purês	Diário e obrigatório
Frutas	05 vezes por semana
Doce	02 vezes por semana
Suco (natural ou de polpa)	Diário e obrigatório

6.17.5. 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 ou purês	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

6.17.6. 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 lanches (sucos, vitamina de frutas, mingau, achocolatado, etc)	300 ml
Sobremesa (fruta)	150g
Sobremesa (doce)	60g
Chás	200 ml
Bebidas lácteas	200 ml
Garrafa de café	02 litros

6.17.7. Do peso mínimo das porções servidas na ceia de funcionários:

PREPARAÇÕES CEIA DE FUNCIONÁRIOS	QUANTIDADE
Panqueca 200 g	200 g
Cuscuz	160g
Pão de queijo	180 a 200 g
Torta salgada	200g
Pão com queijo	70 a 80 g
Sanduíche Natural	180 a 200 g
Lasanha	200 g
Caldo de ovos	200 ml
Sopa	200 ml
Bolo	120 g
Pizza	200 g
Bebidas, sucos e vitaminas	200 ml

6.18. DOS GÊNEROS UTILIZADOS:

6.18.1. Gêneros alimentícios, complementos dietéticos, produtos de limpeza e outros materiais de consumo, devem ser de marca conceituada, 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.

6.18.2. 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.

6.18.3. 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

6.18.4. 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.

6.18.5. Os frios utilizados nas refeições devem ser de primeira qualidade, de marca consagrada 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.

6.18.6. Os ovos devem ser de tamanho grande, branco ou vermelho.

6.18.7. O leite deverá ser em pó: integral, semidesnatado e desnatado; ou ainda líquido (UHT) e de marca consagrada.

6.18.8. O arroz deverá ser polido, de grãos longos e finos, do tipo I.

6.18.9. 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.

6.18.10. O suco servido para pacientes e funcionários deve ser de frutas ou polpa de frutas, naturais.

6.18.11. A água do refeitório deverá conter cilindros de filtros de entrada que possa abastecer durante todo o atendimento.

6.18.12. 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.

6.18.13. 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.

6.19. DO RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS:

6.19.1. 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 6°C com tolerância até 7°C
- Carnes congeladas	- 18°C com tolerância até - 15°C
- Frios e embutidos industrializados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
- Produtos salgados, curados ou defumados.	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

6.20. DO RECEBIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS:

6.20.1. 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.

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

6.20.3. Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

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

6.21. RECEBIMENTO DE LEITE E DERIVADOS:

6.21.1. 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.

6.21.2. 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 (laticínios etc.)	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

6.22. RECEBIMENTO DE ESTOCÁVEIS:

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

6.22.2. 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.

6.23. RECEBIMENTO DE POLPAS E DEMAIS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS:

6.23.1. 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.

6.23.2. Temperaturas recomendadas para o recebimento de polpas e produtos industrializados:

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

6.24. DO RECEBIMENTO DE DESCARTÁVEIS, PRODUTOS E MATERIAIS DE LIMPEZA:

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

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

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

6.25. DO ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS:

6.25.1. 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:
 - i. Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
 - ii. Os semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
 - iii. 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 4°C 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 4°C) ou sob congelamento (- 18°C), 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.

6.26. DO PRÉ-PREPARO E PREPARO DAS REFEIÇÕES:

6.26.1. 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 10°C ou superior a 65°C;
- 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 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança; como 65°C por 15 minutos ou 70°C por 2 minutos;
- h)** Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atingem 74°C no seu interior;
- i)** Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. 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 4°C), 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 4°C e carne pronta = acima de 65°C;
- 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 74°C 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 75° 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.

6.27. DA HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS:

6.27.1. 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 (74°C 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 sobraem 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 06° C.

6.27.2. 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.

6.27.3. 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.

6.28. PORCIONAMENTO:

6.28.1. 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;

6.28.2. 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;

6.28.3. 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.

6.29. ACONDICIONAMENTO PARA DISTRIBUIÇÃO AOS PACIENTES

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

6.29.2. 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.

6.29.3. 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;

6.29.4. 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.

6.29.5. 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.

6.29.6. 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.

6.30. CONDIÇÕES BÁSICAS PARA A DISTRIBUIÇÃO DAS DIETAS GERAIS E ESPECÍFICAS:

6.30.1. 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.

6.30.2. 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;
- 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.

6.30.3. 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;

6.30.4. DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

- a) Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.
- b) 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.
- c) 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.
- d) A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela CONTRATADA.
- e) Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética e cozinha geral, destinada a pacientes e acompanhantes, deverá ser identificada e etiquetada.
- f) 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.
- g) Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados obedecendo aos critérios da legislação vigente.

6.30.5. 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.

6.30.6. 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) Poderão ser servidas refeições em embalagens descartáveis com 03 divisórias, 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, respectivamente.

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

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

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

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

6.30.7. 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) A reposição das garrafas de café deverá ocorrer duas vezes ao dia, sendo uma no início da manhã e outra no início da tarde ou de acordo com a necessidade da Unidade.

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

d) 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.

6.31. DA HIGIENE PESSOAL:

6.31.1. 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).

6.32. DA HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:

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

6.32.2. 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;

6.32.3. O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;

6.32.4. Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;

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

6.32.6. 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;

6.32.7. 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

6.33. DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

6.33.1. 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.

6.33.2. 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.

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

6.33.4. Responsabilizar-se pela manutenção predial (efetuar reparos e adaptações que se façam necessários) das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como, forro, azulejos, paredes, janelas e telas de proteção, vidros de janelas, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas;

6.33.5. 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.

6.33.6. 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.

6.33.7. 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.

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

6.33.9. Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica;

6.33.10. Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário;

6.33.11. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados a prestação de serviço, realizando reparos imediatos;

6.33.12. 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 graus
DISTRIBUIÇÃO	Pratos térmicos com refil descartável para refeições e sopas ou dietas liquidificadas de pacientes
	Caixas isotérmicas, tipo "hot-box" ou "iso-box".

6.33.13. As garrafas térmicas para café e jarras em inox (2 litros) devem ser fornecidas pela CONTRATADA.

6.33.14. As especificações, dimensionamentos e quantitativos deverão estar de acordo com a estrutura física e necessidade de cada UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição).

6.34. DA HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

6.34.1. 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 70°.

6.34.2. 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.

6.34.3. Utilizar pano de limpeza antimicrobiano descartável tipo "*cross hatch*" para a secagem de superfícies, que deverá ser desprezado após sua utilização.

6.34.4. Utilizar, para pisos e paredes, panos de algodão, que deverão ser higienizados após cada uso e sanitizados com solução de hipoclorito de sódio.

6.34.5. Os panos de copa, cozinha, esfregões usados no Hospital devem ser higienizados fora da Cozinha.

6.34.6. 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.

6.34.7. É de responsabilidade da CONTRATADA o armazenamento inicial e o recolhimento do lixo e dos restos e sobras de alimentos, sempre que necessário.

6.34.8. 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.

6.34.9. Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser higienizados diariamente.

6.34.10. As painéis, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidades.

6.34.11. 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.

6.34.12. A substituição de produtos já aprovados deverá ser feita em concordância com a CONTRATANTE.

6.34.13. 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.

6.34.14. 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).	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm e álcool 70º GL
Máquina de lavar	Diária e semanal	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
--------------------------------------	---------	---

6.35. DA HIGIENE DAS EMBALAGENS:

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

6.36. DO CONTROLE BACTERIOLÓGICO DAS REFEIÇÕES:

6.36.1. 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).

6.36.2. Deverão ser coletadas diariamente pela Contratada amostras de todas as refeições distribuídas no hospital, 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.

6.36.3. 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.

6.36.4. O Laboratório será de livre escolha da CONTRATADA, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados à CONTRATANTE para avaliação.

6.37. DO PESSOAL:

6.37.1. 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 termo, supervisionado por um Nutricionista, Responsável Técnico perante o CRN.

6.37.2. 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.

6.37.3. 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.

6.37.4. 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, providenciária e ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros eventos de natureza profissional e/ou ocupacional.

6.37.5. 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.

6.37.6. 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.

6.37.7. 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.

6.37.8. 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).

6.37.9. 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.

6.37.10. 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.

6.37.11. 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.

6.38. DO QUADRO DE FUNCIONÁRIOS MANTIDOS NO HOSPITAL:

6.38.1. 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 PREVISÃO INICIAL DO QUADRO DE FUNCIONÁRIOS)**.

b) TÉCNICOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA inscritos no CRN, para as atividades de apoio técnico e logístico aos nutricionistas da CONTRATADA.

c) 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.

6.38.2. 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.

6.38.3. 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.

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

6.39. DA ATRIBUIÇÃO DOS NUTRICIONISTAS DA CONTRATADA:

6.39.1. Cabe ao NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO:

a) Responsabilizar-se tecnicamente pelas atividades de Alimentação e Nutrição desenvolvidas pela empresa CONTRATADA no Hospital ou na UPR (Unidade Produtora de Refeições de responsabilidade da Contratada).

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.

6.39.2. 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.

6.40. DOS HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

6.40.1. Dos horários de distribuição das refeições:

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	-
Ceia	21:00	-	21:00

6.40.2. Os horários poderão ser ajustados mediante a necessidade da CONTRATANTE;

6.40.3. Dietas especiais (Ex: para DM) poderão ser solicitadas pela CONTRATANTE quando necessário.

6.40.4. A programação de distribuição do café em garrafas será determinada pela CONTRATANTE.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PAGAMENTO

7.1 Os pagamentos se darão de forma parcelada, de acordo com a efetiva demanda requisitada pela EMSERH, sendo realizados em até **30 (trinta) dias úteis** após a apresentação da nota fiscal ou fatura (devidamente atestada pelo fiscal do contrato) e demais documentos previstos neste contrato e nos atos normativos aplicáveis à contratação, conforme estabelecido no Edital da licitação e/ou no Termo de Referência.

7.2 **A correta apresentação da nota fiscal ou fatura para pagamento, acompanhada de todos os documentos previstos neste contrato e no(s) ato (s) administrativo(s) correspondente(s) é uma obrigação da Contratada.**

7.3 A emissão da nota fiscal obedecerá às normas fiscais, conforme legislação vigente aplicável ao objeto do contrato e só será apresentada para pagamento após o recebimento definitivo do(s) serviço(s) pelo fiscal do contrato.

7.4 A nota fiscal ou fatura deverá ser protocolada junto à EMSERH, devendo corresponder ao(s) produto(s) fornecido(s) e certificado(s) pelo fiscal do contrato.

7.5 O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto”, pelo fiscal do contrato, na nota fiscal ou fatura apresentada pela Contratada, observadas todas as normas contratuais e administrativas vigentes no âmbito da EMSERH.

7.6 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou dos documentos pertinentes ao pagamento, ou qualquer circunstância que impeça a liquidação da despesa, desde que o fato se dê por culpa da Contratada, o prazo para pagamento será prorrogado, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

7.7 O pagamento estará condicionado à inexistência de pendências da Contratada no Cadastro Estadual de Inadimplentes do Estado do Maranhão – CEI, nos termos da Lei Estadual nº 6.690, de 11 de julho de 1996.

7.8 O pagamento será feito por meio de depósito em conta corrente da Contratada, em instituição bancária por ela indicada, observadas as condições propostas e aceitas pela EMSERH.

7.9 O pagamento se dará por meio do Banco XXXX, Agência XXXX e Conta XXXXX.

7.10 Antes de cada pagamento à Contratada será realizada consulta à sua regularidade fiscal e trabalhista, para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no Edital e Termo de Referência. A consulta observará ao disposto na Portaria nº 371/2023 – GAB/EMSERH, publicada no Diário Oficial do Estado no dia 14/06/2023, em seu caderno executivo, devendo a Contratada apresentar na EMSERH os documentos abaixo relacionados:

7.11 Solicitação da Contratada, contendo os dados bancários para pagamento;

7.12 Nota Fiscal Eletrônica ou Fatura atestada pelo Fiscal Técnico do Contrato contendo assinatura e data do atesto;

I) No campo das observações, inserir o número do contrato, da Ordem de Serviço e nome 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.

7.13 Cópia da Ordem de Serviço;

7.14 Certificado de Regularidade do FGTS-CRF;

7.15 Certidão Negativa de Débitos relativos aos tributos Federais e a Dívida Ativa da União;

7.16 Certidão Negativa de Débitos Estaduais;

7.17 Certidão Negativa de Inscrição de Débitos na Dívida Ativa Estadual;

7.18 Consulta Optante Simples Nacional emitida nos últimos 90 (noventa) dias;

7.19 Cadastro Estadual de Inadimplente - CEI;

7.20 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;

7.21 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);

7.22 Cópia(s) do(s) Termo(s) Aditivo(s) - quando houver - e das Publicações do(s) Extrato(s) do(s) Termo(s) Aditivo(s) no Diário Oficial do Estado;

7.23 Cópia do(s) Termo(s) de Apostilamento(s) - quando houver;

7.24 Cópia da proposta comercial detalhada;

7.25 Os documentos mencionados nos itens 7.14 a 7.16 podem ser substituídos, total ou parcialmente, por Declaração do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), desde que obedecido o disposto no art. 4.º do Decreto n.º 3.722/2001.

7.26 Relatório de Prestação de Serviços;

7.27 Na prestação de serviço de alimentação/nutrição deverá ser anexado o cardápio e demonstrativo das refeições;

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

7.29 A Contratante efetuará a retenção e o recolhimento de tributos, contribuições sociais e parafiscais, quando a legislação assim exigir.

7.30 A Contratada é responsável pelos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

7.31 A inadimplência da Contratada 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.

7.32 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 OITAVA – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

8.1 É vedado todo e qualquer ajuste que resulte em violação da obrigação de licitar ou em alteração da natureza do objeto contratual.

8.2 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos artigos 72 e 81 da Lei nº 13.303/2016 c/c artigos 194 e 195 do RILC/EMSERH, realizando-se mediante a celebração de termo de aditivo.

8.3 O contrato somente poderá ser alterado por acordo entre as partes.

8.4 Acréscimos e Supressões: A Contratada poderá aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem no contrato, em até 25% (vinte e cinco por cento) do seu valor global inicial atualizado.

8.5 Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido no item anterior, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

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

8.7 Aplicar-se-á à revisão, no que couber, o disposto nesta cláusula quanto ao reequilíbrio econômico-financeiro do contrato.

8.8 Reajuste: A variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços previsto no próprio contrato, as suas atualizações, compensações ou penalizações financeiras decorrentes das condições nele previstas, bem como a atualização da sua disponibilidade financeira, conforme previsto no(s) contrato(s) de gestão correspondente(s), não caracterizam alteração do contrato e podem ser registrados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo.

8.9 É admitido o reajustamento dos preços do contrato, desde que seja observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses.

8.10 Para o reajustamento dos preços unitários contratados, deverá ser observada a legislação vigente, bem como os critérios previstos no Edital da licitação e/ou no Termo de Referência e neste contrato.

8.11 O primeiro reajuste poderá ser solicitado pela Contratada após o transcurso de 12 (doze) meses, contados da data limite para apresentação da proposta.

8.12 Decorrido o prazo estipulado, após solicitação expressa da Contratada, será aplicado o índice IPCA, conforme art. 1.º, I, da Portaria nº 352/2022/GAB/EMSERH, de 1º de julho de 2022, que dispõe:

Art. 1.º Regularizar o disposto no Capítulo II, Subseção III, art. 60, inciso X do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EMSERH – RILC/EMSERH, para estabelecer os índices de reajuste a serem aplicados nos contratos celebrados no âmbito desta empresa pública:

I) – Nas contratações em que o objeto se tratar de Prestação de Serviços, será aplicado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA.

8.13 O cálculo do índice atualizará os preços conforme a variação dos últimos 12 (doze) meses, tendo por marco inicial a data estabelecida no item [6.11], conforme o caso.

8.14 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, a anualidade será contada da data do último reajuste.

8.15 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.

8.16 O reajuste de preços dependerá da realização de pesquisa de mercado que demonstre a manutenção da vantajosidade, para a EMSERH, das condições e dos preços contratados (art. 181, §6.º do RILC/EMSERH).

8.17 Os reajustes serão formalizados por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, em que deverão ser formalizados por aditamento.

8.18 O reajuste não interfere no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico do contrato.

8.19 Reequilíbrio econômico-financeiro: Caberá, objetivando restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da Contratada e a retribuição da Contratante para a justa remuneração do serviço, 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.

8.20 O pedido de recomposição do equilíbrio econômico-financeiro poderá ser feito por iniciativa da Contratada ou da Contratante, através de requerimento escrito e fundamentado.

8.21 Nos casos em que o pedido de reequilíbrio for feito por iniciativa da Contratada, deverá ser dirigido ao fiscal do contrato, acompanhado de todos os documentos necessários à sua análise, inclusive quanto à:

8.22 Identificação precisa do evento que deu ensejo ao pedido de reequilíbrio;

8.23 Comprovação dos gastos, diretos e indiretos (quando couber), efetivamente despendidos pela Contratada, decorrentes do evento que deu origem ao desequilíbrio econômico-financeiro alegado.

8.24 O valor a ser compensado a título de reequilíbrio do contrato será calculado com base no efetivo impacto financeiro do evento no objeto contratado e deverá constar em proposta de preços atualizada, a ser apresentada pela Contratada ao fiscal do contrato.

8.25 A comprovação de que trata o subitem [6.23] se dará por meio de notas fiscais e orçamentos em papel timbrado e assinados pelo representante legal da entidade emissora, referentes ao objeto do contrato, e desde que evidenciem a ocorrência de evento **posterior à contratação e imprevisível**, ocasionador do desequilíbrio econômico-financeiro da relação contratual.

8.26 O pedido de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato, quando feito por iniciativa da Contratante, será instruído pelo fiscal do contrato, que deverá providenciar a documentação necessária à sua análise, dando ciência formal à Contratada, que poderá se manifestar nos autos correspondentes, sendo-lhe resguardado o direito ao contraditório e ampla defesa.

8.27 O reequilíbrio econômico-financeiro observará o fluxo processual relativo à formalização de termo aditivo.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1 Observar os prazos e as condições estabelecidas no Edital e Termo de Referência e respectivos anexos.

9.2 Verificar, no prazo fixado, a conformidade do objeto com as especificações constantes do Edital, Termo de Referência e da proposta.

- 9.3** Comunicar à Contratada, formalmente e por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto, para que adote todas as providências para a correção, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da data da solicitação.
- 9.4** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada.
- 9.5** Receber o objeto deste contrato, nos termos, prazos, quantidade, qualidade e condições estabelecidas.
- 9.6** Rejeitar, no todo ou em parte, o que estiver fora das especificações deste Contrato.
- 9.7** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, por meio de comissão de fiscalização ou de fiscal previamente designado por ato formal, de acordo com os atos normativos vigentes no âmbito da Emserh sobre fiscalização de contratos.
- 9.8** Efetuar o pagamento à Contratada do valor correspondente à efetiva execução do objeto, no prazo e na forma estabelecidos neste contrato.
- 9.9** A Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 9.10.** Acompanhar a execução do contrato;
- 9.11.** Comunicar a CONTRATADA, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, a necessidade de alteração no cronograma de execução;
- 9.12.** Acompanhar e emitir Parecer Técnico sobre o cumprimento pela Contratada, das obrigações assumidas;
- 9.13.** Exigir a fiel observância das especificações do serviço, bem como recusar os que não contenham as especificações, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;
- 9.14.** Efetuar pagamento no prazo e nas condições estabelecidos neste Termo.
- 9.15.** Ceder a área para execução dos serviços quando o Hospital possuir estrutura adequada para o preparo, porcionamento e distribuição das refeições;
- 9.16.** Fornecer utilidades como água potável e energia quando o serviço for executado nas dependências do Hospital.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 10.1** A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital e Termo de Referência, seus anexos, além da sua proposta, assumindo, exclusivamente, como seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.
- 10.2** Responder perante à Contratante e terceiros pela cobertura dos riscos e acidente de trabalho dos seus empregados, prepostos ou contratados, bem como por todos os ônus, encargos, perdas e danos, porventura resultantes da execução deste contrato.
- 10.3** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).
- 10.4** 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 responder por danos causados diretamente a terceiros ou à Contratante, independentemente da comprovação de sua culpa ou dolo na execução do contrato.

10.5 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital da licitação (e anexos) ou no instrumento que a dispensou.

10.6 A Contratada deverá indicar preposto, aceito pela Contratante, para representá-la durante a execução do contrato.

10.7 Acatar as orientações do fiscal designado pela Contratante, sujeitando-se à ampla fiscalização acerca da execução deste contrato, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo aos questionamentos formulados.

10.8 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.

10.9 Responder pelos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

10.10 Observar as normas de segurança, saúde e meio ambiente da Contratante, em consonância com o disposto neste contrato, nos documentos a ele vinculados e na legislação específica aplicável ao objeto.

10.11 Comunicar à Contratante a existência de qualquer anormalidade que notar referente ao objeto do contrato.

10.12 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.

10.13 Apresentar, para **análise** do fiscal do contrato, justificativa formal e fundamentada nos casos de eventuais atrasos ou fatos que possam constituir impedimento à plena execução do contrato.

10.14 É vedado à Contratada caucionar ou utilizar este Contrato para qualquer operação financeira que não esteja expressamente prevista neste contrato e autorizada formalmente pela Contratante.

10.15 A Contratada deverá pautar sua atuação, referente à execução do objeto deste contrato, nas políticas e diretrizes organizacionais da EMSERH, conforme publicado em seu website 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 a manterem comportamento coerente com essas políticas e diretrizes.

10.16 A Contratada declara conhecer e compromete-se a observar e a fazer os respectivos empregados e dirigentes respeitarem o Código de Conduta e Integridade da EMSERH, bem como as demais políticas aplicáveis à contratação.

10.17 A Contratada deverá assegurar que o acesso e tratamento de dados pessoais dos representantes da Contratante se dará exclusivamente para a execução do contrato, devendo resguardá-los de acessos indevidos e incidentes e, ao final da vigência do contrato, deverá

providenciar a eliminação destes de sua base de dados.

10.18 A Contratada obriga-se ainda, a:

10.19 a) cumprir a legislação trabalhista, previdenciária e fiscal;

10.20 b) não utilizar, de nenhuma forma, o trabalho infantil ou de pessoas em condições análogas às de escravo;

10.21 d) se comprometer com os padrões éticos aceitos pela Contratante, nos termos do Estatuto Social da EMSERH, divulgado por meio do seu sítio eletrônico (disponível para consulta em: <http://www.emserh.ma.gov.br/wp-content/uploads/2019/09/Novo-Estatuto-Social-Decreto-34992-de-09.07.19.pdf>);

10.22 e) adotar boas práticas de preservação ambiental, devendo observar, no que lhe couber, as normas relativas à:

10.23 I - Disposição final ambientalmente adequada dos resíduos sólidos gerados na execução deste contrato;

10.24 II - Mitigação dos danos ambientais por meio de medidas condicionantes e de compensação ambiental, que são definidas no procedimento de licenciamento ambiental;

10.25 III - Utilização de produtos, equipamentos e serviços que, comprovadamente, reduzam o consumo de energia e de recursos naturais;

10.26 IV - Avaliação de impactos de vizinhança, na forma da legislação urbanística;

10.27 V - Proteção do patrimônio cultural, histórico, arqueológico e imaterial, inclusive por meio da avaliação do impacto direto ou indireto causado por investimentos realizados pela EMSERH;

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

10.29. 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;

10.30. Assumir, com exclusividade, todos os encargos, impostos e taxas que forem devidos em decorrência do objeto deste termo, 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;

10.31. 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;

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

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

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

10.35. 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.

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

10.37. 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;

10.38. 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;

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

10.40. 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;

10.41. 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;

10.42. 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;

10.43. 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;

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

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

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

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

10.48. 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.

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

10.50. 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.);

10.51. Fornecer atendimento **24 (VINTE E QUATRO) HORAS POR DIA, 07 (SETE) DIAS POR SEMANA**, através de chamada telefônica para representante da CONTRATADA;

10.52. Comunicar a CONTRATANTE, por escrito, com antecedência mínima de **05 (CINCO) DIAS ÚTEIS**, qualquer alteração do número telefônico do item anterior.

10.53. A CONTRATADA assumirá integral responsabilidade por danos causados a CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes da execução deste contrato, inclusive acidentes, mortes, perdas e destruições parciais ou totais, isentando a Contratante de todas as reclamações que possam surgir.

10.54. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, e quaisquer outros custos diretos e indiretos que incidam ou venham incidir sobre os serviços realizados; cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Administração.

10.55. Responder por erro de qualquer natureza relativo aos serviços prestados seja na esfera administrativa, civil ou penal.

10.56 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;

10.57 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;

10.58 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.

10.59 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.

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

10.61 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 do Hospital, sem ônus adicional a contratante. À contratante permanecerá o direito de diligência às dependências utilizadas para esse fim.

10.62 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.

10.63 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);

10.64 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**;

10.64 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;

10.65 Os veículos eventualmente envolvidos na execução dos serviços deverão ser de responsabilidade da **Contratada e deverá ser apresentado sempre que solicitado o ALVARÁ DO VEÍCULO**;

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

10.67 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;

10.68 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;

10.69 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**;

10.70 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;

10.71 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;

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

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

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

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

10.76 Responder por todas e quaisquer obrigações relativas a direitos de marcas e patentes, ficando esclarecido que o Contratante não aceitará qualquer imputação nesse sentido;

10.77 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 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, que dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da administração pública federal;

10.78 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.

10.79 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;

10.80 Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato designados pela Contratante;

10.81 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;

10.82 Adotar alternativas de solução às contingências, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, reforma, desinsetização da cozinha e outros, assegurando a prestação do serviço de forma adequada;

10.83 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;

10.84 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;

10.85 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;

10.86 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;

10.87 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;

10.88 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;

10.89 Re-executar serviços sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;

10.90 Produzir outras dietas especiais seguindo o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante.

10.91 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.

10.92 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;

10.93 Entregar os equipamentos e utensílios sucateados de propriedade da Contratante, que forem inutilizados por quebra ou extravio para que seja providenciada a baixa patrimonial;

10.94 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;

10.95 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;

10.96 Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante;

10.97 Garantir conduta adequada na utilização dos materiais, utensílios, equipamentos e ferramentas, objetivando a correta execução dos serviços.

10.98 Identificar todos os equipamentos, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Contratante;

10.99 Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica;

10.100 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;

10.101 Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário;

10.102 Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados a prestação de serviço, realizando reparos imediatos;

10.103. DAS OBRIGAÇÕES RELATIVAS À EQUIPE DE TRABALHO:

10.103.1 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;

10.103.2 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;

m) Segurança alimentar;

- n) Técnicas de preparo e conservação de alimentos e;
- o) Educação ambiental.

10.103.3 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;

10.103.4 Os supervisores (Nutricionistas) da Contratada terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao Fiscal do Contrato;

10.103.5 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;

10.103.6 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;

10.103.7 Manter sediado junto à Contratante durante os turnos de trabalho, elementos capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos;

10.103.8 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;

10.103.9 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;

10.103.10 Fornecer a alimentação dos seus funcionários, prepostos ou prestadores de serviços, sem custos para a Contratante;

10.103.11 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;

10.103.12 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;

10.103.13 Não repassar os custos de qualquer um dos itens de uniforme e equipamentos a seus funcionários;

10.103.14 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;

10.103.15 Exercer controle no que se refere à assiduidade e a pontualidade de seus funcionários;

10.103.16 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;

10.103.17 Atender de imediato as solicitações da Contratante quanto às substituições de funcionários não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços;

10.103.18 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;

10.103.19 Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus funcionários acidentados ou com mal súbito;

10.103.20 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;

10.103.21 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;

10.103.22 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;

10.103.23 Preservar e manter a contratante à margem de todas as reivindicações, queixas e representações de quaisquer naturezas, referente aos serviços;

10.103.24 Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional.

10.103.25 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.

10.104. DA HIGIENIZAÇÃO

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

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

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

10.105.1 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.

10.105.2 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.

10.105.3 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;

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

10.105.5 Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "*per capita*" 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;

10.105.6 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.

10.105.7 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;

10.105.8 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.

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

10.105.10 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.

10.105.11 Manter controle de qualidade para materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados.

10.105.12 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.

10.105.13 Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo, conforme legislação vigente;

10.105.14 Garantir a alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas;

10.105.15 Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

10.106. DO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES:

10.106.1 Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições.

10.106.2 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.

10.106.3 Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes próprios para alimentos tampados;

10.106.4 Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;

10.106.5 Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;

10.106.6 Manter alimentos e/ou preparações prontos e utensílios sempre cobertos com tampas;

10.106.7 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.

10.106.8 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;

10.106.9 Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo Contratante;

10.106.10 Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais/clientes, excluí-las dos cardápios futuros;

10.106.11 Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;

10.106.12 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;

10.106.13 Transportar as refeições dos pacientes, de acordo com as normas sanitárias vigentes.

10.106.14 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;

10.106.15 Executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento das refeições fornecidos a pacientes, funcionários e acompanhantes.

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

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

10.106.18 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;

10.106.19 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.

10.106.20 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.

10.106.21 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.

10.106.22 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 DÉCIMA PRIMEIRA – DA SUBCONTRATAÇÃO

11.1 É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto do presente instrumento contratual (Art. 8.º, §4.º da Lei Estadual n.º 10.403/2015).

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS SANÇÕES CONTRATUAIS

12.1 Pela inexecução total ou parcial deste contrato, a Contratante poderá, garantindo a prévia defesa e considerando, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da Contratada, aplicar as seguintes sanções:

12.1.1 Advertência;

12.1.2 Multa (na forma prevista no instrumento convocatório e neste contrato);

12.1.3 Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Emserh, por um prazo de até 2 (dois) anos;

12.2 A advertência é cabível nas hipóteses nas quais o descumprimento contratual não cause prejuízo, em qualquer esfera, à Emserh, e que não seja ensejadora de outra penalidade prevista neste contrato.

12.3 A multa terá natureza moratória ou compensatória, conforme definido a seguir:

12.4 Multa moratória: nos casos de **atraso injustificado** na execução contratual, configurado mediante o retardamento ou falha da execução;

12.5 Multa compensatória: nos casos **inexecução, total ou parcial**, do contrato e demais obrigações assumidas em decorrência da contratação, de apresentação de documentação ou declaração falsa, fraude na execução contratual, comportamento inidôneo e não manutenção da proposta;

12.6 A multa não impede que a Contratante rescinda o contrato e aplique as outras sanções nele previstas, e será aplicada após regular processo administrativo, devendo ser descontada da garantia do contrato, nos casos em que houver esta.

12.7 Se a multa for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a Contratada pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Contratante ou, ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

12.8 Se os valores das notas fiscais ou faturas, ou da garantia de execução contratual forem insuficientes, fica a Contratada obrigada a recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contados da notificação formal.

12.9 A sanção prevista no item 10. 4 deve ser dosada de acordo com o tamanho do prejuízo provocado e deve ser graduada em branda (um a seis meses de duração), média (sete a doze meses de duração) e grave (treze a vinte e quatro meses de duração).

12.10 As sanções de advertência e suspensão temporária poderão ser aplicadas juntamente com a de multa.

12.11 A defesa prévia da Contratada deverá ser apresentada, no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias úteis a contar da sua notificação.

12.12 Para fins do disposto nesta cláusula, reputar-se-ão inidôneos, os atos tal como os descritos nos artigos 337-F, 337-L e 337-M, §2º do Código Penal.

12.13 Para fins do disposto no item 10.7 a Contratada fica sujeita à multa moratória equivalente a 1% (um por cento) do valor unitário do serviço em atraso, por dia, por unidade, até o limite de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.

12.14 Para fins do disposto no item 10.8, considera-se:

12.15 Inexecução parcial: o atraso injustificado no prazo de execução até o limite de 10 (dez) dias.

12.16 Inexecução total: o atraso injustificado no prazo de execução superior a 10 (dez) dias.

12.17 A mera apresentação de justificativa não exclui a responsabilidade da Contratada de cumprir todas as cláusulas contratuais, inclusive no que se refere aos prazos de entrega/execução do objeto, cabendo ao representante da Contratante (fiscal do contrato) a análise dos fatos apresentados, conforme disposto no item 8.13 deste contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO

13.1 Constituem motivos para rescisão do contrato, por sua inexecução total ou parcial, desde que de maneira motivada, os seguintes casos:

13.2 De forma **unilateral**, após decisão transitada em julgado em processo administrativo onde será garantida a ampla defesa e o contraditório, sendo, assegurados, eventuais direitos à Contratada.

13.3 Por acordo entre as partes (**rescisão bilateral**), desde que conveniente a ambos e não gere prejuízo à Administração Pública.

13.4 Por **determinação judicial**.

13.5 Constituem motivos para a rescisão contratual, de forma unilateral:

13.6 Não cumprimento, total ou parcial, das especificações referentes à execução contratual, ou o seu cumprimento irregular;

13.7 Desobediência dos prazos de execução, inclusive os referentes ao seu início;

13.8 Suspensão da execução contratual sem justa causa e prévia comunicação por parte da Contratada;

13.9 Situações que tornam a relação contratual inviável ou indesejável, desde que resultantes de caso fortuito ou força maior, regularmente demonstrado em processo administrativo;

13.10 Subcontratação, cessão ou transferência do objeto contratual não admitidos no edital ou no contrato;

13.11 Dissolução da sociedade ou falecimento do contratado, bem como decretação de falência ou instauração da insolvência civil da Contratada;

13.12 Alteração social ou modificação da finalidade ou estrutura da Contratada, desde que a nova situação prejudique a execução contratual;

13.13 A lentidão ou paralisação da prestação do(s) serviço(s) sem comunicação prévia e/ou sem apresentação formal de justificativa à Contratada, ou ainda, cuja justificativa não tenha sido aceita pelo fiscal do contrato, após análise, garantido o contraditório e ampla defesa da Contratada;

13.14 O desatendimento das determinações regulares da Contratada decorrentes do acompanhamento e fiscalização do contrato;

13.15 A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovado, impeditivo da execução do contrato;

13.16 Também constituem motivo para rescisão do contrato:

13.17 Assinatura de novo contrato com o mesmo objeto contemplado neste instrumento contratual;

13.18 A rescisão antecipada ou o término do prazo de vigência (sem prorrogação) do contrato de gestão correspondente, devidamente instruída em processo administrativo específico;

13.19 A modificação do contrato de gestão que resulte na alteração do perfil da(s) unidade(s) de saúde.

13.20 Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à Contratada o direito à prévia e ampla defesa.

CLÁUSULA DECIMA QUARTA– DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

14.1 A CONTRATANTE nomeará formalmente fiscal (is) para acompanhar a execução do contrato, nos termos do Regulamento Interno da EMSERH.

14.2. As decisões e providências que ultrapassem a competência do fiscal deverão ser solicitadas à Diretoria Administrativa da EMSERH para a adoção das medidas que se fizerem necessárias.

14.3. 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.

14.4. 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.

14.5. 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.

14.6. 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.

14.7. 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.

14.8. 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.

14.9. 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:

14.9.1. 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;

14.9.2. Solicitar às nutricionistas responsáveis pela CONTRATADA o reparo/correção de eventual imperfeição na execução dos serviços;

14.9.3. Examinar as Carteiras Profissionais dos prestadores de serviços, para comprovar o registro de função profissional;

14.9.4. 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;

14.9.5. 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.

14.10. 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.**

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

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

14.13. 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.

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

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

14.16. 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.

14.17. 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.

14.18. Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da Contratante sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas, em casos de não correção ou execução do serviço em desacordo com o estabelecido no presente Contrato, causando assim transtornos e prejuízos a Unidade, **poderá ocorrer a suspensão temporária total ou parcial do serviço contratado.**

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA FISCALIZAÇÃO PELO NÍVEL DO SERVIÇO

15.1 Todas as ocorrências serão registradas pela CONTRATANTE, que notificará a Contratada, atribuindo pontos para as ocorrências segundo a tabela abaixo:

OCORRENCIAS	PONTOS
Uso, manuseio e conservação inadequados das instalações, equipamentos, móveis por ocorrência	01

Uniformização inadequada (falta de algum item, uniforme sujo ou uso de adornos) por ocorrência e por funcionário;	01
Mudança de cardápio, sem prévia autorização do Contratante, por ocorrência;	01
Suspender ou interromper, em sua totalidade, os serviços contratuais, salvo de força maior ou caso fortuito, por ocorrência;	05
Utilizar as dependências da Contratante para fins diversos do objeto do contrato, por dia;	01
Não atendimento do telefone fornecido pela Contratada para os contatos e registro das ocorrências;	01
Cobrança por serviços não prestados	02
Atraso na prestação de informações e esclarecimentos solicitados pela Contratante, para cada 24h de atraso;	01
Emprego de gêneros de qualidade inferior à estabelecida neste termo de referencia;	02
Não distribuição de algum componente do cardápio mesmo que parcialmente, por ocorrência;	02
Não obediência à quantidade (volume e gramatura) prevista para os diversos tipos de preparações e componentes dos cardápios, por ocorrência;	02
Dieta distribuída diferente da prescrição dietética;	02
Ausência ou inadequação de limpeza ou desinfecção nas instalações, equipamentos e utensílios;	02
Deixar de fornecer ou falta do uso de EPI's pelos funcionários da Contratada;	02
Falta de materiais, máquinas e equipamentos previstos em rotina;	01
Refeições mal acondicionadas na distribuição;	01
Emprego de gêneros com validade vencida ou deteriorados;	02
Atrasos ou interrupções no atendimento em relação aos horários estipulados, por ocorrência;	01
Recusar-se a executar serviço determinado pela equipe da fiscalização, sem motivo justificado, por ocorrência;	02

Não atendimento a qualquer outra obrigação expressa neste documento não especificada nesta tabela, por ocorrência	02
---	----

15.2. A cada mês será apurado o somatório da pontuação decorrente dos registros de ocorrências até o presente momento. Essa soma servirá como base para que o **Contratante** aplique a glosa mensal, de modo que, atingindo o quantum necessário à configuração de uma glosa, esta será aplicada em cima da fatura mensal;

PONTUAÇÃO ACUMULADA	SANÇÃO
Até 07 pontos	Advertência, caso não tenha sido aplicado anteriormente durante a vigência do Contrato
7,1 a 11	Glosa correspondente a 1% do valor da fatura mensal
11,1 a 15	Glosa correspondente a 2% do valor da fatura mensal
15,1 a 19	Glosa correspondente a 3% do valor da fatura mensal
19,1 a 23	Glosa correspondente a 4% do valor da fatura mensal
23,1 a 27	Glosa correspondente a 6% do valor da fatura mensal
27,1 a 31	Glosa correspondente a 8% do valor da fatura mensal
Acima de 31	Glosa correspondente a 8% acrescido de 1% a cada ponto extra, do valor da fatura mensal

15.3. A sanção de advertência será aplicada somente uma vez;

15.4. A cada aplicação de penalidade, os valores do somatório serão zerados, de forma a não haver duplicidade na aplicação de sanção;

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA– DA MATRIZ DE RISCOS

16.1 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 SÉTIMA – CLÁUSULA ANTICORRUPÇÃO

17.1 Em demonstração de comprometimento e responsabilidade, as partes declaram conhecer e concordar integralmente com o estabelecido na Lei nº 12.846/2013, que dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, e se comprometem a observar e a fazer observar, inclusive por seus subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de contratação e de execução do objeto contratual. Sendo assim, na execução do presente Contrato, é vedado à Contratante e ao Contratado e/ou a empregado, preposto e/ou gestor seu:

17.1.1 Ao longo da vigência deste ajuste e após, prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada, ou a quem quer que seja;

17.1.2 Comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 12.846/2013;

17.1.3 Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para celebrar o presente contrato;

17.1.4 Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações do presente contrato, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais;

17.1.5 Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro do presente contrato;

17.1.6 Dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional; e/ou;

17.1.7 De qualquer maneira fraudar o presente contrato, assim como realizar quaisquer ações ou omissões que constituam prática ilegal ou de corrupção, nos termos da Lei nº 12.846/2013 (conforme alterada), do Decreto nº 11.129/2022 (conforme alterado) ou de quaisquer outras leis ou regulamentos aplicáveis (“Leis Anticorrupção”), ainda que não relacionadas com o presente contrato;

17.2 Constatada administrativamente qualquer prática contrária aos deveres estipulados nesta cláusula, a Parte poderá notificar a outra e exigir que essa Parte tome as medidas corretivas necessárias em um prazo razoável.

17.3 Se a parte notificada falhar ao tomar as medidas corretivas necessárias, ou se essas medidas não forem possíveis, poderá invocar defesa, provando que, quando as evidências da violação surgiram, tinha colocado em prática medidas preventivas anticorrupção, capazes de detectar o ato de corrupção e promover uma cultura de integridade na organização.

17.4 Se nenhuma medida corretiva for tomada, a parte notificante poderá, a seu critério, independentemente das sanções aplicáveis à conduta, proceder à imediata rescisão deste contrato, sem prejuízo da aplicação das penalidades devidas.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA VINCULAÇÃO

18.1 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, e à(s) ordem(ns) de serviço emitidas pela Contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DAS COMUNICAÇÕES

19.1 Qualquer comunicação entre as partes a respeito do presente contrato, só produzirá efeitos legais se processada por escrito, mediante protocolo ou outro meio de registro que comprove a sua efetivação, não sendo consideradas comunicações verbais.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA CONSULTA AO CADASTRO ESTADUAL DE INADIMPLENTES - CEI

20.1 Os pagamentos referentes a este contrato e aos seus eventuais aditamentos/alterações, a serem feitos em favor da Contratada, ficam condicionados à inexistência de registro da Contratada 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.

20.2 Constatada a existência de registro da Contratada no CEI, a EMSERH (Contratante) 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 VIGÉSIMA PRIMEIRA – DOS CASOS OMISSOS

21.1 Os casos omissos serão decididos segundo as disposições contidas na Lei nº 13.303/2016, no disposto no Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EMSERH, no Código de Conduta e Integridade da EMSERH, nos princípios de direito administrativo, bem como nos preceitos de direito privado e demais legislação pertinente à matéria.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DA PUBLICAÇÃO

22.1 A 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 VIGÉSIMA TERCEIRA – DO FORO

23.1 As partes contratantes elegem o foro de São Luís, Maranhão, como único competente para dirimir as questões que porventura surgirem na execução do presente Contrato, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DISPOSIÇÕES GERAIS

24.1 As condições estabelecidas no edital ou no instrumento que dispensou a licitação farão parte deste contrato, independentemente de estarem aqui transcritas;

24.2 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.

Lista de Anexos:

Anexo I: Proposta da empresa Contratada

São Luís (MA), _____ de _____ de 2024.

**MARCELLO APOLONIO
DUAILIBE BARROS**

Presidente|EMSERH
Matrícula nº 11748

**LETÍCIA HELENA DO
VALE FAÇANHA**

Diretora
Administrativa|EMSERH
Matrícula nº 7313

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Responsável pela Contratada

TESTEMUNHAS:

Nome: _____

CPF: _____

Nome: _____

CPF: _____