

LICITAÇÃO ELETRÔNICA Nº 130/2024 – CL/EMSERH

EDITAL DE LICITAÇÃO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2024.110215.11516 – EMSERH

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar visando o fornecimento de refeições prontas na forma transportada para atender a necessidade da Unidade de Saúde HOSPITAL DR GENESIO REGO.

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

DATA E HORÁRIOS

Acolhimento das Propostas: até às 08h45min do dia 16/12/2024.

Abertura das Propostas: às 08h45min do dia 16/12/2024.

Disputa: às 09h00min do dia 16/12/2024, horário de Brasília-DF.

Endereço: www.licitacoes-e.com.br

Licitação ID nº [1059820]

AGENTE DE LICITAÇÃO: GABRIELLE DUARTE PIRES CUTRIM

EQUIPE DE APOIO: THAIS CRISTINA GOMES DO NASCIMENTO

LICITAÇÃO ELETRÔNICA Nº 130/2024 – CL/EMSERH

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2024.110215.11516– 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 2024.110215.11516-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 refeições prontas na forma transportada para atender a necessidade da Unidade de Saúde HOSPITAL DR GENESIO REGO, de acordo com as especificações, quantitativos e condições constantes neste documento.

1.2. Em caso de discordância entre as quantidades, unidade de fornecimento e especificações dos itens descritos no Termo de Referência (Anexo I) e Modelo de proposta de Preços e Planilha de Custos e Formação de Preços (Anexo II) deste edital e as constantes no sistema Licitações-e prevalecerão as descritas no Termo de Referência (Anexo I) e Modelo de proposta de Preços e Planilha de Custos e Formação de Preços (Anexo II) deste edital.

1.3. O valor total estimado da contratação será de **R\$ 2.393.296,80** (dois milhões e trezentos e noventa e três mil e duzentos e noventa e seis reais e oitenta centavos), conforme constante neste edital e seus anexos, sendo dividido da seguinte forma:

LOTE ÚNICO		
ITEM	UNIDADE DE SAÚDE	VALOR ESTIMADO ANUAL

1	HOSPITAL DR GENESIO REGO	R\$ 2.393.296,80
---	--------------------------	-------------------------

- 1.4.** Havendo mais de um item ou lote, faculta-se ao fornecedor a participação em quantos forem de seu interesse.
- 1.5.** 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	4-3-02-03-12- Fornecimento de Alimentação Hospitalar

3. DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

- 3.1.** Os licitantes devem ater-se à fiel observância dos procedimentos estabelecidos neste Edital, podendo qualquer interessado acompanhar seu desenvolvimento, desde que não interfira de modo a perturbar ou impedir a realização dos trabalhos.
- 3.2.** 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:

- a) responder às impugnações formuladas e aos pedidos de esclarecimentos recebidos;
- b) dirimir dúvidas acerca dos documentos de habilitação enviadas pelos licitantes;
- c) 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. 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.

4.3. Não poderão participar da licitação:

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

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

4.3.3. 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;

4.4. 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 somente através do seguinte e-mail da Comissão de Licitação: (csl.emserh.ma@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 (Anexo I), deste Edital serão desconsiderados;

7.10. A Proposta de Preços readequada ao valor final, 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 entres os preços unitários e preços totais, prevalecerão os valores unitários. No caso divergências entres 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);

7.10.1. O envio da proposta de preços final (Anexo II) pelo licitante não o desobriga de apresentar de forma expressa o documento de Declaração Conjunta, conforme Anexo III.

7.10.2. 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.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 poderá solicitar 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. 93, I 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. 93, V 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 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;

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. [\(Incluído pela Lei nº 14.035, de 2020\)](#)

- 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 a 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 **40 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-E);

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, através do e-mail: amanda.rodrigues@emserh.ma.gov.br e/ou francisca.marques@emserh.ma.gov.br, devendo na solicitação constar as seguintes informações: " ASSUNTO: Agendamento de visita Licitação Eletrônica nº XXX/XXXX – Corpo do E-mail: A empresa _____, CNPJ _____, solicita agendamento de visita referente a Licitação Eletrônica nº XXX/XXXX, indicando o representante _____, documento de identificação nº _____"; 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 à apresentação das Demonstrações Contábeis do último exercício encerrado;

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.

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) extraído do **último balanço patrimonial**, observado o item 12.5.2 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.

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 12.5.2**, 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.

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 "csl.emserh.ma@gmail.com" e/ou **gabrielle.emserh@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 emitente.

14. DO RECURSO ADMINISTRATIVO

³ Acórdão 801/2004 - Plenário TCU

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 "csf.emserh.ma@gmail.com" e/ou gabrielle.emserh@gmail.com ou 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 II do artigo 228, conforme disciplina o art. 60 do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EMSERH.

14.4. O recurso será dirigido ao Presidente da EMSERH, por intermédio do Agente de Licitação, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente 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/lotos quando não houver interposição de recurso administrativo, nos termos do art. 109 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. 109 do RILC/EMSERH;
- e) Homologar a Licitação nos termos do art. 110 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 31 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 96, §3º e no artigo 196, §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 21 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 Quinta da Minuta do Contrato (Anexo IV) e item 46 do Termo de Referência (Anexo I) deste Edital.

19. DO FISCAL DO CONTRATO

19.1. Conforme Cláusula Décima Segunda 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 da Minuta do Contrato (Anexo IV) deste Edital, os participantes poderão sofrer as penalidades previstas nos arts. 225 a 230 do RILC/EMSERH.

22. DAS CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

22.1. Conforme **Cláusula Segunda** da Minuta do Contrato (Anexo IV) e item 4 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. 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 por unidade de saúde
ANEXO	I-D	Modelo de Declaração de Dispensa de Visita/Vistoria Técnica
ANEXO	I-E	Modelo de Declaração de visita/vistoria técnica
ANEXO	II	Modelo de Proposta de Preços e Planilha de Composição de Custos
ANEXO	III	Declaração Conjunta
ANEXO	IV	Minuta de Contrato

São Luís (MA), 13 de novembro de 2024.

Gabrielle Duarte Pires Cutrim

Agente de Licitação da EMSERH

Matricula nº 12.484

LICITAÇÃO ELETRÔNICA Nº 130/2024 – CL/EMSERH

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2024.110215.11516 – 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 refeições prontas na forma transportada, à Unidade de Saúde **HOSPITAL DR GENESIO REGO**, visando o fornecimento de dietas gerais e específicas destinadas à pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos, além de refeições para funcionários autorizados, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Deverá ser garantido transporte compatível para o deslocamento das refeições, de acordo com a quantidade solicitada, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária.

2 DESCRIÇÃO DO OBJETO

2.1 Todo o processamento deverá ser realizado em cozinha própria da **CONTRATADA** e transportada até a referida unidade em carros apropriados para esse fim, conforme legislação vigente;

2.2 A distribuição, no Refeitório da **CONTRATANTE**, das refeições destinadas aos funcionários da Unidade de Saúde e acompanhantes de pacientes, legalmente instituídos, pelo sistema de Cafeteria fixa, em bandejas lisas em plástico polipropileno ou ABS, com prato, seguindo cardápio aprovado antecipadamente, nas quantidades e horários determinados;

2.3 Poderão ser servidas refeições em embalagens descartáveis com 03 divisórias para acompanhantes ou funcionários, sempre que os mesmos não puderem se ausentar do leito do paciente ou do local de trabalho, respectivamente.

2.4 A distribuição das refeições destinadas a pacientes em embalagens descartáveis em isopor com três divisórias, obedecendo à prescrição dietoterápica e cardápio aprovado, pela **CONTRATANTE** nas quantidades e horários determinados. As embalagens deverão ser adequadas ao respectivo alimento e quantidade porcionada, ou seguindo as determinações do Serviço de Nutrição e Dietética e devidamente transportadas em recipientes térmicos hermeticamente fechados tipo "hot-box", "iso-box" ou equivalentes, condizentes com as exigências da Vigilância Sanitária, mantendo a alimentação em condições higiênico-sanitárias, temperatura e conservação adequada;

3 DA JUSTIFICATIVA

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

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

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

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

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

4 DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTIDADES ESTIMADAS

4.1 No preparo e distribuição das refeições, deve ser observada a Legislação, o Manual de Boas Práticas de Alimentação, os aspectos legais e técnicos necessários e suficientes para o cumprimento das obrigações contratuais. Para tanto, devem ser considerados fatores peculiares como: horário, quantidade, variedade e qualidade das refeições fornecidas, entre outros aspectos operacionais adiante especificados;

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

- a) Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- b) Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;
- c) Fornecimento de equipamentos e utensílios mediante as necessidades e em caráter complementar, quando for o caso;
- d) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- e) Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;
- f) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- g) Coleta de amostras da alimentação preparada, em embalagem determinada pela legislação, por 72 horas após o preparo, de acordo com a legislação vigente;
- h) Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;
- i) Transporte externo com toda a estrutura necessária e apropriada destinada a refeições transportadas (veículo específico, caixas térmicas tipo “hot-box”, “isobox” e etc.) e em conformidade com a legislação vigente;
- j) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas;

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

4.4 Foram eleitas como **unidade de medida** para contratação do serviço, as seguintes discriminações:

- a) **Unidade de Refeição:** destinada para dietas gerais ou de rotinas, modificadas e especiais, compreendendo as seis refeições: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia.
- b) Fornecimento de água mineral, para pacientes de Unidade de Tratamento Intensivo – UTI e Unidade Intermediária - UI, neutropênicos e em isolamento de acordo com a quantidade estabelecida pela Unidade de Saúde; bem como para os processos de diluição dos módulos (de fibra, proteína, glutamina e etc.). **Assim como, toda a água utilizada para consumo dos funcionários no refeitório.**

a) **Litro de café** para fornecimento em áreas administrativas, conforme descrito neste Termo. As garrafas térmicas para café (2 litros) devem ser fornecidas pela CONTRATADA.

4.5 Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, e devidamente registrada no Conselho Regional de Nutrição e comprovada a regularidade neste órgão com respectivas anuidades, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.

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

4.7 Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, a CONTRATADA deverá apresentar cardápios e preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, de forma a proporcionar aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes obedecendo a critérios de sazonalidade, hábitos regionais e as leis da nutrição (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);

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

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

4.10 O fornecimento deverá ser prestado nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

4.11 A operacionalização, porcionamento, distribuição e transporte das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

4.12 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.

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

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

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

5. DAS CARACTERÍSTICAS E COMPONENTES DAS REFEIÇÕES- ESPECIFICAÇÕES:

5.1 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.

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.
	b) biscoitos doce ou salgado;
	Opções: - Salada de frutas ou frutas
Almoço para pacientes	a) Arroz
	b) feijão
	c) Prato principal a base de alimentos de origem animal (carne, frango ou peixe), com opções.
	d) Guarnição a base de legumes ou vegetais cozidos ou macarrão ou farofa, e etc.
	e) Salada a base de vegetais crus
	f) Sobremesas constituídas por frutas da época, gelatinas (com ou sem creme de leite) ou doces. Deverá haver opção de fruta da época para sobremesa quando a mesma for doce.
	g) Suco de frutas natural ou polpas de frutas, não sendo permitido o uso de suco artificial. Este suco não deverá ser servido em temperatura superior a 10 graus.
Lanche da tarde para pacientes	a) Suco de frutas ou iogurte ou água de coco ou café com leite ou chocolate.
	b) Biscoitos doce ou salgado
	Opções: - Salada de frutas ou frutas
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 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.
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.

5.2 DIETA BRANDA:

a) A dieta branda é destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição.

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

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

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

5.3 DIETA PASTOSA e LÍQUIDA PASTOSA:

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

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

5.4 DIETA LÍQUIDA:

- a) A dieta líquida é destinada a pacientes em preparo para exames, nos pré e pós-operatórios como dieta de transição.
- b) Consistência: líquida.
- c) Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.
- d) Volume de 200 a 300 mL por refeição conforme solicitação.
- e) 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.

5.5 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.
- 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.

5.6 DIETA PARA DIABÉTICOS:

- a) A dieta para diabéticos pode ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender o valor calórico prescrito.
- b) Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta normal de igual consistência, utilizando os mesmos ingredientes e formas de preparo, havendo apenas restrições, sendo elas:
- c) Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante em sachê, previamente aprovado pela nutricionista da CONTRATANTE. Usar adoçante em pó ou líquido a base de sucralose (sucos, refrescos, bolos, pães, mingaus, vitaminas, etc.); com fruta na colação em substituição ao suco.
- d) Incluir sempre que solicitado, o arroz integral nos horários do almoço e jantar e o pão integral no horário do desjejum;

RESTRICÇÕES
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.

5.7 DIETA ISENTA DE LACTOSE:

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

5.8 DIETA ISENTA DE GLÚTEN:

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

5.9 DIETA INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA (IRC):

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

5.10 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.

<p>Alimentos ricos em purina (100 a 1000 mg de nitrogênio purínico por 100 g alimento)</p>	<p>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.</p>
---	--

5.11 DIETA NEUTROPÊNICA:

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

b) Indicação: pacientes com imunodepressão.

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

5.12 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.

5.13 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;

5.14 DIETA SEM IRRITANTES OU COM POUCO RESÍDUO:

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

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

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

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

d) Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

e) Garantir as necessidades nutricionais dos pacientes.

f) Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

5.15 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.

5.16 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).

5.17 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.

5.18 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, sem ônus para a CONTRATANTE:

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

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

6 COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES DE FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

6.1 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.

6.2 Poderão ser servidas refeições em embalagens descartáveis de isopor 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;

6.3 Para os funcionários plantonistas de serviço noturno serão oferecidos jantar e desjejum. Para funcionários de serviço diurno, será oferecido somente o almoço, **de acordo Portaria SES/MA Nº1140, de 30 de outubro de 2023.**

6.4 O acompanhante que por necessidade do paciente, não puder se ausentar do leito, receberá a dieta geral destinada a pacientes.

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

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

7. DOS CARDAPIOS E REFEIÇÕES

7.1 Normas gerais da elaboração de cardápios:

7.1.1 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.

7.1.2 Os cardápios das refeições destinadas a pacientes (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia), funcionários 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.

7.1.3 Os cardápios deverão ser reavaliados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela CONTRATADA.

7.1.4 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).

7.1.5 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.

7.1.6 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.

7.1.7 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.

7.1.8 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.

7.2 Da elaboração de cardápios:

7.2.1 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.

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

7.2.3 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.

7.2.4 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.

7.2.5 Os cardápios das dietas hipossódica, branda, pastosa e para diabetes deverão prever o mesmo tipo de preparação ou alimento do cardápio da dieta geral, substituindo apenas os alimentos contra indicados ou modificando a forma de preparo.

7.2.6 O cardápio destinado à dieta geral dos pacientes será o mesmo da refeição dos funcionários, exceto nos dias em que for servido feijoada, carne seca e embutidos quando deverá ser previsto outro prato principal para os pacientes.

7.2.7 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.

7.2.8 Nas refeições: suíno, fígado e mocotó deverá ter sempre outra opção de prato proteico.

7.2.9 O acompanhante que por necessidade do paciente, não puder se ausentar do leito, receberá a dieta geral destinada a pacientes.

7.2.10 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.

7.2.11 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.

8 DAS ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, GRAMATURAS E FREQUENCIAS

8.1 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	
	Doces em geral – 60g	
	Gelatina 100g	
	Frutas:	
	Abacate 1/3 unidade	
	Abacaxi descascado 200g	

Sobremesa	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)	
Bebidas	Torradas 30g (5 unidades)	
	Suco de frutas natural ou polpa de frutas 200 a 300 ml (abacaxi, laranja, maracujá, acerola, cajá, caju, goiaba, tamarindo etc)	

8.2 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.

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

COMPONENTE DA DIETA	FREQUÊNCIA
Prato básico: arroz e feijão	Diário e obrigatório
Prato principal	Diário e obrigatório
Carne bovina	06 vezes por semanas
Carne suíno	01 vez por mês (almoço)
Fígado bovino	01 vez por mês (almoço)
Feijoada	01 vez por mês (almoço)
Mocotó	01 vez por mês (almoço)
Aves	06 vezes por semana
Peixes	01 vez por semana
Salada crua	Diário e obrigatório
Guarnições	
- Legumes ou vegetais cozidos ou	
- Massas ou	
- Farofa	Diário e obrigatório
Frutas	10 vezes por semana
Doce	04 vezes por semana
Suco (natural ou de polpa)	Diário e obrigatório

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

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

8.5 Do peso mínimo das porções servidas nas diversas dietas:

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

9 DOS GÊNEROS UTILIZADOS

9.1 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.

9.2 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.

9.3 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, stroganoff.	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

9.4 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.

9.5 Os embutidos (enlatados) usados devem ser de ótima qualidade, de marca conceituada no mercado, e somente poderão ser utilizados após degustação e aprovação pela CONTRATANTE.

9.6 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.

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

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

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

9.10 O feijão deverá ser das variedades: carioquinha, sempre verde, preto, mulata gorda, do tipo I, sendo aceito outras variedades de feijão desde que testadas e aprovadas pela CONTRATANTE.

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

9.12 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.

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

9.14 Os alimentos preparados e não consumidos em uma refeição (sobras limpas) só poderão ser utilizados posteriormente mediante autorização expressa da nutricionista da CONTRATANTE, reaquecidos ou transformados em matéria-prima de outra preparação. Não poderão ser reaproveitadas sobras limpas da copa dos pacientes ou de cubas e placas do balcão de distribuição do Refeitório.

10 DO RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS

10.1 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 UNIDADES.
- 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

11 DO RECEBIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

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

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

11.3 Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados	- 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

12 RECEBIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

12.1 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.

12.2 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

13 RECEBIMENTO DE ESTOCÁVEIS

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

13.2 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.

14 RECEBIMENTO DE POLPAS E DEMAIS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS

14.1 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.

14.2 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

15 RECEBIMENTO DE DESCARTÁVEIS, PRODUTOS E MATERIAIS DE LIMPEZA:

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

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

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

16 DO ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS

16.1 Deverão ser observadas as seguintes recomendações:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

o) Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);

- p) Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
- q) Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
- r) Colocar os produtos destinados a devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- s) Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- t) Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- u) É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- v) Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 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) 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.
- 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.

17 DO PRÉ PREPARO E PREPARO DAS REFEIÇÕES

17.1 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, linguças 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 higienizadas e descascadas conforme o caso, para serem embaladas. Para frutas servidas no refeitório, admite-se servi-las sem a embalagem, sendo manipuladas com pinças.

18 DA HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

18.1 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) 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.

18.2 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.

18.3 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.

19 DO PORCIONAMENTO

- a) 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;
- b) 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.

20 ACONDICIONAMENTO PARA DISTRIBUIÇÃO AOS PACIENTES

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

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

Este alimento /refeição não deve ser consumido após as ____ horas de __/__/____.

Este período de validade será de duas horas após a distribuição da refeição.

c) 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.

d) 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.

e) 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.

21 CONDIÇÕES BÁSICAS PARA A DISTRIBUIÇÃO DAS DIETAS GERAIS E ESPECÍFICAS

21.1 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.

21.2 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 embalagens descartáveis em isopor com três divisórias, com capacidade aproximada para 1200 ml;

c) Sopa das dietas pastosa, líquido-pastosa e líquida, deverá ser acondicionada em embalagens descartáveis de isopor com tampa e capacidade aproximada de 500 ml;

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.

21.3 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;

22 DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

22.1 Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

22.2 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.

22.3 Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 °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.

22.4 A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela CONTRATADA.

22.5 Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética e cozinha geral, destinada a pacientes e acompanhantes, deverá ser identificada e etiquetada.

22.6 Caso seja necessário, a CONTRATADA se responsabiliza a realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do CONTRATANTE.

22.7 Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados obedecendo aos critérios da legislação vigente.

22.8 DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES INTERNADOS

a) A distribuição das refeições nas copas de apoio e leitos fica a cargo da **CONTRATADA**.

b) O porcionamento deve ser executado integralmente pela CONTRATADA e transportadas em carros fechados específicos para o transporte de dietas.

c) As porções de salada serão acondicionadas e transportadas para os leitos em carros de apoio abertos com grades, 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.

22.9 DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES NO REFEITÓRIO

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

b) A distribuição de refeições no Refeitório será pelo sistema de balcão térmico, fornecido pela **CONTRATADA**, 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; **ou em embalagens descartáveis sempre que solicitado**.

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

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

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

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

22.10 DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ NA ÁREA ADMINISTRATIVA

- a) Serão distribuídas garrafas térmicas de café nas áreas administrativas conforme programação da CONTRATANTE. Podendo ocorrer variação de até 10% caso haja aumento da necessidade da unidade hospitalar;
- b) As garrafas térmicas serão fornecidas pela CONTRATADA (garrafas térmicas para café e jarras em inox de 2 litros).
- c) Em caso de eventos ou reuniões em que exista a necessidade de fornecimento de café, a CONTRATANTE deverá avisar com pelo menos 01 dia de antecedência sobre o quantitativo e horário do fornecimento.

23. DA HIGIENE PESSOAL

23.1 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).

24. DA HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

- a) A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da UAN, equipamentos, copas e refeitórios.
- b) Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo CONTRATANTE;
- c) O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;

d) 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;

e) 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:

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, mesas e cadeiras	Após o uso	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo ou álcool à 70%.

25. DA HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

a) Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro, e após enxágue pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ou álcool a 70°.

b) Após o processo de higienização, os utensílios devem permanecer cobertos por filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície ou acondicionados em caixas plásticas transparentes, hermeticamente fechadas.

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

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

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

f) Os pisos das áreas de serviço e do refeitório deverão ser mantidos sempre secos, sem acúmulo de umidade e gordura, independente da frequência de limpeza.

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

h) O armazenamento deve ser realizado em sacos plásticos resistentes de cor preta. É terminantemente proibida a liberação de lavagem (resto de comida, limpa ou contaminada) para alimentação animal, e a presença de aves e animais domésticos nas áreas de serviço ou nas suas imediações.

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

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

k) A CONTRATADA se compromete em utilizar produtos químicos adequados a cada tipo de operacionalização e devidamente registrados pelo Ministério da Saúde. Deverá ser apresentada ficha técnica de cada produto, disponibilizando-as à CONTRATANTE sempre que necessário.

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

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

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

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

26. DO CONTROLE BACTERIOLÓGICO DAS REFEIÇÕES:

26.1 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).

26.2 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.

26.3 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. Responsabilizando-se a contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.

26.4 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.

27. O PESSOAL

27.1 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.

27.2 É de responsabilidade da empresa todos e quaisquer encargos relacionados com empregados e prepostos 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.

27.3 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 a Unidade de Saúde, deverá obedecer aos seus regulamentos enquanto estiver dentro do recinto da Unidade.

27.4 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.

27.5 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.

27.6 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.

27.7 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).

27.8 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.

27.9 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.

27.10 Mensalmente deve ser elaborada uma escala de serviços e folgas. 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.

28. DO QUADRO DE FUNCIONARIOS MANTIDOS NO HOSPITAL

28.1 Cabe ao NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO:

- a) Responsabilizar-se tecnicamente pelas atividades de Alimentação e Nutrição desenvolvidas pela empresa 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.

28.2 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

29. DO QUADRO DE FUNCIONARIOS MANTIDOS NO HOSPITAL

29.1 No hospital deverá ser mantido um quadro fixo de pessoal, inclusive aos sábados e domingos e feriados composto por:

- **COPEIROS** em número suficiente para assegurar o cumprimento dos horários determinados para as refeições para pacientes e funcionários e a constante higienização de todos os utensílios e materiais utilizados.

29.2 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.

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

30. DOS HORARIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

30.1 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	21:00

30.2 Os horários poderão ser ajustados mediante necessidade da CONTRATANTE.

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

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

31. DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

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

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

31.3 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 Clínica da EMSERH para as providências cabíveis.

31.4 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.

31.5 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.

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

31.7 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.

31.8 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.

31.9 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:

31.9.1 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;

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

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

31.9.4 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;

31.9.5 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.

31.10 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.

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

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

31.13 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.

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

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

31.16 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.

31.17 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.**

32 FISCALIZAÇÃO PELO NÍVEL DO SERVIÇO

32.1 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 referência;	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

32.2 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

32.3 A sanção de advertência será aplicada somente uma vez;

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

33 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

33.2 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;

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

33.4 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;

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

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

33.7 Apresentar quando solicitado os comprovantes de pagamentos de encargos;

33.8 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.

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

33.10 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;

33.11 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;

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

33.13 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;

33.14 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;

33.15 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;

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

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

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

33.19 Garantir a qualidade das refeições, atendendo assim, as normas e procedimentos de Higiene e Saúde;

33.20 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.

33.21 A CONTRATADA não poderá subcontratar o referido objeto, conforme sistemática prevista neste Termo, considerando questões como horário de entrega, cardápios, manipulação e produção dos itens, que devem seguir uma padronização, portanto não cabe subcontratação.

33.22 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.);

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

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

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

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

33.27 A contrata 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.

33.28 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.

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

34 DEMAIS REGRAS GERAIS

34.1 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;

34.2 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.

34.3 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.

34.4 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);

34.5 Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os produtos e materiais usuais tais como: balcão térmico, pratos, talheres, 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 a distribuição de refeições;

34.6 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;**

34.7 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;

34.8 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;

34.9 Responder ao **Contratante** pelos danos materiais, físicos ou avarias, causados por seus funcionários e encarregados, diretamente a Unidade 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;**

34.10 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;

34.11 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;

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

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

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

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

34.16 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;

34.17 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;

34.18 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;

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

34.20 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;

34.21 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;

34.22 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;

34.23 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;

34.24 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;

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

34.26 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;

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

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

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

34.30 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;

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

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

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

35 DAS OBRIGAÇÕES RELATIVAS A EQUIPE DE TRABALHO

35.1 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;

35.2 Alocar os funcionários que irão desenvolver os serviços contratados somente após efetivo treinamento pertinente aos Serviços de Nutrição e Dietética, com avaliação do conteúdo programático, contemplando fundamentalmente, no mínimo:

- a) noções, fundamentos, conceitos e princípios Nutrição e Alimentação Hospitalar;
- b) noções de infecção hospitalar;
- c) noções de manipulação de alimentos;
- d) uso correto de EPI's e EPC's;
- e) comportamento organizacional;
- f) motivação com ênfase na Política de Humanização do SUS;
- g) normas e deveres;
- h) rotina de trabalho a ser executada;
- i) higiene pessoal no Serviço de Nutrição e Dietética;
- j) saúde e segurança no trabalho;
- k) contaminação e microorganismos;
- l) tipos de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas servidas nos hospitais;
- m) segurança alimentar;
- n) técnicas de preparo e conservação de alimentos e
- o) educação ambiental.

35.3 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;

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

35.5 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;

35.6 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;

35.7 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;

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

35.9 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;

35.10 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;

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

- 35.12 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;
- 35.13 Exercer controle no que se refere à assiduidade e a pontualidade de seus funcionários;
- 35.14 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;
- 35.15 Atender de imediato as solicitações da Contratante quanto às substituições de funcionários não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços;
- 35.16 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;
- 35.17 Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus funcionários acidentados ou com mal súbito;
- 35.18 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;
- 35.19 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;
- 35.20 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;
- 35.21 Preservar e manter a contratante à margem de todas as reivindicações, queixas e representações de quaisquer naturezas, referente aos serviços;
- 35.22 Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional.
- 35.23 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:
- Norma Regulamentadora Nº 05 - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes;
 - Norma Regulamentadora Nº 06 - Equipamentos de Proteção Individual – EPI;
 - Norma Regulamentadora Nº 07 - Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO;
 - Norma Regulamentadora Nº 09 - Programas de Prevenção de Riscos Ambientais;
 - Norma Regulamentadora Nº 15 - Atividades e Operações Insalubres;
 - Norma Regulamentadora Nº 17 – Ergonomia;
 - Norma Regulamentadora Nº 26 - Sinalização de Segurança;

h) Norma Regulamentadora Nº 32 - Segurança e Saúde no Trabalho em Estabelecimentos de Saúde.

36 DA HIGIENIZAÇÃO

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

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

37 DA AQUISIÇÃO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUES

37.1 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;

37.2 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;

37.3 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;

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

37.5 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;

37.6 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;

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

37.8 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;

37.9 Manter controle de qualidade para materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados;

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

38 O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

38.1 Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições.

38.2 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.

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

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

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

- 38.6 Manter alimentos e/ou preparações prontos e utensílios sempre cobertos com tampas;
- 38.7 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;
- 38.8 Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo Contratante;
- 38.9 Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais/clientes, excluí-las dos cardápios futuros;
- 38.10 Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;
- 38.11 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;
- 38.12 Transportar as refeições dos pacientes, de acordo com as normas sanitárias vigentes.
- 38.13 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;
- 38.14 Executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento das refeições fornecidos a pacientes, funcionários e acompanhantes.
- 38.15 Controlar o acesso ao uso do refeitório, sendo supervisionado pela Contratante;
- 38.16 Controlar a saída do refeitório durante as refeições impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos utensílios de mesa;
- 38.17 Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento ao comensais/clientes;
- 38.18 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.
- 38.19 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.

39 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 39.1 Acompanhar a execução do contrato;
- 39.2 Comunicar a CONTRATADA, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, a necessidade de alteração no cronograma de execução;
- 39.3 Acompanhar e emitir Parecer Técnico sobre o cumprimento pela Contratada, das obrigações assumidas;
- 39.4 Exigir a fiel observância das especificações do serviço, bem como recusar os que não contenham as especificações, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;

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

40 DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO/QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

40.1 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 compatíveis com o objeto desta Licitação de Nutrição e Alimentação Hospitalar, **devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, na forma estabelecida na Resolução Nº 703/2021 do Conselho Federal de Nutrição.**

a) 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.

b) Comprovante de que a Licitante possui experiência comprovada na produção e distribuição de nutrição e alimentação 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.

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

40.3 DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA do Termo de Referência;

40.4 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.

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

40.6 ALVARÁ Sanitário, vigente expedido pelo órgão da Vigilância Sanitária estadual ou municipal da sede do licitante. Estando vencido o Alvará Sanitário vencido, deverá ser comprovada a solicitação de renovação junto ao respectivo órgão de vigilância. Caberá ao licitante provar que está exercendo atividade comercial em conformidade com a legislação sanitária de sua localidade, conforme art.51 da lei 6360/1976.

41 DA VISTORIA

41.1 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.

41.2 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 em anexo.

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

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

42 DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇO

42.1 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.**

42.2 A empresa deverá apresentar devidamente preenchida e assinada a Proposta de Preços.

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

42.4 A empresa contratada deverá considerar no valor total de sua proposta comercial todas as despesas diretas e indiretas para a execução dos serviços.

42.5 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 deverá considerar a quantidade estimada, conforme estimativa neste Termo.

42.6 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.

43 DOS PRAZOS

43.1 A contratada deverá garantir a prestação dos serviços pelo período de 12 (doze) meses podendo ser prorrogado por igual período. A duração dos contratos regidos não excederá a 05 (cinco) anos, contados a partir de sua celebração, conforme Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EMSERH de 2024.

43.2 Após assinatura do contrato, a Contratada deverá iniciar o serviço, mediante ordem de serviço emitida pela Contratante, em até 30 (trinta) dias.

44 VIGÊNCIA

44.1 A contratada deverá garantir a prestação dos serviços pelo período de 12 meses, podendo ser prorrogado por igual período.

45 DA SUBCONTRATAÇÃO

45.1 É expressamente proibida a possibilidade de subcontratação, considerando-se a indivisibilidade do objeto, tornando-se inviável ter mais de um fornecedor para o serviço, considerando-se também questões como horários de entrega, cardápios, manipulação e produção dos itens, que devem seguir uma padronização e levando em consideração a complexidade do objeto.

46 DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

46.1 Os pagamentos se darão de forma parcelada, de acordo com a efetiva demanda requisitada pela EMSERH, sendo realizados em até **45 (quarenta e cinco) dias** contados da 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 e no Art. 186 da Regulamento de Licitações e Contratos da EMSERH.**

46.2 **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.**

46.3 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.

46.4 A apresentação da nota fiscal ou fatura dar-se-á na EMSERH, devendo corresponder ao(s) produto(s) fornecido(s) e certificado(s) pelo fiscal do contrato.

46.5 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.

46.6 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.

46.7 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.

46.8 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.

46.9 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 439/2024 – GAB/EMSERH, publicada no Diário Oficial do Estado no dia 19/09/2024 (ou no ato normativo que vier a substituí-la), em seu caderno executivo.

47 DA PROTEÇÃO DE DADOS

47.1 No tratamento de dados pessoais realizado em decorrência da relação estabelecida entre as partes, a EMSERH e a CONTRATADA se comprometem a cumprir o estabelecido na Lei n.º 13.709/2018 (LGPD) e na Política de Proteção e Privacidade de Dados Pessoais da EMSERH, com destaque ao disposto abaixo:

47.1.1 Adotar medidas para conformidade de suas operações ao cumprimento da legislação de proteção de dados pessoais e das orientações emanadas pela Autoridade Nacional de Proteção de Dados (ANPD);

47.1.2 Assegurar que o tratamento de dados pessoais será limitado ao mínimo necessário para o alcance da(s) finalidade(s) proposta(s);

47.1.3 Manter registro das operações de tratamento de dados pessoais que realizarem;

47.1.4 Adotar medidas de segurança, técnicas, administrativas e organizacionais, adequadas para assegurar a proteção dos direitos dos titulares de dados pessoais;

47.1.5 . Cooperar entre si no cumprimento das obrigações referentes ao exercício dos direitos dos titulares de dados pessoais previstos na legislação em vigor;

47.1.6 Orientar seus colaboradores, contratados ou prepostos sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD, bem como a não divulgar indevidamente informações que envolvam dados pessoais a que tenham acesso;

47.1.7 Comunicar à outra parte, por escrito, em prazo razoável, qualquer incidente de segurança que envolva dados pessoais a que tenha acesso, tais como acessos não autorizados e situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, com as informações previstas no § 1º do art. 48 da LGP.

47.2 . Especificamente a CONTRATADA se compromete ao seguinte:

47.2.1 Cientificar-se da Política de Proteção de Dados Pessoais da CONTRATANTE;

47.2.2 Apresentar todos os dados e informações solicitados pela CONTRATANTE em relação ao tratamento de dados pessoais realizado em decorrência da relação estabelecida com a CONTRATANTE e/ou adotar as providências lícitas por ela indicadas;

47.2.3 Não subcontratar atividades que envolvam o tratamento de dados pessoais, salvo com prévia autorização por escrito da CONTRATANTE e, nessa hipótese, exigir de subcontratados o cumprimento dos deveres decorrentes da LGPD e daqueles assumidos no contrato, permanecendo integralmente responsável por garantir a sua observância;

47.2.4 Quando verificada qualquer das hipóteses de término do tratamento de dados pessoais previstas no art. 15 da LGPD, interromper o tratamento e eliminar completamente os dados pessoais e todas as cópias porventura existentes (em formato digital, físico ou outro qualquer), autorizada a conservação para as finalidades estabelecidas no art. 16 da LGPD.

48 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

48.1 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.

48.2 São partes integrantes deste Termo de Referência:

ANEXO I-A - Especificação e quantitativos de Refeições;

ANEXO I-B – Divisão das Unidades de Saúde – Lote único;

ANEXO I-C – Demonstrativo da previsão inicial do quadro de funcionários por unidade de saúde;

ANEXO I-D – Modelo de declaração de dispensa de visita/vistoria técnica;

ANEXO I-E – Modelo de declaração de visita/vistoria técnica

ANEXO I-A – ESPECIFICAÇÃO E QUANTITATIVOS DE REFEIÇÕES

1. HOSPITAL DR GENESIO REGO

Clientela: Pacientes: DIETA LIVRE/NORMAL/BRANDA		
TIPO DE REFEIÇÃO	Quant. Refeições Mensais	Quant. Refeições 12 MESES
Desjejum	540	6.480
Colação	540	6.480
Almoço	540	6.480
Lanche	520	6.240
Jantar	520	6.240
Ceia	520	6.240
TOTAL	3.180	38.160

Clientela: Pacientes: DIETA PASTOSA E LIQUIDA PASTOSA		
TIPO DE REFEIÇÃO	Quant. Refeições Mensais	Quant. Refeições 12 MESES
Desjejum	430	5.160
Colação	440	5.280
Almoço	440	5.280
Lanche	430	5.160
Jantar	430	5.160
Ceia	430	5.160
TOTAL	2600	31.200

Clientela: Pacientes: DIETA LIQUIDA/ LIQUIDA RESTRITA/LIQUIDA DE PROVA OU SEM RESÍDUO		
TIPO DE REFEIÇÃO	Quant. Refeições Mensais	Quant. Refeições 12 MESES
Desjejum	10	120
Colação	10	120
Almoço	10	120
Lanche	10	120
Jantar	10	120
Ceia	10	120
TOTAL	60	720

Clientela: Funcionários e Acompanhantes		
TIPO DE REFEIÇÃO	Quant. Refeições Mensais	Quant. Refeições 12 MESES
Desjejum	2000	24.000
Almoço	2700	32.400
Jantar	2000	24.000
TOTAL	6.700	80.400
Garrafa de Café	620	7.440
TOTAL	7.320	87.840

ANEXO I-B – DIVISÃO DAS UNIDADES DE SAÚDE

LOTE ÚNICO		
	Unidade	Endereço
1	Hospital Dr. Genésio Rego	Avenida dos Franceses, S/N, Vila Palmeira São Luís/MA CEP: 65.036-281

ANEXO I-C – DEMONSTRATIVO DA ESTIMATIVA INICIAL DO QUADRO DE FUNCIONÁRIOS

UNIDADE DE SAÚDE: HOSPITAL DR GENESIO REGO		
Cargo	Quantidade diária	Quantitativo total
Copeiro	02 (SD) 01 (SN)	04 (SD) 02 (SN)
Total	03	06

**ANEXO D – MODELO DE DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISITA/VISTORIA
TÉCNICA**

D E C L A R A Ç Ã O

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

São Luís (MA), ____ de _____ de 20__.

Representante Legal da Empresa
Assinatura/Cargo/Carimbo

Vistos:
(Colocar data e referência da LICITAÇÃO)

ANEXO E – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA/VISTORIA TÉCNICA

D E C L A R A Ç Ã O

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

São Luís (MA), _____ de _____ de 20__.

Representante Legal da Empresa

Assinatura/Cargo/Carimbo

Vistos:

(Colocar data e referência da LICITAÇÃO).

LICITAÇÃO ELETRÔNICA Nº 130/2024 – CL/EMSERH

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2024.110215.11516 – EMSERH

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Ao

Agente de Licitação da EMSERH

LICITAÇÃO ELETRÔNICA Nº 130/2024 – CL/EMSERH

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2024.110215.11516 – EMSERH

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar visando o fornecimento de refeições prontas na forma transportada para atender a necessidade da Unidade de Saúde HOSPITAL DR GENESIO REGO.

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:

CLIENTELA: Pacientes dieta livre/normal/branda					
TIPO DE REFEIÇÃO	Quant. (mensal)	Quant. (Ano)	VL. Unit.	Vi. Total Mensal	Vi. Total Anual
Desjejum	540	6.480	R\$ 7,66	R\$ 4.136,40	R\$ 49.636,80
Colaço	540	6.480	R\$ 9,45	R\$ 5.103,00	R\$ 61.236,00
Almoço	540	6.480	R\$ 18,15	R\$ 9.801,00	R\$ 117.612,00
Lanche	520	6.240	R\$ 9,40	R\$ 4.888,00	R\$ 58.656,00
Jantar	520	6.240	R\$ 18,15	R\$ 9.438,00	R\$ 113.256,00
Ceia	520	6.240	R\$ 12,78	R\$ 6.645,60	R\$ 79.747,20
SOMATÓRIO	3.180	38.160		R\$ 40.012,00	R\$ 480.144,00

CLIENTELA: Dieta pastosa e líquida pastosa					
TIPO DE REFEIÇÃO	Quant. (mensal)	Quant. (Ano)	VL. Unit.	Vi. Total Mensal	Vi. Total Anual

Desjejum	430	5.160	R\$ 7,66	R\$ 3.293,80	R\$ 39.525,60
Colação	440	5.280	R\$ 9,45	R\$ 4.158,00	R\$ 49.896,00
Almoço	440	5.280	R\$ 18,15	R\$ 7.986,00	R\$ 95.832,00
Lanche	430	5.160	R\$ 9,40	R\$ 4.042,00	R\$ 48.504,00
Jantar	430	5.160	R\$ 18,15	R\$ 7.804,50	R\$ 93.654,00
Ceia	430	5.160	R\$ 12,78	R\$ 5.495,40	R\$ 65.944,80
SOMATÓRIO	2.600	31.200		R\$ 32.779,70	R\$ 393.356,40

CLIENTELA: Pacientes: dieta liquida/ liquida restrita/liquida de prova ou sem resíduo					
TIPO DE REFEIÇÃO	Quant. (mensal)	Quant. (Ano)	VL. Unit.	Vi. Total Mensal	Vi. Total Anual
Desjejum	10	120	R\$ 7,66	R\$ 76,60	R\$ 919,20
Colação	10	120	R\$ 9,45	R\$ 94,50	R\$ 1.134,00
Almoço	10	120	R\$ 18,15	R\$ 181,50	R\$ 2.178,00
Lanche	10	120	R\$ 9,40	R\$ 94,00	R\$ 1.128,00
Jantar	10	120	R\$ 18,15	R\$ 181,50	R\$ 2.178,00
Ceia	10	120	R\$ 12,78	R\$ 127,80	R\$ 1.533,60
SOMATÓRIO	60	720		R\$ 755,90	R\$ 9.070,80

CLIENTELA: Funcionários e acompanhantes					
TIPO DE REFEIÇÃO	Quant. (mensal)	Quant. (Ano)	VL. Unit.	Vi. Total Mensal	Vi. Total Anual
Desjejum	2.000	24.000	R\$ 7,66	R\$ 15.320,00	R\$ 183.840,00
Almoço	2.700	32.400	R\$ 22,70	R\$ 61.290,00	R\$ 735.480,00
Jantar/ Ceia	2.000	24.000	R\$ 21,39	R\$ 42.780,00	R\$ 513.360,00
Garrafa de Café	620	7.440	R\$ 10,49	R\$ 6.503,80	R\$ 78.045,60
SOMATÓRIO	7.320	87.840		R\$ 125.893,80	R\$ 1.510.725,60

VALOR TOTAL DO LOTE	R\$ 2.393.296,80 (dois milhões e trezentos e noventa e três mil e duzentos e
----------------------------	--

	noventa e seis reais e oitenta centavos)
--	---

PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

PLANILHA DE CUSTOS DE FORMAÇÃO DE PREÇOS PROFISSIONAIS

Planilha de Custos e Formação de Preços

	Nº Processo:	
	Licitação Nº:	

Dia ____ / ____ / ____ às ____ : ____ horas

Discriminação dos Serviços (dados referentes à contratação)

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

Identificação do Serviço

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

Mão-de-obra vinculada à execução contratual

Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra

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

MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

1	Composição da Remuneração	Valor
A	Salário Base	
B	Adicional de periculosidade	
C	Adicional de insalubridade	
D	Adicional noturno	
E	Hora noturna adicional	
F	Adicional de Hora Extra	
G	Intervalo Intra jornada	
H	Outros (especificar)	
	Total da Remuneração	

MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS

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

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

MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS

3	INSUMOS DIVERSOS	Valor
A	Uniformes	
B	Materiais	
C	Equipamentos/utensílios	
D	Outros (especificar)	

	Total de Insumos diversos	
--	---------------------------	--

Nota: Valores mensais por empregado.

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

Submódulo 3.2 – Utensílios/equipamentos

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

MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS

Submódulo 4.1 – Encargos previdenciários e FGTS

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

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

Nota (2) - Percentuais incidentes sobre a remuneração.

Submódulo 4.2 – 13º Salário e Adicional de Férias

4.2	13º Salário e Adicional de Férias	Valor
A	13 º Salário	
B	Adicional de Férias	
Subtotal		
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	
TOTAL		

Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade

4.3	Afastamento Maternidade:	Valor
A	Afastamento maternidade	
B	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade	
TOTAL		

Submódulo 4.4 -Provisão para Rescisão

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

Submódulo 4.5- Custo de Reposição do Profissional ausente

4.5	Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor
-----	--	-------

A	Férias	
B	Ausência por doença	
C	Licença paternidade	
D	Ausências legais	
E	Ausência por Acidente de trabalho	
F	Outros (especificar)	
Subtotal		
G	Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição	
TOTAL		

Quadro - resumo – módulo 4 – Encargos sociais e trabalhistas

4	Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas	Valor
4.1	13 º salário + Adicional de férias	
4.2	Encargos previdenciários e FGTS	
4.3	Afastamento maternidade	
4.4	Custo de rescisão	
4.5	Custo de reposição do profissional ausente	
4.6	Outros (especificar)	
TOTAL		

MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO

5	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	%	Valor
A	Custos Indiretos		
B	Tributos		
	B.1. Tributos Federais (especificar. Ex: PIS + COFINS)		
	B.2 Tributos Estaduais (especificar)		
	B.3 Tributos Municipais (especificar. Ex: ISS)		
	B.4 Outros tributos (especificar)		
C	Lucro		
TOTAL LOTE			

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

Quadro-resumo do Custo por Empregado

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

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 Nº 130/2024 – CL/EMSERH
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2024.110215.11516 - EMSERH

ANEXO III
DECLARAÇÃO CONJUNTA

Ao
Agente de Licitação da EMSERH

Ref.: **LICITAÇÃO ELETRÔNICA Nº 130/2024 – CL/EMSERH**

Processo Administrativo nº 2024.110215.11516 – 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 na alínea "c", §2º do art. 48 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 (dezesseis) anos.

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

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

- **DECLARA** sob as penas da lei e do inciso VIII do art. 48 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 III, art. 8º 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 13, de 23 de agosto de 2021, 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 Nº 130/2024 – CL/EMSERH

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2024.110215.11516 - EMSERH

ANEXO IV

MINUTA DE CONTRATO

**CONTRATO Nº [_____] /2024 - GGCONT/EMSERH
PROCESSO Nº 22024.110215.11516 – 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 Administrativo nº 2024.110215.11516, têm entre si justo e avençado o presente contrato, decorrente da **MODALIDADE DE LICITAÇÃO** _____ 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 refeições prontas na forma transportada, à Unidade de Saúde **HOSPITAL DR GENESIO REGO**, visando o fornecimento de dietas gerais e específicas destinadas à pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos, além de refeições para funcionários autorizados, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Deverá ser garantido transporte compatível para o deslocamento das refeições, de acordo com a quantidade solicitada, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária, em regime de dedicação exclusiva de mão de obra, 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.

1.5 Todo o processamento deverá ser realizado em cozinha própria da **CONTRATADA** e transportada até a referida unidade em carros apropriados para esse fim, conforme legislação vigente;

1.6 A distribuição, no Refeitório da CONTRATANTE, das refeições destinadas aos funcionários da Unidade de Saúde e acompanhantes de pacientes, legalmente instituídos, pelo sistema de Cafeteria fixa, em bandejas lisas em plástico polipropileno ou ABS, com prato, seguindo cardápio aprovado antecipadamente, nas quantidades e horários determinados;

1.7 Poderão ser servidas refeições em embalagens descartáveis com 03 divisórias para acompanhantes ou funcionários, sempre que os mesmos não puderem se ausentar do leito do paciente ou do local de trabalho, respectivamente.

A distribuição das refeições destinadas a pacientes em embalagens descartáveis em isopor com três divisórias, obedecendo à prescrição dietoterápica e cardápio aprovado, pela CONTRATANTE nas quantidades e horários determinados. As embalagens deverão ser adequadas ao respectivo alimento e quantidade porcionada, ou seguindo as determinações do Serviço de Nutrição e Dietética e devidamente transportadas em recipientes térmicos hermeticamente fechados tipo "hot-box", "iso-box" ou equivalentes, condizentes com as exigências da Vigilância Sanitária, mantendo a alimentação em condições higiênico-sanitárias, temperatura e conservação adequada;

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(s) serviço(s) dar-se-á a 30 (trinta) dias corridos partir da emissão da ordem de serviço, e conforme especificações deste contrato, limitando-se ao prazo de vigência contratual.

2.3. 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.

2.4. 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):

LOTE ÚNICO		
	Unidade	Endereço
1	Hospital Dr. Genésio Rego	Avenida dos Franceses, S/N, Vila Palmeira São Luís/MA CEP: 65.036-281

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 – DO PAGAMENTO

5.1. Os pagamentos se darão de forma parcelada, de acordo com a efetiva prestação dos serviços, sendo realizados em até **45 (quarenta e cinco) dias** 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]**.

5.2. 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.

5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. 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.

5.6. 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.

5.7. 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.

5.8. 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.

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

5.10. 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/ou Termo de Referência]. A consulta observará ao disposto na Portaria nº 439, de 12 de setembro de 2024 - GAB/EMSERH, que dispõe sobre solicitações de pagamento vigente no âmbito da EMSERH, devendo a Contratada apresentar à EMSERH os documentos nela relacionados.

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

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

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

5.14. 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.

5.15. Será observado o disposto na cláusula que trata da garantia contratual.

5.16. 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 SEXTA – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

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

6.2. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos artigos 72 e 81 da Lei nº 13.303/2016 c/c artigos 203 e 204 do RILC/EMSERH, realizando-se mediante a celebração de termo de aditivo.

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

6.4. 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.

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

6.6. 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.

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

6.8. 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.

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

6.10. 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.

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

6.12. 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 Regulamentar 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.

6.12.1 Ressalta-se que tendo em vista a atualização do RILC/EMSERH no ano de 2024, o art. 60, inciso X citado na Portaria nº 352/2022/GAB/EMSERH corresponde ao art. 48, inciso X.

6.13. 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.

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

6.15. 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.

6.16. 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. 190, §6.º do RILC/EMSERH).

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

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

6.19. Repactuação: Será admitida, por solicitação da Contratada, a repactuação dos preços dos serviços continuados, desde que cumpridos os requisitos previstos nesta cláusula e demonstrada, de forma analítica, a alteração dos custos, por meio de planilha detalhada contendo valores e a formação de preços e do novo acordo, convenção ou dissídio coletivo, conforme for a variação de custos objeto da repactuação.

6.20. A Contratante não se vincula às disposições contidas em Acordos, Convenções ou Dissídios Coletivos de Trabalho que tratem de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa Contratada, de matéria não trabalhista, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.

6.21. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho, observado o disposto no subitem anterior.

6.22. A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, em respeito ao princípio da anualidade do reajustamento dos preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, tais como os custos decorrentes da mão-de-obra e os custos decorrentes dos insumos necessários à execução do serviço.

6.23. Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, com datas base diferenciadas, a repactuação deverá ser dividida em tantas parcelas quantos forem os acordos, dissídios ou convenções coletivas das categorias envolvidas na contratação.

6.24. A repactuação com base nos instrumentos mencionados no item acima, deve repassar integralmente o aumento de custos da mão de obra decorrente desses instrumentos, inclusive novos benefícios não previstos na proposta original que tenham se tornado obrigatórios por força deles, ressalvado o previsto no subitem 6.21.

6.25. A repactuação não poderá alterar o equilíbrio econômico-financeiro original do contrato.

6.26. O interregno mínimo de um ano para a primeira repactuação será contado a partir:

6.26.1. I - da data limite para apresentação das propostas, constante do ato convocatório, em relação aos custos com a execução do serviço decorrentes do mercado, tais como o custo dos materiais e equipamentos necessários à execução do serviço; ou

6.26.2. II - da data do Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalente vigente à época da apresentação da proposta quando a variação dos custos for decorrente da mão de obra e estiver vinculada às datas-bases destes instrumentos;

6.27. Para as repactuações subsequentes à primeira: a partir da data do fato gerador que deu ensejo à última repactuação ocorrida ou preclusa.

6.28. As repactuações a que o contratado fizer jus e que não forem solicitadas durante a vigência do contrato serão objeto de preclusão com a assinatura da prorrogação contratual ou com o encerramento do contrato.

6.29. Se a vigência do contrato tiver sido prorrogada sem pedido ou ressalva ao futuro pedido de repactuação, nova repactuação só poderá ser pleiteada após o decurso de novo interregno mínimo de 1 (um) ano, contado na forma prevista neste contrato.

6.30. Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido registrado o novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria, a Contratada deverá solicitar a inserção de cláusula no termo aditivo de prorrogação que resguarde o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo disponha daquele instrumento devidamente registrado, sob pena de preclusão.

6.31. Ao solicitar a repactuação, a Contratada efetuará a comprovação da variação dos custos dos serviços contratados;

6.32. Quando a repactuação se referir aos custos da mão-de-obra, deverá ser apresentado o novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria profissional abrangida pelo contrato, acompanhado da demonstração analítica da variação dos custos.

6.33. Para fazer jus à variação de custos decorrente do mercado, a Contratada deverá comprovar o aumento dos seus custos, considerando-se:

6.33.1 Os preços praticados no mercado ou em outros contratos da Administração;

6.33.2 As particularidades do contrato em vigência;

6.33.3 A nova planilha com variação dos custos apresentada;

6.33.4 Indicadores setoriais, tabelas de fabricantes, valores oficiais de referência, tarifas públicas ou outros equivalentes; e

6.33.5 A disponibilidade financeira da Contratante.

6.34. A Contratante poderá realizar diligências para conferir a variação de custos alegada pela Contratada.

6.35. Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte:

6.35.1. A partir da ocorrência do fato gerador que deu causa à repactuação;

6.35.2. Em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras; ou

6.35.3. Em data anterior à ocorrência do fato gerador, exclusivamente quando a repactuação envolver revisão do custo de mão-de-obra em que o próprio fato gerador, na forma de acordo, dissídio ou convenção coletiva, ou sentença normativa, contemplar data de vigência retroativa, podendo esta ser considerada para efeito de compensação do pagamento devido, assim como para a contagem da anualidade em repactuações futuras.

6.36. Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.

6.37. A análise do pedido de repactuação ficará suspensa enquanto a Contratada não cumprir os atos ou apresentar integralmente a documentação prevista nesta cláusula e aquela solicitada pela Contratante para a comprovação da variação dos custos.

6.38. As repactuações serão formalizadas por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizadas por aditamento ao contrato.

6.39. 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.

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

6.41. 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:

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

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

6.44. 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.

6.45. 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.

6.46. 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.

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

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. Observar os prazos e as condições estabelecidas no [Edital e/ou Termo de Referência] e respectivos anexos.

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

7.3. 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, imediatamente, a contar da data da solicitação.

7.4. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada.

7.5. Receber o objeto deste contrato, nos termos, prazos, quantidade, qualidade e condições estabelecidas.

7.6. Rejeitar, no todo ou em parte, o que estiver fora das especificações deste Contrato.

7.7. 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.

7.8. Efetuar o pagamento à Contratada do valor correspondente à efetiva execução do objeto, no prazo e na forma estabelecidos neste contrato.

7.9. 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.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 8.1.** A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no **[Edital e/ou 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.
- 8.2.** 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.
- 8.3.** 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).
- 8.4.** 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.
- 8.5.** 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.
- 8.6.** A Contratada deverá indicar preposto, aceito pela Contratante, para representá-la durante a execução do contrato.
- 8.7.** 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.
- 8.8.** 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.
- 8.9. Não delegar a terceiros o adimplemento dos encargos trabalhistas referentes aos trabalhadores empregados na execução do contrato.**
- 8.10.** 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.
- 8.11.** Comunicar à Contratante a existência de qualquer anormalidade que notar referente ao objeto do contrato.
- 8.12.** Providenciar a correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pela Contratante, imediatamente, a contar da data da solicitação.
- 8.13.** 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.
- 8.14.** 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.
- 8.15.** 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.
- 8.16.** 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.
- 8.17.** 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.
- 8.18.** A Contratada obriga-se ainda, a:

- a) cumprir a legislação trabalhista, previdenciária e fiscal;
- b) não utilizar, de nenhuma forma, o trabalho infantil ou de pessoas em condições análogas às de escravo;
- c) 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>);
- s) adotar boas práticas de preservação ambiental, devendo observar, no que lhe couber, as normas relativas à:

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

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

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

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

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;

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

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

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

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

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

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

8.25 Apresentar quando solicitado os comprovantes de pagamentos de encargos;

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

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

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

8.29 Manter seus profissionais, quando em serviço nas dependências da CONTRATANTE, devidamente uniformizados, a fim de garantir a boa apresentação e porte adequados para o

desenvolvimento das atividades, utilizando os respectivos equipamentos de segurança e proteção individual, quando necessários, e deverão observar todas as normas, regulamentos e procedimentos internos, definidos pela CONTRATANTE, sem qualquer ônus para os prestadores;

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

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

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

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

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

8.35 Observar a descrição do cardápio, bem como os quantitativos e demais informações contidas neste Contrato;

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

8.37 Garantir a qualidade das refeições, atendendo assim, as normas e procedimentos de Higiene e Saúde;

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

8.39 **A CONTRATADA não poderá subcontratar o referido objeto, conforme sistemática prevista neste Contrato.**

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

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

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

8.43 fornecer atendimento **24 (vinte e quatro) horas por dia, 07 (sete) dias por semana**, através de chamada telefônica para representante da contratada.

8.44 comunicar à contratante, por escrito, com antecedência mínima de **05 (cinco) dias úteis**, qualquer alteração do número telefônico do item anterior.

8.45 A contrata 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.

8.46 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.

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

8.48 Para a execução dos serviços deverão ser observados os conceitos, classificação das dietas Hospitalares, tipos, técnicas, procedimentos e métodos para a produção, armazenamento e distribuição de refeições, convencionadas no Termo de Referência e seus anexos, além da localização, frequência e horários;

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

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

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

8.52 Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os produtos e materiais usuais tais como: balcão térmico, pratos, talheres, 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 a distribuição de refeições;

8.53 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**;

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

8.55 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;

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

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

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

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

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

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

- 8.62** Responder por todas e quaisquer obrigações relativas a direitos de marcas e patentes, ficando esclarecido que o Contratante não aceitará qualquer imputação nesse sentido;
- 8.63** 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;
- 8.64** 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 do Termo de Referência e deste Contrato, devendo orientar seus empregados nesse sentido;
- 8.65** Emitir relatórios dos procedimentos e serviços realizados diariamente e ao final de cada mês emitir Relatório Consolidado de Medição, o qual se constitui em subsídio para a Avaliação dos serviços realizados;
- 8.66** Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato designados pela Contratante;
- 8.67** Reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da sua execução;
- 8.68** Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração do Contratante, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para o consumo;
- 8.69** Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas da Contratante, devidamente paramentados, as áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;
- 8.70** Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre o Serviço de Nutrição e Dietética (S.N.D.) do Contratante e da Contratada;
- 8.71** Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários do Contratante, exceto quando autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante, solicitando sempre a identificação dos usuários;
- 8.72** Re-executar serviços sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;
- 8.73** Assegurar que as instalações físicas e dependências dos Serviços de Nutrição e Dietética estejam em conformidade com as condições higiênicas sanitárias conforme a legislação vigente;
- 8.74** Produzir outras dietas especiais seguindo o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante.
- 8.75** Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante;
- 8.76** Garantir conduta adequada na utilização dos materiais, utensílios, equipamentos e ferramentas, objetivando a correta execução dos serviços.
- 8.77** Proceder à limpeza e desinfecção dos equipamentos e utensílios de acordo com as recomendações dos fabricantes da maquinaria, além de seguir normas de procedimentos que visem a conservar o equipamento em bom estado e limpo;
- 8.78** Dar ciência imediata e por escrito à Contratante referente a qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços;
- 8.79** Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações de seus serviços, sanando-as no menor tempo possível;

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

CLÁUSULA NONA – DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1 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 – DAS SANÇÕES CONTRATUAIS

10.1. 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:

10.2. Advertência;

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

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

10.5. 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.

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

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

10.8. 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;

10.9. 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.

10.10. 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.

10.11. 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.

10.12. 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).

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

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

10.15. 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.

10.16. Para fins do disposto no item 10.7 a Contratada fica sujeita à multa moratória equivalente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.

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

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

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

10.20. 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.

10.21. Da fiscalização pelo nível de serviço

10.21.1 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 no termo de referência;	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

10.21.2 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

10.21.3 A sanção de advertência será aplicada somente uma vez;

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO

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

11.2. 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.

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

11.4. Por **determinação judicial**.

11.5. Constituem motivos para a rescisão contratual, de forma unilateral:

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

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

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

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

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

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

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

11.13. 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;

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

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

11.16. Também constituem motivo para rescisão do contrato:

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

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

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

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

CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA – DA FISCALIZAÇÃO

12.1. A execução do contrato será acompanhada por fiscais indicados pela Contratante, que serão designados através de portaria como fiscais do contrato, para exercerem essa atribuição em conformidade com os dispositivos do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da EMSERH que forem aplicáveis, bem como do Manual do Fiscal de Contratos da EMSERH.

12.2. Os fiscais anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

12.3. As decisões e providências que ultrapassarem a competência dos fiscais deverão ser solicitadas aos seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

12.4. De acordo com o objeto do contrato, os fiscais deverão exigir e acompanhar, junto à Contratada, o cumprimento das obrigações trabalhistas, bem como dos encargos sociais exigidos em lei.

12.5. Deverão os fiscais atestar a efetiva execução do contrato, conforme suas cláusulas e de acordo com a regulamentação concernente à fiscalização de contratos no âmbito da Emserh.

12.6. Os fiscais poderão solicitar auxílio aos demais setores da Emserh, para fins de apoio aos trabalhos.

12.7. Em caso de férias, licença ou impedimento dos fiscais titulares, o disposto nesta cláusula deverá ser observado por seus suplentes.

12.8. Quando exigido, a Contratada deverá manter preposto, aceito pela Contratante, no local da obra ou serviço, para representá-lo na execução do contrato.

12.9. A indicação do preposto deverá ser comunicada diretamente aos fiscais do contrato.

12.10. Os fiscais serão indicados por suas diretorias e designados por ato normativo da Presidência, o qual será publicado exclusivamente no sítio eletrônico da Emserh na internet.

12.11. Os servidores designados como fiscais de contrato serão distribuídos entre:

12.12. FISCAL ADMINISTRATIVO, a quem competirá:

a) Receber, formalmente, da Gerência de Gestão de Contratos o processo e o contrato para a devida fiscalização e gestão da execução do objeto contratado, analisando pormenorizadamente as cláusulas contratuais;

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

c) Coordenar, acompanhar e fiscalizar toda a execução do contrato, verificando a conformidade da prestação dos serviços ou fornecimento do material e a alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o cumprimento do contrato, consolidando as informações repassadas pelos fiscais técnicos;

d) Gerenciar e controlar os saldos do contrato em função do valor da nota fiscal/fatura, de forma a avaliar a necessidade da celebração de aditivos contratuais (acréscimos ou supressões);

e) Assegurar, durante a execução do contrato, o melhor aproveitamento econômico e eficiente de recursos humanos, financeiros e de materiais disponíveis;

f) Garantir que as notas fiscais, faturas dos serviços contratados e notas decorrentes de despesas de pronto pagamento, encaminhadas pelo fiscal técnico, sejam por ele atestadas, e manifestar-se no Relatório de Acompanhamento e Fiscalização de Contratos acerca das circunstâncias de prestação de serviços ou fornecimento, qualidade e quantidade, sem prejuízo de outras circunstâncias pertinentes à execução do contrato;

g) Repassar as informações da execução do contrato aos setores da EMSERH envolvidos na fiscalização. Preferencialmente, possuirá conhecimentos técnicos compatíveis com o objeto do contrato e será ligado ao setor solicitante da contratação;

h) Comunicar formalmente à Autoridade Máxima (Presidente da EMSERH), através da diretoria à qual estiver subordinado, sobre quaisquer intercorrências capazes de obstar a realização do interesse da EMSERH e/ou das situações que exigirem decisões e providências definitivas;

i) Acompanhar a vigência do contrato, inaugurando o processo de prorrogação com a justificativa do setor competente acerca da necessidade desta, quando houver interesse da Contratante, incluindo eventuais reajustes que se fizerem necessários, com antecedência suficiente para o trâmite processual, conforme estabelecido no Regulamento Interno de Licitações e Contratos da Emserh;

j) Dar início ao processo de aplicação de penalidades nos casos em que, notificada a empresa Contratada, esta não solucionar o problema dentro dos prazos indicados neste contrato e no instrumento de notificação.

k) Atestar a nota fiscal ou fatura referente à prestação dos serviços ou do fornecimento objeto do contrato, nas ausências e impedimentos do Fiscal Técnico, ou por outro motivo devidamente justificado no processo correspondente;

l) Desempenhar outras atividades visando sempre o bom e fiel cumprimento da execução contratual.

12.13.FISCAL TÉCNICO, a quem competirá:

a) Acompanhar diretamente a execução do contrato, apontando as faltas cometidas pela Contratada e, se for o caso, promover os registros e ações necessárias à correta prestação do serviço ou entrega do bem. O fiscal técnico também terá, preferencialmente, conhecimento técnico acerca do objeto contratado, caso isso seja necessário ao pleno exercício da fiscalização;

b) Atestar a nota fiscal ou fatura referente à prestação dos serviços ou do fornecimento objeto do contrato;

c) Elaborar registro próprio e individualizado para cada contrato, a fim de manter um registro histórico do contrato, com o qual também proverá de informações o fiscal administrativo;

d) Recusar os serviços que não tenham sido realizados de acordo com as condições ajustadas;

e) Relatar formalmente ao fiscal administrativo a falta de atendimento às solicitações por parte da Contratada, bem como o atendimento inadequado, incompleto e/ou retardatário, para que sejam adotadas as providências necessárias à imediata regularização, sob pena de serem aplicadas as sanções e penalidades previstas neste instrumento e na legislação específica;

f) Informar ao fiscal administrativo sobre eventuais vícios, irregularidades ou baixa qualidade dos serviços/fornecimento prestados pela Contratada, bem como propor soluções que entender cabíveis para a regularização das faltas e defeitos observados, sempre de acordo com as cláusulas do contrato e em conjunto com o fiscal administrativo do contrato;

g) Comunicar, formalmente, ao fiscal administrativo, os motivos que ensejaram possíveis alterações dos prazos de início das etapas de execução, conclusão e de entrega do objeto;

h) Conhecer a proposta comercial da Contratada com todos os seus itens, condições e preços e ter cópia da proposta de preço, acompanhada, se for o caso, de planilha de custo e formação de preço, de relação de material ou equipamento;

i) Verificar se houve subcontratação.

12.14. Além da relação acima, por não ser exaustiva, caberá aos fiscais adotarem todas as providências atinentes aos princípios da Administração Pública, cuja finalidade última será a consecução do interesse público, fazendo cumprir, no que couber, as obrigações da Contratada e da Contratante.

12.15. Todos os fiscais terão prerrogativas e atribuições para exercer, como representantes da Contratante, toda e qualquer ação de orientação geral, acompanhamento e fiscalização da execução contratual.

12.16. A ação ou omissão total ou parcial da fiscalização da Contratante não eximirá a Contratada da responsabilidade por eventuais vícios da execução dos serviços ou fornecimentos, objeto da contratação.

12.17. 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.

12.18. 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.

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

12.20. 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.

12.21. 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.

12.22. 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:

12.23. Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionário da CONTRATADA que estiver sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;

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

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

12.26. 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;

12.27. 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.

12.28. 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.

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

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

12.31. 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.

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

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

12.34. 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.

12.35. 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 TERCEIRA – DA MATRIZ DE RISCOS

13.1. 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 QUARTA – CLÁUSULA ANTICORRUPÇÃO

14.1 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:

14.1.1 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;

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

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

14.1.4 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;

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

14.1.6 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;

14.1.7 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;

14.2 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.

14.3 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.

14.4 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 QUINTA – DA VINCULAÇÃO

15.1 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 emitida(s) pela Contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTIDADES ESTIMADAS

16.1 No preparo e distribuição das refeições, deve ser observada a Legislação, o Manual de Boas Práticas de Alimentação, os aspectos legais e técnicos necessários e suficientes para o cumprimento das obrigações contratuais. Para tanto, devem ser considerados fatores peculiares como: horário, quantidade, variedade e qualidade das refeições fornecidas, entre outros aspectos operacionais adiante especificados;

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

- a) Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- b) Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;
- c) Fornecimento de equipamentos e utensílios mediante as necessidades e em caráter complementar, quando for o caso;
- d) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- e) Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;
- f) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- g) Coleta de amostras da alimentação preparada, em embalagem determinada pela legislação, por 72 horas após o preparo, de acordo com a legislação vigente;
- h) Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;
- i) Transporte externo com toda a estrutura necessária e apropriada destinada a refeições transportadas (veículo específico, caixas térmicas tipo “hot-box”, “isobox” e etc.) e em conformidade com a legislação vigente;
- j) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas;

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

16.4 Foram eleitas como **unidade de medida** para contratação do serviço, as seguintes discriminações:

- a) **Unidade de Refeição:** destinada para dietas gerais ou de rotinas, modificadas e especiais, compreendendo as seis refeições: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia.
- b) Fornecimento de água mineral, para pacientes de Unidade de Tratamento Intensivo – UTI e Unidade Intermediária - UI, neutropênicos e em isolamento de acordo com a quantidade estabelecida pela Unidade de Saúde; bem como para os processos de diluição dos módulos (de fibra, proteína, glutamina e etc.). **Assim como, toda a água utilizada para consumo dos funcionários no refeitório.**
- c) **Litro de café** para fornecimento em áreas administrativas, conforme descrito neste Termo. As garrafas térmicas para café (2 litros) devem ser fornecidas pela CONTRATADA.

16.5 Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, e devidamente registrada no Conselho Regional de Nutrição e comprovada a regularidade neste órgão com respectivas anuidades, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.

16.6 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.

16.7 Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, a CONTRATADA deverá apresentar cardápios e preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, de forma a proporcionar aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes obedecendo a critérios de sazonalidade, hábitos regionais e as leis da nutrição (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);

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

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

16.10 O fornecimento deverá ser prestado nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

16.11 A operacionalização, porcionamento, distribuição e transporte das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

16.12 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.

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS CARACTERÍSTICAS E COMPONENTES DAS REFEIÇÕES-ESPECIFICAÇÕES

17.1 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.

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
	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

Desjejum para pacientes	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. b) biscoitos doce ou salgado; Opções: - Salada de frutas ou frutas
Almoço para pacientes	a) Arroz b) feijão c) Prato principal a base de alimentos de origem animal (carne, frango ou peixe), com opções. d) Guarnição a base de legumes ou vegetais cozidos ou macarrão ou farofa, e etc. e) Salada a base de vegetais crus f) Sobremesas constituídas por frutas da época, gelatinas (com ou sem creme de leite) ou doces. Deverá haver opção de fruta da época para sobremesa quando a mesma for doce. g) Suco de frutas natural ou polpas de frutas, não sendo permitido o uso de suco artificial. Este suco não deverá ser servido em temperatura superior a 10 graus.
Lanche da tarde para pacientes	a) Suco de frutas ou iogurte ou água de coco ou café com leite ou chocolate. b) Biscoitos doce ou salgado Opções: - Salada de frutas ou frutas
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 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.
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.

17.2 **DIETA BRANDA:**

- a) A dieta branda é destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição.
- b) Dieta de transição entre a normal e a pastosa, normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoprotéica, nutricionalmente adequada em macro e micronutrientes.
- c) Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica.
- d) Distribuição: 06 (seis) refeições diárias
- e) A composição das refeições é a mesma da dieta geral. O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta normal, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

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

17.3 **DIETA PASTOSA e LÍQUIDA PASTOSA:**

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

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

17.4 DIETA LÍQUIDA:

- a) A dieta líquida é destinada a pacientes em preparo para exames, nos pré e pós-operatórios como dieta de transição.
- b) Consistência: líquida.
- c) Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.
- d) Volume de 200 a 300 mL por refeição conforme solicitação.
- e) 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.

17.5 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.
- 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.

17.6 DIETA PARA DIABÉTICOS:

- a) A dieta para diabéticos pode ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender o valor calórico prescrito.
- b) Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta normal de igual consistência, utilizando os mesmos ingredientes e formas de preparo, havendo apenas restrições, sendo elas:
- c) Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante em sachê, previamente aprovado pela nutricionista da CONTRATANTE. Usar adoçante em pó ou líquido a base de sucralose (sucos, refrescos, bolos, pães, mingaus, vitaminas, etc.); com fruta na colação em substituição ao suco.
- d) 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.

17.7 DIETA ISENTA DE LACTOSE:

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

17.8 DIETA ISENTA DE GLÚTEN:

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

17.9 DIETA INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA (IRC):

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

17.10 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.
--	---

17.11 DIETA NEUTROPÊNICA:

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

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

17.12 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;
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.
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;
Hortalças, legumes, tubérculos e verduras: batata doce, batata inglesa, cará, macaxeira, mandioca ou aipim
Cereais, pães, massas, biscoitos e farinhas refinados.

17.13 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;

17.14 DIETA SEM IRRITANTES OU COM POUCO RESÍDUO:

- a) Destinada a pacientes que apresentam necessidade na redução de fibras.
- b) O cardápio deverá ser o mesmo da dieta branda, com substituição dos alimentos ricos em fibras, com as seguintes ressalvas:
 - Não incluir vegetais crus nas saladas;
 - Evitar frutas ácidas e de consistência dura, podendo ser servidas depois de cozidas.
- c) Restringir alimentos que possam provocar flatulência e condimentos fortes.
- d) Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.
- e) Garantir as necessidades nutricionais dos pacientes.
- f) Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

17.15 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.

17.16 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).

17.17 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.

17.18 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, sem ônus para a CONTRATANTE:

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES DE FUNCIONARIOS E ACOMPANHANTES

18.1 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 farinha 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.

18.2 Poderão ser servidas refeições em embalagens descartáveis de isopor 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;

18.3 Para os funcionários plantonistas de serviço noturno serão oferecidos ceia e desjejum. Para funcionários de serviço diurno, será oferecido somente o almoço, **de acordo Portaria SES/MA N°1140, de 30 de outubro de 2023.**

18.4 O acompanhante que por necessidade do paciente, não puder se ausentar do leito, receberá a dieta geral destinada a pacientes.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DOS CARDÁPIOS E REFEIÇÕES

19.1 NORMAS GERAIS DA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS

19.1.1 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.

19.1.2 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.

19.1.3 Os cardápios deverão ser reavaliados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela CONTRATADA.

19.1.4 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).

19.1.5 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.

19.1.6 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.

19.1.7 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.

19.1.8 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.

19.2 DA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS

19.2.1 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.

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

19.2.3 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.

19.2.4 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.

19.2.5 Os cardápios das dietas hipossódica, branda, pastosa e para diabetes deverão prever o mesmo tipo de preparação ou alimento do cardápio da dieta geral, substituindo apenas os alimentos contra indicados ou modificando a forma de preparo.

19.2.6 O cardápio destinado à dieta geral dos pacientes será o mesmo da refeição dos funcionários, exceto nos dias em que for servido feijoada, carne seca e embutidos quando deverá ser previsto outro prato principal para os pacientes.

19.2.7 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.

19.2.8 Nas refeições: suíno, fígado e mocotó deverá ter sempre outra opção de prato proteico.

19.2.9 O acompanhante que por necessidade do paciente, não puder se ausentar do leito, receberá a dieta geral destinada a pacientes.

19.2.10 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.

19.2.11 Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, acompanhantes e funcionários, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela CONTRATANTE.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DAS ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, GRAMATURAS E FREQUENCIAS

20.1 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	
Feijão tropeiro	Bacon – 5 g	
	Feijão verde – 30g	
	Farinha de mandioca – 20g	
	Linguiça calabresa – 30g	
	Bacon – 5g	
	Ovo – ½ unidade	
	Temperos: tomate, cebola, pimentão, cheiro verde	
Almôndegas – 120 g		
Frios (queijo tipo mozzarella, prato, minas, ricota, presunto) – 20 g		
Guarnições	Massa cozida: 50 g (capelletti, ravióli, caneloni, lasanha, macarrão)	
	Farofa 40 g	
Sobremesa	Doces em geral – 60g	
	Gelatina 100g	
	Frutas:	
	Abacate 1/3 unidade	
	Abacaxi descascado 200g	
	Banana 1 unidade	
	Goiaba 1 unidade	
	Laranja 1 unidade	
	Maçã 1 unidade	
	Mamão 200g	
	Manga 100g	
	Maracujá ½ unidade	
	Melancia com casca 250g	
	Melão com casca 200g	
	Pêra 1 unidade	
	Tangerina 1 unidade	
Uva 150 g		
	Salada de frutas – 150g	
Pão	Tipo francês com e sem sal 50g (desjejum e lanche)	
	Pão massa fina ou de leite 50g	
	Tipo integral – 50g	
	Forma integral – 2 a 3 fatias	
	Biscoito cream cracker ou água – 35g (5 unidades)	
	Biscoitos doces 35g (05 unidades)	
	Torradas 30g (5 unidades)	
Bebidas	Suco de frutas natural ou polpa de frutas 200 a 300 ml (abacaxi, laranja, maracujá, acerola, cajá, caju, goiaba, tamarindo etc)	

20.2 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.

20.3 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	Diário e obrigatório
Frutas	10 vezes por semana
Doce	04 vezes por semana
Suco (natural ou de polpa)	Diário e obrigatório

20.4 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	3 vezes por semana
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

20.5 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	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

20.6 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 lanche (vitamina de frutas, mingau, achocolatado, etc)	300 ml
Sobremesa (fruta)	150g
Sobremesa (doce)	60g
Chás	200 ml
Bebidas lácteas	200 ml

20.7 Do peso mínimo das porções servidas na ceia de funcionários:

PREPARAÇÕES CEIA DE FUNCIONÁRIOS	QUANTIDADE
Panqueca	200 g
Cuscuz	160 g
Pão de queijo	180 a 200 g
Torta salgada	200 g
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

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DOS GÊNEROS UTILIZADOS

21.1 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.

21.2 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.

21.3 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, stroganoff.	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

21.4 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.

21.5 Os embutidos (enlatados) usados devem ser de ótima qualidade, de marca conceituada no mercado, e somente poderão ser utilizados após degustação e aprovação pela CONTRATANTE.

21.6 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.

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

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

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

21.10 O feijão deverá ser das variedades: carioquinha, sempre verde, preto, mulata gorda, do tipo I, sendo aceito outras variedades de feijão desde que testadas e aprovadas pela CONTRATANTE.

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

21.12 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.

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

21.14 Os alimentos preparados e não consumidos em uma refeição (sobras limpas) só poderão ser utilizados posteriormente mediante autorização expressa da nutricionista da CONTRATANTE, reaquecidos ou transformados em matéria-prima de outra preparação. Não poderão ser reaproveitadas sobras limpas da copa dos pacientes ou de cubas e placas do balcão de distribuição do Refeitório.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DO RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS

22.1 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 UNIDADES.
- 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

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DO RECEBIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

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

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

23.3 Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados	- 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

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – RECEBIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

24.1 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.

24.2 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

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA – RECEBIMENTO DE ESTOCÁVEIS

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

25.2 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.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA – RECEBIMENTO DE POLPAS E DEMAIS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS

26.1 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.

26.2 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

CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉTIMA – RECEBIMENTO DE DESCARTÁVEIS, PRODUTOS E MATERIAIS DE LIMPEZA

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

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

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA OITAVA – DO ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS

28.1 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:

a.1 Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;

a.2 Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;

a.3 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)** 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.
- aa)** O contratante poderá solicitar listagem de todos os gêneros alimentícios e materiais de limpeza utilizados pela CONTRATADA com a indicação de seu fabricante ou produtos e marca comercial, ou amostra dos produtos, antes da sua utilização.

CLÁUSULA VIGÉSIMA NONA – DO PRÉ PREPARO E PREPARO DAS REFEIÇÕES

29.1 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.
 - a.1** Cereais e leguminosas devem ser rigorosamente selecionados e lavados.
 - a.2** Todas as sobremesas devem ser convenientemente embaladas antes de serem entregues.
 - a.3** 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.

a.4 As frutas servidas em pedaços como melão, mamão, abacaxi, etc. deverão ser higienizadas e descascadas conforme o caso, para serem embaladas. Para frutas servidas no refeitório, admite-se servi-las sem a embalagem, sendo manipuladas com pinças.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA – DA HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

30.1 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)** 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.

30.2 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.

30.3 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.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA PRIMEIRA – DO PORCIONAMENTO

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

CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEGUNDA – ACONDICIONAMENTO PARA DISTRIBUIÇÃO AOS PACIENTES

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

32.2 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.

32.3 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.

32.4 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.

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

CLÁUSULA TRIGÉSIMA TERCEIRA – CONDIÇÕES BÁSICAS PARA A DISTRIBUIÇÃO DAS DIETAS GERAIS E ESPECÍFICAS

33.1 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 e neste Contrato;

c) A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.

33.2 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 embalagens descartáveis em isopor com três divisórias, com capacidade aproximada para 1200 ml;

c) Sopa das dietas pastosa, líquido-pastosa e líquida, deverá ser acondicionada em embalagens descartáveis de isopor com tampa e capacidade aproximada de 500 ml;

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.

33.3 QUANTO À SOBREMESA:

a) A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.

b) Doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100ml.

c) A CONTRATADA deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente, dispostos sobre bandeja plástica lisa, devidamente, aprovados pelo CONTRATANTE;

d) A CONTRATADA deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, e outros, respeitando a prescrição dietética;

CLÁUSULA TRIGÉSIMA QUARTA – DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

34.1 Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

34.2 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.

34.3 Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 °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.

34.4 A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela CONTRATADA.

34.5 Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética e cozinha geral, destinada a pacientes e acompanhantes, deverá ser identificada e etiquetada.

34.6 Caso seja necessário, a CONTRATADA se responsabiliza a realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do CONTRATANTE.

34.7 Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados obedecendo aos critérios da legislação vigente.

34.8 DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES INTERNADOS

a) A distribuição das refeições nas copas de apoio e leitos fica a cargo da **CONTRATADA**.

b) O porcionamento deve ser executado integralmente pela CONTRATADA e transportadas em carros fechados específicos para o transporte de dietas.

c) As porções de salada serão acondicionadas e transportadas para os leitos em carros de apoio abertos com grades, 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.

34.9 DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES NO REFEITÓRIO

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

b) A distribuição de refeições no Refeitório será pelo sistema de balcão térmico, fornecido pela **CONTRATADA**, 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; **ou em embalagens descartáveis sempre que solicitado.**

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

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

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

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

34.10 DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ NA ÁREA ADMINISTRATIVA

a) Serão distribuídas garrafas térmicas de café nas áreas administrativas conforme programação da CONTRATANTE. Podendo ocorrer variação de até 10% caso haja aumento da necessidade da unidade hospitalar;

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

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

CLÁUSULA TRIGÉSIMA QUINTA – DA HIGIENE PESSOAL

35.1 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).

CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEXTA – DA HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

36.1 Da higienização das instalações – local; frequência; produtos:

- a)** A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da UAN, equipamentos, copas e refeitórios.
- b)** Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo CONTRATANTE;
- c)** O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
- d)** 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;
- e)** 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:

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, mesas e cadeiras	Após o uso	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo ou álcool à 70%.
----------------------------	------------	--

36.2 Da higienização das Instalações – equipamentos e utensílios; frequência; produtos:

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

EQUIPAMENTOS 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

CLÁUSULA TRIGÉSIMA SÉTIMA – DO CONTROLE BACTERIOLÓGICO DAS REFEIÇÕES:

37.1 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).

37.2 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.

37.3 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. Responsabilizando-se a contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.

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

CLÁUSULA TRIGÉSIMA OITAVA – O PESSOAL

38.1 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.

38.2 É de responsabilidade da empresa todos e quaisquer encargos relacionados com empregados e prepostos 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.

38.3 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 a Unidade de Saúde, deverá obedecer aos seus regulamentos enquanto estiver dentro do recinto da Unidade.

38.4 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.

38.5 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.

38.6 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.

38.7 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).

38.8 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.

38.9 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.

38.10 Mensalmente deve ser elaborada uma escala de serviços e folgas. 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.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA NONA – DO QUADRO DE FUNCIONÁRIOS MANTIDOS NO HOSPITAL

39.1 Cabe ao NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO:

- a) Responsabilizar-se tecnicamente pelas atividades de Alimentação e Nutrição desenvolvidas pela empresa 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.

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 Contrato.
- c) Controlar a qualidade dos gêneros perecíveis e não perecíveis no seu recebimento, segundo as normas estabelecidas na **RDC nº 275 de 21/10/2002**.
- d) Coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, alimentos e materiais.

- e) Efetuar levantamento semanal dos níveis de aceitação das refeições ou preparações servidas no Refeitório, segundo metodologia aprovada pela CONTRATANTE.
- f) Controlar a qualidade de seus estoques, observando prazos de validade e de vencimento, sendo vedada a utilização de alimentos fora de prazo de validade, ou com alterações de suas características originais, ainda que dentro da validade.
- g) Supervisionar e orientar a higienização de utensílios, instalações e equipamentos destinados à prestação de serviços.
- h) Implantar formulário padrão específico para atendimento no Hospital.
- i) Participar de reuniões técnicas com as Nutricionistas da CONTRATANTE.

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA – DO QUADRO DE FUNCIONARIOS MANTIDOS NO HOSPITAL

40.1 No hospital deverá ser mantido um quadro fixo de pessoal, inclusive aos sábados e domingos e feriados composto por:

- a) **COPEIROS** em número suficiente para assegurar o cumprimento dos horários determinados para as refeições para pacientes e funcionários e a constante higienização de todos os utensílios e materiais utilizados.

40.2 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.

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

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA PRIMEIRA – DOS HORARIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

41.1 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	21:00
Ceia	21:00	-	-

41.2 Os horários poderão ser ajustados mediante necessidade da CONTRATANTE.

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

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

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES RELATIVAS À EQUIPE DE TRABALHO

42.1 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;

42.2 Alocar os funcionários que irão desenvolver os serviços contratados somente após efetivo treinamento pertinente aos Serviços de Nutrição e Dietética, com avaliação do conteúdo programático, contemplando fundamentalmente, no mínimo:

- a) noções, fundamentos, conceitos e princípios Nutrição e Alimentação Hospitalar;
- b) noções de infecção hospitalar;
- c) noções de manipulação de alimentos;
- d) uso correto de EPI's e EPC's;
- e) comportamento organizacional;

- f) motivação com ênfase na Política de Humanização do SUS;
- g) normas e deveres;
- h) rotina de trabalho a ser executada;
- i) higiene pessoal no Serviço de Nutrição e Dietética;
- j) saúde e segurança no trabalho;
- k) contaminação e microorganismos;
- l) tipos de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas servidas nos hospitais;
- m) segurança alimentar;
- n) técnicas de preparo e conservação de alimentos e
- o) educação ambiental.

42.3 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;

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

42.5 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;

42.6 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;

42.7 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;

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

42.9 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;

42.10 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;

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

42.12 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;

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

42.14 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;

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

42.16 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;

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

42.18 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;

42.19 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;

42.20 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;

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

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

42.23 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.

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA TERCEIRA – DA HIGIENIZAÇÃO

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

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

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA QUARTA – DA AQUISIÇÃO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUES

44.1 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;

44.2 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;

44.3 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;

- 44.4** Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;
- 44.5** 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;
- 44.6** 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;
- 44.7** Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela legislação sanitária vigente;
- 44.8** 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;
- 44.9** Manter controle de qualidade para materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados;
- 44.10** Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA QUINTA – O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

- 45.1** Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições.
- 45.2** 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.
- 45.3** Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes próprios para alimentos tampados;
- 45.4** Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;
- 45.5** Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;
- 45.6** Manter alimentos e/ou preparações prontos e utensílios sempre cobertos com tampas;
- 45.7** 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;
- 45.8** Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo Contratante;
- 45.9** Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais/clientes, excluí-las dos cardápios futuros;
- 45.10** Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;
- 45.11** 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;
- 45.12** Transportar as refeições dos pacientes, de acordo com as normas sanitárias vigentes.
- 45.13** 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;

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

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

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

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

45.18 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.

45.19 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 QUADRAGÉSIMA SEXTA – DA POLÍTICA DE PROTEÇÃO E PRIVACIDADE DE DADOS PESSOAIS

46.1 No tratamento de dados pessoais realizado em decorrência da relação estabelecida entre as partes, a EMSERH e a CONTRATADA se comprometem a cumprir o estabelecido na Lei n.º 13.709/2018 (LGPD) e na Política de Proteção e Privacidade de Dados Pessoais da EMSERH, com destaque ao disposto abaixo:

46.1.1. Adotar medidas para conformidade de suas operações ao cumprimento da legislação de proteção de dados pessoais e das orientações emanadas pela Autoridade Nacional de Proteção de Dados (ANPD);

46.1.2. Assegurar que o tratamento de dados pessoais será limitado ao mínimo necessário para o alcance da(s) finalidade(s) proposta(s);

46.1.3. Manter registro das operações de tratamento de dados pessoais que realizarem;

46.1.4. Adotar medidas de segurança, técnicas, administrativas e organizacionais, adequadas para assegurar a proteção dos direitos dos titulares de dados pessoais;

46.1.5. Cooperar entre si no cumprimento das obrigações referentes ao exercício dos direitos dos titulares de dados pessoais previstos na legislação em vigor;

46.1.6. Orientar seus colaboradores, contratados ou prepostos sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD, bem como a não divulgar indevidamente informações que envolvam dados pessoais a que tenham acesso;

46.1.7. Comunicar à outra parte, por escrito, em prazo razoável, qualquer incidente de segurança que envolva dados pessoais a que tenha acesso, tais como acessos não autorizados e situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, com as informações previstas no § 1º do art. 48 da LGPD.

46.2 Especificamente a CONTRATADA se compromete ao seguinte:

46.2.1 Cientificar-se da Política de Proteção de Dados Pessoais da CONTRATANTE;

46.2.2 Apresentar todos os dados e informações solicitados pela CONTRATANTE em relação ao tratamento de dados pessoais realizado em decorrência da relação estabelecida com a CONTRATANTE e/ou adotar as providências lícitas por ela indicadas;

46.2.3 Não subcontratar atividades que envolvam o tratamento de dados pessoais, salvo com prévia autorização por escrito da CONTRATANTE e, nessa hipótese, exigir de subcontratados o cumprimento

dos deveres decorrentes da LGPD e daqueles assumidos neste instrumento, permanecendo integralmente responsável por garantir a sua observância;

46.2.4 Quando verificada qualquer das hipóteses de término do tratamento de dados pessoais previstas no art. 15 da LGPD, interromper o tratamento e eliminar completamente os dados pessoais e todas as cópias porventura existentes (em formato digital, físico ou outro qualquer), autorizada a conservação para as finalidades estabelecidas no art. 16 da LGPD.

CLÁUSULA QUADRAGÉSIMA SÉTIMA – DAS COMUNICAÇÕES

47.1 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 QUADRAGÉSIMA OITAVA – DA CONSULTA AO CADASTRO ESTADUAL DE INADIMPLENTES - CEI

48.1. 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.

48.2. 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 QUADRAGÉSIMA NONA – DOS CASOS OMISSOS

49.1. 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 QUINQUAGÉSIMA – DA PUBLICAÇÃO

50.1. 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 QUINQUAGÉSIMA PRIMEIRA – DO FORO

51.1. 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 QUINQUAGÉSIMA SEGUNDA – DISPOSIÇÕES GERAIS

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

52.2. 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.

52.3. São partes deste Contrato, os anexos A e C do Termo de Referência e a proposta da 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

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Responsável pela Contratada

TESTEMUNHAS:

Nome: _____
CPF: _____

Nome: _____
CPF: _____