

ATO CONVOCATÓRIO PROCESSO n° 227/2019
Data MÁXIMA para resposta: 29 de maio de 2019.

A Fundação do ABC – Complexo Hospitalar Municipal de São Caetano do Sul (CHMSCS), nos termos do seu Regulamento Interno de Compras e Contratação de Serviços de Terceiros e Obras, declara a intenção de contratar empresa especializada para **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR PARA O COMPLEXO HOSPITALAR MUNICIPAL DE SÃO CAETANO DO SUL E DEMAIS UNIDADES DA REDE MUNICIPAL DE SAÚDE (CHMSCS)**, pelo período de 12 (doze) meses.

1. OBJETO

1.1. O presente Ato Convocatório objetiva a contratação de empresa especializada para **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR PARA O COMPLEXO HOSPITALAR MUNICIPAL DE SÃO CAETANO DO SUL E DEMAIS UNIDADES DA REDE MUNICIPAL DE SAÚDE**, pelo período de 12 (doze) meses, segundo descritivos inseridos no presente Ato Convocatório.

2. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1. As empresas que tiverem interesse em participar da presente contratação deverão encaminhar proposta técnica e comercial incluindo a descrição detalhada do serviço proposto;

2.1.1. Os envelopes de propostas deverão ser entregues devidamente lacrados, mencionando exteriormente o nome da empresa, o número do processo e o seu objeto, no endereço na Rua Tiradentes, 676, Santa Paula, São Caetano do Sul, São Paulo, das 10h30 às 11h30 e das 13h30 às 16h até o dia **29 de Maio de 2019**, em conformidade com as seguintes condições, em idioma nacional, devidamente datada, assinada e identificada com o nome e o cargo de quem a assina, em papel timbrado da empresa, e deverá conter: Razão Social, nº do CNPJ, endereço com CEP, telefone e *e-mail* da participante.

2.2. Os envelopes das propostas deverão ser entregues devidamente lacrados, encaminhadas com o valor unitário que será cobrado para cada produto e unidades do CHMSCS e demais unidades, individualizando deste modo, qual será o preço a ser atribuído a cada uma delas.

2.3. Os preços apresentados deverão ser em moeda corrente nacional (R\$) real, com até duas casas decimais, expressos em algarismos e por extenso, computados todos os custos básicos diretos, bem como tributos, encargos sociais e trabalhistas, benefícios e quaisquer outros custos ou despesas que incidam ou venham a incidir direta ou indiretamente sobre o objeto da contratação;

2.4. Não será admitida a participação de consórcios, tampouco a participação de empresa impedida por lei.

2.5. Não será admitida a subcontratação de serviços na execução do contrato decorrente desta Coleta de Preços, salvo se houver autorização expressa da CONTRATANTE.

2.6. À administração da CONTRATANTE fica reservado o direito de efetuar diligências em qualquer fase da Coleta de Preços para verificar a autenticidade e veracidade dos documentos e informações apresentados nas Propostas, bem como esclarecer ou complementar a instrução do processo,

vedada à inclusão, posterior de documento ou informação exigidos neste ATO CONVOCATÓRIO.

2.7. A simples participação neste processo implica na aceitação de todas as condições estabelecidas neste Instrumento e seus Anexos;

2.8. O prazo de validade da Proposta Comercial não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data da entrega da respectiva proposta, sendo assim considerada inclusive, na hipótese de omissão por ocasião do preenchimento;

2.9. A Vistoria deverá ser agendada através do e-mail: ana.maria@chmscs.org.br, considerando a data e horário disponível: dia 28/05/2019 às 10:00h ou 15:00h.

3. RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS

3.1. A entrega da proposta será pessoalmente no Setor de Compras e Contratos do CHMSCS, das 10h30 às 11h30 e das 13h30 às 16h, localizado na Rua Tiradentes, 676, Santa Paula, São Caetano do Sul, São Paulo - CEP: 09541-220.

4. JULGAMENTO

4.1. As propostas comerciais serão analisadas pela Comissão de Análise e Julgamento, que lavrará o competente Termo de Julgamento, cabendo submetê-lo a decisão do Diretor Geral da Fundação do ABC – CHMSCS, nos termos regimentais;

4.2. A presente Coleta de Preços é do tipo “menor preço Global”, e as propostas serão julgadas de acordo com este critério.

4.3. As propostas comerciais serão avaliadas pela Comissão de Análise e Julgamento, devidamente assessorada pelo corpo técnico da unidade requisitante, caso julgue necessário;

4.4. Em caso de empate, a decisão se fará através de sorteio e, após o critério de classificação;

4.5. Serão desclassificadas as propostas comerciais:

4.5.1. Será (ão) considerada(s) classificada(s) a(s) empresa(s) que, tendo atendido a todas as exigências formais do presente ATO CONVOCATÓRIO e desde que os serviços estejam de acordo com todas as exigências e especificações mencionadas nos Anexos;

4.5.2. Cujos objetos não atendam às especificações constantes da presente contratação, conforme análise pela área técnica;

4.5.3. Que ofertarem vantagem não prevista no termo de referência e/ou preço ou vantagem baseada na proposta comercial de outra empresa participante;

4.5.4. Que apresentarem preços manifestamente inexequíveis, entendendo-se por preço manifestamente inexequível aquele que apresente valor zero, simbólico, irrisório ou incompatível com os preços praticados pelo mercado;

4.5.5. Na hipótese de todas as Propostas serem desclassificadas e a critério da Comissão de Análise e Julgamento, poderá ser fixado o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação de nova proposta comercial.

4.6. Será elaborado quadro comparativo de preços com a classificação provisória das propostas em ordem crescente de preços;

4.7. As empresas deverão encaminhar, no mesmo momento em que for realizado o envio das propostas os documentos de regularidade da empresa exigidos no item 4.8., objetivando obter desse modo a qualificação documental preliminar.

4.7.1. A Proposta da empresa apenas será considerada válida e apta a estar no processo caso a empresa encaminhe os documentos de regularidade exigidos, sob pena de ser desclassificada do processo.

4.8. Os documentos obrigatórios de regularidade serão os seguintes:

4.8.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;

4.8.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e última alteração devidamente registrados;

4.8.3. Prova de regularidade com as **Fazendas Públicas: I - Federal** (CND - Certidão conjunta fornecida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, respectivamente, em conjunto, nos termos da IN/RFB nº 734/07 e do Decreto nº 6.106/2007); **II - Estadual e III - Municipal** (certidão de tributos mobiliários e imobiliários), conforme o domicílio ou sede da participante, admitida a certidão positiva com efeito de negativa ou outra equivalente na forma da lei;

4.8.4. Prova de regularidade do FGTS (CRF);

4.8.5. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo à sede da participante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratado;

4.8.6. Comprovante de inscrição da empresa no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

4.8.7. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), comprovando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, nos termos da Lei Federal nº 12.440/11.

4.8.8. Certidão negativa de pedido falência ou recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, emitida no período de até 90 (dias) dias anteriores à data fixada para a entrega das propostas;

4.8.9. Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

4.8.10. Alvará de funcionamento do ano em exercício, da LICITANTE, expedido pelo órgão competente, onde conste autorização para funcionamento da atividade;

- 4.8.11.** Atestado de capacidade técnica, emitido por órgãos públicos ou privados, pertinente ao ramo de atividade da CONTRATANTE;
- 4.8.12.** Prova do Registro nos órgãos competentes, quando couber.
- 4.8.13.** Declaração que, de acordo com as especificações fornecidas pela CONTRATANTE, há perfeitas condições para execução completa dos serviços;
- 4.8.14.** Declaração da empresa, sob a pena da lei, se responsabilizando no caso de seus funcionários ou prepostos vierem a mover futuras ações trabalhistas ou cíveis contra a mesma, ficando a FUABC – Complexo Hospital Municipal de São Caetano do Sul excluída do pólo passivo, ou seja, da responsabilidade solidária ou subsidiária;
- 4.8.15.** Declaração de que possui Equipe Técnica disponível para a realização dos Serviços, objeto da presente licitação, apresentando Relação da Equipe Técnica com descrição da capacidade profissional, número de inscrição no Conselho competente, carga horária e respectiva qualificação dos responsáveis técnicos, juntando-se os seguintes documentos comprobatórios: registro no Conselho de Classe e “curriculum vitae”;
- 4.8.16.** Atestados de vistoria de todas as unidades onde serão prestados os serviços conforme modelo constante do Anexo V do presente memorial descritivo;
- 4.8.17.** Declaração de ciência (Anexo VII).
- 4.9.** As empresas tomarão ciência do resultado pelo site da Fundação do ABC (www.fuabc.org.br).

5. DAS IMPUGNAÇÕES E RECURSOS

- 5.1.** A empresa poderá impugnar os termos do presente documento até 02 (dois) dias antes da data máxima para resposta, devendo a impugnação ser encaminhada internamente para a análise da área competente, devendo a mesma analisar a aplicação do efeito suspensivo, ou não, do processo.
- 5.1.1.** Eventual interposição de impugnação não incidirá efeito suspensivo ao presente Processo, salvo pedido expresso com respectivo deferimento pela CONTRATANTE.
- 5.2.** As decisões tomadas pelo CHMSCS no decorrer do processo são passíveis de recurso, tendo a empresa participante o prazo de 02 (dois) dias para ingressar com o mesmo, a contar da data da publicação do resultado.
- 5.2.1.** Terá legitimidade para a apresentação do recurso, os representantes legais da empresa e/ou aqueles indicados em procuração específica.
- 5.3.** Havendo interposição de recursos por quaisquer empresas, as demais serão informadas para que caso tenham interesse, no prazo de 02 (dois) dias, apresentem impugnação e ou contrarrazões.
- 5.4.** As empresas tomarão ciência do resultado pelo site da Fundação do ABC (www.fuabc.org.br).

6. DO CONTRATO

- 6.1.** O(s) participante(s) vencedor(es) após análise de documentação deverá(ão) comparecer a sede da CONTRATANTE, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da convocação feita pelo departamento competente para esse fim, apto para assinatura do respectivo Contrato, sob pena de, não o fazendo, ficando a mesma impossibilitada de participar de futuras Coletas de Preços da CONTRATANTE;
- 6.2.** O contrato decorrente deste Ato Convocatório terá vigência a partir da data da sua assinatura e ou data a ser pactuada entre as partes e duração de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado(s) por períodos menores, iguais e sucessivos, até o limite de 60 (sessenta) meses;
- 6.3.** Os anexos do Ato Convocatório publicado, origem deste contrato, são parte integrante deste.
- 6.4.** Fica desde já eleito o foro da Comarca de São Caetano do Sul, SP para dirimir quaisquer questões oriundas do presente processo e do contrato que vier a ser firmado.

7. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES

- 7.1.** O CHMSCS poderá aplicar advertência quando ocorrer prestação insatisfatória dos serviços ou pequenos transtornos ao desenvolvimento dos mesmos, desde que sua gravidade não recomende as sanções posteriormente descritas.
- 7.2.** Em caso de infrações, o CHMSCS poderá aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções de multa:
- 7.2.1.** Multa de até 5% (cinco por cento), calculada sobre o valor do faturamento do mês da ocorrência da infração, pelo descumprimento de quaisquer das obrigações decorrentes deste Contrato. Na hipótese de reincidência por parte da CONTRATADA, a multa corresponderá ao dobro do valor daquela que tiver sido aplicada inicialmente, sendo observado, porém, o valor limite equivalente a 20% (vinte por cento) do valor do Contrato;
- 7.2.2.** Multa de 10% (dez por cento), por inexecução parcial do contrato, calculada sobre o valor da parcela inexecutada;
- 7.2.3.** Multa de 20% (vinte por cento), por inexecução total do contrato, calculada sobre o valor total do Contrato;
- 7.2.4.** Faculta-se ao CHMSCS, no caso da CONTRATADA não cumprir o fornecimento ou o serviço contratado, adquirir o produto de outra empresa, devendo a CONTRATADA arcar com os custos que eventualmente forem acrescidos para a aquisição.
- 7.3.** O CHMSCS poderá, em decorrência da gravidade dos atos praticados pela CONTRATADA, suspender temporariamente sua participação no processo a ser realizada pelo Complexo Hospitalar Municipal de São Caetano do Sul, pelo prazo de até 02 (dois) anos.
- 7.3.1.** A CONTRATADA possui plena ciência que o CHMSCS encaminhará relato do ocorrido à municipalidade e à Fundação do ABC, mantenedora do CHMSCS, para que caso assim desejem, também suspendam o direito de participar em processos de compras/contratação por eles

iniciados.

7.4. A sanção de Multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, não terá caráter compensatório e a sua cobrança não isentará a CONTRATADA de indenizar a CONTRATANTE por eventuais perdas e danos;

7.5. Constatado o descumprimento de quaisquer obrigações decorrentes do ajuste, o CHMSCS notificará a CONTRATADA acerca de sua intenção de aplicar-lhe eventuais penas, sendo-lhe facultada apresentação de defesa escrita, se assim entender, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da referida notificação;

7.6. Uma vez apresentada a defesa, o CHMSCS poderá, após análise, deferir a pretensão, restando afastada, então, a possibilidade da penalização, ou indeferir a pretensão, dando prosseguimento aos trâmites administrativos visando à efetiva aplicação da pena;

7.6.1. Na hipótese de indeferimento, será a CONTRATADA notificada da referida decisão, podendo o CHMSCS realizar o abatimento da multa calculada na nota fiscal emitida para o pagamento dos serviços contratados.

8. DOS PAGAMENTOS

8.1. O CHMSCS deverá pagar, mensalmente, à CONTRATADA da prestação do serviço, exclusivamente através de depósito em conta corrente;

8.1.1. A CONTRATADA deverá indicar na documentação fiscal o número de sua conta corrente, agência e banco a fim de que possa o CHMSCS efetuar o pagamento através de depósito bancário;

8.2. O pagamento dos serviços serão realizados no dia 20 (vinte) do mês subsequente ao mês do fornecimento, desde que a nota fiscal seja entregue à CONTRATANTE com, no mínimo, 10 (dez) dias de antecedência à data do vencimento.

8.2.1. A CONTRATADA deverá apresentar junto a todas as notas fiscais as certidões de regularidade junto ao INSS (CND), FGTS (CRF) e Justiça do Trabalho (CNDT), demonstrando a manutenção das condições habilitatórias, para esse fim;

8.2.2. Deverá a CONTRATADA encaminhar a CONTRATANTE juntamente com a nota fiscal, relatório da execução da prestação dos serviços, relatando o cumprimento das obrigações aqui assumidas, como também quaisquer anormalidades ocorridas na execução do objeto do contrato.

8.3. Em nenhuma hipótese serão aceitos títulos via cobrança bancária;

8.4. Dos pagamentos, será retido na fonte, o valor correspondente ao Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza, nos termos da legislação específica e demais tributos que recaiam sobre o valor faturado.

8.5. A CONTRATADA, neste ato, declara estar ciente de que os recursos utilizados para o pagamento dos serviços ora contratados serão aqueles repassados pela Prefeitura Municipal de São Caetano do Sul, em razão do Contrato de Gestão nº88/19, firmado entre a CONTRATANTE e a

Prefeitura Municipal de São Caetano do Sul, para a gestão do Complexo Hospitalar Municipal de São Caetano do Sul.

8.6. A CONTRATANTE compromete-se em pagar o preço irrevogável constante da proposta da CONTRATADA, desde que não ocorram atrasos e/ou paralisação dos repasses pela Prefeitura Municipal de São Caetano do Sul para a CONTRATANTE, relativo ao custeio do objeto do Contrato de Gestão nº 88/19.

8.7. No caso de eventuais atrasos, os valores serão atualizados de acordo com a legislação vigente, salvo quando não decorram de atrasos e/ou paralisação dos repasses pela Prefeitura Municipal de São Caetano do Sul para a CONTRATANTE, em consonância com o disposto nas cláusulas 8.5 e 8.6 deste ATO CONVOCATÓRIO.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. A Fundação do ABC – Complexo Hospitalar Municipal de São Caetano do Sul (CHMSCS) se reserva o direito de cancelar o presente processo, a qualquer tempo, fundamentando sua decisão;

9.1.1. Quaisquer esclarecimentos poderão ser obtidos junto ao Dep. de Compras e Contratos do Complexo Hospitalar de São Caetano do Sul (CHMSCS), à Rua Tiradentes, 676, Santa Paula, São Caetano do Sul, São Paulo - CEP: 09541-220, das 08h00 às 11h30 e das 13h30 às 17h00, Telefone: 4227-8716 ou por e-mail: ana.maria@chmscs.org.br ou luciano.bartelt@chmscs.org.br.

9.1.2. Seguem os seguintes Anexos ao presente Instrumento:

- 9.1.2.1.** Anexo I – Minuta de Contrato;
- 9.1.2.2.** Anexo II – Termo de Referência - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS - VOLUME I
- 9.1.2.3.** Anexo III – Termo de Referência - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS - VOLUME II
- 9.1.2.4.** Anexo IV – Planilha Orçamentária por Unidade Hospitalar
- 9.1.2.5.** Anexo V – Declaração de Ciência;
- 9.1.2.6.** Anexo VI – Requisitos Básicos de Medicina e Segurança do Trabalho;
- 9.1.2.7.** Anexo VII – Atestado de Vistoria;
- 9.1.2.8.** Anexo VIII – Quantidade Mínima de Funcionários.

São Caetano do Sul, ____ de _____ de 2019.

Complexo Hospitalar Municipal de São Caetano do Sul - CHMSCS
Setor de Compras e Contratos Administrativos

ANEXO I

MINUTA - CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº 227/2019 Processo nº 227/2019

EMENTA: Contratação de empresa especializada para **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR PARA O COMPLEXO HOSPITALAR MUNICIPAL DE SÃO CAETANO DO SUL E DEMAIS UNIDADES DA REDE MUNICIPAL DE SAÚDE** do Município de São Caetano do Sul, pelo período de 12 (doze) meses.
CONTRATADA: ...

Por este instrumento contratual, as partes, de um lado a **FUNDAÇÃO DO ABC – COMPLEXO HOSPITALAR MUNICIPAL DE SÃO CAETANO DO SUL**, inscrito no CNPJ-MF nº 57.571.275/0014-17, estabelecido à Rua do Níquel, 251 – Bairro Prosperidade – São Caetano do Sul/SP, neste ato representado por seu Diretor Geral, _____, brasileiro, casado, advogado, portador do RG nº _____ e do CPF nº _____, doravante denominado apenas **CONTRATANTE** e, de outro, a empresa _____, com sede a Rua _____, inscrita no CNPJ-_____/_____-MF sob o nº _____, representada por _____, portadora do RG/UF nº _____ e do CPF/MF nº _____, doravante denominada **CONTRATADA**, tendo em vista o constante e decidido no Processo nº /2019, tem como justo e acordado o que segue:

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa para **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR PARA O COMPLEXO HOSPITALAR MUNICIPAL DE SÃO CAETANO DO SUL E DEMAIS UNIDADES DA REDE MUNICIPAL DE SAÚDE**, unidades que integram o Complexo Hospitalar Municipal de São Caetano do Sul, pelo período de 12 (doze) meses.

1.1.1. A Proposta Comercial da CONTRATADA, no que não for contrária ao estabelecido no presente instrumento, é parte integrante deste Contrato, como também os anexos do Ato Convocatório publicado.

2. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. A CONTRATADA prestará os serviços nos seguintes endereços:

Unidade	Endereço
Complexo Hospitalar Municipal de São Caetano do Sul: Hospital Maria Braido, Márcia Braido e Zerbini	<ul style="list-style-type: none">HOSPITAL INFANTIL MÁRCIA BRAIDO: Rua Luís Louza, 48 – Bairro Olímpico, SCS – SPHOSPITAL MARIA BRAIDO Rua São Paulo, 1840 – Bairro Olímpico, SCS – SPHOSPITAL EURYCLIDES DE JESUS ZERBINI Avenida Vital Brasil, 55 - Bairro Santa Paula, SCS - SP.
Hospital de Emergências Albert Sabin e UPA - Unidade de Pronto Atendimento Julio Marcucci Sobrinho	<ul style="list-style-type: none">R. Aurélia, 257 - Santa Paula, São Caetano do Sul - SP, 09551-340Praça São Lucas, sem número, Bairro Santa Paula, SCS – SP - 09551-340

2.2. Deverá a CONTRATADA implantar a mão de obra nos postos de trabalho a partir da data a ser pactuada, informando em tempo hábil, qualquer motivo impeditivo que a impossibilite de assumir a prestação dos serviços, conforme o estabelecido, indicando também um preposto, que será o responsável pelo atendimento à CONTRATANTE em todos os assuntos pertinentes à execução do contrato, devendo ter um nível de instrução compatível com a responsabilidade atribuída, informando celular próprio, e-mail;

2.3. A contratada prestará serviço 24 (vinte e quatro) horas, de segunda a domingo;

2.4. Em caso de falta ou atraso, a CONTRATADA se compromete no prazo de 3 (três) horas a contar do conhecimento do fato, a substituir a mão de obra;

2.4.1. Comunicar à CONTRATANTE toda vez que ocorrer afastamento ou qualquer irregularidade, substituição ou inclusão de qualquer elemento da equipe que esteja prestando serviços;

2.4.2. Comunicar imediatamente ao CONTRATANTE, qualquer anormalidade verificada, inclusive de ordem funcional, para que sejam adotadas as providências de regularização necessárias.

2.5. A CONTRATADA deverá assegurar que toda mão de obra que cometer falta disciplinar grave, seja substituído no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, tão logo ocorra a formalização do ocorrido, não será permitido manter o profissional no posto ou em quaisquer outras instalações da Contratante;

2.6. A CONTRATADA deverá atender no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas às solicitações da Contratante quanto às substituições de colaboradores não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços;

2.7. Nos casos de desligamento ou recolhimento de colaborador, a CONTRATADA se compromete no prazo de 30 dias a repor o quadro efetivo, porém sua cobertura neste período será realizada pela reserva técnica da CONTRATADA;

2.8. A CONTRATADA deverá executar os trabalhos de forma a garantir os melhores resultados, cabendo à Contratada otimizar a gestão de seus recursos, quer humano quer materiais, com vistas à qualidade dos serviços e à satisfação da Contratante;

2.9. Caberá a CONTRATADA manter quadro de pessoal suficiente e qualificado para atendimento dos serviços, conforme previsto em Contrato, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licenças, falta ao serviço ou demissão de colaboradores, que não terão qualquer relação com a CONTRATANTE, sendo de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, as despesas com alimentação e locomoção do pessoal;

2.10. Todos os custos com administração de pessoal (recrutamento, seleção, treinamento, substituições, dispensas, férias, 13º salário, Reciclagem, CNV etc.), encargos sociais, previdenciários e trabalhistas, impostos e taxas, transporte PCMSO, PPRA, PPP (NR- 07), uniformes, serão de responsabilidade exclusiva da prestadora de serviços.

3 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

3.1. A CONTRATADA deverá substituir às suas expensas, no total ou em parte, os serviços em que se verificarem vícios, defeitos, ou incorreções resultantes da prestações dos serviços ou dos equipamentos ora colaboradores, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da informação a ser realizada preferencialmente por escrito.

3.2. A CONTRATADA deverá informar imediatamente ao gestor do contrato eventual suspensão da prestação do serviço, alterações de horário ou qualquer anormalidade verificada na execução do contrato, devendo do mesmo modo, prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela CONTRATANTE.

3.3. A CONTRATADA deverá garantir todo o apoio técnico por profissional especializado nos serviços, referente a treinamento de pessoal junto às unidades usuárias, caso seja solicitado pela CONTRATANTE.

3.4. A CONTRATADA deverá atribuir no momento da assinatura do Contrato, o responsável para o atendimento a CONTRATANTE, fornecendo o contato telefônico e e-mail do mesmo.

3.4.1. Eventual alteração do responsável técnico deverá ser imediatamente informada a CONTRATANTE, encaminhando imediatamente o novo contato.

3.5. A CONTRATADA é responsável por garantir a execução plena do objeto deste Contrato, sem qualquer interrupção, independentemente de suas eventuais necessidades de adaptação, desde a assinatura do presente Contrato, salvo caso fortuito ou força maior.

3.6. Durante a execução do contrato a CONTRATADA obriga-se a adotar todas as preocupações e cuidados tendentes a evitar danos materiais e pessoais a seus funcionários, seus prepostos e a terceiros, pelos quais será integralmente responsável.

3.7. A CONTRATADA deverá indicar um profissional, na condição de preposto contratual, responsável pelo atendimento à CONTRATANTE em todos os assuntos pertinentes à execução do Contrato.

3.8. A CONTRATADA deverá exigir que seus profissionais, quando no ambiente da CONTRATANTE, apresentem-se de forma adequada, identificados com crachá da empresa com foto recente, que obedeçam aos regulamentos internos do local de trabalho, normas técnicas e protocolos recomendados para os serviços realizados.

3.8.1. A CONTRATADA deverá manter disciplina nos locais dos serviços substituindo, após notificação, qualquer mão-de-obra cujo comportamento seja considerado inconveniente pela CONTRATANTE.

3.9. A CONTRATADA deve cumprir, além das normas vigentes de âmbito Federal, Estadual ou Municipal, as Normas de Segurança e Proteção do Trabalho, como também normas do conselho regional de Nutriionistas;

3.10. A CONTRATADA não reproduzirá, divulgará ou utilizará em benefício próprio, ou de terceiros, quaisquer informações de que tenha tomado ciência em razão da execução dos serviços discriminados, sem o consentimento prévio e por escrito da CONTRATANTE;

3.11. A CONTRATADA não utilizará o nome da CONTRATANTE, ou sua qualidade de CONTRATADA, em quaisquer atividades de divulgação empresarial, como, por exemplo, em cartões de visita, anúncios e impressos, sem o consentimento prévio e por escrito da CONTRATANTE;

3.12. A CONTRATADA instruirá sua mão-de-obra, quanto à prevenção de acidente no trabalho de acordo com as normas vigentes instituídas pela Engenharia de Segurança do Trabalho da CONTRATANTE, provendo-os dos equipamentos de proteção individual (EPI), bem como fiscalizando o seu uso.

3.13. A CONTRATADA prestará os serviços dentro dos parâmetros de rotinas estabelecidas, fornecendo todos os materiais e equipamentos em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância das normas técnicas e legislações vigentes.

3.14. A CONTRATADA garantirá livre acesso a informações, dos procedimentos e à documentação referente aos serviços prestados, aos gestores indicados pela CONTRATANTE, para o acompanhamento da gestão contratual.

3.15. A CONTRATADA responsabiliza-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, em decorrência de suas ações, tendo direito a CONTRATANTE ao ressarcimento da CONTRATADA, por força contratual, em eventual responsabilidade da CONTRATANTE em decorrência de defeitos nos serviços da CONTRATADA, podendo inclusive denunciá-la à lide para evitar o ajuizamento de ação de regresso.

3.16. Ao final da vigência deste Contrato, toda a documentação, históricos, processos estabelecidos e arquivos gerados, deverão ser entregues pela CONTRATADA a CONTRATANTE.

3.17. A CONTRATADA se responsabilizará por todas as despesas com encargos e obrigações sociais, trabalhistas, fiscais e comerciais decorrentes da execução contratual, sendo que os colaboradores da CONTRATADA não terão, em hipótese alguma, qualquer relação de emprego com a CONTRATANTE;

3.18. A CONTRATADA terá seu desempenho submetido a acompanhamentos sistemáticos de acordo com os critérios de avaliação e controle da CONTRATANTE, através de formulários próprios.

3.19. A fiscalização ou acompanhamento da execução deste Contrato, por parte dos órgãos competentes da CONTRATANTE, não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA.

3.20. A CONTRATADA cumprirá o Regimento Interno e as demais Normas Internas do CONTRATANTE, assim como outras normas relativas à segurança do trabalho com base na lei 6.514, de 22/09/1977, portaria 3.214, (NR) e demais disposições legais e às regulamentações da Agência Nacional+ de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Saúde, como também do Conselho Regional de Nutricionistas;

3.21. A CONTRATADA manterá completo e absoluto sigilo sobre quaisquer dados, materiais, pormenores, informações, documentos, especificações técnicas ou comerciais, inovações que venha a ter conhecimento ou acesso, ou que venha a ser confiado em razão deste contrato, sendo eles de interesse do CONTRATANTE, não podendo, sob qualquer pretexto, divulgar, revelar, reproduzir, utilizar ou deles dar conhecimentos a terceiros a esta contratação, sob pena da lei;

3.22. A CONTRATADA será responsável por todos os ônus e tributos, emolumentos, honorários ou despesas incidentais sobre os serviços contratados, bem como cumprir rigorosamente, todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e acidentárias relativas ao pessoal que empregar para a execução dos serviços, inclusive as decorrentes de convenções, acordos ou dissídios coletivos, mantendo a disposição do CONTRATANTE toda e qualquer documentação pertinente (ficha de registro, guias de recolhimento dos encargos trabalhistas e previdenciários, exames admissionais e periódicos);

3.23. A CONTRATADA assume a defesa contra quaisquer reclamações ou demandas ambientais, administrativas e judiciais, arcando com os respectivos ônus, decorrentes de quaisquer falhas na prestação dos serviços ora contratados ou danos que venham a ser causados durante o período de execução dos serviços, seja na atuação direta, seja por seus colaboradores ou prepostos.

3.24. A CONTRATADA não terá como sócios, gerentes, diretores ou administradores, os cônjuges, companheiros (as) ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de funcionários, ocupantes dos cargos de direção, chefia, assessoramento da CONTRATANTE, sob pena de rescisão contratual;

3.25. A CONTRATADA não utilizará na execução do objeto do presente contrato, quaisquer funcionários, administradores ou ocupantes de cargos de direção da Fundação do ABC e de suas mantidas;

3.26. A CONTRATADA se obriga a observar os requisitos básicos de medicina e segurança do trabalho ANEXO VI e seguintes;

3.27. A CONTRATADA deverá enviar mensalmente a contratante a lista de funcionários que atuarão nas unidades, informando CPF e escala de trabalho;

3.28. A CONTRATADA deverá fixar a escala dos colaboradores em local visível nas unidades de trabalho;

3.29. A CONTRATADA se obriga a garantir que consumo das refeições nos refeitórios, objeto deste contrato, seja realizado por colaboradores ou pessoas expressamente autorizadas pela CONTRATANTE, para tanto a CONTRATADA deverá criar controles das refeições servidas de modo que possibilite a fiscalização por parte da CONTRATANTE.

4. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 4.1. A CONTRATANTE gerenciará o Contrato, por intermédio de seu gestor designado.
- 4.2. A CONTRATANTE exercerá a fiscalização, examinando quanto ao cumprimento deste Contrato;
- 4.3. A CONTRATANTE efetuará os pagamentos, referentes aos serviços que forem solicitados e efetivamente realizados, deduzindo-se das faturas as eventuais glosas determinadas pelo Gestor do Contrato, sendo assegurado à CONTRATADA o direito à ampla defesa;
- 4.4. Não obstante a CONTRATADA seja a única responsável pela prestação do serviço, a CONTRATANTE reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a fiscalização mais ampla e completa sobre os serviços prestados e aceitos pela CONTRATANTE;
- 4.5. A CONTRATANTE assegurar-se-á que o número de colaboradores alocados ao serviço por parte da CONTRATADA seja o suficiente para o adequado desempenho dos serviços;
- 4.6. A CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA e seus prepostos, tempestivamente, todas as providências necessárias a adequada prestação dos serviços;
- 4.7. A CONTRATANTE emitirá pareceres em todos os atos relativos à execução deste Contrato, em especial, a aplicação de sanções, alterações e repactuações contratuais.
- 4.8. A CONTRATANTE permitirá o livre acesso dos colaboradores da CONTRATADA para execução dos serviços, quando autorizados;
- 4.9. A CONTRATANTE exigirá, após ter advertido a CONTRATADA por escrito, o imediato afastamento de qualquer empregado ou preposto da mesma, que não mereça a sua confiança ou embarace a fiscalização ou, ainda, que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe forem atribuídas;
- 4.10. É vedada à CONTRATANTE, e seus representantes, exercer poder de mando sobre os colaboradores da CONTRATADA, reportando-se somente aos prepostos e responsáveis por ela indicados;
- 4.11. A CONTRATANTE fiscalizará por intermédio do gestor/fiscal do contrato os serviços objeto do Contrato;
- 4.12. A CONTRATANTE prestará informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitadas pela CONTRATADA e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham de executar.

5. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES

- 5.1. A CONTRATANTE poderá aplicar advertência quando ocorrer prestação insatisfatória dos serviços ou pequenos transtornos ao desenvolvimento dos serviços, desde que sua gravidade não recomende as sanções posteriormente descritas.

5.2. Em caso de infrações, a CONTRATANTE poderá aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções de multa:

5.2.1. Multa de até 5% (cinco por cento), calculada sobre o valor do faturamento do mês da ocorrência da infração, pelo descumprimento de quaisquer das obrigações decorrentes deste Contrato. Na hipótese de reincidência por parte da CONTRATADA, a multa corresponderá ao dobro do valor daquela que tiver sido aplicada inicialmente, sendo observado, porém, o valor limite equivalente a 20% (vinte por cento) do valor deste Contrato;

5.2.2. Multa de 10% (dez por cento), por inexecução parcial do contrato, calculada sobre o valor da parcela inexecutada;

5.2.3. Multa de 20% (vinte por cento), por inexecução total do contrato, calculada sobre o valor total deste Contrato;

5.2.4. Faculta-se a CONTRATANTE, no caso da CONTRATADA não cumprir o fornecimento, solicitar a realização do serviço por outra empresa, devendo CONTRATADA arcar com os custos que eventualmente forem acrescidos.

5.3. A CONTRATANTE poderá, em decorrência da gravidade dos atos praticados pela CONTRATADA, suspender temporariamente sua participação em coleta de preços a ser realizada pela Fundação do ABC, pelo prazo de até 02 (dois) anos.

5.3.1. A CONTRATADA possui plena ciência que a CONTRATANTE encaminhará relato do ocorrido a municipalidade e a Fundação do ABC, mantenedora da CONTRATANTE, para que caso assim desejem, também suspendam o direito de participar em processos de compras/contratação por eles iniciados.

5.4. A sanção de Multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, não terá caráter compensatório e a sua cobrança não isentará a CONTRATADA de indenizar a CONTRATANTE por eventuais perdas e danos;

5.5. Constatado o descumprimento de quaisquer obrigações decorrentes do ajuste, a CONTRATANTE notificará a CONTRATADA acerca de sua intenção de aplicar-lhe eventuais penas, sendo-lhe facultada apresentação de defesa escrita, se assim entender, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da referida notificação;

5.6. Uma vez apresentada a defesa, a CONTRATANTE poderá, após análise, deferir a pretensão, restando afastada, então, a possibilidade da penalização, ou indeferir a pretensão, dando prosseguimento aos trâmites administrativos visando à efetiva aplicação da pena;

5.6.1. Na hipótese de indeferimento, será a CONTRATADA notificada da referida decisão, podendo a CONTRATANTE realizar o abatimento da multa calculada na nota fiscal emitida para o pagamento dos serviços contratados.

6. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E CRITÉRIOS DE FATURAMENTO

6.1. A CONTRATANTE deverá pagar à CONTRATADA o valor dos serviços prestados, exclusivamente através de depósito em conta corrente.

6.1.1. A CONTRATADA deverá indicar na documentação fiscal o número de sua conta corrente, agência e banco no qual deverá ser efetuado o pagamento.

6.1.2. Em nenhuma hipótese serão aceitos títulos via cobrança bancária.

6.2. O pagamento dos serviços será realizado no dia 20 (vinte) do mês subsequente ao mês da prestação do serviço, desde que a nota fiscal seja entregue à CONTRATANTE com, no mínimo, 10 (dez) dias de antecedência à data do vencimento, com a apresentação junto a Nota Fiscal / Fatura das certidões de regularidade fornecidas pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional referente a débitos relativos aos tributos federais e à dívida ativa da União (CND), FGTS (CRF) e Justiça do Trabalho (CNDT), por parte da CONTRATADA.

6.2.1. Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa da CONTRATADA, o prazo previsto na presente Cláusula será reiniciado.

6.2.2. Dos pagamentos, será retido na fonte, quando for o caso, o valor correspondente ao Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSqn), nos termos da legislação específica e demais tributos que recaiam sobre o valor faturado.

6.2.3. A liberação para pagamento da nota fiscal/fatura ficará condicionada ao ateste do Gestor do Contrato e à entrega dos documentos mencionados no item 6.2.

6.3. A CONTRATADA deverá encaminhar a nota fiscal desmembrada para cada unidade, e estas deverão ser emitidas para a Fundação do ABC – Complexo Hospitalar Municipal de São Caetano do Sul, CNPJ nº 57.571.275/0014-17:

Endereços: Fatura: Rua do Níquel, 251, Prosperidade São Caetano do Sul/SP CEP: 09550-550

Cobrança: Rua Tiradentes, 676, Santa Paula, São Caetano do Sul/SP CEP: 09541-220

6.3.1. Fica facultado a CONTRATADA o envio da nota fiscal eletronicamente;

6.3.2. A CONTRATADA deverá encaminhar juntamente com a nota fiscal, ou antes, os relatórios de fechamento com as quantidades de consumo apuradas, tabuladas conforme as tabelas deste ATO CONVOCATÓRIO, ou seja, permitindo que se compare as quantidades contratadas com as quantidades consumidas, para conferência e ateste do gestor da CONTRATANTE, no relatório deverá constar breve descrição dos serviços prestados, como relato de quaisquer ocorrências percebidas durante a prestação dos serviços, o relatório deverá estar assinado pelo gestor da CONTRATADA.

6.4. A CONTRATADA, neste ato, declara estar ciente de que os recursos utilizados para o pagamento dos serviços ora contratados serão aqueles repassados pela Prefeitura Municipal de São Caetano do Sul, em razão do Contrato de Gestão nº 88/19, firmado entre a CONTRATANTE e a Prefeitura Municipal de São Caetano do Sul, para a gestão do Complexo Hospitalar Municipal de São Caetano do Sul.

6.5. A CONTRATANTE compromete-se em pagar o preço irrevogável constante da proposta da CONTRATADA, desde que não ocorram atrasos e/ou paralisação dos repasses pela Prefeitura Municipal de São Caetano do Sul para a CONTRATANTE, relativo ao custeio do objeto do Contrato de Gestão nº 88/19.

6.6. No caso de eventuais atrasos, os valores serão atualizados de acordo com a legislação vigente, salvo quando não decorram de atrasos e/ou paralisação dos repasses pela Prefeitura Municipal de São Caetano do Sul para a CONTRATANTE, em consonância com o disposto nas cláusulas 6.4 e 6.5 deste CONTRATO.

6.7. Deverá a CONTRATADA encaminhar a CONTRATANTE juntamente com a nota fiscal, relatório da execução da prestação dos serviços, relatando o cumprimento das obrigações aqui assumidas, como também quaisquer anormalidades ocorridas na execução do objeto do contrato.

7. DAS ALTERAÇÕES DO CONTRATO

7.1. O presente contrato poderá ser alterado, desde que, de forma fundamentada e em consenso, sempre através de termo aditivo.

7.2. As partes poderão realizar acréscimos ou supressões ao objeto do presente contrato desde que previamente acordadas e formalizadas por meio de termo aditivo.

7.2.1. Os acréscimos e supressões poderão ser solicitados pela CONTRATANTE, cabendo à CONTRATADA, em caso de discordância, notificar o interesse no distrato observando o prazo mínimo estipulado neste instrumento.

8. DA RESCISÃO/RESILIÇÃO

8.1. As partes poderão resilir, imotivadamente, o presente Contrato, desde que comunicado por escrito à outra com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, ou celebrar, amigavelmente, o seu distrato na forma da lei, em qualquer caso, nenhuma indenização será devida.

8.2. A rescisão, por inadimplemento das obrigações prevista no presente Contrato poderá ser declarada unilateralmente pela CONTRATANTE, mediante decisão motivada.

8.3. Dar-se-á automaticamente a rescisão dos contratos decorrentes de obrigações contraídas por meio de Convênios Administrativos ou Contratos de Gestão, no caso de rescisão das respectivas avenças administrativas, sendo que nesta hipótese nenhuma indenização será devida, facultando-se a rescisão unilateral sem aviso prévio.

8.4. Na hipótese de rescisão por inadimplemento, além das sanções cabíveis, ficará a CONTRATADA sujeita à multa de 10% (dez por cento) calculada sobre o saldo do serviço não executado, sem prejuízo da retenção de créditos, reposição de importâncias indevidamente recebidas e das perdas e danos que forem apurados.

9. DA CESSÃO E TRANSFERÊNCIA

9.1. O presente contrato não poderá ser objeto de cessão, transferência ou subcontratação no todo ou em parte, a não ser com prévio e expresso consentimento do CONTRATANTE e sempre mediante instrumento próprio.

9.1.1. O cessionário fica sub-rogado em todos os direitos e obrigações do cedente e deverá atender a todos os requisitos de habilitação previamente estabelecidos.

10. DO RECURSO AO JUDICIÁRIO

10.1. Caso as partes tenham que ingressar em juízo para haver o que lhe for devido, ficarão sujeitas ao pagamento do principal, despesas processuais e honorários conforme determinação judicial arbitrada em sentença.

11. DA VIGÊNCIA

11.1. O prazo de vigência deste Contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura e ou data pactuada entre as partes.

11.1.1. O prazo contratual poderá ser prorrogado por iguais ou menores períodos e sucessivos, até o limite de 60 (sessenta) meses;

11.1.2. O valor permanecerá inalterado durante a vigência do presente Contrato, podendo ser reajustado, mediante negociação entre as partes, a cada período de 12 (doze) meses, conforme o Índice IGP-M acumulado no período.

11.1.3. Existindo interesse da CONTRATADA em renovar o período deste, deverá fazê-lo com até 30 dias de antecedência do seu vencimento.

11.1.4. Em renovando, o índice aplicado será aquele do mês da proposta acima referida.

11.2. A renovação será concedida mediante a autorização da CONTRATANTE, após análise da proposta apresentada pela CONTRATADA.

12. DO VALOR

12.1. Dá-se ao presente Contrato o valor total anual estimado de R\$..., sendo:

LOCAL	VALOR ESTIMADO MENSAL	VALOR ANUAL ESTIMADO
Complexo Hospitalar Municipal de São Caetano do Sul: Hospital Maria Braido, Márcia Braido e Euryclides José Zerbini	R\$	R\$
Hospital de Emergências Albert Sabin e UPA - Unidade de Pronto Atendimento Julio Marcucci Sobrinho	R\$	R\$

12.1.1. O valor acima descrito se trata de mera estimativa, não se obrigando a CONTRATANTE, de forma alguma, a atingi-lo.

13. DA EXCEÇÃO DO CONTRATO NÃO CUMPRIDO

13.1. A CONTRATADA não poderá opor a CONTRATANTE a exceção do Contrato não cumprido como fundamento para a interrupção unilateral do serviço, nos termos de art. 476 do Código Civil.

14. DO FORO DE ELEIÇÃO

14.1. Fica eleito o Foro do município de São Caetano do Sul, para dirimir qualquer dúvida ou litígio decorrente do presente contrato, com expressa renúncia a outro por mais privilegiado que seja.

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. Fica a CONTRATADA obrigada a manter durante a execução deste Contrato todas as condições de qualificação e habilitação exigidas no respectivo procedimento de Coleta de Preços.

15.2. Considerando a possibilidade de as partes negociarem os termos deste contrato, fica desde já afastada, na presente contratação, a aplicabilidade do artigo 423 do Código Civil vigente.

15.3. Os termos deste Contrato são confidenciais e, salvo disposição legal em contrário, a CONTRATANTE não poderá divulgar esses termos a nenhum terceiro sem o consentimento por escrito da CONTRATADA.

15.4. A tolerância por qualquer das Partes quanto ao cumprimento das cláusulas e condições contratuais ora firmadas não implicará renúncia, novação, transação ou precedente, devendo ser havida como mera liberalidade.

15.5. Se uma disposição contratual for considerada inválida, ilegal ou inexequível a qualquer título, tal disposição será considerada em separado e não invalidará as disposições restantes, as quais não serão afetadas por esse fato.

E, por estarem as partes de comum acordo sobre as Cláusulas, termos e condições deste instrumento, firmam- no em 02 (duas) vias de igual teor e conteúdo, na presença de 02 (duas) testemunhas.

São Caetano do Sul, ... de ... de

Diretor Geral

FUNDAÇÃO DO ABC – COMPLEXO HOSPITALAR MUNICIPAL DE SÃO CAETANO DO SUL

**Nome responsável Legal
EMPRESA**

Testemunhas:

1- Nome: _____ CPF: _____ Ass. _____

2- Nome: _____ CPF: _____ Ass. _____

ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS - VOLUME I

NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

1. OBJETO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

A Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação destinadas a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos na legislação vigente: Lei n.º 106/2009, da Assembléia da República, Lei Federal n.º 13.146/2015, Lei Federal n.º 8.069/1990, Constituição do Estado de São Paulo - art. 278, inciso VII, Lei Estadual n.º 9.144/1995 e a Lei Federal n.º 10.741/2003, visando ao fornecimento de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas, englobando todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção, administração e apoio à nutrição clínica e ambulatorial, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico- sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos na Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

2. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar realizar-se-á mediante:

2.1.1. A utilização das dependências da Contratante, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída;

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

2.1.3. A Contratada deverá disponibilizar os equipamentos e transportes necessários para a Prestação de Serviço que por ventura não houver na unidade;

2.1.4. A Contratada também se responsabiliza pela manutenção, adaptações e adequações prediais que se fizerem necessárias nas dependências e instalações do serviço de nutrição dietética do Contratante.

2.2. Informações dos Serviços

2.2.1. Serão consideradas as seguintes informações específicas para o serviço de nutrição e alimentação hospitalar:

2.2.1.1. Locais

Quadro 01: Informações do local onde serão prestados os serviços

Identificação	Endereço (s) Completo (s)
Complexo Hospitalar Municipal de São Caetano do Sul: Hospital Maria Braido, Márcia Braido e Zerbini	<ul style="list-style-type: none"> HOSPITAL INFANTIL MÁRCIA BRAIDO Rua Luís Louza, 48 – Bairro Olímpico, SCS – SP HOSPITAL MARIA BRAIDO Rua São Paulo, 1840 – Bairro Olímpico, SCS – SP HOSPITAL EURYCLIDES DE JESUS ZERBINI Avenida Vital Brasil, 55 - Bairro Santa Paula, SCS - SP.
Hospital de Emergências Albert Sabin e UPA - Unidade de Pronto Atendimento Julio Marcucci Sobrinho	<ul style="list-style-type: none"> HOSPITAL DE EMERGÊNCIAS ALBERT SABIN Rua Aurélia, 257 – Bairro Santa Paula, SCS - SP, 09551-340 UPA – UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO JÚLIO MARCUCCI SOBRINHO Praça São Lucas, sem número, Bairro Santa Paula, SCS - SP, 09551-340

2.2.2. Quantitativos estimados para cada tipo de refeição:

2.2.2.1. Complexo Hospitalar Municipal de São Caetano do Sul: Maria Braido, Marcia Braido e Zerbini:

2.2.2.1.1. Alimentação de Pacientes Adultos

Quadro 02: Estimativa diária por tipo de refeição

Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Mensal Estimada
Dieta Geral		
Desjejum	refeição	2040
Colação	refeição	1260
Almoço	refeição	2166
Merenda	refeição	1768
Jantar	refeição	2450
Ceia	refeição	2030
Dieta Leve		
Desjejum	refeição	427
Colação	refeição	250
Almoço	refeição	480
Merenda	refeição	348
Jantar	refeição	430
Ceia	refeição	390

Dieta Líquida		
Desjejum	refeição	291
Colação	refeição	180
Almoço	refeição	309
Merenda	refeição	252
Jantar	refeição	350
Ceia	refeição	290
Dieta Hipercalórica Hiperproteica		
Desjejum	refeição	145
Colação	refeição	90
Almoço	refeição	154
Merenda	refeição	126
Jantar	refeição	175
Ceia	refeição	145
Lanche Paciente - Coleta	refeição	100

2.2.2.1.2. Alimentação pacientes infantis – 01 a 12 anos :

Quadro 03: Estimativa mensal por tipo de refeição

Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Mensal Estimada
Dieta Geral		
Desjejum	refeição	1020
Colação	refeição	630
Almoço	refeição	1083
Merenda	refeição	884
Jantar	refeição	1225
Ceia	refeição	1015
Dieta Leve		
Desjejum	refeição	209
Colação	refeição	125
Almoço	refeição	221
Merenda	refeição	173
Jantar	refeição	213
Ceia	refeição	204
Dieta Líquida		
Desjejum	refeição	136
Colação	refeição	80
Almoço	refeição	140
Merenda	refeição	116
Jantar	refeição	130
Ceia	refeição	125
Dieta Hipercalórica e Hiperproteica		
Desjejum	refeição	65
Colação	refeição	45
Almoço	refeição	80
Merenda	refeição	63
Jantar	refeição	70
Ceia	refeição	65

2.2.2.1.3. Postos de Serviços

Quadro 04: Estimativa mensal por tipo de refeição

Tipo de refeição	Unidade de medida	Quantidade Mensal Estimada
Posto de Manipulação de Dietas Noturno Básico	Posto/Dia	30
Posto de Manipulação de Dietas Diurno II	Posto/Dia	30

2.2.2.1.4. Alimentação de Acompanhantes de Pacientes

Quadro 05: Estimativa mensal de Acompanhantes

Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Mensal Estimada
Desjejum	refeição	400
Almoço	refeição	600
Jantar	refeição	300

2.2.2.1.5. Outros Itens

Quadro 06: Estimativa diária por tipo de refeição

Tipo de Refeição	Unidade de medida	Quantidade Mensal Estimada
Água Mineral de 1,5	Unidade	5.000
Biscoito Doce	sache	350
Biscoito Salgado	sache	350
Café	Litro	350
Chá	Litro	192
Leite	Litro	230
Copo 200 ml	Tira	130
Espessante	Unidade	296
Forma infantil Especial	Litro	320
Forma infantil Normal	Litro	65
Frasco de Sonda	Unidade	1.500
Lanche	Unidade	200
Módulos de Fibras	Unidade	500

2.2.2.1.5.1. Parte dos itens serão disponibilizados para as demais unidades da rede de saúde do Complexo Hospitalar de São Caetano do Sul.

2.2.2.2. Hospital de Emergências Albert Sabin e UPA

2.2.2.2.1. Alimentação de Pacientes Adultos

Quadro 07: Estimativa mensal por tipo de refeição

Tipo de Refeição	Unidade de medida	Quantidade Mensal Estimada
Dieta Geral		
Desjejum	refeição	1070
Colação	refeição	1050
Almoço	refeição	1200
Merenda	refeição	1010
Jantar	refeição	1030
Ceia	refeição	1170
Dieta Leve		
Desjejum	refeição	57
Colação	refeição	35
Almoço	refeição	60
Merenda	refeição	49
Jantar	refeição	68
Ceia	refeição	56
Dieta Líquida		
Desjejum	refeição	37
Colação	refeição	23
Almoço	refeição	40
Merenda	refeição	32
Jantar	refeição	37
Ceia	refeição	37
Dieta Líquida - Lanche		
Desjejum	refeição	18
Colação	refeição	11
Almoço	refeição	20
Merenda	refeição	16
Jantar	refeição	22
Ceia	refeição	18
Lanche Paciente - Coleta	refeição	13

2.2.2.2.2. Alimentação pacientes infantis – 01 a 12 anos :

Quadro 08: Estimativa mensal por tipo de refeição

Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Mensal Estimada
Dieta Geral		
Desjejum	refeição	107
Colação	refeição	65
Almoço	refeição	115
Merenda	refeição	105

Jantar	refeição	80
Ceia	refeição	75
Dieta Leve		
Desjejum	refeição	28
Colação	refeição	18
Almoço	refeição	30
Merenda	refeição	25
Jantar	refeição	34
Ceia	refeição	28
Dieta Líquida		
Desjejum	refeição	19
Colação	refeição	12
Almoço	refeição	20
Merenda	refeição	17
Jantar	refeição	23
Ceia	refeição	19
Dieta Hipercalórica e Hiperproteica		
Desjejum	refeição	8
Colação	refeição	5
Almoço	refeição	8
Merenda	refeição	6
Jantar	refeição	5
Ceia	refeição	4

2.2.2.2.3. Postos de Serviços

Quadro 09: Estimativa Mensal por tipo de refeição

Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Mensal Estimada
Posto de Manipulação de Dietas Noturno Básico	Posto/Dia	30
Posto de Manipulação de Dietas Diurno II	Posto/Dia	30

2.2.2.2.4. Alimentação de Acompanhantes

Quadro 10: Estimativa Mensal de Acompanhantes

Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Mensal Estimada
Desjejum	refeição	100
Almoço	refeição	250
Jantar	refeição	100

2.2.2.2.5. Outros Itens

Quadro 11: Estimativa mensal por tipo de refeição

Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Mensal Estimada
Água Mineral de 1,5	Unidade	1000
Biscoito Doce	sache	10
Biscoito Salgado	sache	10
Café	Litro	200
Chá	Litro	150
Leite	Litro	150
Copo 200 ml	Tira	35
Espessante	Unidade	5
Forma infantil Especial	Litro	5
Forma infantil Normal	Litro	5
Frasco de Sonda	Unidade	50
Lanche	Unidade	30
Módulos de Fibras	Unidade	10

2.3. Descrição dos Serviços – Convencional

2.3.1. Dietas gerais e dietas especiais destinadas a pacientes adultos.

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

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

- 2.3.1.2.1.** Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- 2.3.1.2.2.** Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas;
- 2.3.1.2.3.** Aquisição, o armazenamento, auquecimento, refrigeração e o controle quantitativo e qualitativo de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo geral;
- 2.3.1.2.4.** Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
- 2.3.1.2.5.** Coleta de amostras da alimentação preparada;
- 2.3.1.2.6.** Transporte/Manuseio interno e distribuição.

2.3.1.3. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições higiênico- sanitárias adequadas e que atendam determinações legais.

2.3.1.4. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica do profissional nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição.

2.4. Horários de Distribuição

2.4.1. Alimentação paciente adulto e Infantil:

Quadro 12: Horários de entrega das refeições

Tipo de Dieta	Horários de Entrega	
Paciente Adulto		
Desjejum	7:00	8:00
Colação	9:30	10:30
Almoço	11:00	12:00
Merenda	14:00	15:00
Jantar	17:00	18:00
Ceia	20:00	21:00

2.4.2. A distribuição nos leitos deve ser realizado em carrinhos térmicos adequados

2.4.3. Os horários aqui definidos são uma referência, podendo serem alterados a critério da contratante.

3. CARDÁPIO

3.1. Regras gerais

3.1.1. Para a elaboração do cardápio diário, deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes na Resolução SAMPS-16/98, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas, de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo o *Recommended Dietary Allowances (RDA)*, revisão 1989.

3.1.2. Recomenda-se seguir as orientações abaixo:

3.1.2.1. A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante;

3.1.2.2. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados;

3.1.2.3. Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e ser compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição a cada 21 dias pela Contratada;

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

3.1.2.5. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes;

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

3.1.2.7. Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão

alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socio culturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

3.1.3. Crianças de 01 a 12 anos

3.1.3.1. O balanceamento nutricional da alimentação infantil deverá estar na proporção adequada de calorias e de nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessários para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança, atendendo à Ingestão Diária Recomendada (IDRS) para cada faixa etária;

3.1.3.2. A textura dos alimentos deve ser adequada, enfatizando que deve-se estimular a mastigação, principalmente em crianças que não são mais lactentes. Evitar a oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações;

3.1.3.3. A variedade de alimentos deverá proporcionar a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados, e frutas de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada sob o ponto de vista nutricional, e adequada às necessidades fisiológicas e patológicas do indivíduo;

3.1.3.4. A alimentação infantil não difere da alimentação do padrão do adulto, mas reserva algumas particularidades que devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas;

3.1.3.5. A distribuição da dieta para paciente infantil deverá ser efetuada em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colazione, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares e definidos pelo Contratante.

3.1.4. Crianças até 06 anos

3.1.4.1. Para esta faixa etária deve-se considerar:

3.1.4.2. Nesta fase, a descoberta do alimento a ser ingerido é feita de forma gradativa. Ocorre, ocasionalmente, a descoberta do poder de decisão na escolha da dieta, de modo que, ora o alimento é aceito, ora é rejeitado.

3.1.5. Crianças após 06 anos

3.1.5.1. Para esta faixa etária deve-se considerar:

3.1.5.1.1. Nessa faixa etária as crianças são capacitadas na escolha de preferências alimentares por já saberem selecionar os alimentos preferidos, tendo facilidade para incorporar hábitos e exemplos alimentares de quem admira;

3.1.5.1.2. Deve-se estar atento à anorexia, que pode estar associada à carência de vitaminas e minerais, em especial o Ferro. O crescimento nesta faixa é lento, porém constante e acompanha um aumento na ingestão alimentar;

3.1.5.1.3. As preparações devem ser variadas, a fim de provocar a estimulação sensorial;

3.1.5.1.4. Deve-se fornecer nutrientes adequados, por meio de alimentos apetitosos e preparados com segurança, considerando os padrões de desenvolvimento cultural no planejamento de cardápios.

3.1.5.2. Acompanhantes legalmente instituídos

3.1.5.2.1. A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para o paciente da dieta geral;

3.1.5.2.2. A dieta geral destinada aos acompanhantes deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, sendo distribuída em 03 (três) refeições diárias (desjejum, almoço e jantar) e em horários regulares.

4. CLASSIFICAÇÃO DAS DIETAS

4.1. Dieta Geral

4.1.1. Paciente infantil

4.1.1.1. A distribuição da dieta geral para paciente infantil deverá ser efetuada em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, jantar, merenda e ceia em horários regulares. Ressalta-se que, para as dietas destinadas ao paciente infantil, o cardápio apresentado no Quadro 13, deverá ser adequado a essa fase, levando em consideração a gramatura e a frequência da utilização.

4.1.2. Paciente adulto

4.1.2.1. Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidades de acréscimos nutricionais.

4.1.2.1.1. Consistência: normal, devendo se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade;

4.1.2.1.2. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

4.1.2.1.3. Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia), em horários regulares, fornecendo em quantidade de calorias de acordo com a necessidade do paciente recomendado pela Nutricionista, como exemplo:

Quadro 13: Composição do cardápio – Dieta Geral

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pão (francês ou forma ou bisnaga) com margarina ou geleia ou requeijão Fruta natural
Colação	logurte ou mingau ou vitamina de frutas ou Suco de frutas natural
Almoço e Jantar	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina ou aves ou peixe Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: folhas ou legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas natural – diversos sabores
Merenda	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pães variados ou bolo ou bolacha ou outros com margarina ou requeijão ou geleia

Ceia	Chá sabores variados Bolachas ou biscoitos Com margarina ou geleia
------	--

4.2. Dieta Branda

4.2.1. Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo, assim, a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade.

4.2.2. É adotada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo e também como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

4.2.2.1. Consistência: macia. A celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;

4.2.2.2. Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colazione, almoço, merenda, jantar e ceia);

4.2.2.3. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

4.2.3. O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando, sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

4.2.3.1. Incluir apenas o caldo do feijão;

4.2.3.2. Não incluir vegetais crus nas saladas;

4.2.3.3. Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia, poderão ser servidas depois de cozidas;

4.2.3.4. Restringir alimentos, como condimentos fortes que possam provocar distensão gasosa;

4.2.3.5. Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

4.3. Dieta Pastosa

4.3.1. Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e em casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

4.3.1.1. Os alimentos que constam dessa dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa;

4.3.1.2. Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colazione, almoço, merenda, jantar e ceia);

4.3.1.3. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

4.3.1.4. A composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

4.4. Dieta Leve

4.4.1. Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a dieta branda e dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- 4.4.1.1.** Consistência: semi líquida;
- 4.4.1.2.** Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- 4.4.1.3.** Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- 4.4.1.4.** Composição das refeições: Sopa;
- 4.4.1.5.** Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde;
- 4.4.1.6.** No quadro a seguir, apresenta-se o modelo de cardápio para pacientes com dieta leve:

Quadro 14: Composição do cardápio – Dieta Leve

REFEIÇÕES	ALIMENTOS
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Bolachas ou biscoitos com margarina ou geleia ou requeijão 1 fruta
Colação	Vitamina ou suco natural ou mingau etc.
Almoço e Jantar	Sopa (variada) Purê de legumes ou feculentos Carne bovina ou aves ou peixes, desfiadas ou moídas Sobremesa (doce de consistência pastosa ou fruta cozida) Suco de fruta natural
Merenda e ceia	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Bolachas ou biscoitos Com margarina ou manteiga ou geleia ou requeijão

4.5. Dieta Líquida

4.5.1. Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, e em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- 4.5.1.1.** Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida;
- 4.5.1.2.** Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- 4.5.1.3.** Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

4.6. Dieta para Diabéticos

4.6.1. Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprindo as calorias necessárias para conservar ou alcançar o peso ideal em adultos, manter índices de crescimento normal e de desenvolvimento em crianças e adolescentes, promover o aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação ou para a recuperação de doenças catabólicas. Esta dieta é indicada para indivíduos diabéticos do tipo I, tipo II, gestante diabética ou diabetes gestacional, utilizando os percentuais dentro do padrão normal;

4.6.2. As dietas para diabéticos deverão atender às recomendações da Sociedade Brasileira de Diabetes;

4.6.3. As refeições podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas, devendo ser fracionada em 6 refeições/dia.

4.6.4. Para a elaboração dos cardápios da dieta para diabéticos, deve-se observar as seguintes substituições:

4.6.4.1. Restrições aos açúcares das preparações, que deverão ser substituídos por adoçantes artificiais;

4.6.4.2. As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA n.º29, de 13 de janeiro de 1998, que tratou Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais (dietéticos);

4.6.4.3. As guarnições à base de farinha deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico;

4.6.4.4. Para esta dieta deverão ser observadas as seguintes orientações:

4.6.4.4.1. Deverá ser utilizado leite de vaca desnatado ou integral;

4.6.4.4.2. Deverão ser utilizadas carnes magras (boi, peixe, ave) sem couro, sem pele e sem molhos gordurosos;

4.6.4.4.3. Não utilizar açúcar, preferir adoçante artificial (conforme prescrição dietética);

4.6.4.4.4. Não utilizar sorvetes industrializados, chocolate comum, enlatados, mel de qualquer tipo, rapadura, farinha, frituras de qualquer tipo, doces em geral, refrigerantes comuns e bebidas alcoólicas;

4.6.4.4.5. Utilizar à vontade: chá, café, refresco utilizando as opções de frutas do grupo A indicadas abaixo, com adoçante.

4.6.5. No quadro a seguir, apresenta-se o modelo de cardápio para pacientes diabéticos:

Quadro 15: Composição do cardápio: Diabéticos

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
----------	------------

Desjejum	Bebida Láctea (leite desnatado com café com adoçante ou outros diet) Pão (francês ou de forma ou bisnaga) com margarina ou geleia diet ou requeijão Fruta natural
Colação	Mingau ou vitamina de frutas
Almoço e Jantar	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina ou aves ou peixe ou ovo 2 porções de guarnição – sendo uma a base de vegetais folhosos e outra à base de legumes ou leguminosas Salada: folhas e legumes Sobremesa: fruta alternada com doce diet/light Suco de frutas natural – diversos sabores
Merenda	Bebida Láctea (leite desnatado com café com adoçante ou outros) Pães variados ou bolo ou bolacha Com margarina ou requeijão ou geleia diet
Ceia	Chá sabores diversos Bolacha Com margarina ou geleia diet

4.7. Dieta Hipossódica

4.7.1. Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

4.7.2. O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de adição de sal (1g).

4.7.3. Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo à consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

4.8. Dieta Hipercalórica e Hiperproteica

4.8.1. Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (pessoas convivendo com HIV, câncer/quimioterapia, diálise/hemodiálise, transplante, queimaduras etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

4.8.2. O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, embora acrescidos de alguns alimentos e com porções diferenciadas.

4.8.3. Quando necessário, para completar o aporte calórico e nutricional, devem ser incluídos suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas:

4.8.3.1. Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.

4.8.4. O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, acrescidos dos seguintes alimentos:

4.8.4.1. Desjejum: geleia;

- 4.8.4.2.** Colação: vitamina ou iogurte ou mingau;
- 4.8.4.3.** No almoço e no jantar: acrescentar outra porção de carne bovina, aves ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, guarnição à base de legumes ou massas;
- 4.8.4.4.** Na merenda e na ceia: servir leite com café ou achocolatado, pães variados com margarina ou geléia;
- 4.8.4.5.** No quadro abaixo, apresenta-se o modelo de cardápio para pacientes com dieta Hipercalórica e Hiperproteica:

Quadro 16: Composição do cardápio: Hipercalórica e Hiperproteica

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pão (francês, ou de forma ou bisnaga ou outros) geleia ou requeijão Fruta natural
Colação	Iogurte ou mingau ou vitamina de frutas
Almoço e Jantar	Arroz Feijão ou leguminosas 2 porções de carne bovina ou aves ou peixe ou ovos Guarnição à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: folhas, legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas natural – diversos sabores
Merenda e Ceia	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pães variados ou bolacha Com margarina ou requeijão ou geleia

4.9. LANCHES

4.9.1. Lanche Pós-jejum:

4.9.1.1. Composição do lanche pós-jejum: 1 unidade de suco de fruta individual ou 1 unidade de achocolatado individual e uma porção de bolachas de 40g (doce ou salgado), sendo acondicionado em uma sacola.

4.9.2. Água Mineral de 1,5 L:

4.9.2.1. Deverá ser fornecida a cada paciente uma garrafa de água mineral de 1,5L por dia ou conforme a necessidade.

5. POSTO DE MANIPULAÇÃO DE DIETAS ESPECIALIZADAS

5.1. Os postos de manipulação se destinam à operacionalização das fórmulas lácteas e nutrição enteral.

5.2. A Contratada deverá desenvolver todas as atividades inerentes à operacionalização das

dietas, envolvendo o planejamento, a coleta das prescrições dietéticas, a preparação/manipulação, o acondicionamento, o transporte e a distribuição das dietas especializadas.

5.3. A Contratada deve-se utilizar de profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades.

5.4. Com base nas diretrizes estabelecidas, a Contratada deverá:

5.4.1. Coletar as prescrições médicas;

5.4.2. Proceder ao armazenamento e à conservação, à preparação/manipulação, ao acondicionamento, à identificação, ao transporte e à distribuição das dietas especializadas;

5.4.3. Acompanhar a evolução nutricional do paciente, mediante avaliação nutricional.

5.5. Ressalta-se que o pré-preparo e o preparo dos produtos deverão ser efetuados em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada e consumida.

6. Nutrição Enteral

6.1. A Terapia de Nutrição Enteral (TNE) tem por finalidade o atendimento de pacientes com restrições dietéticas, tais como: os que necessitam de alimentos para fins especiais, os que apresentam ingestão controlada de nutrientes na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada. A Terapia de Nutrição Enteral pode ser ministrada por sonda ou via oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais;

6.2. A Terapia de Nutrição Enteral deve obedecer aos requisitos mínimos definidos na legislação vigente, em especial na Resolução n.º 63, de 06 de julho de 2000, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

6.3. Definições:

6.3.1. Nutrição Enteral: Dieta especialmente elaborada, para uso por sonda ou via oral. Alimento para fins especiais, com a ingestão controlada de nutrientes, utilizado exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais. A nutrição enteral pode ser:

6.3.1.1. Normal: Fórmula enteral para uso geral, líquida ou em pó, nutricionalmente completa, para atender as necessidades nutricionais na manutenção ou recuperação do estado nutricional de pacientes;

6.3.1.2. Especial: Fórmula enteral especializada, polimérica, oligomérica ou elementar, líquida ou em pó, com proporções diferenciada sem sua composição. Indicada para pacientes em condições metabólicas especiais tais como: distúrbios da função renal, hepática, imunológica, etc.;

6.3.1.3. Nutrição Enteral em Sistema Aberto: A nutrição enteral que requer manipulação prévia à sua administração, para uso imediato ou atendendo à

orientação do fabricante;

6.3.1.4. Nutrição Enteral em Sistema Fechado: A nutrição enteral industrializada, estéril, acondicionada em recipiente hermeticamente fechado e apropriado para a conexão ao equipo de administração;

6.3.1.5. Suplemento Nutricional: Alimento líquido administrado via oral aos pacientes com requerimentos calórico-proteico em teores superiores aos fornecidos pela sua dieta. Os suplementos nutricionais poderão ser acrescidos ou não de suco de frutas ou gelatina líquida para melhorar sua palatabilidade, desde que aprovados pelo Contratante;

6.3.1.6. Módulos: Administração oral ou por sonda enteral. A quantidade a ser administrada deve ser de acordo com a necessidade nutricional de cada paciente.

6.3.2. Apresenta-se nos quadros abaixo a capacidade dos Postos de Manipulação de Dietas Especializadas, de acordo com a definição dos Postos de Serviços e referência para cálculo da mão de obra:

Quadro 17: Tabela de Capacidades de Produção dos Postos de Manipulação de Dietas Especializadas de acordo com os tipos de Postos de Serviços

Posto de Serviço*	Capacidade de produção**			
	Fórmulas Lácteas	Fórmulas Enterais	Suplementos Oraís	Módulos
Básico diurno	1 a 150 litros	Até 100 litros	30 litros	0,5 litro
Diurno I	151 a 350 litros	De 101 a 350 litros	31 a 99 litros	1 litro
Diurno II	> 350 litros	> 350 litros	> 100 litros	> 1 litro
Básico Noturno	1 a 150 litros	Até 50 litros	15 litros	0,5 litro
Noturno I	151 a 350 litros	51 a 150 litros	16 a 50 litros	1 litro
Noturno II	> 350 litros	> 150 litros	> 50 litros	> 1 litro

Fonte: Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 8 – Jun/18.

Quadro 18: Dimensionamento de mão de obra por tipo de posto

Tipo de posto	Composição do posto de manipulação
Posto básico diurno	1 lactarista / manipulação enteral
Posto I diurno	1 lactarista / manipulação enteral e 1 auxiliar lactarista
Posto II diurno	1 lactarista / manipulação enteral e 2 auxiliares lactaristas
Posto básico noturno	1 lactarista / manipulação enteral em jornada noturna
Posto I noturno	1 lactarista / manipulação enteral e 1 auxiliar lactarista em jornada noturna
Posto II noturno	1 lactarista / manipulação enteral e 2 auxiliares lactaristas em jornada noturna

Fonte: Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 8 – Jun/18.

7. LACTÁRIO

7.1. O lactário destina-se à preparação de fórmulas infantis que deverão ser adquiridas pela **CONTRATADA**. Para a execução dos serviços, desde a prescrição dietética, aquisição, recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento, envase, armazenamento e distribuição;

7.2. As Fórmulas Infantis destinadas ao Hospital de Emergências Albert Sabin e UPA – Unidade de Pronto Atendimento Julio Marcucci Sobrinho devem ser preparadas no Lactário da unidade Hospital Márcia Braido, sendo retiradas no local por motorista destinado pelo Contratante e entregues na unidade Hospital de Emergências Albert Sabin para armazenamento, aquecimento e distribuição por parte da Contratada através do Posto de Manipulação de Dietas descrito neste Termo de Referência.

7.3. Entre as fórmulas lácteas, destacam-se:

7.3.1. Fórmulas infantis convencionais: Destinadas a suprir as necessidades nutricionais do lactente nascido a termo, ao longo do 1º ano de vida. São preparadas com, leite em pó modificado, ou com leite em pó integral, em diluições adequadas, acrescidas ou não de produtos farináceos e adoçantes;

7.3.2. Formulas infantis especiais: Manipuladas para melhor adaptação à fisiologia do lactente e suas necessidades específicas:

7.3.2.1. Alimentação de prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso;

7.3.2.2. Alimentação de lactentes com intolerância à lactose – fórmula infantil isenta de lactose à base de leite de vaca;

7.3.2.3. Alimentação de lactentes – quando necessário, evitar o leite de vaca; fórmula infantil à base de proteína isolada de soja;

7.3.2.4. Alimentação de lactentes com diarreia severa – fórmula infantil semielementar à base de hidrolisado proteico da proteína láctea ou desoja;

7.3.2.5. Enriquecedor de leite humano para recém-nascidos de baixo peso;

7.3.2.6. Fórmula elementar com aminoácidos livres e nutricionalmente completa;

7.3.2.7. Fórmula infantil para lactentes com regurgitação (fórmula infantil de maior viscosidade);

7.3.2.8. Leite integral enriquecido como complemento nutricional.

7.4. Alimentação no 1º ano de vida: a partir dos seis meses, o organismo da criança já está preparado para receber alimentos diferentes do leite materno, os chamados alimentos complementares (cereais, tubérculos, carnes, leguminosas, frutas, legumes). A alimentação complementar deve ser espessa, iniciando-se com consistência pastosa e gradativamente deve-se aumentar sua consistência até chegar à alimentação normal.

7.5. Padrão de Qualidade

7.5.1. No processo de preparação das fórmulas infantis, deverão ser observadas as normas e diretrizes estabelecidas no Manual do Lactário:

7.5.1.1. Deverá ser observado o controle de qualidade, que consistirá basicamente em obter um produto seguro, do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção;

7.5.1.2. Monitoramento é fundamental desde a higienização pessoal, ambiental e material, assim como a higienização na manipulação e no preparo, e a atenção na identificação e no transporte até a distribuição, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários. Todos esses procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos no Manual de Boas Práticas do Lactário, baseado na legislação sanitária vigente (Portaria CVS n.º 5/13) com as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle;

8. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

8.1. A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado, nos termos da Portaria CVS n.º 5/13, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como pelo apoio à nutrição clínica, observado o estabelecido nos itens a seguir:

8.1.1. Dependências e instalações físicas do Serviço de Nutrição e Dietética (SND)

8.1.1.1. Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com as determinações estabelecidas na Portaria CVS n.º 5/13;

8.1.1.2. Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e os equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender ao objeto do contrato;

8.1.1.3. Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso;

8.1.1.4. Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros);

8.1.1.5. Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal, dietética e lactário, se houver);

8.1.1.6. Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o Contratante;

8.1.1.7. Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e os utensílios considerados necessários para a execução do escopo contratado;

8.1.1.8. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma que não sejam confundidos com similares de propriedade do Contratante;

8.1.1.9. Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causados ao seu patrimônio;

8.1.2. Equipe de Trabalho

- 8.1.2.1.** Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;
- 8.1.2.2.** Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender ao cumprimento das obrigações assumidas, inclusive o mínimo estipulado no anexo VIII;
- 8.1.2.3.** Assegurar, em conjunto com o Contratante, a observância e o atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais, estabelecidos na Resolução do CFN n.º600/18;
- 8.1.2.4.** Comprovar, quando solicitado, o registro e a regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) 3ª região SP-MS;
- 8.1.2.5.** Exercer o controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus colaboradores;
- 8.1.2.6.** Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletiva e crachás de identificação com foto a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante;
- 8.1.2.7.** Manter no hospital os arquivos de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR7, que compõe a Portaria MT n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, e as suas alterações;
- 8.1.2.8.** Manter o empregado em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, as suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação vigente;
- 8.1.2.9.** Manter os colaboradores dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;
- 8.1.2.10.** Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários, de modo que a relação deverá conter o nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;
- 8.1.2.11.** Proporcionar aos seus colaboradores condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;
- 8.1.2.12.** Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os a manter o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do SND do Contratante;
- 8.1.2.13.** Manter a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- 8.1.2.14.** Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;
- 8.1.2.15.** Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional;

8.1.3. Padrão de Alimentação

8.1.3.1. Cardápios

8.1.3.1.1. A Contratada deverá elaborar cardápios diários, semanais, quinzenais ou mensais completos, de dietas gerais e especiais, para pacientes adultos e de pediatria, submetendo-os à apreciação do Contratante.

8.1.3.2. Aquisição, recebimento, armazenamento e controle de estoque:

8.1.3.2.1. 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;

8.1.3.2.2. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, ao estado de conservação, o acondicionamento, as condições de higiene, o transporte, o recebimento, o armazenamento, o pré-preparo e preparo, a cocção e a distribuição, observadas as exigências vigentes na Portaria CVS n.º 5/13;

8.1.3.2.3. 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;

8.1.3.2.4. Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pelo Contratante;

8.1.3.2.5. Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Portaria CVS n.º5/13;

8.1.3.2.6. Estabelecer o controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis, de produtos de limpeza e de industrializados, afim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;

8.1.3.2.7. Estocar, em separado, os gêneros e os produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;

8.1.3.2.8. Garantir a alimentação nas condições higiênico-sanitárias adequadas;

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

8.1.3.3. Preparo e distribuição

8.1.3.3.1. Observar os horários estabelecidos para o fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes;

8.1.3.3.2. Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança, e no que couber à Portaria CVS n.º 5/13;

8.1.3.3.3. Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme;

8.1.3.3.4. Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente os vegetais crus em processo de desinfecção, em solução clorada, e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;

8.1.3.3.5. Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;

8.1.3.3.6. Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e

equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes;

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

8.1.3.3.8. Desprezar, após cada refeição, as sobras de alimentos. Salienta-se que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a Portaria CVS n.º 5/13;

8.1.3.3.9. 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 às disposições legais da Portaria CVS n.º 5/13;

8.1.3.3.10. Transportar as refeições dos pacientes de acordo com as normas sanitárias vigentes estabelecidas na Portaria CVS n.º 5/13;

8.1.3.3.11. Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme Portaria CVS n.º 5/13;

8.1.3.3.12. Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso ao Contratante;

8.1.3.3.13. Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da unidade, conforme Portaria CVS n.º 5/13 e os Procedimentos Operacionais Padrão, de comum acordo com o SND do Contratante;

8.1.3.3.14. Sugere-se estabelecer a entrega da água mineral aos pacientes dentro da rotina de distribuição das refeições, devendo ocorrer no período diurno e/ou vespertino, e na ocorrência de internações e liberação de jejum, sempre que solicitado.

8.1.4. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

8.1.4.1. Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo Contratante e pela legislação específica, quando do acesso às suas dependências e requisitos básicos Anexo VI;

8.1.4.2. Obedecer, na execução e no desenvolvimento do seu trabalho, às determinações da Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

8.1.4.3. Apresentar cópia, quando solicitado, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e de Prevenção dos Riscos Ambientais (PPRA), contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Reguladoras n.º 07 e 09, respectivamente, da Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977;

8.1.4.4. Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento

da legislação em vigor.

8.1.5. Suplementares

8.1.5.1. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;

8.1.5.2. Permitir o acesso de visitantes após autorização do SND do Contratante, e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com a paramentação adequada;

8.1.5.3. Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. Ao Contratante é reservado o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da Contratada;

8.1.5.4. Garantir, a qualquer momento, o acesso dos nutricionistas ou técnicos do Contratante, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;

8.1.5.5. Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para o Contratante;

8.1.5.6. Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado;

8.1.5.7. Comunicar ao Contratante sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura deste Contrato, devendo encaminhar, através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;

8.1.5.8. Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação do Contratante.

8.1.6. Responsabilidade Civil

8.1.6.1. A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus colaboradores em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;

8.1.6.2. 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 os fins previstos no presente contrato.

9. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

- 9.1. Indicar formalmente o gestor e/ou o fiscal para o acompanhamento da execução contratual;
- 9.2. Disponibilizar à Contratada as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições;
- 9.3. Fornecer produtos enterais, suplementos e módulos nutricionais para que a Contratada proceda à manipulação e/ou distribuição;
- 9.4. Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e de alimentação infantil elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;
- 9.5. Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;
- 9.6. Entregar à Contratada, quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e relação de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e despensas (se existirem na unidade), registrando também as condições dos mesmos;
- 9.7. Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas à disposição da Contratada;
- 9.8. Fornecer à Contratada local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios;
- 9.9. Disponibilizar para a Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na unidade;
- 9.10. O Contratante colocará à disposição da Contratada as instalações do serviço de nutrição.

10. Controle Integrado de Pragas

- 10.1. Realizar a desinsetização e a desratização, mensalmente e sempre que houver necessidade, nas áreas internas do SND, sem ônus ao Contratante. Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade.

ANEXO III

TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS - VOLUME II

REFEIÇÃO COLABORADORES

1. OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

A Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação a Colaboradores da contratante contempla a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar, com as condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme disposto na Portaria CVS n.º 5/2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

Ficam sob a responsabilidade da Contratada a aquisição dos gêneros alimentícios, o fornecimento de gás, os equipamentos (fornecimento ou adequação), os utensílios, os controles de segurança alimentar (análise microbiológicas dos alimentos e análise de potabilidade da água quando necessário e o controle integrado de pragas), as mãos de obra (encargos e benefícios), os materiais de higiene (ambiente e pessoal), os materiais descartáveis, assim como todo o material necessário para a distribuição das refeições.

2. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

A Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos Colaboradores, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários definidos.

2.1. Local de Prestação dos Serviços

Quadro 01: Informações do local onde serão prestados os serviços

Identificação	Endereço (s) completo (s)
Complexo Hospitalar Municipal de São Caetano do Sul: Hospital Maria Braido, Márcia Braido e Zerbini	<ul style="list-style-type: none"> • HOSPITAL INFANTIL MÁRCIA BRAIDO: Rua Luís Louza, 48 – Bairro Olímpico, SCS – SP • HOSPITAL MARIA BRAIDO Rua São Paulo, 1840 – Bairro Olímpico, SCS – SP • HOSPITAL EURYCLIDES DE JESUS ZERBINI Avenida Vital Brasil, 55 - Bairro Santa Paula, SCS - SP.
Hospital de Emergências Albert Sabin e UPA - Unidade de Pronto Atendimento Julio Marcucci Sobrinho	<ul style="list-style-type: none"> • HOSPITAL DE EMERGÊNCIAS ALBERT SABIN Rua Aurélia, 257 - Santa Paula, SCS - SP, 09551-340 • UPA – UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO JÚLIO MARCUCCI SOBRINHO Praça São Lucas, sem número, Bairro Santa Paula, SCS - SP, 09551-340

2.2. Estimativa de Consumo

2.2.1. Complexo Hospitalar Municipal de São Caetano do Sul: Maria Braido, Marcia Braido e Zerbini:

2.2.1.1. Alimentação de Colaboradores

Quadro 02: Estimativa mensal por tipo de refeição

Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Mensal Estimada
Desjejum	Refeição	3.150
Almoço	Refeição	3.800
Jantar	Refeição	1.780
Ceia	Refeição	761

2.2.1.2. Horário de Refeição Diárias

Refeição	Horário
<i>Desjejum</i>	7:00h às 9:00h
<i>Almoço</i>	11:30h às 14:00h
<i>Jantar</i>	19:00h às 21:30h
<i>Ceia</i>	0:00h às 3:00h

2.2.2. Hospital de Emergências Albert Sabin e UPA

2.2.2.1. Alimentação de Colaboradores

Quadro 03: Estimativa mensal por tipo de refeição

Tipo de Refeição	Unidade de Medida	Quantidade Mensal Estimada
Desjejum	Refeição	800
Almoço	Refeição	2.000
Jantar	Refeição	1.400
Ceia	Refeição	981

2.3. Horários das Refeições

Quadro 04: Horários de distribuição das refeições diárias

Refeição	Horário
Desjejum	7:00h às 8:00h
Almoço	11:30h às 14:00h
Jantar	19:00h às 21:30h
Ceia	0:00h às 3:00h

2.4. Descrição das Atividades

Para o desenvolvimento das atividades para esta modalidade de serviço, a Contratada deverá disponibilizar os equipamentos necessários para a prestação de serviços que porventura não houver na unidade, bem como realizar adequações necessárias nos equipamentos disponibilizados pelo Contratante. A Contratada deverá executar todas as atividades necessárias ao cumprimento do

objeto contratado, dentre as quais se destacam:

- 2.4.1. A programação das atividades de nutrição e alimentação;
- 2.4.2. A elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal), prevendo substituições e observado o Anexo da Resolução SAMSP-16/1998—Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios Padronizados com Respectivos Consumos per capita e Frequência de Utilização;
- 2.4.3. A aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral, realizando o controle quantitativo e o armazenamento dos mesmos;
- 2.4.4. A programação e a aquisição do gás utilizado na preparação das refeições quando necessário;
- 2.4.5. O pré-preparo e a cocção dos alimentos;
- 2.4.6. A expedição, o transporte, a distribuição e o porcionamento das refeições aos comensais;
- 2.4.7. A higienização das dependências, dos equipamentos e dos utensílios envolvidos na prestação dos serviços;

3. CARDÁPIOS

A composição das refeições diárias segue o Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão, em consonância com o Decreto Estadual n.º 43.339/1998 e com a Resolução SAMSP-16/1998:

Quadro 05: Modelo de composição do cardápio

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
DESJEJUM	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado e outros) Pão (francês, forma, bisnaga, outros) com margarina ou geleia ou requeijão
ALMOÇO E JANTAR	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina, suína, aves, peixes, etc. Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos Salada: tomate ou alface ou beterraba Sobremesa: fruta alternada com doce Suco artificial Mini pão

Para elaboração e execução dos cardápios, deverá ser observado o que segue:

- 3.1.** Relação de gêneros e produtos alimentícios com os respectivos consumos per capita e a frequência de utilização, constante no Apêndice I da Resolução SAMSP16/1998;
- 3.2.** Os componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes na Resolução SAMSP-16/1998;
- 3.3.** Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão;
- 3.4.** Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de modo a garantir uma boa aceitabilidade, conforme sugestões constantes no cardápio mensal para almoço ou jantar e desjejum;
- 3.5.** A forma de preparo ficará a critério da Contratada;
- 3.6.** Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente pela Contratada, sendo compatíveis com as estações climáticas;
- 3.7.** Para a manipulação dos insumos que serão utilizados na confecção da refeição, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas para preservar o seu valor nutritivo, como por exemplo:
- 3.8.** Ao descascar, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferênciainteiras;
- 3.9.** Não cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
- 3.10.** Cozinhar as hortaliças em pouca água, apenas o tempo suficiente para que fiquem macias (até abrir fervura), ou simplesmente refogue-as;
- 3.11.** Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas etalos.

4. DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

A distribuição de refeições será realizada em balcão térmico para preparações quentes e em balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas lisas, com pratos de louça branca para refeição e outro para salada, além de talheres de inox (garfos, facas e colheres) porcionados no sistema self-service, comporcionamento parcial ou integralmente executado pela Contratada. O porcionamento do prato principal e da guarnição, por ocasião do consumo no sistema em questão, deverá ser feito pelos colaboradores da Contratada.

4.1. Almoço e Jantar

4.1.1. O porcionamento das refeições dar-se-á da seguinte forma:

4.1.1.1. As saladas, o arroz e o feijão dispostos nos balcões térmicos/refrigerados devem ser servidos à vontade;

4.1.1.2. Quanto à proteína do dia, será disposto no balcão térmico, ressalta-se que o à segunda opção do prato principal é à base de ovo;

4.1.1.3. Suco artificial deverá ser fornecido à vontade e ser ofertado o copo descartável com a capacidade de 200 ml para o serviço de self-service.

4.1.2. Quanto à sobremesa:

4.1.2.1. A fruta deverá ser higienizada antes de ser fornecida;

4.1.2.2. O doce, quando cremoso, a gelatina ou pudim deverão ser acondicionados em recipiente descartável com capacidade de 100ml;

4.1.2.3. O doce industrializado deve estar em conformidade com a Portaria CVS n.º5/2013:

4.1.3. A Contratada deverá disponibilizar talheres em aço inox, que deverão ser acondicionados em embalagens plásticas juntamente com o guardanapo, sendo esses utensílios colocados em display apropriado;

4.1.4. A Contratada deverá manter jogos americanos e galheteiro com sal e palito nas mesas;

4.1.5. No final da refeição, deverá ser fornecido café, acondicionado em garrafa térmica e em copo descartável de 50ml.

5. OPERACIONALIZAÇÃO DO SERVIÇO

5.1. Gêneros e Produtos Alimentícios e Outros Materiais de Consumo:

5.1.1. Os gêneros, produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço deverão ser de qualidade comprovada;

5.1.2. Para a utilização dos gêneros e produtos alimentícios, deverá ser observado o constante no Código Sanitário do Estado de São Paulo, Decreto Estadual n.º 12.486/1978, e na Portaria CVS n.º 5/2013.

5.2. Armazenamento de Gêneros e Produtos Alimentícios

5.2.1. Os gêneros e os materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em locais apropriados, obedecendo à Portaria CVS n.º5/2013;

5.2.2. O estoque mínimo de gêneros e de materiais deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto o estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição e em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

5.3. Preparo da Alimentação

5.3.1. O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando-se as técnicas recomendadas e de acordo como Regulamento Técnico estabelecido pela Portaria CVS n.º 5/2013;

5.3.2. Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 10°C (saladas e sobremesas) até o momento final da distribuição;

5.3.3. Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados com produtos desinfetantes para uso em alimentos regularizados na ANVISA e deve matender às instruções recomendadas pelo fabricante, sendo conservados em refrigeração até o momento da distribuição, em conformidade com a Portaria CVS n.º 5/2013;

5.3.4. Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme de PVC atóxico, e mantidos em temperaturas adequadas;

5.3.5. A água para diluição de sucos deverá ser filtrada;

5.3.6. Todas as refeições deverão ser submetidas ao Contratante para degustação, devendo a Contratada realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

5.4. Distribuição das Refeições

5.4.1. A distribuição das refeições será de responsabilidade da Contratada, observados os horários estabelecidos. No porcionamento das refeições, deverão ser observadas a uniformidade, a temperatura e a apresentação das porções;

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

5.4.3. Os utensílios e recipientes a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas;

5.5. Controle integrado de pragas e vetores

5.5.1. O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada e devidamente habilitada nos termos da Portaria CVS n.º 9/2000. A prescrição é de que a aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, podendo ser utilizados somente produtos registrados no Ministério da Saúde.

5.6. Instalações e Equipamentos

5.6.1. O Contratante colocará à disposição da Contratada as instalações do serviço de nutrição;

5.6.2. As adaptações/complementações que se fizerem necessárias na área física e nos equipamentos serão de responsabilidade da Contratada, às suas expensas, com a prévia anuência do Contratante. No término do contrato, poderão ser retirados todos os equipamentos instalados pela Contratada;

5.6.3. A produção de refeições dentro de padrões higiênico-sanitários satisfatórios é condição importante para a promoção e a manutenção da saúde. A ocorrência de contaminação cruzada pode ser responsável por surtos de doenças transmitidas por alimentos. Facas e tábuas de apoio representam risco significativo de contaminação. Recomenda-se o uso de utensílios de corte de cores diferenciadas para cada área de pré-preparo e preparo de alimentos.

5.7. Quadro de Pessoal

5.7.1. A Contratada deverá manter o quadro de pessoal (técnico e operacional) de forma a atender plenamente às obrigações contratuais assumidas;

5.7.2. A Contratada deverá manter na unidade, obrigatoriamente, um nutricionista responsável técnico (RT) devidamente credenciado e com poder para deliberar e atender a qualquer solicitação do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) da Contratante;

5.7.3. A Contratada deverá cuidar para que as normas e os regulamentos internos do Contratante sejam respeitados;

5.7.4. O controle de saúde dos colaboradores da Contratada, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária trabalhista, relativas a exames médicos, é de sua responsabilidade;

5.7.5. Os colaboradores deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos durante o trabalho;

5.7.6. Os colaboradores deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional com foto recente, sendo sua presença limitada aos seus horários de trabalho;

5.7.7. Os uniformes devem ser fornecidos pela Contratada, compreendendo: aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo, ainda, obrigatoriamente rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico ou qualquer outra peça similar, assim como os equipamentos de proteção individual (EPI), complementando o conjunto de uniforme/funcionário para a devida execução dos serviços;

6. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

6.1. A Contratada fica obrigada a cumprir as boas práticas de fabricação e de prestação de serviços, a confecção do Manual de Boas Práticas, bem como os procedimentos operacionais padronizados, atendendo ao regulamento da Portaria n.º 2.619/2011 (SMS), da Portaria CVS n.º 5/2013, e as demais legislações pertinentes;

6.2. A Contratada deverá responsabilizar-se integralmente pelo serviço objeto do contrato, nos termos da legislação vigente;

6.3. Executar o serviço objeto do contrato utilizando as instalações, equipamentos, móveis, etc. do Contratante;

6.4. Complementar, se necessário e às suas expensas, os equipamentos para a execução do serviço, mediante prévia autorização do Contratante, podendo retirá-los ao término do contrato;

6.5. Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

6.6. Garantir que as dependências vinculadas à execução do serviço sejam de uso exclusivo para atender ao objeto do contrato;

6.7. Arcar com as despesas de gás quando necessário e telefone utilizados na execução do serviço;

6.8. Manter o contingente técnico, operacional e administrativo qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas;

6.9. Registrar os seus colaboradores, cabendo-lhes todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional;

6.10. Manter o padrão de qualidade e a uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

6.11. Realizar os exames de saúde periódicos a cada 12 (doze) meses, além dos exames admissionais, demissionais, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes, de todo pessoal do serviço, arcando com as despesas, e apresentar ao Contratante os laudos, quando solicitado;

6.12. Disponibilizar aos colaboradores, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual(EPIs);

6.13. Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência;

6.14. Promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de

toda a equipe de trabalho;

6.15. Submeter-se às normas de segurança do Contratante, em especial quanto ao acesso às suas dependências;

6.16. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa do Contratante ou da Contratada e acompanhamento por responsável da Contratada;

6.17. Elaborar o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria n.º 1.428/93, do Ministério da Saúde, que aprova o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos", o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQs) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos" e a Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013; adequando-o à execução do serviço da unidade objeto do contrato;

6.18. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;

6.19. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas, conforme a legislação vigente (CVS n.º5/2013);

6.20. Realizar o pré-preparo dos alimentos observando os critérios de higienização. Ressalta-se que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;

6.21. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;

6.22. Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros;

6.23. Manter os utensílios em quantidades suficientes para atender os comensais, recolhendo e procedendo à higienização dos mesmos na área destinada para esse fim;

6.24. Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental;

6.25. Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos Órgãos competentes e qualidade comprovada;

6.26. Cumprir e fazer cumprir pelos seus colaboradores o regulamento interno do Contratante referente às normas de segurança;

- 6.27.** Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato;
- 6.28.** Realizar, para fins de recebimento, o controle diário do serviço efetivamente prestado;
- 6.29.** Emitir a fatura/nota fiscal de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos;
- 6.30.** Atender a todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus colaboradores;
- 6.31.** Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal n.º 12.305, de 02 de agosto de 2010, quanto à produção, acondicionamento e à destinação final de resíduos sólidos;
- 6.32.** A Contratada deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional;

7. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

7.1. Para a execução dos serviços objeto do contrato, o Contratante obrigará-se-á:

- 7.1.1.** Indicar os gestores para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços objeto do contrato;
- 7.1.2.** Disponibilizar à Contratada as dependências e os equipamentos existentes para execução do serviço, objeto do contrato;
- 7.1.3.** Fornecer, no início da prestação do serviço, a relação dos equipamentos disponibilizados;
- 7.1.4.** Autorizar a Contratada, se necessário, a realizar adaptações nas instalações e equipamentos;
- 7.1.5.** Arcar com as despesas de consumo de água e de energia elétrica das dependências colocadas à disposição da Contratada.

8. SUGESTÕES PARA A COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

- a) Carnes

Quadro 06: Relação de carnes para substituição de cardápios

PREPARAÇÕES	CARNES
Bife à milanesa	Coxão mole, ou patinho
Bife à parmegiana	Coxão mole, ou patinho
Bife à rolê	Coxão duro, ou patinho
Bife de caçarola	Coxão duro, ou patinho
Bife grelhado	Coxão Mole ou patinho
Carne assada	Coxão duro e pernil suíno
Carne para preparações como strogonoff e outras com molho branco	Patinho, frango
Espetos em geral	patinho, linguiça
Filé de frango grelhado (s/ osso e pele) à parmegiana	Frango desossado
Filé de peixe grelhado com molho	Pescada, merluza, cação
Frango a passarinho	Frango picado
Frango assado	Coxa e sobrecoxa
Hambúrguer, almôndegas	Coxão mole ou patinho
Linguiça	Porco/mista
Lasanha à bolonhesa	Patinho

b) Saladas

Legumes/leguminosas

- Abóbora;
- Abobrinha
- Batata;
- Batata doce;
- Berinjela;
- Cará;
- Cenoura;
- Chuchu;
- Feijão branco;
- Feijão fradinho;
- Grão-de-bico;
- Lentilha;
- Mandioca;
- Mandioquinha;
- Milhverde;
- Pepino;
- Pimentão;
- Quiabo;
- Tomate;
- Vagem;
- Entre outros.

c) Guarnição

- Abobrinha à dorê;
- Batata (sauté, palha, chips e frita);
- Berinjela à milanesa;
- Brócolis ao alho e óleo;
- Cenouravichy;
- Couve manteigarefogada;
- Couve-flor com molhobranco;
- Creme demilho;
- Espinafre ao alho e óleo;
- Farofa de cenoura/passas;
- Mandioca frita;
- Panaché de legumes;
- Polenta;
- Purê de batatas;
- Purê de batatas/abóbora madura;
- Purê de batatas/cenoura;
- Espaguete com orégano;
- Talharim ao alho e óleo;
- Torta de espinafre com queijão;
- Vagem à juliana;
- Entreatos.

d) Sobremesas – frutas

- Abacate;
- Pera;
- Maçã;
- Goiaba;
- Banana;
- Caqui;
- Laranjapera/bahia;
- Mamão;
- Melancia;
- Melão;
- Salada de frutas;
- Uva;
- Entreatos.

e) Sobremesas – doces

- Arroz doce;
- Doce de abóbora cremoso;
- Manjar branco com calda de ameixa;
- Mousse;
- Pavê;
- Pudim;
- Romeu e Julieta;
- Sorvete;
- Brigadeiro;
- Beijinho;
- Gelatina;
- Entre outros

ANEXO IV

PLANILHA ORÇAMENTÁRIA POR UNIDADE HOSPITALAR

A – COMPLEXO HOSPITALAR: MARIA, MÁRCIA E ZERBINI

A - PACIENTE ADULTO				
Tipo de Refeição		Quant. Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
DIETA GERAL				
Desjejum	Refeição	2.040		-
Colação	Refeição	1.260		-
Almoço	Refeição	2.166		-
Merenda	Refeição	1.768		-
Jantar	Refeição	2.450		-
Ceia	Refeição	2.030		-
DIETA LEVE				
Desjejum	Refeição	427		-
Colação	Refeição	250		-
Almoço	Refeição	480		-
Merenda	Refeição	348		-
Jantar	Refeição	430		-
Ceia	Refeição	390		-
DIETA LIQUIDA				
Desjejum	Refeição	291		-
Colação	Refeição	180		-
Almoço	Refeição	309		-
Merenda	Refeição	252		-
Jantar	Refeição	350		-
Ceia	Refeição	290		-
DIETA HIPER-HIPER				
Desjejum	Refeição	145		-
Colação	Refeição	90		-
Almoço	Refeição	154		-
Merenda	Refeição	126		-
Jantar	Refeição	175		-
Ceia	Refeição	145		-
Lanche Paciente - Coleta	Refeição	100		-
TOTAL MENSAL PACIENTE ADULTO - (A)				-

B - PACIENTE INFANTIL

Tipo de Refeição	Quant. Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
------------------	-------------------	--------------------	--------------------------

DIETA GERAL

Desjejum	Refeição	1.020	-
Colação	Refeição	630	-
Almoço	Refeição	1.083	-
Merenda	Refeição	884	-
Jantar	Refeição	1.225	-
Ceia	Refeição	1.015	-

DIETA LEVE

Desjejum	Refeição	209	-
Colação	Refeição	125	-
Almoço	Refeição	221	-
Merenda	Refeição	173	-
Jantar	Refeição	213	-
Ceia	Refeição	204	-

DIETA LIQUIDA

Desjejum	Refeição	136	-
Colação	Refeição	80	-
Almoço	Refeição	140	-
Merenda	Refeição	116	-
Jantar	Refeição	130	-
Ceia	Refeição	125	-

DIETA HIPER-HIPER

Desjejum	Refeição	65	-
Colação	Refeição	45	-
Almoço	Refeição	80	-
Merenda	Refeição	63	-
Jantar	Refeição	70	-
Ceia	Refeição	65	-

TOTAL MENSAL PACIENTE INFANTIL - (B)

-

C - POSTOS DE SERVIÇOS

Tipo de Refeição	Quant. Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Posto de Manipulação de Dietas Noturno Básico	Posto/Dia	30	-
Posto de Manipulação de Dietas Diurno II	Posto/Dia	30	-
TOTAL MENSAL POSTO DE SERVIÇOS - (C)			-

D - COLABORADORES				
Tipo de Refeição		Quant. Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Desjejum	Refeição	3.150		-
Almoço	Refeição	3.800		-
Jantar	Refeição	1.780		-
Ceia	Refeição	761		-
TOTAL MENSAL COLABORADORES - (D)				-

E - ACOMPANHANTES				
Tipo de Refeição		Quant. Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Desjejum	Refeição	400		-
Almoço	Refeição	600		-
Jantar	Refeição	300		-
TOTAL MENSAL ACOMPANHANTES - (E)				-

F - OUTROS				
Tipo de Refeição		Quant. Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Água mineral de 1,5	Unidade	5.000		-
Biscoito Doce	sache	350		-
Biscoito Salgado	sache	350		-
Café	Litro	350		-
Chá	Litro	192		-
Leite	Litro	230		-
Copo 200 ml	Tira	130		-
Espessante	Unidade	296		-
Forma infantil Especial	Litro	320		-
Forma infantil Normal	Litro	65		-
Frasco de Sonda	Unidade	1.500		-
Lanche	Unidade	200		-
Módulos de Fibras	Unidade	500		-
TOTAL MENSAL OUTROS - (F)				-

VALOR MENSAL (A+B+C+D+E+F):	-
------------------------------------	---

B - HOSPITAL ALBERT SABIN E UPA

A - PACIENTE ADULTO			
Tipo de Refeição		Quant. Mensal (1)	Valor Mensal (3) = (1X2)
DIETA GERAL			
Desjejum	Refeição	1.070	-
Colação	Refeição	1.050	-
Almoço	Refeição	1.200	-
Merenda	Refeição	1.010	-
Jantar	Refeição	1.030	-
Ceia	Refeição	1.170	-
DIETA LEVE			
Desjejum	Refeição	57	-
Colação	Refeição	35	-
Almoço	Refeição	60	-
Merenda	Refeição	49	-
Jantar	Refeição	68	-
Ceia	Refeição	56	-
DIETA LIQUIDA			
Desjejum	Refeição	37	-
Colação	Refeição	23	-
Almoço	Refeição	40	-
Merenda	Refeição	32	-
Jantar	Refeição	37	-
Ceia	Refeição	37	-
DIETA HIPER-HIPER			
Desjejum	Refeição	18	-
Colação	Refeição	11	-
Almoço	Refeição	20	-
Merenda	Refeição	16	-
Jantar	Refeição	22	-
Ceia	Refeição	18	-
Lanche Paciente - Coleta	Refeição	13	-
TOTAL MENSAL PACIENTE ADULTO -(A)			-

B - PACIENTE INFANTIL				
Tipo de Refeição		Quant. Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)

DIETA GERAL

Desjejum	Refeição	107		-
Colação	Refeição	65		-
Almoço	Refeição	115		-
Merenda	Refeição	105		-
Jantar	Refeição	80		-
Ceia	Refeição	75		-

DIETA LEVE

Desjejum	Refeição	28		-
Colação	Refeição	18		-
Almoço	Refeição	30		-
Merenda	Refeição	25		-
Jantar	Refeição	34		-
Ceia	Refeição	28		-

DIETA LIQUIDA

Desjejum	Refeição	19		-
Colação	Refeição	12		-
Almoço	Refeição	20		-
Merenda	Refeição	17		-
Jantar	Refeição	23		-
Ceia	Refeição	19		-

DIETA HIPER-HIPER

Desjejum	Refeição	8		-
Colação	Refeição	5		-
Almoço	Refeição	8		-
Merenda	Refeição	6		-
Jantar	Refeição	5		-
Ceia	Refeição	4		-

TOTAL MENSAL PACIENTE INFANTIL -(B)

				-
--	--	--	--	---

C - POSTOS DE SERVIÇOS

Tipo de Refeição		Quant. Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Posto de Manipulação de Dietas Noturno Básico	Posto/Dia	30		-
Posto de Manipulação de Dietas Diurno II	Posto/Dia	30		-

TOTAL MENSAL POSTO DE SERVIÇOS -(C)

				-
--	--	--	--	---

D - COLABORADORES				
Tipo de Refeição		Quant. Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Desjejum	Refeição	800		-
Almoço	Refeição	2.000		-
Jantar	Refeição	1.400		-
Ceia	Refeição	891		-
TOTAL MENSAL E COLABORADORES -(D)				-

E - ACOMPANHATES				
Tipo de Refeição		Quant. Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Desjejum	Refeição	100		-
Almoço	Refeição	250		-
Jantar	Refeição	100		-
TOTAL MENSAL ACOMPANHANTES -(E)				-

F - OUTROS				
Tipo de Refeição		Quant. Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Água mineral de 1,5	Unidade	1.000		-
Biscoito Doce	sache	10		-
Biscoito Salgado	sache	10		-
Café	Litro	200		-
Chá	Litro	150		-
Leite	Litro	150		-
Copo 200 ml	Tira	35		-
Espessante	Unidade	5		-
Forma infantil Especial	Litro	5		-
Forma infantil Normal	Litro	5		-
Frasco de Sonda	Unidade	50		-
Lanche	Unidade	30		-
Módulos de Fibras	Unidade	10		-
TOTAL MENSAL OUTROS -(F)				-

VALOR MENSAL (A+B+C+D+E+F):	-
------------------------------------	---

ANEXO V
DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA

Declaro que tomei ciência do disposto no item 2.7 do Ato Convocatório do Processo nº 0227/2019, referente à contratação de empresa especializada para fornecimento **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR PARA O COMPLEXO HOSPITALAR MUNICIPAL DE SÃO CAETANO DO SUL E DEMAIS UNIDADES DA REDE MUNICIPAL DE SAÚDE**, o qual prevê que a simples participação, implica na aceitação de todas as condições estabelecidas no Ato Convocatório do Processo nº 0227/2019 e seus Anexos.

Declaro ainda estar ciente que todos eventuais questionamentos acerca das condições previstas na minuta de contrato, deverão ser realizados antes do envio da proposta, tendo em vista que após aceite das condições não será permitida qualquer alteração das condições contratuais.

Nome da Empresa CNPJ

Procurador Legal com Nome Legível

ANEXO VI

REQUISITOS BÁSICOS DE SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO

1. INTRODUÇÃO

O presente anexo tem por objetivo determinar parâmetros de Segurança e Medicina do Trabalho com relação à prestação de serviços pela empresa CONTRATADA nas dependências do CONTRATANTE sempre atendendo ao cumprimento da Portaria 3.214/78 do Ministério do Trabalho, e todas as suas atualizações, bem como as legislações complementares que regem a presente matéria. O cumprimento das legislações pertinentes a essa matéria, estará sob a coordenação do Serviço Especializado em Segurança e Medicina do Trabalho (**SESMT**) da CONTRATANTE.

2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

2.1. A CONTRATADA obriga-se a cumprir integralmente as presentes instruções no tocante a Segurança e Medicina do Trabalho, com o objetivo de proteger os funcionários de ambas as partes e demais bens e equipamentos próprios da CONTRATANTE, sem qualquer restrição à supervisão do **SESMT**.

2.2. A CONTRATADA obriga-se a cumprir e respeitar as determinações do presente documento e as Normas de Segurança e Medicina do Trabalho vigentes no âmbito da CONTRATANTE e, em nenhuma hipótese poderá alegar desconhecimento das mesmas, ficando responsável pelos atos de seus colaboradores decorrentes da inobservância das mesmas.

2.3. A CONTRATADA obriga-se a ter implementado PROGRAMA DE CONTROLE MÉDICO DE SAÚDE OCUPACIONAL – PCMSO - e o PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE RISCOS AMBIENTAIS -PPRA- aos seus colaboradores de acordo com o que estabelece a NR-7 NR-9 aprovadas pela portaria 3.214 de 08 de junho de 1978. Em especial a CONTRATADA deverá observar as adequações à NR 32, conforme o trabalho executado por seus colaboradores nas dependências da CONTRATANTE.

2.4. A CONTRATADA compromete-se a manter arquivado e à disposição, tanto da supervisão da CONTRATANTE como por parte de fiscalizações oficiais, cópia da carteira de vacinação e a primeira via do ATESTADO DE SAÚDE OCUPACIONAL -ASO- dos seus colaboradores que vierem a operar neste contrato conforme previsto na NR-7 da Portaria já referida no item acima. Em especial o Programa de Vacinação deverá constar como item de adequação a NR 32, incluindo o resultado da soro conversão para Hepatite B.

2.5. A CONTRATADA deverá encaminhar a Engenharia de Segurança do Trabalho da CONTRATANTE uma relação contendo o nome, número total de funcionários que estarão operando no contrato, a respectiva divisão por turnos de trabalho, especificando, quantidade, sexo e idade dos mesmos, Ordem de Serviço (OS) dos funcionários e quando ocorrer substituição está deverá ser igualmente informada. As informações deverão ser renovadas trimestralmente.

2.6. A CONTRATADA deverá providenciar crachá de identificação, de uso obrigatório, para todos os funcionários que estiverem prestando serviço nas instalações da CONTRATANTE, especificando o cargo ocupado pelos mesmos.

2.7. Todo primeiro dia útil do mês, a CONTRATADA deverá enviar cronograma de atividades



ordinárias ao setor da Engenharia de Segurança do Trabalho. Em caso de atividade extraordinárias, a CONTRATADA deverá enviar cronograma compatível para ciência e programação de acompanhamento da Engenharia de Segurança do Trabalho, atividades estas, não mencionadas no item 8.

3. DESTAQUES SOBRE NORMAS REGULAMENTADORAS

3.1. A CONTRATADA deverá obrigatoriamente adotar as medidas de proteção previstas em todas as Nrs que forem aplicáveis ao seu processo de trabalho dentro das instalações da CONTRATANTE.

4. ESCLARECIMENTOS SOBRE PREVENÇÃO CONTRA INCÊNDIO

4.1. É proibido fumar em toda área interna das unidades da CONTRATANTE, Decreto 2018 de 01.10.96 que regulamenta a Lei 9294 de 15.07.96, nos termos do 4º do art. 220 da Constituição.

4.2. É proibido abrir válvula dos hidrantes, retirar mangueiras ou usá-las para qualquer finalidade sem prévio conhecimento e anuência da Engenharia de Segurança do Trabalho.

4.3. Os extintores de incêndio não devem ser retirados de seus pontos fixos sob nenhuma alegação, sem prévio conhecimento e anuência do Engenharia de Segurança do Trabalho.

4.4. Comunicar com antecedência à Engenharia de Segurança do Trabalho quaisquer intervenções que se fizerem necessárias para execução dos serviços no sistema de detecção, alarme e combate à incêndios, bem como realocação de equipamentos e periféricos.

4.5. Quando for necessária alteração de layout (pequenas obras) da área útil ocupada pela CONTRATADA, está deverá comunicar previamente a Engenharia de Segurança do Trabalho da CONTRATANTE.

5. EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

5.1. A CONTRATADA deverá fornecer e obrigar ao uso todos os Equipamentos de Proteção Individual que se fizerem necessários para a execução das tarefas correspondentes.

Deverá observar os seguintes aspectos com relação à melhor adequação dos mesmos:

5.1.1. A seleção e adequação do EPI deverão seguir as recomendações da NR-6;

5.1.2. Ser de boa qualidade;

5.1.3. Possuir Certificado de Aprovação do Ministério do Trabalho e Certificado de Registro de Fabricante (que poderá ser solicitado pela Engenharia de Segurança do Trabalho da CONTRATANTE a qualquer momento)

5.2. Os Equipamentos de Proteção Individual devem ser mantidos em perfeitas condições de uso e em bom estado de higienização, devendo ser armazenados em local próprio, longe de qualquer outro material. O referido equipamento deverá ser fornecido gratuitamente ao funcionário.

5.3. A CONTRATADA deverá ter documentado a entrega dos referidos Equipamentos aos seus funcionários, bem como fazer orientação (vide item 8) sobre a obrigatoriedade de seu uso.

5.4.A CONTRATADA deverá manter nas instalações cedidas pelo CONTRATANTE, estoque dos EPIs utilizados por seus funcionários, a fim de que não falte em caso de substituição por perda, extravio ou qualquer outro motivo.

5.5.A CONTRATANTE reserva-se o direito de suspender o serviço, sem gerar qualquer ônus por tal interrupção, quando for detectado a falta do conjunto de EPIs necessários à execução do serviço.

6. INSPEÇÕES DE SEGURANÇA

6.1. É facultado à CONTRATANTE, através de sua Engenharia de Segurança do Trabalho, realizar inspeções periódicas nas instalações e execução de serviços da CONTRATADA, com vistas a verificar o cumprimento das determinações legais bem como as recomendações constantes deste Documento, ou ainda recomendações de caráter geral, sempre com o objetivo de cumprir a legislação vigente e evitar Acidentes de Trabalho ou Doenças Profissionais.

6.2. A CONTRATANTE, através de sua Engenharia de Segurança do Trabalho, poderá suspender qualquer trabalho no qual se evidencie risco iminente, ameaçando a integridade física de funcionários de ambas as partes, ou ainda que possa resultar em prejuízo material de grande monta para a própria CONTRATANTE.

6.3. As irregularidades apontadas nas Inspeções devem ser sanadas pela CONTRATADA, sob pena de sofrer suspensão do trabalho até que as mesmas sejam sanadas.

7. COMUNICAÇÃO DE ACIDENTES DE TRABALHO

7.1. Quando da ocorrência de Acidente de Trabalho, com funcionários da CONTRATADA, estes deverão seguir o fluxo de acidente da unidade de labor, tanto para acidente biológico, não biológico e trajeto.

7.2. A CONTRATADA deverá emitir a CAT - Comunicação de Acidente de Trabalho, e informar de imediato a Engenharia de Segurança do Trabalho.

7.3. Todo Acidente de Trabalho, com ou sem perda de tempo, deverá ser comunicado através de relatório ao SESMT da CONTRATANTE, da maneira mais detalhada possível, na data de ocorrência do mesmo.

8. TREINAMENTOS E EDUCAÇÃO CONTINUADA

8.1. Os funcionários da CONTRATADA devem receber capacitação continuada, seguida de acompanhamento e avaliação (ênfase no uso de proteção individual e conhecimento de procedimentos operacionais) antes de iniciar as atividades nas dependências da CONTRATANTE, para que a qualidade dos serviços seja sempre a mesma e para evitar Acidentes de Trabalho.

8.2. Os funcionários da CONTRATADA devem receber treinamento em relação aos produtos químicos, como por exemplo: fumos metálicos, cola de contato, tinta, solventes, particulados sólidos de mercúrio nas lâmpadas fluorescentes e etc, quando for o caso.

8.3. Em caso de trabalho em altura, a CONTRATADA deverá evidenciar treinamento para execução da atividade em conformidade com a NR-35, inclusive destinar um técnico de segurança do trabalho para acompanhamento.

8.4. Em caso de trabalho em espaço confinado, a CONTRATADA deverá evidenciar treinamento para execução da atividade em conformidade com a NR-33, inclusive destinar um técnico de segurança do trabalho para acompanhamento.

8.5. A CONTRATADA deverá apresentar cópia do Programa de Treinamento, mencionado no itens 8.1 e 8.2, bem como as atualizações que vier a fazer do mesmo, **observando os dispostos na NR 32.**

8.6. A CONTRATADA deverá liberar seus funcionários para treinamento de integração na unidade de destino ou labor.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. A CONTRATADA, que pelo número de funcionários não for obrigada a manter pessoal especializado em Segurança e Medicina do Trabalho, como previsto na NR-4, deverá designar profissional da área, para que uma vez por mês mantenha intercâmbio com o **SESMT** da CONTRATANTE, sobre as ocorrências e possíveis sugestões para o bom desenvolvimento do trabalho.

9.2. Qualquer interrupção ou suspensão dos trabalhos, motivados pela não observância das instruções constantes neste Documento, não exime a CONTRATADA das obrigações contratuais e penalidades constantes das cláusulas contratuais referentes a multa e prazos.

9.3. A CONTRATADA deverá atender ao disposto no Quadro I da NR-5, da portaria 3214/78, e encaminhar ao SESMT da CONTRATANTE cópia do edital de convocação e do calendário anual de reuniões da C.I.P.A.

9.3.1 Em caso de não enquadramento no Quadro I da NR-5, a CONTRATADA deverá promover anualmente treinamento para o designado responsável pelo cumprimento do objetivo desta NR.

9.4. A CONTRATANTE reserva-se o direito de fazer outras exigências com respeito a Segurança e Medicina do Trabalho, sempre que julgue necessário, para a proteção de funcionários e bens materiais de sua propriedade.

9.5. A CONTRATADA deve obedecer às legislações pertinentes ao destino de Resíduos Sólidos, em especial a RDC 306 da ANVISA, tendo inclusive PGRSS próprio, caso seja da área de saúde.

ANEXO VII

ATESTADO DE VISTORIA

Atesto para fins de habilitação ao Processo 0000/2019, que a empresa _____ representada por _____, que participou da Visita Técnica realizada em ____/____/2019 nos lugares onde serão realizados os serviços constantes ao certame.

A empresa supracitada declara que seu representante vistoriou os locais dos serviços e que tem pleno conhecimento de todas as dificuldades porventura existentes para o cumprimento das obrigações objeto do certame.

São Caetano do Sul _____, de _____ de 2019.

Fundação do ABC
Complexo Hospitalar Municipal de São Caetano do Sul

Local da Visita: _____

Horário Agendado: _____

ANEXO VIII

QUANTIDADE MÍNIMA DE PROFISSIONAIS

A – Complexo Hospitalar Municipal de São Caetano do Sul

QUANTIDADE (*)	PROFISSIONAL
1	Nutricionista Supervisora (5x2)
3	Nutricionistas Clínica 2 (12x36), 1 (5x2)
1	Estoquista (5x2)
3	Cozinheiros sendo (dieta (5x2) e 2 Geral (12x36)
9	Ajudantes de Cozinha sendo 8 (12x36), 1 (5x2)
6	Copeiras (12x36) diurno
2	Lactarista (diurno) (12x36)
1	Auxiliar de Lactário (12x36)

B – Hospital de Emergências Albert Sabin e UPA

QUANTIDADE (*)	PROFISSIONAL
1	Nutricionista Supervisora (5x2)
2	Nutricionistas Clínica 2 (12x36) 1 por plantão
1	Estoquista (5x2)
2	Cozinheiros (12x36) 1 por plantão
5	Ajudantes de Cozinha sendo 4 (12x36), 1 (5x2)
2	Copeiras (12x36) 1 por plantão

(*) E demais colaboradores necessários a execução do contrato.