

MEMORIAL DESCRITIVO DE COLETA DE PREÇOS PROCESSO Nº 0277/21

MEMORIAL DESCRITIVO DE COLETA DE PREÇOS COM O OBJETIVO DE CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR PARA ATENDIMENTO AOS PACIENTES, ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS DO HOSPITAL DA MULHER MARIA JOSÉ DOS SANTOS STEIN, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES CONSECUTIVOS, PRORROGÁVEL POR MAIS 4 (QUATRO) PERÍODOS IGUAIS E SUCESSIVOS, ATÉ O LIMITE DE 60 (SESSENTA) MESES, A CRITÉRIO DA ADMINISTRAÇÃO.

1. PREÂMBULO

1.1. Acha-se aberto no Hospital da Mulher Maria José dos Santos Stein, inscrito no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda, sob o nº 57.571.275/0008-79, com sede na Rua América do Sul, nº 285, Parque Novo Oratório, Santo André/SP, o Memorial Descritivo para a contratação “tipo menor preço global”, de empresa especializada em SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR.

1.2. O presente memorial descritivo e anexos estarão disponibilizados através da internet pelo endereço eletrônico www.fuabc.org.br, a partir do dia 29/10/2021 até o dia 08/11/2021.

1.3. Os envelopes de propostas deverão ser entregues no endereço supracitado no item 1.1 até o dia 08/11/2021 às 17h00 horas, em conformidade com as seguintes condições:

2. OBJETO

2.1. O presente processo tem por objeto a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação hospitalar para atendimento aos pacientes, acompanhantes e funcionários do Hospital da Mulher Maria José dos Santos Stein, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos, prorrogável por mais 4 (quatro) períodos iguais e sucessivos, até o limite de 60 (sessenta) meses, a critério da administração, nos termos constantes do Anexo I deste Memorial.

2.2. Deverão ser observadas as especificações e condições de execução dos serviços constantes do ANEXO I – Termo de Referência, parte integrante deste memorial.

3. PRAZO DE CONTRATAÇÃO

3.1. A contratação será pelo período de 12 (doze) meses contados a partir da assinatura do contrato, que deverá ser celebrado nos exatos termos do Anexo V, do presente Memorial Descritivo, prorrogável por mais 4 (quatro) períodos iguais e sucessivos, até o limite de 60 (sessenta) meses, a critério da CONTRATANTE.

4. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. A razão ou denominação social da empresa constante da proposta deverá ser a mesma da constante no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, vedada à utilização de nome fantasia ou nome incompleto.

4.2. A proposta comercial deverá ser apresentada impressa sem emendas ou rasuras, na data estabelecida no item 1.3 do presente memorial, no Setor de Protocolo do Hospital da Mulher Maria José dos Santos Stein, localizado na Rua América do Sul, 285, Parque Novo Oratório – CEP 09270-410, Santo André, São Paulo, tel. 4478-5001.

4.3. Não será admitida a participação de consórcios, bem como de empresas impedidas por lei.

4.4. Não será admitida a subcontratação de serviços na execução do contrato decorrente deste processo.

4.5. Fica reservado, à CONTRATANTE, o direito de efetuar diligências em qualquer fase do processo para verificar a autenticidade e veracidade dos documentos e informações apresentadas nas Propostas, bem como esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada à inclusão, posterior de documento ou informação exigida neste memorial.

5. PROPOSTA COMERCIAL:

5.1. A proposta comercial deverá ser entregue (em envelope fechado, lacrado e identificado exteriormente **“ENVELOPE 1 – PROPOSTA COMERCIAL”**, mencionando a razão social e endereço completo da Proponente, o número do processo e seu objeto) no Setor de Protocolo do Hospital da Mulher “Maria José dos Santos Stein”, localizado na Rua América do Sul, 285, Parque Novo Oratório, Santo André/SP (CEP: 09270-410) (Tel. 11-4478-5001), até as 17:00 horas do dia 08/11/2021 e, em conformidade com as condições estabelecidas neste memorial e seus anexos.

5.2. A Proposta Comercial deverá ser apresentada pela proponente, na forma impressa, ou datilografada, sem emendas ou rasuras, com todas as folhas rubricadas e ao final datada e assinada por seu representante legal (ou por preposto-procurador com procuração específica e com firma reconhecida em Cartório).

5.3. A Proposta Comercial, que deverá ser elaborada em papel timbrado, deverá conter:

5.3.1. A identificação da proponente, com a sua razão social, seu CNPJ, nome de fantasia (se houver), endereço completo, telefone e e-mail.

5.3.2. Descrição detalhada do objeto, em conformidade com Anexo I deste memorial – “Termo de Referência”.

5.3.3. O número do processo e o objeto do presente memorial descritivo.

5.3.4. Preço unitário e total do serviço oferecido, em consonância com este memorial e seu Anexo I – “Termo de Referência”.

5.3.5. Apresentar valores unitários e totais conforme modelo de proposta do Anexo II – “Modelo de proposta”, incluindo tributos, encargos, lucro, fretes e quaisquer outros encargos relativos a prestação de serviços.

5.3.6. Os preços deverão ser apresentados em reais, com até 2 (duas) casas decimais, expressos em algarismos e por extenso, computados todos os custos e despesas necessárias à execução do objeto deste memorial, incidentes direta e indiretamente tais como (encargos trabalhistas, sociais, previdenciários, fiscais e fundiários), e livre de quaisquer ônus para a CONTRATANTE, sejam de natureza trabalhista, tributária, previdenciária, fundiária, social, comercial e demais concernentes.

5.3.7. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta dias), a contar da abertura das propostas.

5.3.8. Não serão admitidas, posteriormente, alegações de enganos, erros ou distrações na apresentação das propostas comerciais, como por exemplo, justificativas de quaisquer acréscimos ou solicitações de reembolsos e indenizações de qualquer natureza, sendo que a apresentação da proposta implica na aceitação de todas as regras, normas regulamentares e editalícias, que regem o presente certame.

6. DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO - ORIENTAÇÕES GERAIS

6.1 A documentação deverá ser entregue no Hospital da Mulher “Maria José dos Santos Stein”, em envelope fechado, lacrado, e identificado exteriormente, sob o título **“ENVELOPE 2 – DOCUMENTO DE HABILITAÇÃO”**, juntamente com o **“ENVELOPE 1 – PROPOSTA COMERCIAL”** no prazo estabelecido no item 1.3, contendo a razão social da proponente, o seu endereço completo, o número do processo da presente coleta de preço e o seu objeto.

6.2 .Em que pese à obrigação de todos as empresas participantes apresentarem seus Envelopes II de documentação, somente será aberto o envelope da empresa que apresentar o menor preço global em sua proposta comercial.

6.3 Caso a empresa que apresentar o menor preço global for inabilitada será aberto o envelope de documentação do segundo colocado e assim sucessivamente.

6.4 Para a habilitação da proponente nesta Coleta de Preços é obrigatória a apresentação da DOCUMENTAÇÃO abaixo relacionada:

6.5 REGULARIDADE JURÍDICA:

6.5.1 Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual, ou cédula de identidade em se tratando de pessoa física não empresária.

6.5.2 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social atualizado e registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária que comprove possuir como objeto o prestação de serviço compatível com a prestação de serviços do presente certame.

6.5.3 Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias.

6.5.4 Ato constitutivo atualizado e registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício.

6.5.5 Em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente.

6.5.6 Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte: Certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 8º da Instrução Normativa nº 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comercio – DNRC.

6.5.7 Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ).

6.5.8 Decreto de autorização, tratando-se de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

6.6 REGULARIDADE PREVIDENCIÁRIA, FISCAL E TRABALHISTA:

6.6.1 Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuinte Estadual e Municipal, se houver, relativos ao domicílio ou sede pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto social.

6.6.2 Prova de Regularidade para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

6.6.3 Prova de Regularidade Fiscal perante a Fazenda Nacional (CND), mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, ou Certidão Positiva com os mesmos efeitos.

6.6.4 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – (CNDT), ou Certidão Positiva com os mesmos efeitos, nos termos da Lei Federal nº 12.440/2011.

6.6.5 Certidão Negativa de Tributos Estaduais, ou certidão correspondente, expedida por órgão competente, do local do domicílio ou sede da empresa, ou Certidão Positiva com os mesmos efeitos.

6.6.5.1 Para a comprovação da regularidade fiscal perante a Fazenda do Estado de São Paulo, deverá ser apresentada a certidão emitida pela Procuradoria Geral do estado –PGE (Instrução Normativa TCM nº 02/2019), com verificação de validade pelo site <HTTPS://www.dividaativa.pge.sp.gov.br/da-ic-web/> em CRDA, referente aos débitos inscritos em dívida ativa, conforme Portaria Intersecretarial nº 02/2014 – SNJ/SEMPA de 05/02/2014.

6.6.6 Certidão Negativa de Tributos Municipais Mobiliários, ou certidão correspondente, expedida por órgão competente, do local do domicílio ou sede da empresa, ou Certidão Positiva com os mesmos efeitos.

6.6.7 Certidão Negativa de Tributos Municipais Imobiliários, ou certidão correspondente, expedida por órgão competente, do local do domicílio ou sede da empresa, ou Certidão Positiva com os mesmos efeitos.

6.6.8 As cópias dos termos de abertura e de encerramento do Diário Geral, assinado pelo Contador e registrados na Junta Comercial ou no Cartório de Registro de Títulos e Documentos devem acompanhar o Balanço patrimonial;

6.6.9 Para as empresas que efetuaram a escrituração digital, através do SPED, deverão ser apresentados o Recibo de entrega e as folhas referentes às Demonstrações Contábeis e a do Balanço Patrimonial, nos termos da Instrução Normativa DNRC nº 107/08;

6.6.10 Se a proponente for à matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz.

6.6.11 Se a proponente for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que forem emitidos somente em nome da matriz.

6.7 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

6.7.1 A proponente deverá apresentar Atestado expedido por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado, em nome da licitante, devidamente registrado(s) no órgão competente do Conselho Regional de Nutrição (CRN), que comprove a execução de pelo menos 50% (cinquenta por cento) da quantidade total mensal de refeições, para quaisquer das entidades mencionadas neste item, de serviços pertinentes e compatíveis com o objeto desta contratação, com indicações das quantidades e prazo contratual, datas de início e término e local da prestação dos serviços.

6.7.2 Fornecimento mensal de pelo menos 8.600 (oito mil e seiscentas) refeições/mês correspondendo ao percentual de 50% do total de refeições mensais;

6.7.3 As comprovações de execução dos serviços mencionados, poderão ser feitas mediante apresentação de 01 (um) ou mais atestados referente a um único ou a diversos contratos, desde que correspondentes a períodos coincidentes;

6.7.3.1 O (s) atestado (s) devera(ão) conter a identificação da pessoa jurídica emitente e a identificação do signatário. Caso não conste do(s) atestado(s) telefone para contato, a proponente deverá apresentar também documento informando telefone ou qualquer outro meio de contato com o emitente do(s) atestado(s).

6.7.3.2 Prova do Registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição;

7 DECLARAÇÕES

7.1 A proponente deverá apresentar as seguintes declarações:

7.2 A Declaração de Vistoria Técnica, conforme modelo constante no Anexo III ou alternativamente, declaração expressa da licitante, onde deverá ser declarado que a licitante tem pleno conhecimento do local em que se desenvolverão os serviços; dos acessos; das condições climatológicas próprias da região; das condições das instalações, equipamentos, utensílios, e de todas as demais condições e eventuais dificuldades para execução dos serviços objeto desta licitação.

7.2.1 As vistorias deverão ser agendadas com antecedência, pelo telefone (11) 4478-5024, com o Senhor José Maciel, no horário das 8:30h às 12h e das 13h30 às 17h.

7.2.2 No ato da vistoria será fornecido a licitante o respectivo atestado, em impresso próprio, devidamente rubricado pelo funcionário do Hospital que acompanhou a vistoria, com o "DE ACORDO" do representante da licitante que procedeu a vistoria.

7.2.3 A vistoria técnica tem como objetivo verificar as condições locais para a execução do objeto da contratação, permitindo aos interessados verificar localmente as informações que julgarem necessárias, podendo ser acompanhado de técnicos e

especialistas que entender suficientes para a elaboração da sua proposta, não cabendo à Administração nenhuma responsabilidade em função da eventual insuficiência de dados na ocasião da visita técnica.

7.3 A proponente não poderá pleitear modificações nos preços, nos prazos ou nas condições contratuais, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou de informações sobre o local em que serão executados os serviços objeto da contratação.

7.4 Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, sob as penas da Lei, conforme o disposto no artigo 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal e inciso V, do artigo 27 da Lei Federal nº 8.666/93.

7.5 Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo de sua habilitação inclusive condenação judicial na proibição de contratar com o Poder Público ou receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, transitada em julgada ou não desafiada por recurso com efeito suspensivo, por ato de improbidade administrativa.

7.6 Declaração de que a proponente não foi apenada com as sanções previstas na Lei de Licitações, seja isoladamente, seja em conjunto, aplicada por qualquer esfera da Administração Pública.

7.7 Declaração de que a proponente apresentará, se declarada vencedora, na assinatura do contrato, Certidão do Registro do SESMT - Segurança e Medicina do trabalho, emitida pelo Ministério do Trabalho da sede ou domicílio da contratante.

7.8 Declaração indicando o Responsável Técnico pela execução dos serviços com Registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN e com a devida comprovação de vínculo junto à empresa.

7.9 Declaração da empresa, sob as penas da lei, se responsabilizando integralmente no caso de seus funcionários ou prepostos vierem a mover futuras ações trabalhistas ou cíveis contra a mesma, ficando o Hospital da Mulher “Maria José dos Santos Stein” – Fundação do ABC – OSS excluída do pólo passivo, ou seja, da responsabilidade solidária ou subsidiária.

7.10 Declaração assinada pelo representante da empresa, assegurando a inexistência de vínculo dos sócios e seus funcionários com a Fundação do ABC e suas mantidas; bem como a não composição do Conselho de Curadoria da FUABC e Conselho de Administração de nenhuma mantida, para fins da não implicação futura de nulidade do certame.

7.11 Declaração que, de acordo com as especificações fornecidas pela CONTRATANTE, há perfeitas condições para execução completa e integral dos serviços do objeto deste memorial.

7.12 A apresentação de toda documentação para a habilitação é obrigatória, sob pena da desclassificação da empresa.

7.13 As declarações deverão ser elaboradas em papel timbrado e subscritas pelo representante legal ou procurador, com identificação clara do subscritor, sendo recomendada a utilização dos modelos constantes dos anexos do presente memorial.

8 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

8.1 Certidão Negativa de Pedido de Falência ou Concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em data não superior a 30 (trinta) dias anteriores a data fixada para abertura do certame ou Decisão Judicial autorizativa correspondente.

8.2 No caso de sociedade civil a proponente deverá apresentar certidão dos processos cíveis em andamento, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em data não superior a 30 (trinta) dias da data da abertura do certame.

8.3 No caso de certidão positiva a proponente deverá juntar a certidão de objeto e pé, expedida pelo órgão competente esclarecendo o posicionamento das ações e na ocorrência de empresa encontrar-se em situação de recuperação judicial, hipótese em que necessário se faz que a interessada demonstre seu Plano de Recuperação, já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, apto a comprovar sua viabilidade econômico-financeira, inclusive, pelo atendimento de todos os requisitos de habilitação econômico-financeiras estabelecidos presente memorial.

8.3.1 No caso de empresas em processo de recuperação judicial, extrajudicial e falência a participação no certame observará os preceitos da Lei Federal nº 11.101/2005.

8.4 A comprovação da qualificação econômico-financeira será realizada por meio do balanço patrimonial do ultimo exercício social, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizado por índices oficiais quando encerrado há mais de 03 (três) meses da data de abertura das propostas.

8.4.1 Somente empresas que ainda não tenham completado seu primeiro exercício fiscal poderão comprovar sua capacidade econômico-financeira por meio de balancetes mensais, conforme disposto na Lei Federal nº 8.541/1992;

8.4.2 Serão considerados como na forma da Lei Federal nº 8.541/1992, o Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis assim apresentados;

8.4.3 Na sociedade empresária regida pelas Leis Federal nº.s 6.404/1976, 11.638/2007, 11.941/2009, mediante documento publicado em Diário Oficial ou em jornal de grande circulação;

8.4.4 As empresas desobrigadas a adotar a ECD – Escrituração Contábil Digital e que não tenham optado por esse meio deverão apresentar o Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis, extraídos do Livro Diário, contendo Termo de Abertura e de Encerramento, através de Cópia Autenticada, Registrado na Junta Comercial ou no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Cartório de Registro de Títulos e Documentos para Sociedades Simples;

8.4.5 Para as empresas obrigadas a adotar ou que optaram por utilizar a Escrituração Contábil Digital (ECD) deverão apresentar a impressão do arquivo gerado pelo SPED Contábil constando o Termo de Abertura e Encerramento com o termo de autenticação eletrônica gerada pelo sistema, recibo de entrega do Livro Digital e a Demonstração de Resultado do Exercício.

8.5 A comprovação da boa situação financeira da empresa será feita de forma objetiva, pela análise do balanço e será realizada mediante apuração de índices contábeis na seguinte conformidade:

Liquidez Geral

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}} \geq 1,0$$

Liquidez Corrente

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \geq 1,0$$

Índice de Endividamento

$$IE = \frac{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a longo prazo}}{\text{Ativo Total}} \leq 0,5$$

8.5.1 Será considerada inabilitada a empresa que não obtiver índices de liquidez corrente, liquidez geral e índice de endividamento.

8.5.2 As Microempresas e as Empresas de Pequeno Porte que preencham as condições estabelecidas no art. 34 da Lei n.º 11.488/07, estão dispensadas do balanço patrimonial apenas para fins fiscais. Assim, para o presente certame é obrigatória a apresentação desta peça, dispensando-se apenas a publicação e a sua transcrição no livro diário.

9 PROCESSAMENTO E JULGAMENTO

9.1 As propostas comerciais (**“ENVELOPE 1 – PROPOSTA COMERCIAL”**) serão analisadas, avaliadas e julgadas pela Comissão de Análise e Julgamento – COJU, da Fundação do ABC - Hospital da Mulher “Maria José dos Santos Stein”, que lavrará a Ata correspondente, cabendo submeter o seu julgamento à decisão final de sua Diretora Geral.

9.2 A presente Coleta de Preços é do tipo “menor preço global” e as propostas apresentadas serão julgadas pela COJU de acordo com os seguintes critérios:

9.2.1 Serão, inicialmente, verificadas se as propostas estão de acordo com o Memorial Descritivo e Termo de Referência, sendo que:

9.2.2 A COJU procederá à classificação das propostas, classificando - às por preço global, do menor para o maior.

9.2.3 Em caso de empate, a decisão se fará através de sorteio.

9.2.3.1 O sorteio será realizado mediante o lançamento dos nomes das proponentes em papéis de mesmo tamanho e semelhança, dobrados de forma igual (sem qualquer visualização) e colocados em um pote escuro, saindo-se vencedora o nome sorteado por um dos membros da COJU.

9.3 A COJU poderá ser assessorada pela Assessoria Jurídica e pelo corpo técnico da Fundação do ABC - Hospital da Mulher “Maria José dos Santos Stein e/ou por técnicos de sua Mantenedora, para eventuais esclarecimentos do memorial e seus anexos e análise das propostas apresentadas, podendo ser realizada no ato da reunião e lavrada em ata ou por parecer técnico lavrado nos autos do processo.

9.4 A proposta comercial classificada em primeiro lugar terá seu envelope de documentação (**ENVELOPE 2 – DOCUMENTO DE HABILITAÇÃO**) analisado pela COJU, onde será avaliada a conformidade com o item 6 do presente memorial, sob pena de desclassificação no certame.

9.4.1 As empresas participantes da presente coleta de preços que não apresentarem o (**ENVELOPE 2 – DOCUMENTO DE HABILITAÇÃO**) contendo todos os documentos de habilitação constantes do item 6 do presente Memorial Descritivo, serão automaticamente desclassificadas;

9.5 O resultado final do presente certame será publicado no site da Fundação do ABC – OSS (www.fuabc.org.br).

9.6 Na hipótese de todas as propostas serem desclassificadas, e, a critério da COJU, com decisão referendada pela Diretora Geral, poderá ser fixado o prazo de 03 (três) dias úteis a todas as proponentes para apresentação de nova proposta comercial.

9.7 Os interessados e partícipes da presente Coleta de Preços deverão acompanhar o seu resultado final através do site da Fundação do ABC – OSS (www.fuabc.org.br).

10 QUESTIONAMENTOS, ESCLARECIMENTOS AO MEMORIAL DESCRITIVOS E SEUS ANEXOS:

10.1 Os questionamentos e/ou esclarecimentos do Memorial Descritivo, deverão ser formalizados em papel timbrado da empresa e protocolados das 8hs às 17hs no Serviço de Protocolo do Hospital da Mulher Maria José dos Santos Stein, em até 02 (dois) dias úteis anterior à data fixada para entrega de propostas.

10.2 Os questionamentos e/ou esclarecimentos serão respondidos ao consulente por e-mail pela Coordenadoria de Compras, com auxílio da área técnica, quando necessário.

10.3 O protocolo de questionamentos e/ou pedidos de esclarecimentos não suspende o certame, salvo em caso de análise técnica que demande tempo maior para análise, razão pela qual a suspensão será publicada no site da Fundação do ABC – OSS (www.fuabc.org.br).

11 DAS IMPUGNAÇÕES AO MEMORIAL

11.1 As impugnações ao Memorial Descritivo deverão ser feitos formalmente e, protocolados junto ao Setor de Protocolo do Hospital da Mulher Maria José dos Santos Stein, em até 2 (dois) dias úteis da data fixada para recebimento das propostas no horário de 8hs as 17hs.

11.2 Em havendo acolhimento pela Comissão de Análise e Julgamento - COJU do Hospital da Mulher Maria José dos Santos Stein, das impugnações formuladas pelas empresas participantes do certame, o setor de compras publicará o resultado no site da Fundação do ABC – OSS (www.fuabc.org.br) e enviará a ATA por e-mail para cada empresa que apresentou proposta.

12 DOS RECURSOS

12.1 Das decisões da Comissão de Análise e Julgamento – COJU do Hospital da Mulher Maria José dos Santos Stein, caberá recurso, no prazo de 02 (dois) dias úteis da publicação do resultado final no site da Fundação do ABC – OSS (www.fuabc.org.br), neste caso o Hospital da Mulher Maria José dos Santos Stein enviará, via e-mail, a ATA com o resultado do julgamento das propostas para cada um dos participantes.

12.2 Estarão legitimados na apresentação de recurso, os representantes legais da empresa e/ou aqueles por procuração específica.

12.3 A Fundação do ABC - Hospital da Mulher Maria José dos Santos Stein, em havendo interposição de recurso por quaisquer das empresas, notificará as demais através de e-mail ou fax, para que em havendo interesse, apresentem sua impugnação e/ou contrarrazões em 02 (dois) dias úteis imprerivelmente da notificação.

12.4 O setor de compras enviará ATA da Comissão da Análise e Julgamento por email a todos os participantes do certame.

13 ASSINATURA DO CONTRATO

13.1 A proponente vencedora deverá comparecer na sede do Hospital da Mulher “Maria José dos Santos Stein”, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da convocação, para a assinatura do respectivo Contrato (nos termos da Minuta - Anexo V), sob pena de, não comparecendo, ficar impossibilitada de participar de futuras Coletas de Preços desta Unidade/Mantida, sem prejuízo da aplicação da penalidade estipulada no item 16.1.1 do presente memorial.

13.2 O presente memorial, inclusive seus anexos, integrará o contrato que vier a ser firmado com a empresa vencedora.

13.3 O valor do Contrato devido em razão da Prestação dos Serviços pela CONTRATADA **poderá** ser reajustado anualmente, adotando-se como índice de correção a variação ocorrida no período de 12 (doze) meses do **IPCA**, ou índice oficial que o venha a substituir; a contar do mês do contrato, observada a retroação de 2 (dois) meses na eleição dos índices

14 EXECUÇÃO DO CONTRATO

14.1 Os serviços deverão ser iniciados pela CONTRATADA em até 05 (cinco) dias corridos após a assinatura do Contrato.

14.2 A CONTRATANTE fiscalizará obrigatoriamente a execução do contrato, a fim de verificar se no seu desenvolvimento estão sendo observadas as especificações e demais requisitos nele previstos, reservando-se o direito de rejeitar os serviços que, a seu critério, não forem considerados satisfatórios.

14.3 A fiscalização por parte da CONTRATANTE não eximirá a CONTRATADA das responsabilidades previstas no código civil e dos danos que vier a causar a CONTRATANTE ou a terceiros, por culpa ou dolo de seus prepostos e/ou funcionários na execução do Contrato.

14.4 A CONTRATADA deverá adotar medidas, precauções e cuidados tendentes a evitar danos materiais e pessoais a seus funcionários, a seus prepostos e a terceiros, pelos quais será inteira responsável.

14.5 O responsável técnico da CONTRATADA deverá ter atribuições funcionais compatíveis com o objeto do presente processo a ser devidamente registrado na instituição que regule e fiscalize o exercício profissional.

14.6 A CONTRATADA obriga-se a prestar os serviços diretamente por seus sócios e/ou funcionários/técnicos devidamente capacitados, habilitados e treinados.

14.7 A CONTRATADA obriga-se a comunicar a CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, mediante protocolo, qualquer alteração no seu quadro societário e contratação ou desligamento de seus cooperados e/ou funcionários.

15 DAS PENALIDADES

15.1 Ficam previstas as seguintes penalidades:

15.1.1 Multa de 10% (dez por cento) do valor do contrato, na recusa da empresa vencedora em assiná-lo dentro do prazo estabelecido, que poderá ser cobrada administrativamente e/ou judicialmente, mediante Ação de Cobrança.

15.1.2 Pela inexecução total ou parcial do contrato ou infração a qualquer das cláusulas contratuais, incorrerá a CONTRATADA nas seguintes sanções:

15.1.2.1 Advertência, no caso de primeira infringência às cláusulas contratuais, exceto àquelas com as sanções pré-estabelecidas.

15.1.2.2 Multa de 5 % (cinco por cento), sobre o valor mensal do contrato, a partir da segunda infringência às cláusulas contratuais, exceto àquelas com as sanções pré-estabelecidas.

15.1.2.3 Multa de 10 % (dez por cento) sobre o valor mensal do contrato, por sua inexecução parcial, podendo, a CONTRATANTE, autorizar a continuação do Contrato.

15.1.2.4 Multa de 15 % (quinze por cento) sobre o valor do contrato, por sua inexecução total, podendo, a CONTRATANTE, autorizar a continuação do Contrato.

15.1.2.5 Rescisão contratual no caso de infringência de qualquer das cláusulas contratuais.

15.1.3 As penalidades previstas nesta cláusula poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, conforme a gravidade da situação.

15.1.4 O(s) valor(es) relativo(s) a(s) multa(s), eventualmente aplicada(s) à CONTRATADA, será(ão) deduzido(s) da(s) Notas Fiscais/fatura(s) do(s) mês(es) subsequente(s).

15.1.5 A aplicação das penalidades observará o contraditório e a ampla defesa, concedendo-se à CONTRATADA o prazo de 05 (cinco) dias corridos da notificação para apresentação de defesa.

16 DOS PAGAMENTOS

16.1 A CONTRATANTE compromete-se a pagar o preço constante da Proposta Comercial da CONTRATADA.

16.2 A CONTRATADA deverá indicar, com a documentação fiscal, o número da conta corrente e a agência do Banco Santander S/A, a fim de facilitar o pagamento.

16.3 O pagamento deverá ser efetuado pelo setor competente da CONTRATANTE até o 15º (décimo quinto) dia útil do mês subsequente ao mês da Prestação dos Serviços, desde que tenha sido executado de acordo com o Contrato, mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal da CONTRATADA, que deverá ser emitida e apresentada até o dia 5º dia útil subsequente ao mês da prestação dos serviços, para análise e ateste do preposto da CONTRATANTE.

16.3.1 As NOTAS FISCAIS deverão ser encaminhadas ao gestor do contrato, juntamente com o documento comprobatório da realização dos serviços, acompanhado das certidões fiscais.

16.4 O pagamento do primeiro e último mês do contrato será efetuado de forma proporcional aos dias de sua execução.

16.5 A CONTRATADA obriga-se a manter, durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições exigidas no aspecto jurídico e de qualificação técnica, econômica e financeira, bem como de regularidade perante o Fisco.

16.6 A CONTRATANTE, por intermédio de gestor, ou por outro funcionário designado, poderá proceder, a qualquer tempo, auditorias e/ou controle do contrato, mesmo em serviços já realizados e pagos.

16.7 Em nenhuma hipótese serão aceitos títulos via cobrança bancária.

17 REGIME DE EXECUÇÃO

17.1 Para a prestação dos serviços objeto do presente contrato, a CONTRATADA declara que se acha devidamente habilitada e registrada nos órgãos competentes.

17.2 A CONTRATANTE fará avaliação mensal da prestação do serviço do presente contrato.

17.3 O Contrato poderá ser prorrogado por iguais períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, a critério da CONTRATANTE.

18 DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1 Quaisquer esclarecimentos poderão ser obtidos no Hospital da Mulher “Maria José dos Santos Stein” – Fundação do ABC – OSS, na Rua América do Sul, 285, Parque Novo Oratório, Santo André – SP – CEP 09270-410, no horário das 08hs às 17hs.

18.2 Todas as dúvidas eventualmente surgidas deverão ser apresentadas por escrito e encaminhadas ao endereço mencionado na cláusula 19.1. deste memorial ou através do tel: 4478-5012 ou 4478-5021.

19 DOS ANEXOS:

19.1 Seguem anexos ao presente Memorial Descritivo e dele fazem parte:

19.1.1 ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA;

19.1.2 ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA;

19.1.3 ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA TÉCNICA

19.1.4 ANEXO IV – RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DA CONTRATANTE

19.1.5 ANEXO V – MINUTA DE CONTRATO

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1- OBJETO

1.1. - Prestação de Serviços de Produção e Distribuição de Alimentação Normal e Hospitalar, para atender às necessidades desta entidade hospitalar.

2- OBJETIVOS E CONDIÇÕES DE PROPOSTA

2.1. - Tendo em vista os pacientes, acompanhantes e funcionários nesta entidade hospitalar, se faz necessária a Prestação de Serviços de Produção e Distribuição de Alimentação Normal e Hospitalar.

2.2. - O preço global dos serviços objeto desta, deverá ser indicado em algarismos e por extenso, com seu respectivo preço unitário respeitando o solicitado neste instrumento, com valores que resultarão na apresentação do quadro resumo de preço total mensal e para o período de 12 (doze) meses grafados em moeda corrente nacional, sendo os valores numéricos calculados com 02 (duas) casas decimais, desprezando-se a fração remanescente, devendo a mesma estar rubricada em todas as suas folhas pelo responsável legal;

2.3. - Deverão estar inclusos no preço global dos serviços apresentados na proposta, mão de obra, e todas as despesas necessárias à execução dos serviços, incluindo-se transporte e pessoal, livres de quaisquer ônus para a **CONTRATANTE**, sejam estes de natureza trabalhista, previdenciárias, ou ainda, transportes, veículos, combustível, materiais, tributos, dentre outros;

2.4. - O preço global deverá ser compatível com o de mercado na data da apresentação da proposta formulada em moeda corrente nacional, vedado qualquer previsão de reajuste ou revisão de preços durante os 12 (doze) meses iniciais do contrato, ficando, no entanto, ressalvada a possibilidade de alterações das condições estabelecidas em face de superveniência de normas Federais, Estaduais ou Municipais que regulem a matéria de maneira diversa;

2.5. - A apresentação da proposta significará expressa aceitação, de todas as disposições deste instrumento.

3- DOS SERVIÇOS

3.1. - A CONTRATADA deverá realizar fornecimento de dietas, dietas especiais, para Funcionários, Pacientes e Acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº. 8.069, de 13/07/90; art. 278, inc. VII da Constituição do Estado de São Paulo; Lei Estadual n.º 9.144, de 09/03/95 e Lei Federal n.º 10.741, de 01/10/03), assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a

operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio a nutrição clínica e ambulatorial.

4- DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

São obrigações da CONTRATADA:

4.1. – Executar os serviços de Preparo e Distribuição de Alimentação no Hospital da Mulher Maria José dos Santos Stein – FUABC - OSS, contratando e gerindo profissionais especializados, capacitados e devidamente treinados para o perfeito e regular atendimento da CONTRATANTE.

4.2 – Promover a elaboração de planejamento das atividades a serem desenvolvidas, o qual deverá ser apresentado e aprovado pela CONTRATANTE.

4.3 – Promover ajustes, sempre que necessários ou requisitados, para alteração de procedimentos e planejamento, de forma a manter a perfeita prestação dos serviços, atendendo a qualidade exigida pela CONTRATANTE.

4.4 – Prestar os serviços observando as melhores práticas e técnicas aplicadas no mercado.

4.5 – Cumprir todas as normas, regras e leis aplicáveis a execução do objeto do Contrato.

4.6 – Observar estritamente as normas internas do Hospital da Mulher Maria José dos Santos Stein.

4.7 – Cumprir integralmente todas as suas obrigações tributárias, fiscais, sociais, previdenciárias, trabalhistas, acidentárias, comerciais e civis.

4.8 – Indenizar, imediatamente, a CONTRATANTE por quaisquer danos que seus representantes legais, prepostos, empregados ou terceiros credenciados causem, por culpa, dolo, ação ou omissão, a CONTRATANTE ou a terceiros.

4.9 – Implantar, imediatamente após o recebimento da autorização do início dos serviços, os respectivos postos de serviços nos horários fixados pelo Hospital da Mulher Maria José dos Santos Stein, informando, em tempo hábil, qualquer motivo impeditivo que a impossibilite de assumir o posto conforme o estabelecido;

4.10 – Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados nos termos da legislação em vigor;

4.11 – Selecionar e preparar rigorosamente os funcionários que irão prestar os serviços, encaminhando pessoas com funções legalmente registradas;

4.12 - Fornecer Mão de Obra compatível com o desenvolvimento dos trabalhos, bem como orientar os empregados que estes assumam diariamente os postos devidamente aseados, uniformizados e portando crachás com fotografia recente;

4.13 – Disponibilizar empregado em quantidade necessária para garantir a operação dos postos nos regimes contratados, obedecidas às disposições da legislação trabalhista vigente;

4.13.1 – Considerando como referência mínima o número de profissionais entre Plantões, Diaristas, Cobertura de Plantões e Férias, o que segue e a serem ajustados pela vencedora do certame a fim de que haja um atendimento de qualidade;

4.13.1.1 – 01 Nutricionista; 02 Téc. Em Nutrição; 03 Cozinheiro(a); 06 Ajudante de Cozinha; 08 Copeira(o); 02 Meio-Oficial e 01 Estoquista;

4.14 – Efetuar a reposição da mão de obra nos postos, de imediato, em eventual ausência, não sendo permitida a prorrogação da jornada de trabalho (dobra);

4.15 – Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave, não deverá ser mantido nem retornar às instalações da CONTRATANTE;

4.16 – Atender de imediato as solicitações da CONTRATANTE, quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequado para a prestação dos serviços;

4.17 – Instruir os empregados quanto às necessidades de acatar as orientações da CONTRATANTE, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho;

4.18 – Manter controle de frequência/pontualidade, de seus empregados sob o contrato;

4.19 - Relatar a CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade observada nos postos;

4.20 – Indicar um supervisor para realizar semanalmente, em conjunto com a CONTRATANTE, o acompanhamento técnico das atividades, visando à qualidade da prestação do serviço;

4.21 - Zelar pelos equipamentos utilizados, fazendo uso dos mesmos somente dentro das especificações técnicas recomendadas pelos fabricantes;

4.22 - Comunicar a CONTRATANTE por escrito, imediatamente após a constatação de quebra, defeito, desgaste ou qualquer outro problema apresentado nos aparelhos e/ou equipamentos utilizados pelos funcionários, que reduzam ou impossibilitam o seu uso normal;

4.23 - Responsabilizar-se pelo reparo ou substituição do equipamento e/ou aparelho da CONTRATANTE caso ocorra problemas em decorrência de mau uso do profissional da CONTRATADA;

4.24 – Não exigir cobrança de qualquer paciente ou terceiro, por quaisquer serviços complementares da assistência devida ao paciente, por profissional preposto e/ou sócio da empresa em razão da execução dos serviços contratados, sob pena de responsabilidade civil e/ou criminal daqueles;

4.25 - Não subcontratar os serviços ora objeto de contrato, bem como não executar os serviços através de terceiros;

4.26 - Responsabilizar-se civil e/ou criminalmente por danos decorrentes de ação, omissão voluntária, ou de negligência, imperícia ou imprudência, que seus funcionários e/ou sócios, nessa qualidade, causarem a qualquer pessoa, bens públicos, privados, móveis, imóveis, e equipamentos deste nos termos da Legislação Vigente;

4.27 - Atuar constantemente com outras equipes e categorias profissionais (médicos, enfermeiros, dentistas, fisioterapeutas, psicólogos, assistentes sociais e outros), formando, assim uma equipe multidisciplinar harmônica;

4.28 – Apresentar anualmente, a renovação da licença sanitária e funcionamento, bem como inscrição atualizada junto ao CNES do SUS e outros que se fizerem necessários;

4.29 - A **CONTRATADA** deverá estar em condições de prestar os serviços a partir da data da assinatura do Contrato e manter essa condição durante a vigência do contrato, atendendo a demanda destacada no Anexo I, incluindo-se eventuais acréscimos ou supressões limitadas a 25% (vinte e cinco por cento).

4.30 - Executar os serviços, objeto do contrato, rigorosamente em conformidade com todas as suas condições e normas legais;

4.31 - Arcar com os encargos fiscais, comerciais, trabalhistas, sociais, previdenciários, acidentários, administrativos e civis, bem como pelos impostos e demais encargos resultantes da execução da prestação de serviços, além de casos de acidentes de trabalho que tenham relação com a consecução do objeto deste instrumento;

4.32 - Apresentar, mensalmente, relatório qualitativo e quantitativo das Dietas e Refeições servidas no Hospital;

4.33 - Assumir diretamente a obrigação de cumprir com o objeto deste instrumento, não realizando a prestação de serviços através de terceiros;

4.34 - Garantir, durante a execução do serviço, que o acompanhamento seja realizado pela **CONTRATANTE** mediante supervisão direta e/ou indireta, a qual observará o cumprimento das exigências contratuais;

4.35 - Assumir que o acompanhamento dos serviços pela **CONTRATANTE** não lhe eximirá de sua plena responsabilidade perante a instituição, os pacientes e os terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato.

4.36 - Manter, devidamente uniformizados e identificados, os funcionários que adentrarão nas dependências da **CONTRATANTE**, os quais deverão utilizar crachá de identificação com fotografia, em local de fácil visualização, além de uniformes apropriados contendo o logotipo da **CONTRATADA**.

4.37 – Obriga-se a **CONTRATADA** a atender toda demanda da **CONTRATANTE**, garantindo a assistência e cobertura ininterruptas de 24 (vinte e quatro) horas diárias de segunda à domingo.

4.38 - A **CONTRATADA** deverá adotar medidas, precauções e cuidados tendentes a evitar danos materiais e pessoais a seus funcionários, a seus prepostos e a terceiros, pelos quais será inteira responsável.

4.39 - Durante a execução do contrato a **CONTRATADA** será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e seguros decorrentes e todas aquelas necessárias à prestação dos serviços objeto da presente Coleta de preços;

4.40 – Queixas e reclamações de usuários, conhecimento dos casos e medidas de resolução, deverão ser avaliadas e pontuadas.

4.41 - Participar ativamente na implementação da missão do hospital em prestar assistência médico-hospitalar a todos os pacientes e contribuir para a formação de profissionais na área da saúde, seguindo os preceitos da Fundação do ABC e da Faculdade de Medicina da Fundação do ABC.

4.42 - Atender as Comissões instituídas no hospital, quais sejam: do SESMT, da CIPA, de Padronização de Material Médico Hospitalar e Medicamentos, da SCIH, de Prontuário Médico, de Ética Médica, além de outras Comissões Normas e Regulamentos, bem como contribuir para certificação da ONA (Organização Nacional de Acreditação) e demais acreditadoras.

4.43 - Respeitar o Código de Ética Médica, Enfermagem, Fisioterapia e demais profissionais.

4.44 – Na falta de profissional a **CONTRATADA** deverá substituí-lo imediatamente.

4.45 - A prestação de serviço de nutrição e alimentação engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), GLP (Gás Liquefeito de Petróleo), equipamentos complementares necessários para a perfeita execução dos serviços, mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária; como também arcar com as despesas de telefone da cozinha.

4.46 - A disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive dos equipamentos e móveis do Contratante a disposição da Contratada;

4.47 - Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados a disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;

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

4.49 - Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários a execução dos serviços.

4.50 - 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;

4.51 - Fornecer, manter e colocar a disposição do Contratante os equipamentos e utensílios considerados necessários, para a execução do escopo contratado;

4.52 - Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do Contratante;

4.53 - Fazer a manutenção preventiva e corretiva, operacionalização dos equipamentos, bem como manutenção e as adequações que se fizerem necessárias no espaço cedido de propriedade do Contratante quando necessário, sem quaisquer ônus para o Contratante;

4.54 - Para o desenvolvimento das atividades, a CONTRATADA irá complementar e instalar os equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a execução do serviço.

4.55 - A CONTRATADA executará todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- Elaboração de cardápio diário completo – semanal, quinzenal ou mensal prevendo-se substituições, observado o Anexo I da Resolução SAMSP-16/98 - relação de

gêneros e produtos alimentícios padronizados com respectivos consumos “per capita” e frequência de utilização;

- Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Pré-preparos e cocção dos alimentos;
- Expedição, transporte, distribuição e porcionamento das refeições aos comensais;
- Higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços;
- Afixação, em local visível, do cardápio do dia e as preparações do cardápio de desjejum, almoço e jantar.

4.56 - Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, para o desenvolvimento das atividades inerentes ao serviço de nutrição.

4.57 - O serviço será prestado nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes.

4.58 - O quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser qualificado e em número suficiente.

4.59 - Na elaboração dos cardápios serão observados os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às restrições religiosas e ideológicas dos comensais possibilitando dessa forma, atendimento adequado.

4.60 - A alimentação fornecida será equilibrada e racional e estará em condições higiênico sanitárias adequadas com a devida identificação do valor calórico.

4.61 - As refeições serão acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até o seu porcionamento.

4.62 - Durante a execução do serviço a CONTRATADA observará a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado, com base na Portaria C.V.S. nº 5/13, de 09/04/2013, e Resolução 2535/2004.

4.63 - Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONTRATADA, elaborará Manual de Boas Práticas de Manipulação, com base na Portaria C.V.S. nº 5/13, de 09/04/2013, considerando que a prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da CONTRATANTE, onde a alimentação será preparada e distribuída.

4.64- Os gêneros e produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço, serão de qualidade comprovada.

4.65 - Para a utilização dos gêneros e produtos alimentícios, será observado o constante no Código Sanitário do Estado de São Paulo (Decreto Estadual nº 12.486, de 20/10/78) e Portaria C.V.S. nº 5/13.

4.66 - Do armazenamento de gêneros e produtos alimentícios

- Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em local apropriado, obedecendo, a Portaria C.V.S. nº 5/13.
- Estoque mínimo de gêneros e materiais será compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

4.67 - Do preparo da alimentação

- Preparo dos alimentos, em todas as suas fases, será executado por pessoal treinado, observando-se as técnicas recomendadas, e de acordo com o Regulamento Técnico estabelecido pela Portaria C.V.S. nº 5/13.
- Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo serão mantidos a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 10°C (saladas e sobremesas), até o momento final da distribuição;
- Os vegetais consumidos crus obrigatoriamente serão sanitizados em solução de hipoclorito de sódio e conservados em refrigeração até o momento da distribuição, em conformidade da Portaria C.V.S. nº 5/13.
- Todos os alimentos prontos para consumo serão mantidos em recipientes tampados ou cobertos com fita filme de P.V.C., atóxico e mantidos em temperaturas adequadas;
- A água para diluição de sucos será filtrada;
- Todas as refeições serão submetidas à CONTRATANTE para degustação.

4.68 - Da distribuição das refeições

- A distribuição das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA, observados os horários estabelecidos. No porcionamento das refeições, serão observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções;
- Todos os componentes do cardápio estarão disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal;
- 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;

4.69 - Realizar desinsetização e desratização mensalmente, e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SND, e **copas**, sem ônus ao Contratante e no caso de ineficácia, compromete-se a repetir a desinsetização. Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade. A Contratada deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

4.70 - São de responsabilidade da Contratada a execução e manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método "APCC" (Análise dos Pontos Críticos de Controle). Serão coletadas diariamente pela Contratada amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acompanhantes, as quais serão armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras. Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos serão encaminhadas imediatamente para análise microbiológica. O Laboratório será de livre escolha da Contratada, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos.

4.71 - Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pela CONTRATANTE, observando a legislação ambiental.

4.72 - Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao serviço, limpeza das Caixas de Inspeção de Gordura, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas.

4.73 - 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.

4.74 - Executar a manutenção corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade do serviço.

4.75 - Garantir que as dependências vinculadas à execução do serviço sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato.

4.76 - Manter profissional responsável técnico pelo serviço, objeto do contrato, com respectivo CRN (Conselho Regional de Nutrição), substituindo-o em seus impedimentos, por outro de mesmo nível, ou superior, mediante prévia aprovação da CONTRATANTE.

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

4.78 - Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas.

4.79 - Realizar 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.

4.80 - Manter perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados, a fim de providenciar, a substituição, de imediato, em caso de doença incompatível com a função.

4.81 - Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual (EPI).

4.82 - Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência.

4.83 - Promover periodicamente, as suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho.

4.84 - Submeter-se às normas de segurança da CONTRATANTE, em especial quanto ao acesso às suas dependências.

4.85 - Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da CONTRATANTE ou da CONTRATADA.

4.86 - Submeter os cardápios à aprovação do CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, para devida apreciação e aprovação.

4.87 - Afixar, diariamente, cardápio completo, nas dependências da Unidade em no mínimo 1h antevendo o início da refeição.

4.88 - Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, e Portaria C.V.S. nº 5/13; adequando-o à execução do serviço da CONTRATANTE.

4.89- Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método A.P.C.C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle).

4.90 - Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando-se o número de registro no Ministério da Saúde e prazo de validade, sendo vedada à utilização de produtos com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade.

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

4.92 - Programar horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, bem como, materiais, de forma a não interferir na rotina da CONTRATANTE.

4.93 - Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas.

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

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

4.96 - Realizar a manipulação dos alimentos prontos, somente com utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso de luvas, não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.

4.97 - Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos “in natura” ou preparados, procedendo à análise das amostras, as suas expensas.

4.98 - 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.

4.99 - Manter os utensílios em quantidades suficientes para atender os comensais, recolhendo e procedendo a higienização dos mesmos, na área destinada para esse fim.

4.100 - Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após a sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.

4.101 - Proceder à higienização dos refeitórios (mesas, bancos / cadeiras), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pela CONTRATANTE.

4.102 - Cumprir e fazer cumprir pelos seus empregados, o regulamento interno da CONTRATANTE, referente às normas de segurança.

4.103 - Observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos equipamentos e utensílios de uso na cozinha, bem como, os de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins.

4.104 - Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – P.C.M.S.O. e de Prevenção dos Riscos Ambientais – P.P.R.A., contendo, os

itens constantes das normas regulamentadoras nº.s. 7 e 9, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22/12/77.

4.105 - Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, na prestação do serviço objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.

4.106 - Arcar com todas as despesas decorrentes da alimentação de seus empregados. Manter 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.

4.107 - Reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo as suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

4.108- Realizar, para fins de recebimento, o controle diário de refeições e serviço efetivamente prestado.

4.109 - Emitir a fatura/nota fiscal, de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos, de acordo com o Anexo I.

4.110 – Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante autoridades sanitárias competentes, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, onde os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.

4.111 - Providenciar a documentação necessária para execução dos serviços tais como: alvará de funcionamento, licença sanitária, etc. condicionante.

5 - PADRÃO DE APRESENTAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO

5.1 – CARDÁPIO

5.1.1 – REGRAS GERAIS

Para a elaboração do cardápio diário será observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos *per capita* e frequência de

utilização, constantes da Resolução SAMSP-16/98, atendendo as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo “*Recommended Dietary Allowances*” (R.D.A) revisão 1989.

- ✓ A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante.
- ✓ Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, serão organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.
- ✓ Os cardápios serão elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela Contratada.
- ✓ Os cardápios serão apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo o Contratante, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.
- ✓ Transporte interno e distribuição nas copas/leitos;
- ✓ Os cardápios elaborados obedecerão aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).
- ✓ A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá a normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante.
- ✓ Os cardápios apresentarão preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes.
- ✓ Planejaremos cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, Aniversariantes do mês (bolo sobremesa ultima sexta do mês etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo SND. (Serviço de Nutrição e Dietética).
- ✓ Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo a ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.
- ✓ Prevemos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

5.2- ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS

A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para o paciente da dieta geral, podendo ser adaptado a realidade da unidade hospitalar. A dieta geral destinada aos

acompanhantes deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 03 (três) refeições diárias, desjejum, almoço e jantar, em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.700 calorias por dia. **(em conformidade com a Portaria MS nº 2.418 de 02/12/2005 que regulamenta o art. 1º da Lei nº 11.108 de 07/04/2005 e Lei nº 106/2009 de 14/09/2009 art. 6º)**

5.3 – DIETAS

5.3.1 - DIETA GERAL PACIENTE ADULTO

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

- ✓ Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.
- ✓ Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- ✓ Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo em média 2.700 calorias/dia, como exemplo:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
DESJEJUM	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pão (francês ou de forma ou bisnaga ou integral ou outros) com margarina ou geléia ou requeijão Fruta natural
COLAÇÃO	logurte ou mingau ou vitamina de frutas ou frutas
ALMOÇO	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina ou aves ou peixe (Cação) Guarnição – a 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 com margarina ou requeijão ou geléia;
JANTAR	Arroz Feijão ou leguminosas ou sopas variadas Carne bovina ou aves ou peixe (Cação) Guarnição – a 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
CEIA	Chá de ervas

	Bolachas ou biscoitos ou outros Margarina ou geléia em sachê
--	--

5.3.2 - DIETA BRANDA

✓ 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. É utilizada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

- ✓ Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) são abrandados por cocção ou ação mecânica;
- ✓ Distribuição: 06 (seis) refeições diárias;
- ✓ Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- ✓ Composição das refeições é a mesma da dieta geral.

Almoço e o jantar apresentam as mesmas preparações da dieta geral, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- ✓ Incluir apenas o caldo do feijão;
- ✓ Não incluir vegetais crus nas saladas;
- ✓ Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia poderão ser servidas depois de cozidas;
- ✓ Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes;
- ✓ Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

5.3.3 - DIETA PASTOSA

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

- ✓ Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa.
- ✓ Distribuição: 06 (seis) refeições.
- ✓ Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- ✓ Composição das refeições é a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

5.3.4 - DIETA LEVE

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:

- ✓ Consistência: semilíquida.
- ✓ Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colazione, almoço, merenda, jantar e ceia).
- ✓ Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- ✓ Composição das refeições: Sopa, contendo carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc.), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.), tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.).
- ✓ Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.
- ✓ Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais, a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido, recomendado para este tipo de dieta.

MODELO DE CARDÁPIO BÁSICO PARA PACIENTES COM DIETA LEVE:

REFEIÇÕES	ALIMENTOS
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Bolachas ou biscoitos ou torradas com margarina o manteiga ou geléia 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 o peixes, desfiadas ou moídas ou ovo pochê Sobremesa (doc 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 ou torradas com margarina o manteiga ou geléia ou requeijão

5.3.5 - DIETA LÍQUIDA

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

- ✓ Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, sendo liquidificados para que apresentem consistência líquida.
- ✓ Distribuição: 06 refeições diárias

- ✓ Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- ✓ Prevista a inclusão de suplementos nutricionais a base de proteínas carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.

5.3.6 - DIETAS PARA DIABÉTICOS

Destinada a manter os níveis de glicose sangüínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas. Podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas devendo ser fracionada em 7 (sete) refeições/dia, com inclusão de uma segunda ceia. Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando:

- ✓ Restrições ao açúcar das preparações que será substituída por adoçante artificial em sachê, em quantidade determinada pela Contratada;
- ✓ As sobremesas doces são substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente aos alimentos para fins especiais "diet".
- ✓ Na merenda e ceia está previsto o acréscimo de uma fruta.
- ✓ No almoço e jantar há o acréscimo de uma preparação a base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20g por dia.
- ✓ As guarnições a base de farinhas são substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico.
- ✓ Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com preparações ou alimentos diversos.

5.3.7 - DIETAS HIPOSSÓDICAS

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão. O cardápio e a consistência são os mesmos da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal de adição (1g). Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo a consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

5.3.8 - DIETAS HIPERPROTEICAS E HIPERCALÓRICA

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (AIDS, câncer / quimioterapia, diálise / hemodiálise, transplante, queimados etc.), com

necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas. O cardápio e a consistência são o mesmo da dieta geral acrescidos dos seguintes alimentos:

- ✓ No desjejum - frios ou geléia;
- ✓ Colação - Vitamina ou iogurte, ou mingau ou achocolatado;
- ✓ No almoço e no jantar – acrescentar outra porção de carnes bovina ou aves ou vísceras ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, bem como, margarina ou queijo ralado no arroz ou sopa; devem ainda, incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário.

Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
DESJEJUM	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pão (francês, ou forma ou bisnaga ou outros) Margarina ou frios ou geléia ou requeijão Fruta natural
COLAÇÃO	Iogurte ou mingau ou vitamina de frutas.
ALMOÇO	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina ou aves ou peixe ou ovos Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos ou massa Salada: folhas, legumes, leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas natural – sabores variados
MERENDA	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pães variados; ou bolo; ou bolacha com margarina ou requeijão ou frios ou geléia;
JANTAR	Arroz com margarina ou queijo ralado ou na sopa enriquecida Feijão ou leguminosas Carne bovina ou aves ou peixe ou ovos Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos ou massa Salada: folhas ou legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas natural – diversos sabores
CEIA	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado e outros) ou chá Bolacha ou biscoitos ou outros Margarina ou geléia em sachê

5.3.9 - DIETAS HIPOCALÓRICAS

Destinam-se a indivíduos com problemas de obesidade que necessitam perder peso, evitando o acúmulo de gorduras no tecido adiposo. As dietas hipocalóricas terão o seu V.C.T. (Valor Calórico Total) determinados por meio de cálculos efetuados pelas nutricionistas do Contratante, a partir da avaliação nutricional. Exemplo de dieta hipocalórica de cardápio de 1.200 calorias.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO E QUANTIDADES
DESJEJUM	200 ml leite desnatado ½ unidade pão francês 1 colher sobremesa rasa de margarina 1 porção pequena de fruta
COLAÇÃO	1 porção pequena de fruta
ALMOÇO E JANTAR	2 colheres de sopa de arroz Prato Principal: 1 porção pequena de carne bovina ou aves ou peixe ou ovos Guarnição: 3 colheres de sopa de vegetais folhosos cozidos Salada: folhas a vontade Sobremesa: 1 porção pequena de fruta
MERENDA	200ml de leite desnatado ½ unidade pão francês 1 colher sobremesa rasa de margarina
CEIA	1 porção pequena de fruta

5.3.10 – DIETAS HIPOCOLESTEROLÊMICA

Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como: carnes gordurosas, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, gordura de coco, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenada e alimentos preparados com a mesma, frutos do mar, gema de ovo e outros. Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

5.3.11 - DIETAS RICAS EM FIBRAS OU LAXATIVAS

Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras. Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescidos: no desjejum, merenda e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral; no almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legume rico em fibra. A sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibra. As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar a idade mais 5g.

5.3.12 - OUTRAS DIETAS ESPECIAIS

Outras dietas deverão seguir o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética – S.N.D. do Contratante.

5.4 - PORCIONAMENTO

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

- As refeições serão porcionadas, distribuídas e servidas, em bandejas ou pratos térmicos individuais, descartáveis, devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao paciente;
- Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia e seguindo o *per capita* estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação;

5.5 – ACONDICIONAMENTO

Todas as bandejas ou pratos térmicos para refeição, incluindo o da salada, sopa, sobremesa, serão identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante.

Condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:

• NO DESJEJUM:

- Leite com café ou seu substituto será servido em copo descartável que contenha as características mínimas definidas na NBR com tampa, com capacidade de 300ml;
- O Pão será devidamente acondicionado em embalagem apropriada;
- A fruta será higienizada e devidamente embalada.

• NO ALMOÇO E JANTAR:

- As saladas serão acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa transparente e com capacidade para 350 ml;
- Arroz, feijão, guarnição e prato principal serão acondicionados em bandejas ou pratos térmicos, com tampa de três divisórias, com capacidade aproximada para 1200 ml;
- Sopa dos lactentes e dieta líquida serão acondicionadas em bandejas ou pratos térmicos, com tampa e capacidade aproximada de 500 ml;
- Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc., serão servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 250 ml;
- Quanto à sobremesa:
- A fruta será higienizada e devidamente embalada.
- Doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim será acondicionado em recipiente descartável com tampa, e com capacidade de 100 ml.

• LANCHE CTB (PACIENTE)

Composição:

- 1 lanche de pão com frios;
- 1 suco de fruta pronto para beber em embalagem 200 ml
- Uma fruta da época.

A Contratada disponibilizará talheres descartáveis adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente e, também, bandejas forradas com toalha descartável, devidamente aprovados pelo Contratante;

6. - DA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

6.1 - COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS

Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão, em consonância com o Decreto Estadual nº 43.339/98 e Resolução SAMSP-16/98:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO E QUANTIDADES
DESJEJUM	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pão (francês ou forma ou bisnaga ou outros) com margarina ou geléia ou requeijão 1 fruta da época
ALMOÇO E JANTAR	Arroz Feijão ou Leguminosas Prato Principal: Carne bovina ou aves ou peixe (per capita) 1ª Opção de prato principal (Carnes, Embutidos, Omelete de Frios/Legumes) 2ª Opção de prato principal (Ovo frito) Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: 02 tipos vegetais folhosos ou legumes Sobremesa: fruta alternada com doce Suco polpa Mini pão francês
CEIA	1 lanche de pão com frios 1 suco de fruta pronto para beber em embalagem de 200 ml 1 fruta da época.

Obs: Nos meses de Inverno substituir uma salada por Sopa

6.2. - DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

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

6.2.1 - A distribuição de refeições será pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas lisas, com

pratos de louça branca para refeição e outro para salada e talheres de inox (garfos, facas e colheres) porcionadas no sistema “self-service” parcial ou com porcionamento integral executado pela CONTRATADA, sendo que os empregados da CONTRATADA farão o porcionamento do prato principal e da guarnição, por ocasião do consumo em sistema “self-service”

6.3 - ALMOÇO E JANTAR

O porcionamento das refeições será da seguinte forma:

- a) As saladas, arroz, feijão e sopa dispostos nos balcões térmicos / refrigerados devem ser servidos à vontade;
- b) Suco **polpa** é fornecido em copo descartável com capacidade de 200 ml **à vontade**.
- c) Quanto à sobremesa:
 - A fruta deverá ser higienizada para ser fornecida;
 - O doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com capacidade de 110 ml;
 - O doce industrializado em conformidade com a Portaria C.V.S. nº 5/13.
- d) A CONTRATADA disponibilizará talheres em aço inox, que deverão ser acondicionados em embalagens plásticas juntamente com o guardanapo e também bandejas forradas com papel descartável, sendo esses utensílios colocados em “display” apropriado;
- e) A CONTRATADA manterá jogos americanos, galheteiro com sal e palito nas mesas.
- f) A CONTRATADA manterá nos balcões refrigerados os seguintes tipos de temperos: azeite, vinagre, molho de pimenta e outros. Deverá, ainda, manter farinha de mandioca torrada fina.
- g) No final da refeição, será fornecido café, acondicionado em garrafa térmica e copo descartável de 50 ml.

6.4 - CARDÁPIO EVENTOS

6.4.1 – Composição:

- Coffee break simples
Café, chá, água, bolacha água e sal e maisena.

6.5 – PARA OS FUNCIONARIOS

6.5.1 – Disponibilizar na copa (ao lado da cozinha) café e chá adoçados e sem açúcar para os funcionários em quantidade suficiente por todo o período de refeições (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia).

6.5.2 – Os descartáveis para consumo das bebidas citadas no item 6.5.1 serão de responsabilidade da CONTRATADA e deverão ser repostos em quantidade suficiente.

7 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – PER CAPITA

PER CAPTA	
TIPO DE CARNE	PER CAPTA
Acém (iscas / picados)	120 gramas
Acém (moída)	100 gramas
Copa lombo	150 gramas
Coxão Duro (assado)	150 gramas
Coxão Duro (bife à role)	160 gramas
Coxão Mole (bife)	130 gramas
Cupim	160 gramas
Filé de merluza	140 gramas
Filé de peito	120 gramas
Filé de coxa com pele	180 gramas
Hamburguer	112 gramas
Linguiça toscana	160 gramas
Peito de frango (cubos / iscas)	120 gramas
Peito de frango (desfiado)	100 gramas
Pernil	150 gramas
Posta de cação	200 gramas
Salsicha	120 gramas
Coxa e Sobrecoxa de Frango	300 gramas
Bisteca Suína	150 gramas
Feijoadade - Carne seca	80 gramas
Feijoadade - Costelinha suína salgada	80 gramas
Feijoadade - Paio	30 gramas
Feijoadade - Calabresa	30 gramas

PER CAPITA - HORTIFRUTI	
TIPO	PER CAPITA
SALADAS	
Salada - Folhas	35 gramas
Salada – Legumes Crus	35 gramas
Salada – Legumes Cozidos	35 gramas
GUARNIÇÃO	
Folha	100 gramas
Legumes	120 gramas
LEGUMES PARA PRATO PRINCIPAL	
Batata	80 gramas
Cenoura	60 gramas
Brócolis	50 gramas
Mandioca	50 gramas
FRUTAS	
Inteira	01 unidade
Pedaços	120 gramas

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA

MODELO DE PROPOSTA						
PACIENTES						
DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT MÊS	QUANT ANUAL	R\$ UNITÁRIO	R\$ MENSAL	R\$ ANUAL
Desjejum Geral	Unidade	1.500	18.000			
Desjejum Dietas especiais (Branda, Pastosa, Hipossódica, Laxativa, entre outras)	Unidade	150	1.800			
Colação	Unidade	1.500	18.000			
Almoço Geral	Unidade	1.600	19.200			
Almoço Dieta leve / líquida	Unidade	100	1.200			
Almoço dietas especiais (Branda, Pastosa, Hipossódica, Laxativa, entre outras)	Unidade	200	2.400			
Merenda geral	Unidade	1.500	18.000			
Merenda dietas especiais (Branda, Pastosa, Hipossódica, Laxativa, entre outras)	Unidade	250	3.000			
Jantar geral	Unidade	1.500	18.000			
Jantar dieta leve / líquida	Unidade	100	1.200			
Jantar Dietas especiais (Branda, Pastosa, Hipossódica, Laxativa, entre outras)	Unidade	200	2.400			
Ceia geral	Unidade	1.700	20.400			
Ceia dietas especiais Diabéticos	Unidade	60	720			
Lanche CTB	Unidade	80	960			
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES						
DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT MÊS	QUANT ANUAL	R\$ UNITÁRIO	R\$ MENSAL	R\$ ANUAL
Desjejum	Unidade	1.350	16.200			
Almoço	Unidade	3.300	39.600			
Lanche da Tarde	Unidade	100	1.200			
Jantar	Unidade	1.100	13.200			
Ceia	Unidade	910	10.920			
				TOTAL PACIENTES		
				TOTAL FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES		
				TOTAL GERAL		

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA TÉCNICA

DECLARAÇÃO DE VISTORIA TÉCNICA

Processo nº _____

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR PARA ATENDIMENTO AOS PACIENTES, ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS DO HOSPITAL DA MULHER MARIA JOSÉ DOS SANTOS STEIN

DECLARAMOS, exclusivamente para o fim de participação no processo de concorrência em epígrafe, que a empresa _____, CNPJ nº _____, com sede na _____ (rua, avenida) _____ nº _____, neste ato representada por seu representante legal/procurador Sr.(a) _____ portador(a) do CPF _____ compareceu ao Hospital da Mulher “Maria José dos Santos Stein” situado no nº 285, da Rua América do Sul, Pq. Novo Oratório – Santo André/SP, local onde serão prestados os serviços, verificando e tomando pleno conhecimento de todas as especificações do objeto a ser contratado, bem como verificou os equipamentos que se encontram aqui instalados, não podendo alegar qualquer desconhecimento como elemento impeditivo da formulação da Proposta ou do perfeito cumprimento do contrato a vir a ser firmado com a administração.

Santo André, de _____ de 2021.

E-mail da empresa: _____

Telefones para Contato: _____

Representante da Empresa:

(Assinatura)

Visita Acompanhada por:

(Carimbo e Assinatura)

RG: _____

CPF: _____

Função: _____

ANEXO IV

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DO CONTRATANTE

DETENTOR	COD BEM DO	DESCRIÇÃO DO BEM	ATUALIZAÇÃO 2021
SEM IDENTIFICAÇÃO	999/55	ARMARIO DE AÇO 02 PORTAS	OK
FUABC	10087	ARMARIO SUPERIOR 05 PORTAS	OK
FUABC	10057	ARMARIO SUPERIOR 05 PORTAS	OK
FUABC	51629	BALANÇA PLATAFORMA ELETRONICA CAP.300KG	OK
FUABC	10007	BALCÃO DE DISTRIBUICAO ACO INOX 1/2 SAIA	OK
FUABC	10006	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO AQUECIDO GABINETE	OK
FUABC	10003	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO NEUTRO 1/2 SAIA CORRE	OK
FUABC	10005	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO GABINETE	OK
FUABC	19955	BALCÃO P/ DISTRIBUIÇÃO C/ BANHO MARIA	OK
FUABC	19953	BALCÃO P/ DISTRIBUIÇÃO C/ BANHO MARIA E PISTA	OK
FUABC	51625	BATEDEIRA 12 LITROS C/ 03 BATEDORES	OK
FUABC	51620	BATEDEIRA PLANETARIA SEMI-INDUSTRIAL C/06 LT	OK
FUABC	19774	CADEIRA EMPILHAVEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
FUABC	19778	CADEIRA EMPILHAVEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
FUABC	19779	CADEIRA EMPILHAVEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
FUABC	19786	CADEIRA EMPILHAVEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
FUABC	19788	CADEIRA EMPILHAVEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
FUABC	19790	CADEIRA EMPILHAVEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
FUABC	19795	CADEIRA EMPILHAVEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
FUABC	19803	CADEIRA EMPILHAVEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
FUABC	19813	CADEIRA EMPILHAVEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
FUABC	19829	CADEIRA EMPILHAVEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
FUABC	19835	CADEIRA EMPILHAVEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
FUABC	19836	CADEIRA EMPILHAVEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
FUABC	19850	CADEIRA EMPILHAVEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
FUABC	19858	CADEIRA EMPILHAVEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
FUABC	19873	CADEIRA EMPILHAVEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
FUABC	19766	CADEIRA EMPILHAVEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
FUABC	19770	CADEIRA EMPILHAVEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK

FUABC	19781	CADEIRA EMPILHABEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
FUABC	19791	CADEIRA EMPILHABEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
FUABC	19797	CADEIRA EMPILHABEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
FUABC	19800	CADEIRA EMPILHABEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
FUABC	19804	CADEIRA EMPILHABEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
FUABC	19806	CADEIRA EMPILHABEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
FUABC	19808	CADEIRA EMPILHABEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
FUABC	19816	CADEIRA EMPILHABEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
FUABC	19817	CADEIRA EMPILHABEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
FUABC	19818	CADEIRA EMPILHABEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
FUABC	19819	CADEIRA EMPILHABEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
FUABC	19821	CADEIRA EMPILHABEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
FUABC	19822	CADEIRA EMPILHABEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
FUABC	19831	CADEIRA EMPILHABEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
FUABC	19838	CADEIRA EMPILHABEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
FUABC	19842	CADEIRA EMPILHABEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
FUABC	19853	CADEIRA EMPILHABEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
FUABC	19871	CADEIRA EMPILHABEL DE POLIPROPILENO AZUL	OK
PMSA	PSA350865	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK
PMSA	PSA350867	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK
PMSA	PSA350868	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK
PMSA	PSA350869	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK
PMSA	PSA350896	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK
PMSA	PSA350897	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK
PMSA	PSA350899	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK
PMSA	PSA350900	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK
PMSA	PSA350956	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK
PMSA	PSA350979	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK
PMSA	PSA351001	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK
PMSA	PSA351002	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK
PMSA	PSA351003	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK
PMSA	PSA351004	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK

PMSA	PSA351005	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK
PMSA	PSA351006	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK
PMSA	PSA351008	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK
PMSA	PSA351009	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK
PMSA	PSA351010	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK
PMSA	PSA351012	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK
PMSA	PSA351013	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK
PMSA	PSA351015	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK
PMSA	PSA351016	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK
PMSA	PSA351017	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK
PMSA	PSA351018	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK
PMSA	PSA351022	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK
PMSA	PSA351023	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK
PMSA	PSA351030	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK
PMSA	PSA351035	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK
PMSA	PSA351036	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK
PMSA	PSA351037	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK
PMSA	PSA351041	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK
PMSA	PSA351042	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK
PMSA	PSA351021	CADEIRA INDIVIDUAL COR VERDE A FERRAGEM	OK
FUABC	51613	CAFETEIRA ELETRICA C/ CAPACIDADE P/ 20 L	OK
FUABC	10048	CALDEIRÃO CILINDRICO (LEITEIRA ELETRICA C/ CAPACIDADE 100 LTS)	OK
FUABC	19977	CALDEIRÃO CILINDRICO GAS / VAPOR AMERICA	OK
FUABC	19978	CALDEIRÃO CILINDRICO GAS / VAPOR AMERICA	OK
SEM IDENTIFICAÇÃO	999/56	CAMARA DE LIXO	OK
SEM IDENTIFICAÇÃO	999/57	CAMARA FRIGORIFICA CONGELADOS	OK
SEM IDENTIFICAÇÃO	999/87	CAMARA FRIGORIFICA DIVERSOS	OK
FUABC	10040	CAMARA FRIGORIFICA P/ FRUTAS E VERDURAS	OK
FUABC	10034	CARRO AUXILIAR C/ 02 PLANOS C/ 04 RODIZIO 90X60	OK
FUABC	10035	CARRO AUXILIAR C/ 02 PLANOS C/ 04 RODIZIO 90X60	OK

FUABC	10032	CARRO AUXILIAR C/ 02 PLANOS C/ 04 RODIZIO 90X60	OK
FUABC	10033	CARRO AUXILIAR C/ 02 PLANOS C/ 04 RODIZIO 90X60	OK
FUABC	10036	CARRO AUXILIAR C/ 02 PLANOS C/ 04 RODIZIO 90X60	OK
FUABC	10047	CARRO P/ REMOLHO DE TALHERES 597 X 600	OK
FUABC	19928	CARRO PLATAFORMA 1000 X 600 X 900 MN	OK
FUABC	19931	CARRO PLATAFORMA 1000 X 600 X 900 MN	OK
FUABC	19924	CARRO TERMICO 1150 X 650 X 1300 MN	OK
FUABC	19925	CARRO TERMICO 1150 X 650 X 1300 MN	OK
FUABC	19927	CARRO TERMICO 1150 X 650 X 1300 MN	OK
FUABC	19923	CARRO TERMICO 1150 X 650 X 1300 MN	OK
FUABC	19982	CARRO TIPO CANTONEIRA	OK
FUABC	19983	CARRO TIPO CANTONEIRA	OK
HM	HM000434	CATRACA 456 HLS PROXIMIDADE ACURA TPC-IP	OK
FUABC	51484	CATRACA MEC. 3 BR SENTIDO HOR RIO C/ CON	OK
FUABC	10055	CHAPA BIFETEIRA DE SOBREPOR 450 X 450	OK
FUABC	19979	CHAPA QUENTE GAS 1050 X 750 X 850	OK
FUABC	10042	COIFA C/ 04 AGUAS EM AÇO INOX S/ FILTROS	OK
FUABC	19968	COIFA DE INOX 4 AGUAS C/ FILTROS 4600	OK
FUABC	19969	COIFA DE INOX 4 AGUAS C/ FILTROS 4600	OK
FUABC	19970	COIFA INOX FORMATO TRONCO PIRANMIDAL 4 A	OK
FUABC	51618	DESCASCADOR DE BATATAS DE CAPACIDADE 30KG	OK
FUABC	10020	ESTANTE GRADEADA 1100 X 500 X 1750	OK
FUABC	10021	ESTANTE GRADEADA 1100 X 500 X 1750	OK
FUABC	10025	ESTANTE GRADEADA 1100 X 500 X 1750	OK
FUABC	10026	ESTANTE GRADEADA 1100 X 500 X 1750	OK
FUABC	10027	ESTANTE GRADEADA 1100 X 500 X 1750	OK
FUABC	10028	ESTANTE GRADEADA 1100 X 500 X 1750	OK
FUABC	10023	ESTANTE GRADEADA 1100 X 500 X 1750	OK
FUABC	10022	ESTANTE GRADEADA 1100 X 500 X 1750	OK
FUABC	10024	ESTANTE GRADEADA 1100 X 500 X 1750 S/P	OK
FUABC	10029	ESTANTE GRADEADA 1100 X 500 X 1750 S/P	OK
SEM	999/58	ESTANTE GRADEADA 1600X500X18000	OK

IDENTIFICAÇÃO			
FUABC	19935	ESTANTE GRADEADA DE 04 PLANOS 1100 X 450 X1750	OK
FUABC	19940	ESTANTE GRADEADA DE 04 PLANOS 1100 X 450 X1750	OK
FUABC	19941	ESTANTE GRADEADA DE 04 PLANOS 1100 X 450 X1750	OK
FUABC	19942	ESTANTE GRADEADA DE 04 PLANOS 1100 X 450 X1750	OK
FUABC	19934	ESTANTE GRADEADA DE 04 PLANOS 1100 X 450 X1750	OK
FUABC	19939	ESTANTE GRADEADA DE 04 PLANOS 1100 X 450 X1750	OK
FUABC	19936	ESTANTE GRADEADA DE 04 PLANOS 1100 X 450 X1750	OK
FUABC	19937	ESTANTE GRADEADA DE 04 PLANOS 1100 X 450 X1750	OK
FUABC	19938	ESTANTE GRADEADA DE 04 PLANOS 1100 X 450 X1750	OK
FUABC	10018	ESTANTE PERFURADA 1100 X 500 X 1750	OK
FUABC	10009	ESTANTE PERFURADA 1100 X 500 X 1750	OK
FUABC	10010	ESTANTE PERFURADA 1100 X 500 X 1750	OK
FUABC	10011	ESTANTE PERFURADA 1100 X 500 X 1750	OK
FUABC	10012	ESTANTE PERFURADA 1100 X 500 X 1750	OK
FUABC	10013	ESTANTE PERFURADA 1100 X 500 X 1750	OK
FUABC	10014	ESTANTE PERFURADA 1100 X 500 X 1750	OK
FUABC	10015	ESTANTE PERFURADA 1100 X 500 X 1750	OK
FUABC	10016	ESTANTE PERFURADA 1100 X 500 X 1750	OK
FUABC	10017	ESTANTE PERFURADA 1100 X 500 X 1750	OK
FUABC	10019	ESTANTE PERFURADA 1100 X 500 X 1750	OK
FUABC	51616	EXTRATOR DE SUCOS	OK
FUABC	19966	FOGAO A GAS COM 06 QUEIMADORES DUPLOS	OK
FUABC	19967	FOGAO A GAS COM 06 QUEIMADORES DUPLOS	OK
FUABC	10044	FORNO C/ 02 CAMARAS P/GAS 1500 X 810	OK
FUABC	51614	FORNO COMBINADO P/ 10 GNS	OK
FUABC	19991	FREEZER VERTICAL 01 PORTA BIPARTIDA	OK
FUABC	10045	FRITADEIRA ELETRICA 410 X 750 X 850	OK
FUABC	10058	GABINETE C/ 04 PORTAS E 03 GAVETAS	OK
FUABC	10059	GABINETE C/ 04 PORTAS E 03 GAVETAS	OK
FUABC	10054	GUICHE DE DEVOLUÇÃO C/ 06 BOXES	OK
SEM IDENTIFICAÇÃO	999/59	GUICHE DE DEVOLUÇÃO C/ 06 BOXES	OK

FUABC	51617	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL CAPACIDADE 25 LT	OK
FUABC	51626	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL DE 04 LTS SKYM	OK
FUABC	51627	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 04 LT SKYMEN	OK
FUABC	51612	MAQUINA DE LAVAR ECOMAX 900	OK
FUABC	51611	MAQUINA DE LAVAR ECOMAX 900	OK
PMSA	PSA317836	MESA AUXILIAR INOX DE 80X50X80	OK
FUABC	19945	MESA DE APOIO C/01 CUBA 1500 X 700 X 850	OK
FUABC	19972	MESA DE INOX C/ 01 CUBA 1500 X 700 X 850 GRADE	OK
FUABC	19946	MESA DE INOX C/ 01 CUBA 1700 X 700 X 850 GRADE	OK
FUABC	19957	MESA DE INOX C/ 01 CUBA 1800 X 700 X 850	OK
FUABC	19985	MESA DE INOX C/ 01 CUBA 2000 X 700 X 850	OK
FUABC	19992	MESA DE INOX C/ 01 CUBA 2000 X 700 X 850	OK
FUABC	19987	MESA DE INOX C/ 01 CUBA 2000 X 700 X 850	OK
FUABC	10001	MESA DE INOX C/ 01 CUBA 2000 X 700 X 850	OK
FUABC	19993	MESA DE INOX C/ 01 CUBA 900 X 700 X 850 S/PLAT.	OK
SEM IDENTIFICAÇÃO	999/60	MESA DE INOX C/ 01 CUBA 1700X700 C/PRAT. GRD	OK
FUABC	19971	MESA DE INOX C/ 01 CUBA 800 X 600 X 650	OK
FUABC	19960	MESA DE INOX C/ 02 CUBAS PRAT. GRADEADA 2000X700	OK
FUABC	19989	MESA DE INOX C/ 03 CUBA 3800 X 700 X 850	OK
FUABC	19961	MESA DE INOX C/ FURO P/ DETRITOS 1700X700	OK
FUABC	19984	MESA DE INOX C/ RASGO P/ ESCOLHA DE CEREAIS	OK
FUABC	19944	MESA DE INOX C/01 CUBA 1700 X 700 X 850	OK
FUABC	19986	MESA DE INOX LISA C/ PRAT INF. LISA 1400X700	OK
FUABC	19998	MESA DE INOX LISA C/ PRAT INF.1800X700(TAMPO)	OK
FUABC	19956	MESA DE INOX LISA C/ PRAT. INF. GRADEADA 1000X700	OK
FUABC	19958	MESA DE INOX LISA C/ PRAT. INF. LISA 2200X700	OK
FUABC	19994	MESA DE INOX LISA C/ PRAT. INF.1800X700(TAMPO)	OK
FUABC	19988	MESA DE INOX LISA C/ PRATILEIRA C/ RODIZIO INF.2000X700	OK
FUABC	19973	MESA DE INOX LISA C/ PRATILEIRA INF.1500X700	OK
FUABC	19974	MESA DE INOX LISA C/ PRATILEIRA INF.1600X700	OK
FUABC	19997	MESA DE INOX LISA C/ PRATILEIRA INF.1750X700	OK

FUABC	19975	MESA DE INOX LISA C/ RODIZIOS 1800 X 700	OK
FUABC	10000	MESA DE INOX LISA C/ RODIZIOS 1800 X 700	OK
FUABC	19959	MESA DE INOX LISA C/PRAT. GRAD RODIZIOS 1300 X 700	OK
FUABC	19995	MESA DE INOX LISA S/ PRATILEIRA INF.1000X700	OK
FUABC	19947	MESA DE INOX P/ ENTRADA E SAIDA - MAQ.LAVAR	OK
FUABC	19948	MESA DE INOX P/ ENTRADA E SAIDA - MAQ.LAVAR	OK
FUABC	19949	MESA DE INOX P/ ENTRADA E SAIDA - MAQ.LAVAR	OK
FUABC	19634	MESA EM 'L' 1,20 X 1,60 X 0,74	OK
FUABC	10043	MESA LISA DE CENTRO C/ RODIZIOS 700 X 700(CARRO)	OK
FUABC	10050	MESA LISA EM AÇO INOX P/ APOIO DE MICROONDAS	OK
FUABC	10212	MESA PARA COPA 95X95	OK
FUABC	10213	MESA PARA COPA 95X95	OK
FUABC	10214	MESA PARA COPA 95X95	OK
FUABC	10215	MESA PARA COPA 95X95	OK
FUABC	10216	MESA PARA COPA 95X95	OK
FUABC	10217	MESA PARA COPA 95X95	OK
FUABC	10218	MESA PARA COPA 95X95	OK
FUABC	10219	MESA PARA COPA 95X95	OK
FUABC	10220	MESA PARA COPA 95X95	OK
FUABC	10221	MESA PARA COPA 95X95	OK
FUABC	10222	MESA PARA COPA 95X95	OK
FUABC	10223	MESA PARA COPA 95X95	OK
FUABC	10224	MESA PARA COPA 95X95	OK
FUABC	10225	MESA PARA COPA 95X95	OK
FUABC	10226	MESA PARA COPA 95X95	OK
FUABC	10227	MESA PARA COPA 95X95	OK
FUABC	10228	MESA PARA COPA 95X95	OK
FUABC	10229	MESA PARA COPA 95X95	OK
FUABC	10230	MESA PARA COPA 95X95	OK
FUABC	19513	MESA RETA 80X50	OK
FUABC	51615	MOEDOR DE CARNES	OK

FUABC	19962	PASS. THROUGH AQUECIDO VERTICAL	OK
FUABC	19963	PASS. THROUGH AQUECIDO VERTICAL	OK
FUABC	19964	PASS. THROUGH REFRIGERADOR VERTICAL	OK
FUABC	19965	PASS. THROUGH REFRIGERADOR VERTICAL	OK
FUABC	19952	PRATELEIRA SUPERIOR GRADEADA 1700 X 400	OK
FUABC	19990	PRATELEIRA SUPERIOR GRADEADA 2000 X 400	OK
FUABC	10052	PRATELEIRA TIPO TRAY REST P/ GAVETAS MAQ	OK
FUABC	10053	PRATELEIRA TIPO TRAY REST P/ GAVETAS MAQ	OK
FUABC	51621	PROCESSADOR DE ALIMENTOS	OK
HM	HM000144	PURIFICADOR DE AGUA - FR600 - 127V	OK
FUABC	51619	REFRESQUEIRA DUPLA CAPACIDADE DE 100 LTS	OK
PMSA	PSA317514	REFRIGERADOR 214 L ELECTROLUX RE28	OK
PMSA	PSA317505	REFRIGERADOR 214 L ELECTROLUX RE28	OK
PMSA	PSA349860	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 4 PORTAS - AGREB	OK
PMSA	PSA349859	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 4 PORTAS - AGREB	OK
FUABC	10004	REFRIGERADOR VERTICAL 04 PORTAS 1380	OK

ANEXO V

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR PARA FUNCIONÁRIOS, PACIENTES E ACOMPANHANTES DO HOSPITAL DA MULHER “MARIA JOSÉ DOS SANTOS STEIN” Nºxxxx

EMENTA: EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR PARA FUNCIONÁRIOS, PACIENTES E ACOMPANHANTES DO HOSPITAL DA MULHER “MARIA JOSÉ DOS SANTOS STEIN”

CONTRATADA: XXXXXXXX

Por este instrumento, as partes, de um lado, o **HOSPITAL DA MULHER – MARIA JOSÉ DOS SANTOS STEIN - FUNDAÇÃO DO ABC OSS**, inscrito no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda sob o nº 57.571.275/0008-79, com sede na Rua América do Sul, nº 285, Parque Novo Oratório – Santo André - SP, neste ato representado por sua Diretora Geral, Dra. Rosana Pereira Madeira Grasso, portadora da cédula de identidade RG nº 13.879.034 e do CPF/MF. nº 085.354.788-25 doravante denominada simplesmente “CONTRATANTE”, e, de outro lado XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX doravante denominada simplesmente “**CONTRATADA**”, tendo em vista o constante e decidido no Processo Administrativo nº **0277/2021**, têm justo e acordado o que se segue:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1 - A CONTRATADA deverá realizar fornecimento de dietas, dietas especiais, para Funcionários, Pacientes e Acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº. 8.069, de 13/07/90; art. 278, inc. VII da Constituição do Estado de São Paulo; Lei Estadual n.º 9.144, de 09/03/95 e Lei Federal n.º 10.741, de 01/10/03), assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio a nutrição clínica e ambulatorial.

CLÁUSULA SEGUNDA - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

São obrigações da CONTRATADA:

2.1. – Executar os serviços de Preparo e Distribuição de Alimentação no Hospital da Mulher Maria José dos Santos Stein – FUABC - OSS, contratando e gerindo profissionais especializados, capacitados e devidamente treinados para o perfeito e regular atendimento da CONTRATANTE.

2.2 – Promover a elaboração de planejamento das atividades a serem desenvolvidas, o qual deverá ser apresentado e aprovado pela CONTRATANTE.

2.3 – Promover ajustes, sempre que necessários ou requisitados, para alteração de procedimentos e planejamento, de forma a manter a perfeita prestação dos serviços, atendendo a qualidade exigida pela CONTRATANTE.

2.4 – Prestar os serviços observando as melhores práticas e técnicas aplicadas no mercado.

2.5 – Cumprir todas as normas, regras e leis aplicáveis a execução do objeto do Contrato.

2.6 – Observar estritamente as normas internas do Hospital da Mulher Maria José dos Santos Stein.

2.7 – Cumprir integralmente todas as suas obrigações tributárias, fiscais, sociais, previdenciárias, trabalhistas, acidentárias, comerciais e civis.

2.8 – Indenizar, imediatamente, a CONTRATANTE por quaisquer danos que seus representantes legais, prepostos, empregados ou terceiros credenciados causem, por culpa, dolo, ação ou omissão, a CONTRATANTE ou a terceiros.

2.9 – Implantar, imediatamente após o recebimento da autorização do início dos serviços, os respectivos postos de serviços nos horários fixados pelo Hospital da Mulher Maria José

dos Santos Stein, informando, em tempo hábil, qualquer motivo impeditivo que a impossibilite de assumir o posto conforme o estabelecido;

2.10 – Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados nos termos da legislação em vigor;

2.11 – Selecionar e preparar rigorosamente os funcionários que irão prestar os serviços, encaminhando pessoas com funções legalmente registradas;

2.12 - Fornecer Mão de Obra compatível com o desenvolvimento dos trabalhos, bem como orientar os empregados que estes assumam diariamente os postos devidamente aseados, uniformizados e portando crachás com fotografia recente;

2.13 – Disponibilizar empregados em quantidade necessária para garantir a operação dos postos nos regimes contratados, obedecidas às disposições da legislação trabalhista vigente;

2.13.1 – Considerando como referência mínima o número de profissionais entre Plantões, Diaristas, Cobertura de Plantões e Férias, o que segue e a serem ajustados pela CONTRATADA a fim de que haja um atendimento de qualidade;

2.13.1.1 – 01 Nutricionista; 02 Téc. Em Nutrição; 03 Cozinheiro(a); 06 Ajudante de Cozinha; 08 Copeira(o); 02 Meio-Oficial e 01 Estoquista;

2.14 – Efetuar a reposição da mão de obra nos postos, de imediato, em eventual ausência, não sendo permitida a prorrogação da jornada de trabalho (dobra);

2.15 – Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave, não deverá ser mantido nem retornar às instalações da CONTRATANTE;

2.16 – Atender de imediato as solicitações da CONTRATANTE, quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequado para a prestação dos serviços;

2.17 – Instruir os empregados quanto às necessidades de acatar as orientações da CONTRATANTE, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho;

2.18 – Manter controle de frequência/pontualidade, de seus empregados sob o contrato;

2.19 - Relatar a CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade observada nos postos;

2.20 – Indicar um supervisor para realizar semanalmente, em conjunto com a CONTRATANTE, o acompanhamento técnico das atividades, visando à qualidade da prestação do serviço;

2.21 - Zelar pelos equipamentos utilizados, fazendo uso dos mesmos somente dentro das especificações técnicas recomendadas pelos fabricantes;

2.22 - Comunicar a CONTRATANTE por escrito, imediatamente após a constatação de quebra, defeito, desgaste ou qualquer outro problema apresentado nos aparelhos e/ou equipamentos utilizados pelos funcionários, que reduzam ou impossibilitam o seu uso normal;

2.23 - Responsabilizar-se pelo reparo ou substituição do equipamento e/ou aparelho da CONTRATANTE caso ocorra problemas em decorrência de mau uso do profissional da CONTRATADA;

2.24 – Não exigir cobrança de qualquer paciente ou terceiro, por quaisquer serviços complementares da assistência devida ao paciente, por profissional preposto e/ou sócio da empresa em razão da execução dos serviços contratados, sob pena de responsabilidade civil e/ou criminal daqueles;

2.25 - Não subcontratar os serviços ora objeto de contrato, bem como não executar os serviços através de terceiros;

2.26 - Responsabilizar-se civil e/ou criminalmente por danos decorrentes de ação, omissão voluntária, ou de negligência, imperícia ou imprudência, que seus funcionários e/ou sócios, nessa qualidade, causarem a qualquer pessoa, bens públicos, privados, móveis, imóveis, e equipamentos deste nos termos da Legislação Vigente;

2.27 - Atuar constantemente com outras equipes e categorias profissionais (médicos, enfermeiros, dentistas, fisioterapeutas, psicólogos, assistentes sociais e outros), formando, assim uma equipe multidisciplinar harmônica;

2.28 – Apresentar anualmente, a renovação da licença sanitária e funcionamento, bem como inscrição atualizada junto ao CNES do SUS e outros que se fizerem necessários;

2.29 - A **CONTRATADA** deverá estar em condições de prestar os serviços a partir da data da assinatura do Contrato e manter essa condição durante a vigência do contrato, incluindo-se eventuais acréscimos ou supressões limitadas a 25% (vinte e cinco por cento).

2.30 - Executar os serviços, objeto do contrato, rigorosamente em conformidade com todas as suas condições e normas legais;

2.31 - Arcar com os encargos fiscais, comerciais, trabalhistas, sociais, previdenciários, acidentários, administrativos e civis, bem como pelos impostos e demais encargos resultantes da execução da prestação de serviços, além de casos de acidentes de trabalho que tenham relação com a consecução do objeto deste instrumento;

2.32 - Apresentar, mensalmente, relatório qualitativo e quantitativo das Dietas e Refeições servidas no Hospital;

2.33 - Garantir, durante a execução do serviço, que o acompanhamento seja realizado pela **CONTRATANTE** mediante supervisão direta e/ou indireta, a qual observará o cumprimento das exigências contratuais;

2.34 - Assumir que o acompanhamento dos serviços pela **CONTRATANTE** não lhe eximirá de sua plena responsabilidade perante a instituição, os pacientes e os terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato.

2.35 - Manter, devidamente uniformizados e identificados, os funcionários que adentrarão nas dependências da **CONTRATANTE**, os quais deverão utilizar crachá de identificação com fotografia, em local de fácil visualização, além de uniformes apropriados contendo o logotipo da **CONTRATADA**.

2.36 – Obriga-se a **CONTRATADA** a atender toda demanda da **CONTRATANTE**, garantindo a assistência e cobertura ininterruptas de 24 (vinte e quatro) horas diárias de segunda à domingo.

2.37 - A **CONTRATADA** deverá adotar medidas, precauções e cuidados tendentes a evitar danos materiais e pessoais a seus funcionários, a seus prepostos e a terceiros, pelos quais será inteira responsável.

2.38 – Queixas e reclamações de usuários, conhecimento dos casos e medidas de resolução, deverão ser avaliadas e pontuadas.

2.39 - Participar ativamente na implementação da missão do hospital em prestar assistência médico-hospitalar a todos os pacientes e contribuir para a formação de profissionais na área da saúde, seguindo os preceitos da Fundação do ABC e da Faculdade de Medicina da Fundação do ABC.

2.40 - Atender as Comissões instituídas no hospital, quais sejam: do SESMT, da CIPA, de Padronização de Material Médico Hospitalar e Medicamentos, da SCIH, de Prontuário Médico, de Ética Médica, além de outras Comissões Normas e Regulamentos, bem como contribuir para certificação da ONA (Organização Nacional de Acreditação) e demais acreditadoras.

2.41 - Respeitar o Código de Ética Médica, Enfermagem, Fisioterapia e demais profissionais.

2.42 – Na falta de profissional a **CONTRATADA** deverá substituí-lo imediatamente.

2.43 - A prestação de serviço de nutrição e alimentação engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), GLP (Gás Liquefeito de Petróleo), equipamentos complementares necessários para a perfeita execução dos serviços, mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária; como também arcar com as despesas de telefone da cozinha.

2.44 - A disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive dos equipamentos e móveis do Contratante a disposição da Contratada;

2.45 - Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados a disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;

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

2.47 - Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários a execução dos serviços.

2.48 - 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;

2.49 - Fornecer, manter e colocar a disposição do Contratante os equipamentos e utensílios considerados necessários, para a execução do escopo contratado;

2.50 - Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do Contratante;

2.51 - Fazer a manutenção preventiva e corretiva, operacionalização dos equipamentos, bem como manutenção e as adequações que se fizerem necessárias no espaço cedido de propriedade do Contratante quando necessário, sem quaisquer ônus para o Contratante;

2.52 - Para o desenvolvimento das atividades, a CONTRATADA irá complementar e instalar os equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a execução do serviço.

2.53 - A CONTRATADA executará todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- Elaboração de cardápio diário completo – semanal, quinzenal ou mensal prevendo-se substituições, observado o Anexo I da Resolução SAMSP-16/98 - relação de

gêneros e produtos alimentícios padronizados com respectivos consumos “per capita” e frequência de utilização;

- Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Pré-preparos e cocção dos alimentos;
- Expedição, transporte, distribuição e porcionamento das refeições aos comensais;
- Higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços;
- Afixação, em local visível, do cardápio do dia e as preparações do cardápio de desjejum, almoço e jantar.

2.54 - Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, para o desenvolvimento das atividades inerentes ao serviço de nutrição.

2.55 - Na elaboração dos cardápios serão observados os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às restrições religiosas e ideológicas dos comensais possibilitando dessa forma, atendimento adequado.

2.56 - A alimentação fornecida será equilibrada e racional e estará em condições higiênicas sanitárias adequadas com a devida identificação do valor calórico.

2.57 - As refeições serão acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até o seu porcionamento.

2.58 - Durante a execução do serviço a CONTRATADA observará a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado, com base na Portaria C.V.S. nº 5/13, de 09/04/2013, e Resolução 2535/2004.

2.59 - Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONTRATADA, elaborará Manual de Boas Práticas de Manipulação, com base na Portaria C.V.S. nº 5/13, de 09/04/2013, considerando que a prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da CONTRATANTE, onde a alimentação será preparada e distribuída.

2.60- Os gêneros e produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço, serão de qualidade comprovada.

2.61 - Para a utilização dos gêneros e produtos alimentícios, será observado o constante no Código Sanitário do Estado de São Paulo (Decreto Estadual nº 12.486, de 20/10/78) e Portaria C.V.S. nº 5/13.

2.62 - Do armazenamento de gêneros e produtos alimentícios

- Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em local apropriado, obedecendo, a Portaria C.V.S. nº 5/13.
- Estoque mínimo de gêneros e materiais será compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

2.63 - Do preparo da alimentação

- Preparo dos alimentos, em todas as suas fases, será executado por pessoal treinado, observando-se as técnicas recomendadas, e de acordo com o Regulamento Técnico estabelecido pela Portaria C.V.S. nº 5/13.
- Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo serão mantidos a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 10°C (saladas e sobremesas), até o momento final da distribuição;
- Os vegetais consumidos crus obrigatoriamente serão sanitizados em solução de hipoclorito de sódio e conservados em refrigeração até o momento da distribuição, em conformidade da Portaria C.V.S. nº 5/13.
- Todos os alimentos prontos para consumo serão mantidos em recipientes tampados ou cobertos com fita filme de P.V.C., atóxico e mantidos em temperaturas adequadas;
- A água para diluição de sucos será filtrada;
- Todas as refeições serão submetidas à CONTRATANTE para degustação.

2.64 - Da distribuição das refeições

- A distribuição das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA, observados os horários estabelecidos. No porcionamento das refeições, serão observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções;
- Todos os componentes do cardápio estarão disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal;
- 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;

2.65 - Realizar desinsetização e desratização mensalmente, e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SND, e copas, sem ônus ao Contratante e no caso de ineficácia, compromete-se a repetir a desinsetização. Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade. A Contratada deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

2.66 - São de responsabilidade da Contratada a execução e manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método "APCC" (Análise dos Pontos Críticos de Controle). Serão coletadas diariamente pela Contratada amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acompanhantes, as quais serão armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras. Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos serão encaminhadas imediatamente para análise microbiológica. O Laboratório será de livre escolha da Contratada, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos.

2.67 - Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pela CONTRATANTE, observando a legislação ambiental.

2.68 - Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao serviço, limpeza das Caixas de Inspeção de Gordura, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas.

2.69 - 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.

2.70 - Executar a manutenção corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade do serviço.

2.71 - Manter profissional responsável técnico pelo serviço, objeto do contrato, com respectivo CRN (Conselho Regional de Nutrição), substituindo-o em seus impedimentos, por outro de mesmo nível, ou superior, mediante prévia aprovação da CONTRATANTE.

2.72 - Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas.

2.73 - Realizar 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.

2.74 - Manter perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados, a fim de providenciar, a substituição, de imediato, em caso de doença incompatível com a função.

2.75 - Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual (EPI).

2.76 - Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência.

2.77 - Promover periodicamente, as suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho.

2.78 - Submeter-se às normas de segurança da CONTRATANTE, em especial quanto ao acesso às suas dependências.

2.79 - Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da CONTRATANTE ou da CONTRATADA.

2.80 - Submeter os cardápios à aprovação do CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, para devida apreciação e aprovação.

2.81 - Afixar, diariamente, cardápio completo, nas dependências da Unidade em no mínimo 1h antevendo o início da refeição.

2.82- Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método A.P.C.C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle).

2.83 - Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando-se o número de registro no Ministério da Saúde e prazo de validade, sendo vedada à utilização de produtos com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade.

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

2.85 - Programar horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, bem como, materiais, de forma a não interferir na rotina da CONTRATANTE.

2.86 - Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas.

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

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

2.89 - Realizar a manipulação dos alimentos prontos, somente com utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso de luvas, não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.

2.90 - Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos “in natura” ou preparados, procedendo à análise das amostras, as suas expensas.

2.91 - 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.

2.92 - Manter os utensílios em quantidades suficientes para atender os comensais, recolhendo e procedendo a higienização dos mesmos, na área destinada para esse fim.

2.93 - Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após a sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.

2.94 - Proceder à higienização dos refeitórios (mesas, bancos / cadeiras), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pela CONTRATANTE.

2.95 - Cumprir e fazer cumprir pelos seus empregados, o regulamento interno da CONTRATANTE, referente às normas de segurança.

2.96 - Observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos equipamentos e utensílios de uso na cozinha, bem como, os de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins.

2.97 - Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – P.C.M.S.O. e de Prevenção dos Riscos Ambientais – P.P.R.A., contendo, os itens constantes das normas regulamentadoras nº.s. 7 e 9, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22/12/77.

2.98 - Arcar com todas as despesas decorrentes da alimentação de seus empregados. Manter 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.

2.99 - Reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo as suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

2.100 - Realizar, para fins de recebimento, o controle diário de refeições e serviço efetivamente prestado.

2.101 - Emitir a fatura/nota fiscal, de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos.

2.102 – Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante autoridades sanitárias competentes, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, onde os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.

CLÁUSULA TERCEIRA - PADRÃO DE APRESENTAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO

3.1 – CARDÁPIO

3.1.1 – Para a elaboração do cardápio diário será observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos *per capita* e frequência de utilização, constantes da Resolução SAMSP-16/98, atendendo as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo “*Recommended Dietary Allowances*” (R.D.A) revisão 1989.

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

✓ Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, serão organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.

✓ Os cardápios serão elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela Contratada.

✓ Os cardápios serão apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo o Contratante, em

condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

- ✓ Transporte interno e distribuição nas copas/leitos;
- ✓ Os cardápios elaborados obedecerão aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).
- ✓ A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá a normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante.
- ✓ Os cardápios apresentarão preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes.
- ✓ Planejaremos cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, Aniversariantes do mês (bolo sobremesa ultima sexta do mês etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo SND. (Serviço de Nutrição e Dietética).
- ✓ Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo a ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.
- ✓ Prevemos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

3.2- ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS

3.2.1 - A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para o paciente da dieta geral, podendo ser adaptado a realidade da unidade hospitalar. A dieta geral destinada aos acompanhantes deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 03 (três) refeições diárias, desjejum, almoço e jantar, em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.700 calorias por dia. **(em conformidade com a Portaria MS nº 2.418 de 02/12/2005 que regulamenta o art. 1º da Lei nº 11.108 de 07/04/2005 e Lei nº 106/2009 de 14/09/2009 art. 6º)**

3.3 – DIETAS

3.3.1 - DIETA GERAL PACIENTE ADULTO

3.1.2.2 – A dieta geral de paciente adulto é destinada aos pacientes que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais.

- ✓ Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.
- ✓ Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- ✓ Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo em média 2.700 calorias/dia, como exemplo:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
DESJEJUM	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pão (francês ou de forma ou bisnaga ou integral ou outros) com margarina ou geléia ou requeijão Fruta natural
COLAÇÃO	logurte ou mingau ou vitamina de frutas ou frutas
ALMOÇO	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina ou aves ou peixe (Cação) Guarnição – a 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 com margarina ou requeijão ou geléia;
JANTAR	Arroz Feijão ou leguminosas ou sopas variadas Carne bovina ou aves ou peixe (Cação) Guarnição – a 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
CEIA	Chá de ervas Bolachas ou biscoitos ou outros Margarina ou geléia em sache

3.3.2 - DIETA BRANDA

- ✓ Será 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. É utilizada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

- ✓ Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) são abrandados por cocção ou ação mecânica;
- ✓ Distribuição: 06 (seis) refeições diárias;
- ✓ Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- ✓ Composição das refeições é a mesma da dieta geral.

Almoço e o jantar apresentam as mesmas preparações da dieta geral, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- ✓ Incluir apenas o caldo do feijão;
- ✓ Não incluir vegetais crus nas saladas;
- ✓ Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia poderão ser servidas depois de cozidas;
- ✓ Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes;
- ✓ Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

3.3.3 - DIETA PASTOSA

✓ Será destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos. Serão fornecidas calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

- ✓ Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa.
- ✓ Distribuição: 06 (seis) refeições.
- ✓ Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- ✓ Composição das refeições é a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

3.3.4 - DIETA LEVE

✓ Será 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:

- ✓ Consistência: semilíquida.
- ✓ Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colazione, almoço, merenda, jantar e ceia).
- ✓ Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

- ✓ Composição das refeições: Sopa, contendo carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc.), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.), tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.).
- ✓ Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.
- ✓ Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais, a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido, recomendado para este tipo de dieta.

CARDÁPIO BÁSICO PARA PACIENTES COM DIETA LEVE:

REFEIÇÕES	ALIMENTOS
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Bolachas ou biscoitos ou torradas com margarina ou manteiga ou geléia 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 ou ovo pochê Sobremesa (doc 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 ou torradas com margarina ou manteiga ou geléia ou requeijão

3.3.5 - DIETA LÍQUIDA

- ✓ Será destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.
- ✓ Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, sendo liquidificados para que apresentem consistência líquida.
- ✓ Distribuição: 06 refeições diárias
- ✓ Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

- ✓ Prevista a inclusão de suplementos nutricionais a base de proteínas carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.

3.3.6 - DIETAS PARA DIABÉTICOS

✓ Destinada a manter os níveis de glicose sangüínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas. Podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas devendo ser fracionada em 7 (sete) refeições/dia, com inclusão de uma segunda ceia. Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando:

- ✓ Restrições ao açúcar das preparações que será substituída por adoçante artificial em sachê, em quantidade determinada pela Contratada;
- ✓ As sobremesas doces são substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente aos alimentos para fins especiais "diet".
- ✓ Na merenda e ceia está previsto o acréscimo de uma fruta.
- ✓ No almoço e jantar há o acréscimo de uma preparação a base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20g por dia.
- ✓ As guarnições a base de farinhas são substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico.
- ✓ Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com preparações ou alimentos diversos.

3.3.7 - DIETAS HIPOSSÓDICAS

✓ Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão. O cardápio e a consistência são os mesmos da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal de adição (1g). Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo a consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

3.3.8 - DIETAS HIPERPROTEICAS E HIPERCALÓRICA

✓ Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (AIDS, câncer / quimioterapia, diálise / hemodiálise, transplante, queimados etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas. O cardápio e a consistência são o mesmo da dieta geral acrescidos dos seguintes alimentos:

- ✓ No desjejum - frios ou geléia;
- ✓ Colação - Vitamina ou iogurte, ou mingau ou achocolatado;
- ✓ No almoço e no jantar – acrescentar outra porção de carnes bovina ou aves ou vísceras ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, bem como, margarina ou queijo ralado no arroz ou sopa; devem ainda, incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário.

Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
DESJEJUM	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pão (francês, ou forma ou bisnaga ou outros) Margarina ou frios ou geléia ou requeijão Fruta natural
COLAÇÃO	Iogurte ou mingau ou vitamina de frutas.
ALMOÇO	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina ou aves ou peixe ou ovos Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos ou massa Salada: folhas, legumes, leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas natural – sabores variados
MERENDA	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pães variados; ou bolo; ou bolacha com margarina ou requeijão ou frios ou geléia;
JANTAR	Arroz com margarina ou queijo ralado ou na sopa enriquecida Feijão ou leguminosas Carne bovina ou aves ou peixe ou ovos Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos ou massa Salada: folhas ou legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas natural – diversos sabores
CEIA	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado e outros) ou chá Bolacha ou biscoitos ou outros Margarina ou geléia e sachê

3.3.9 - DIETAS HIPOCALÓRICAS

- ✓ Destinam-se a indivíduos com problemas de obesidade que necessitam perder peso, evitando o acúmulo de gorduras no tecido adiposo. As dietas hipocalóricas terão o

seu V.C.T. (Valor Calórico Total) determinados por meio de cálculos efetuados pelas nutricionistas do Contratante, a partir da avaliação nutricional. Exemplo de dieta hipocalórica de cardápio de 1.200 calorias.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO E QUANTIDADES
DESJEJUM	200 ml leite desnatado ½ unidade pão francês 1 colher sobremesa rasa de margarina 1 porção pequena de fruta
COLAÇÃO	1 porção pequena de fruta
ALMOÇO E JANTAR	2 colheres de sopa de arroz Prato Principal: 1 porção pequena de carne bovina ou aves ou peixe ou ovos Guarnição: 3 colheres de sopa de vegetais folhosos cozidos Salada: folhas a vontade Sobremesa: 1 porção pequena de fruta
MERENDA	200ml de leite desnatado ½ unidade pão francês 1 colher sobremesa rasa de margarina
CEIA	1 porção pequena de fruta

3.3.10 – DIETAS HIPOCOLESTEROLÊMICA

✓ Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como: carnes gordurosas, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, gordura de coco, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenada e alimentos preparados com a mesma, frutos do mar, gema de ovo e outros. Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

3.3.11 - DIETAS RICAS EM FIBRAS OU LAXATIVAS

✓ Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras. Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescidos: no desjejum, merenda e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral; no almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legume rico em fibra. A sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibra. As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar a idade mais 5g.

3.3.12 - OUTRAS DIETAS ESPECIAIS

v Outras dietas deverão seguir o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética – S.N.D. do Contratante.

3.4 - PORCIONAMENTO

3.4.1 - O processo de porcionamento das dietas é efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

- As refeições serão porcionadas, distribuídas e servidas, em bandejas ou pratos térmicos individuais, descartáveis, devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao paciente;
- Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia e seguindo o *per capita* estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação;

3.5 – ACONDICIONAMENTO

3.5.1 - Todas as bandejas ou pratos térmicos para refeição, incluindo o da salada, sopa, sobremesa, serão identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante.

Condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:

- **NO DESJEJUM:**

- Leite com café ou seu substituto será servido em copo descartável que contenha as características mínimas definidas na NBR com tampa, com capacidade de 300ml;
- O Pão será devidamente acondicionado em embalagem apropriada;
- A fruta será higienizada e devidamente embalada.

- **NO ALMOÇO E JANTAR:**

- As saladas serão acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa transparente e com capacidade para 350 ml;
- Arroz, feijão, guarnição e prato principal serão acondicionados em bandejas ou pratos térmicos, com tampa de três divisórias, com capacidade aproximada para 1200 ml;
- Sopa dos lactentes e dieta líquida serão acondicionadas em bandejas ou pratos térmicos, com tampa e capacidade aproximada de 500 ml;
- Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc., serão servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 250 ml;
- Quanto à sobremesa:

- A fruta será higienizada e devidamente embalada.
- Doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim será acondicionado em recipiente descartável com tampa, e com capacidade de 100 ml.

- **LANCHE CTB (PACIENTE)**

Composição:

- 1 lanche de pão com frios;
- 1 suco de fruta pronto para beber em embalagem 200 ml
- Uma fruta da época.

3.5.2 - A Contratada disponibilizará talheres descartáveis adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente e, também, bandejas forradas com toalha descartável, devidamente aprovados pelo Contratante;

CLÁUSULA QUARTA - DA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

4.1 - COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS

Cardápio Diário Básico Padrão, em consonância com o Decreto Estadual nº 43.339/98 e Resolução SAMSP-16/98:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO E QUANTIDADES
DESJEJUM	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pão (francês ou forma ou bisnaga ou outros) com margarina ou geléia ou requeijão 1 fruta da época
ALMOÇO E JANTAR	Arroz Feijão ou Leguminosas Prato Principal: Carne bovina ou aves ou peixe (per capita) 1ª Opção de prato principal (Carnes, Embutidos, Omelete de Frios/Legumes) 2ª Opção de prato principal (Ovo frito) Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: 02 tipos vegetais folhosos ou legumes Sobremesa: fruta alternada com doce Suco polpa Mini pão francês
CEIA	1 lanche de pão com frios 1 suco de fruta pronto para beber em embalagem de 200 ml 1 fruta da época.

Obs: Nos meses de Inverno substituir uma salada por Sopa

4.2. - DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

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

4.2.2 - A distribuição de refeições será pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas lisas, com pratos de louça branca para refeição e outro para salada e talheres de inox (garfos, facas e colheres) porcionadas no sistema “self-service” parcial ou com porcionamento integral executado pela CONTRATADA, sendo que os empregados da CONTRATADA farão o porcionamento do prato principal e da guarnição, por ocasião do consumo em sistema “self-service”

4.3 - ALMOÇO E JANTAR

4.3.1 - O porcionamento das refeições será da seguinte forma:

- a) As saladas, arroz, feijão e sopa dispostos nos balcões térmicos / refrigerados devem ser servidos à vontade;
- b) Suco **polpa** é fornecido em copo descartável com capacidade de 200 ml **à vontade**.
- c) Quanto à sobremesa:
 - A fruta deverá ser higienizada para ser fornecida;
 - O doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com capacidade de 110 ml;
 - O doce industrializado em conformidade com a Portaria C.V.S. nº 5/13.
- d) A CONTRATADA disponibilizará talheres em aço inox, que deverão ser acondicionados em embalagens plásticas juntamente com o guardanapo e também bandejas forradas com papel descartável, sendo esses utensílios colocados em “display” apropriado;
- e) A CONTRATADA manterá jogos americanos, galheteiro com sal e palito nas mesas.
- f) A CONTRATADA manterá nos balcões refrigerados os seguintes tipos de temperos: azeite, vinagre, molho de pimenta e outros. Deverá, ainda, manter farinha de mandioca torrada fina.
- g) No final da refeição, será fornecido café, acondicionado em garrafa térmica e copo descartável de 50 ml.

4.4 - CARDÁPIO EVENTOS

4.4.1 – Composição:

- Coffee break simples
Café, chá, água, bolacha água e sal e maisena.

4.5 – PARA OS FUNCIONARIOS

4.5.1 – Disponibilizar na copa (ao lado da cozinha) café e chá adoçados e sem açúcar para os funcionários em quantidade suficiente por todo o período de refeições (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia).

4.5.2 – Os descartáveis para consumo das bebidas citadas no item 4.5.1 serão de responsabilidade da CONTRATADA e deverão ser repostos em quantidade suficiente.

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – PER CAPITA

PER CAPTA	
TIPO DE CARNE	PER CAPTA
Acém (iscas / picados)	120 gramas
Acém (moída)	100 gramas
Copa lombo	150 gramas
Coxão Duro (assado)	150 gramas
Coxão Duro (bife à role)	160 gramas
Coxão Mole (bife)	130 gramas
Cupim	160 gramas
Filé de merluza	140 gramas
Filé de peito	120 gramas
Filé de coxa com pele	180 gramas
Hamburguer	112 gramas
Linguça toscana	160 gramas
Peito de frango (cubos / iscas)	120 gramas
Peito de frango (desfiado)	100 gramas
Pernil	150 gramas
Posta de cação	200 gramas
Salsicha	120 gramas
Coxa e Sobrecoxa de Frango	300 gramas
Bisteca Suína	150 gramas
Feijoada - Carne seca	80 gramas

Feijoadada - Costelinha suína salgada	80 gramas
Feijoadada - Paio	30 gramas
Feijoadada - Calabresa	30 gramas

PER CAPITA - HORTIFRUTI	
TIPO	PER CAPITA
SALADAS	
Salada - Folhas	35 gramas
Salada – Legumes Crus	35 gramas
Salada – Legumes Cozidos	35 gramas
GUARNIÇÃO	
Folha	100 gramas
Legumes	120 gramas
LEGUMES PARA PRATO PRINCIPAL	
Batata	80 gramas
Cenoura	60 gramas
Brócolis	50 gramas
Mandioca	50 gramas
FRUTAS	
Inteira	01 unidade
Pedaços	120 gramas

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1 - Promover os pagamentos avençados pelos fornecimentos efetuados, nas condições e prazos especificados e acordados neste contrato;

5.2 – Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, quando entender por necessária;

5.3 - Acompanhar e fiscalizar a execução deste contrato mediante registro próprio, a fim de verificar se, no seu desenvolvimento, estão sendo observadas pela CONTRATADA as especificações e demais requisitos nele previstos, reservando-se o direito de rejeitar os produtos que, a seu critério, não forem considerados satisfatórios;

5.4 - Indicar preposto para acompanhar a execução deste contrato;

5.5 - Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste contrato.

CLÁUSULA SEXTA - DOS PREÇOS E DOS PAGAMENTOS

6.1 – O preço a ser obedecido, durante a vigência deste contrato, é aquele constante da proposta comercial da CONTRATADA inserta a fls. xxxx, do processo administrativo nº 0277/21, no valor de R\$ XXXXXX mensal e R\$ XXXXXX anual.

6.2 – O pagamento será efetuado pelo setor competente da CONTRATANTE, no 20º (vigésimo) dia após o mês da Prestação dos Serviços desde que tenha sido executado de acordo com o Contrato, mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal. A respectiva Nota Fiscal deverá ser emitida no 10º dia útil subsequente ao mês da prestação dos serviços e apresentada até o 12º dia útil a CONTRATANTE e atestada pelo Preposto do contrato.

6.3 - A CONTRATADA obriga-se a manter, durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições exigidas no aspecto jurídico e de qualificação técnica, econômica e financeira, bem como de regularidade perante o Fisco. A regularidade perante o Fisco será comprovada com a apresentação de Certidões Negativa de Débito ou Positiva com efeito de Negativa, junto ao INSS e Certidão de Regularidade do FGTS na época da apresentação das Notas Fiscais e pagamento.

6.4 - A CONTRATADA apresentará ao Gestor do Contrato no quinto dia útil do mês subsequente à Prestação dos Serviços o Relatório comprobatório dos serviços fornecidos. Após verificação, será comunicado à CONTRATADA sobre incorreções encontradas (caso haja), devendo a mesma emitir carta de correção de Nota Fiscal.

6.5 - A CONTRATANTE por intermédio de seu preposto, a qualquer tempo, poderá proceder auditorias e/ou controle, mesmo em serviços já realizados e pagos. Caso haja inconformidades que couberem glosas, a CONTRATADA será informada para as devidas conferências, encaminhamentos de correções e recursos.

6.6 - A CONTRATADA, neste ato, declara estar ciente de que os recursos utilizados para o pagamento dos serviços ora contratados serão aqueles repassados pela P.M.S.A., em razão do **Contrato de Gestão nº 0522/2018**, firmado entre a CONTRATANTE e a P.M.S.A., para gestão do Hospital da Mulher Maria José dos Santos Stein.

6.7 - A CONTRATANTE compromete-se a pagar o preço constante da proposta da CONTRATADA, desde que não ocorram atrasos e/ou paralisação dos repasses pela PMSA para a CONTRATANTE, relativo ao custeio do **Contrato de Gestão nº 0522/2018**.

6.8 - 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 PMSA para a CONTRATANTE.

6.9 – A CONTRATADA deverá indicar com a documentação fiscal o número da conta corrente e a agência do Banco Santander S/A, a fim de facilitar o pagamento.

6.10 – Em nenhuma hipótese serão aceitos títulos via cobrança bancária.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO REGIME DE PREÇOS

7.1 – Este contrato será executado sob o regime de preço fixo e irredutível.

7.2 - Após decorridos 12 (doze) meses, e caso haja a renovação do Contrato de Gestão nº 522/2018, firmado entre a CONTRATANTE e a PMSA, para gestão do Hospital da Mulher Maria José dos Santos Stein, poderá haver reajustamento de preços, da seguinte forma:

7.3 - Fica definido o IPCA, Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, ou Índice oficial que o venha substituir, a ser utilizado na variação ocorrida no período de 12 (doze) meses, a contar do mês do contrato, observada a retroação de 02 (dois) meses na eleição dos índices.

CLÁUSULA OITAVA - DO VALOR

8 - Dá-se ao presente contrato o valor anual estimado em R\$ XXXXXXXX.

CLÁUSULA NONA – DA RESCISÃO

9.1 – O presente instrumento poderá ser rescindido unilateralmente, desde que haja conveniência para a CONTRATANTE, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade superior.

9.2 – Este instrumento poderá ser rescindido por ato unilateral da CONTRATANTE, em se verificando a ocorrência de descumprimento de cláusulas contratuais pela CONTRATADA, assegurados o contraditório e a ampla defesa, nos caso em que ocorrer:

9.2.1 - O não cumprimento de qualquer cláusula deste contrato;

9.2.2 - Imperícia, negligência, imprudência ou desídia na prestação de serviços;

9.2.3 - interrupção dos serviços, salvo por motivo de força maior devidamente comprovado.

9.3 – O não cumprimento das obrigações contratuais pelas partes ensejará rescisão contratual, sendo lícito a qualquer das partes denunciá-lo a qualquer tempo, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias, sem que caiba a outra parte direito de indenização de qualquer espécie.

9.4 – Dar-se-á, automaticamente, a rescisão do presente contrato, no caso de rescisão do Contrato de Gestão nº. 0522/2018, firmado entre a CONTRATANTE e a P.M.S.A.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS PENALIDADES

Ficam previstas as seguintes penalidades:

10.1 - Pela inexecução total ou parcial do contrato ou infração a qualquer das cláusulas contratuais, por culpa da CONTRATADA, a mesma incorrerá nas seguintes sanções:

I – advertência;

II – multa de 1 % (um por cento) sobre o valor mensal do contrato, no caso de infringência às cláusulas contratuais, exceto àquelas com a sanções pré-estabelecidas.

III – multa de 3 % (três por cento) por inexecução parcial do contrato, sobre a parcela inexecutada, podendo, a CONTRATANTE, autorizar a continuação do mesmo.

IV – multa de 5 % (cinco por cento) sobre o valor do contrato, por inexecução total do mesmo podendo, a CONTRATANTE, autorizar a continuação do mesmo.

V – rescisão contratual no caso de infringência de qualquer das cláusulas contratuais.

10.2 - As penalidades previstas nesta cláusula poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, conforme a gravidade da situação.

10.3 – O valor relativo às multas, eventualmente aplicadas à CONTRATADA, será(ão) deduzido(s) da(s) fatura(s) do(s) mês(es) subsequente(s), mediante a emissão de recibo.

10.4 - A aplicação das penalidades observará o contraditório e a ampla defesa, concedendo o prazo de 02 (dois) dias úteis para apresentação de defesa prévia.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

11 – A CONTRATADA declara, nos termos da Lei Geral de Proteção de Dados, Lei 13.709 de 14 de agosto de 2018, alterada pela Lei 13.853 de 08 de julho de 2019 (“LGPD”) o que segue:

- a) cumprir fielmente todos os dispositivos da Lei Geral de Proteção de Dados;
- b) adotar medidas de segurança, utilizar medidas técnicas e administrativas aptas a proteger os dados pessoais de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou difusão ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito;
- c) comunicar à autoridade nacional e ao CONTRATANTE a ocorrência de incidente de segurança que possa acarretar risco ou dano relevante ao CONTRATANTE;

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1 – Este ajuste regular-se-á pelas suas disposições e partes integrantes tais como seus anexos e proposta da CONTRATADA, legislação vigente e demais normas de direito aplicáveis.

12.2 – Fica eleito o foro da Comarca de Santo André para dirimir quaisquer questões oriundas do presente contrato.

E, por estarem às partes de comum acordo com as cláusulas, termos e condições do presente instrumento, firmam-no em 03 (três) vias, de igual teor e forma, na presença de 02 (duas) testemunhas.

Santo André, XXXXXXXX

HOSPITAL DA MULHER – MARIA JOSÉ DOS SANTOS STEIN

CONTRATADA

Testemunhas:

1 _____

Nome

RG

CPF

2. _____

Nome

RG

CPF