

ATO CONVOCATÓRIO
PROCESSO nº 039/2025
Data MÁXIMA para resposta: 24 de fevereiro de 2025

A Fundação do ABC – Complexo de Saúde São Bernardo do Campo (CSSBC), nos termos do seu Regulamento de Compras e Contratação de Serviços de Terceiros e Obras, declara a intenção de contratar empresa especializada para a prestação de serviços de nutrição e alimentação, para o Complexo de Saúde São Bernardo do Campo, pelo prazo de 12 (doze) meses.

1. OBJETO

1.1. O presente Ato Convocatório objetiva a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de nutrição e alimentação, para as unidades que integram o Complexo de Saúde São Bernardo do Campo, pelo prazo de 12 (doze) meses, segundo descriptivos inseridos no presente Ato Convocatório.

2. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

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

2.1.1. As vistorias deverão ser agendadas com antecedência, pelo tais.vieira@cssbc.org.br e diego.boracini@cssbc.org.br, no horário das 8h30 às 16hs.

2.1.2. No ato da vistoria será fornecido à empresa o respectivo atestado, em impresso próprio, devidamente rubricado pelo funcionário responsável que acompanhou a vistoria, com o “DE ACORDO” do representante da empresa que a procedeu (Anexo IV).

2.1.3. Serão aceitas propostas encaminhadas em idioma nacional, devidamente datada, assinada e identificada com o nome e o cargo de quem a assina, em papel timbrado da empresa, e deverá conter: Razão Social, nº do CNPJ, endereço com CEP, telefone e e-mail da participante.

2.2. As propostas deverão ser encaminhadas conforme modelo do ANEXO III, contendo o valor unitário que será cobrado para cada serviço e unidade do CSSBC, individualizando deste modo, qual será o preço a ser atribuído a cada uma delas. Será desclassificada a proposta que apresentar a composição de valores divergente do solicitado.

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

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

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

2.6. Ao CSSBC fica reservado o direito de efetuar diligências em qualquer fase deste processo, para verificar a autenticidade e veracidade de documentos e de informações apresentadas, bem como esclarecer ou complementar a instrução do Processo.

3. RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS

3.1. A proposta deverá ser encaminhada exclusivamente de forma física, em envelope fechado e lacrado, rubricado

no fecho, com identificação na parte externa com nome da empresa, número do processo, objeto, nome do proponente, telefone e e-mail, até às 16hs o dia 24 de fevereiro de 2025.

3.1.1. A entrega da proposta deverá ocorrer de forma física no Departamento de Compras e Contratos do CSSBC, das 8h30 às 16hs, localizado na Estrada dos Alvarengas, nº 1001, 5º andar - Alvarenga – São Bernardo do Campo - CEP: 09850-550.

3.1.2. Só serão recebidos pelo Departamento de Contratos proposta técnica e comercial, acaso sejam encaminhados outros documentos pelos Participantes, estes serão liminarmente descartados, e não serão juntados aos autos do processo de contratação.

3.1.3. Os documentos previstos no edital, devem ser enviados nos prazos estabelecidos no ato convocatório ou no caso de solicitação de complementação pelo Departamento de Contratos, no prazo de dois dias (úteis), a partir da data de solicitação, sob pena de preclusão.

4. JULGAMENTO

4.1. Será considerada vencedora a empresa detentora da Proposta Técnica e Comercial mais vantajosa ao CSSBC, que resultar da comparação da somatória de fatores, que além dos termos monetários, atenda os parâmetros especificados para julgamento, incluindo entrega, forma de pagamento e as exigências técnicas e formais da presente contratação.

4.2. As propostas comerciais serão analisadas pela equipe de Contratos do Complexo de Saúde São Bernardo do Campo, que devidamente assessorada pelo corpo técnico da unidade requisitante, caso necessário, lavrará o competente Termo de Julgamento, cabendo submetê-lo à decisão da Diretoria do Complexo de Saúde São Bernardo do Campo, nos termos regimentais.

4.3. A presente Coleta de Preços é do tipo “**menor preço global**”, que serão julgados de acordo com os critérios constantes no presente instrumento.

4.4. O Departamento de Contratos procederá à classificação das empresas por preço, do menor para o maior.

4.5. Será elaborado quadro comparativo de preços com a classificação inicial das propostas em ordem crescente de preços.

4.6. A CONTRATANTE negociará às condições mais vantajosas para a Instituição, nos termos do art. 61, da lei 14.133 de 2022 e seus parágrafos.

4.7. Será considerada vencedora a empresa que tenha atendido a todas as exigências formais do presente Memorial, desde que os serviços estejam de acordo com todas as exigências e especificações mencionadas nos Anexos.

4.8. Em caso de empate, a decisão se fará através de sorteio, após os critérios de classificação.

4.9. Serão desclassificadas as propostas comerciais:

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

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

4.9.3. Que se apresentarem na forma descrita no inciso III, do art. 59, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

4.10. Na hipótese de todas as Propostas serem desclassificadas, a critério do Departamento de Contratos poderá ser fixado o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação de novas propostas comerciais.

4.11. O resultado final do presente certame será publicado no site da Fundação do ABC (www.fuabc.org.br), sendo de responsabilidade dos participantes o acompanhamento.

5. DOCUMENTOS EXIGIDOS DO PRESENTE PROCESSO

5.1. Será convocada para apresentação da documentação de regularidade exigida no item 5.4, a empresa cuja proposta foi classificada em primeiro lugar (proposta aprovada e com o menor preço);

5.2. A Empresa supracitada, terá o prazo de 02 (dois) dias úteis para apresentação da documentação de regularidade exigida no item 5.4, em envelope lacrado.

5.3. Em caso de solicitação de complementação, será concedido o prazo suplementar de dois dias uteis, a partir da data de solicitação, sob pena de preclusão.

5.3.1. Caso as documentações não sejam apresentadas nos prazos acima citados empresa será desclassificada, sendo convocada para apresentação de documentação a próxima empresa classificada no processo (proposta aprovada e com menor preço).

5.3.2. A entrega da documentação deverá ocorrer de forma física no Departamento de Compras e Contratos do CSSBC, 5º andar, das 8h30 às 16h, localizado na Estrada dos Alvarengas, nº 1001 – Alvarenga – São Bernardo do Campo - CEP: 09850-550.

5.4. Os documentos obrigatórios de regularidade exigidos para a empresa classificada serão os seguintes:

5.4.1. Registro comercial, no caso de empresa individual.

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

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

5.4.4. Prova de regularidade do FGTS (CRF).

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

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

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

5.4.8. Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, emitida no período de até 30 (trinta) dias anteriores à data fixada para a entrega das propostas. Serão aceitas propostas de empresas em recuperação judicial, mediante apresentação do Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos neste ato convocatório.

5.4.9. Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei, atendendo aos seguintes requisitos:

5.4.10 assinatura e número do CRC do profissional.

- Índice de Liquidez Corrente (ILC):

ILC = AC/PC

- Índice de Liquidez Geral (ILG):

ILG = (AC + ARLP) / (PC + PNC)

- Grau de Endividamento Geral (EG):

EG = (PC + PNC) / AT

Onde:

AC = Ativo Circulante PC = Passivo Circulante

ARLP = Ativo Não Circulante Realizável a Longo Prazo. PNC = Passivo Não Circulante

AT = Ativo Total

5.11 Serão consideradas habilitadas as empresas que atenderem aos limites abaixo especificados:

-Índice de Liquidez Corrente (ILC): valor maior ou igual a 1,00

-Índice de Liquidez Geral (ILG): valor maior ou igual a 1,00

-Grau de Endividamento Geral (EG): menor ou igual a 1,00

5.12 Deverá possuir registro na JUCESP, ou no cartório de Pessoas Jurídicas.

5.12.1 Deverá conter assinatura do contador e representante legal da Empresa.

5.12.1.1 Deverá conter demonstração de resultado do último exercício social.

5.12.1.2 Deverá conter termo de abertura e encerramento do livro do diário.

5.12.1.3 Deverá conter indicação do número de páginas do livro onde está inscrito o Balanço.

5.12.1.4 A Empresa que possuir obrigação legal, deverá enviar o balanço registrado no sistema SPED (Sistema Público de Escrituração Digital), por meio do ECD - Escritura contábil Digital, que substitui o registro na junta comercial ou no cartório de PJ.

5.12.2 Certidão de Registro de Pessoa Jurídica, emitido pelo Conselho Regional de Nutrição (CRN), em nome da CONTRATANTE.

5.12.3 Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome e favor da empresa CONTRATANTE, que comprove a execução de serviços pertinentes e compatíveis com o objeto desta contratação, qual seja, prestação de SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO, considerando as quantidades e descrição dos seguintes serviços:

5.12.3.1 Fornecimento mensal de pelo menos 86.700 refeições/mês correspondendo ao percentual de 50% do total de refeições prontas e/ou dietas gerais destinadas a funcionários, acompanhantes e pacientes.

5.12.3.2 Fornecimento mensal de pelo menos 20.000 refeições/mês correspondendo ao percentual de 50% do total de dietas especiais destinadas à pacientes adultos e infantis

5.12.3.3 Fornecimento mensal de 3.105 litros dietas enterais e 535 litros de fórmulas lácteas correspondendo a dietas específicas de lactário e/ou sala de nutrição enteral.

5.12.4 A comprovação de execução dos serviços mencionados poderá ser feita mediante apresentação de 01 (um) ou mais atestados referente a um único ou a diversos contratos.

5.12.5 Alvará de Funcionamento Municipal compatível com o objeto.

5.12.6 Declaração de visita técnica.

5.12.6.1 Caso a empresa opte por apresentar declaração de declínio de vistoria técnica, não poderá alegar desconhecimento sobre qualquer aspecto que envolva os serviços objeto deste edital.

5.13 Declaração formal da empresa de que, caso sagre-se vencedora do certame, tem disponibilidade ou reúne condições para disponibilizar de todas as instalações e de todo o aparelhamento técnico, adequados e suficientes para a realização do objeto da contratação.

5.13.1 Relação da equipe técnica, operacional e administrativa da empresa, com a quantificação e a qualificação das funções compatíveis com os serviços cotados, acompanhada de declaração formal (da empresa) de sua disponibilidade, sob as penas cabíveis.

5.14 Declaração expressa de que a empresa se sujeitará às normas do presente Memorial, à Lei federal nº 10.520/2002, Decreto estadual nº 47.297/2002, e Resolução CEGP-10/2002, bem como a Lei federal nº 8.666/93, a

Lei estadual nº 6.544/89, aplicadas subsidiariamente, e outras normas legais e administrativas pertinentes a presente contratação.

5.15 Declaração subscrita por representante legal da empresa, em papel timbrado da empresa informando que caso seja vencedora do certame, apresentará no ato da assinatura do contrato a Certidão de Registro e Quitação – CRQ, em nome do CSSBC, junto ao Conselho Regional de Nutricionista – CRN, com validade na data de apresentação. Caso o CRQ não tiver sido emitido pelo CRN-3, deverá ser averbado pelo referido Conselho Regional.

5.1. QUANTO ÀS DECLARAÇÕES EXPRESSAS:

5.1.1. Declarações expressas, a seguir elencadas, emitidas em papel timbrado próprio, com a identificação e a indicação do cargo do signatário e com data não superior a 30 (trinta) dias contados retroativamente da data da apresentação dos envelopes nesta contratação:

5.1.1.1. Declaração com indicação dos Responsáveis Técnicos pela execução dos serviços objeto da presente contratação, bem como a apresentação de suas respectivas qualificações e comprovação do registro dos mesmos no Conselho Regional de Nutrição – CRN.

5.1.1.1.1. A vencedora deverá comprovar, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis posteriores a data da contratação, o vínculo dos profissionais indicados como responsáveis técnicos pelos serviços, mediante a apresentação do contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado, contrato de trabalho, ou ainda, através de prova documental se for profissional autônomo que se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços.

5.1.1.1.2. Os profissionais indicados neste item não poderão ser substituídos durante a execução contratual sem a prévia verificação de documentos e informações por parte da CONTRATANTE, a qual deverá consignar seu aceite.

5.1.1.2. Declaração que realizará os serviços de distribuição/transporte de alimentação exclusivamente em veículos adequados e em quantidades suficientes para a realização do objeto da contratação, atendendo as normas de tempo e temperatura previstas na Portaria CVS n.º 5/13 e CVS n.º 15/91 e todas as normas contidas em legislação pertinente para sua perfeita execução.

5.1.1.3. Declaração de que tem disponibilidade ou reúne condições de apresentar, caso seja vencedora do certame, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis posteriores a data da contratação, conforme disposto, os seguintes documentos:

5.1.1.3.1. Alvará de Funcionamento Municipal e Licença Sanitária emitida pelo SIVISA (Sistema de Informação em Vigilância Sanitária – SUS) da sede da empresa, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto.

5.1.1.3.2. Certificado de Vistoria Sanitária de todos Veículos que serão utilizados nos transportes de alimentos para consumo humano emitido pela Vigilância Sanitária.

5.1.1.3.3. Declaração com indicação do engenheiro ou técnico de segurança do trabalho, bem como a apresentação de suas respectivas qualificações e comprovação do certificado de formação técnica do mesmo. As empresas que comprovarem possuir menos de 500 (quinhentos) funcionários ficam isentas desta comprovação conforme NR-4 do Ministério do Trabalho e Emprego.

5.1.1.3.4. A vencedora deverá comprovar, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis posteriores a data da contratação, o vínculo dos profissionais indicados, mediante a apresentação do registro na carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho.

5.2. Dos documentos a serem apresentados pela vencedora do certame

Caso sagre-se vencedora do certame, a empresa deverá apresentar, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis após o encerramento do prazo, as seguintes declarações, de acordo com o LOTE ofertado:

5.2.1. LOTE A:

a) Declaração com Indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços objeto da presente contratação, bem como a apresentação de suas respectivas qualificações e comprovação do registro dos mesmos no Conselho Regional de Nutrição – CRN.

b) A comprovação de vínculo dos profissionais indicados nas letras "a" deste item, poderá ser feita mediante a apresentação do contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado, contrato de trabalho, ou

ainda, através de prova documental em sendo profissional autônomo que se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços.

c) Declaração que realizará os serviços de transporte da alimentação exclusivamente em veículos adequados e vistoriados pela vigilância sanitária, em quantidades suficientes para a realização do objeto da contratação;

d) Alvará de Funcionamento e Licença Sanitária da sede da empresa, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto.

e) Declaração da empresa de que cumprirá todas as normas existentes sobre Segurança e Medicina do Trabalho na execução contratual.

5.16 As empresas tomarão ciência do resultado pelo site da Fundação do ABC (www.fuabc.org.br).

6 - DO VALOR E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

6.1 O Valor Referencial máximo aceito para a prestação dos serviços é de **R\$ 6.668.142,90 (seis milhões, seiscentos e sessenta e oito mil, cento e quarenta e dois reais e noventa centavos)** mensais, perfazendo o valor total anual de **R\$ 80.017.714,80 (oitenta milhões, dezessete mil, setecentos e quatorze reais e oitenta centavos)** anuais.

7 DOS QUESTIONAMENTOS E ESCLARECIMENTOS

7.1 Os questionamentos e/ou esclarecimentos do MEMORIAL DESCRIPTIVO poderão ser enviado nos e-mails: diego.boracini@cssbc.org.br, em até 02 (dois) dias úteis anteriores à data final fixada para entrega de propostas, das 08:30 às 16:00 horas.

7.2 Os questionamentos e/ou esclarecimentos serão objeto de análise do Departamento de Contratos do Complexo de Saúde São Bernardo do Campo, que responderá em até 01 (um) dia útil anterior à data fixada para entrega de propostas.

7.3 Os questionamentos e/ou esclarecimentos não suspendem o certame, salvo em caso de análise técnica que demande tempo maior para conclusão, razão pela qual a suspensão será publicada no site da Fundação do ABC (www.fuabc.org.br).

8 DAS IMPUGNAÇÕES E RECURSOS

8.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar os termos do MEMORIAL DESCRIPTIVO, desde que formalmente e protocoladas, junto ao Departamento de Compras e Contratos do Complexo de Saúde São Bernardo do Campo, em até 2 (dois) dias úteis anteriores a data final fixada para recebimento das propostas, das 8h30 às 16h.

8.2 A impugnação oferecida dentro do prazo estabelecido no item anterior, será encaminhada imediatamente à autoridade máxima da Unidade, para que esta se manifeste quanto à aplicação do efeito suspensivo ou não a essa.

8.2.1 Eventual interposição de impugnação não incidirá, automaticamente, efeito suspensivo ao presente Processo, salvo pedido expresso com respectivo deferimento pela CONTRATANTE.

8.2.2 Terão legitimidade para a apresentação das impugnações, os representantes legais da empresa e/ou aqueles indicados em procuração específica.

8.2.3 Eventuais impugnações deverão ser formalizadas em papel timbrado da empresa e protocolados fisicamente no Departamento de Compras e Contratos da Fundação do ABC - Complexo de Saúde São Bernardo do Campo, nos

prazos estipulados nas cláusulas 9.1 e serão encaminhadas pelo Setor de Compras e Contratos ao Departamento jurídico, que na forma do art. 10 do regulamento de compras é competente para o seu julgamento.

8.3 Havendo acolhimento pelo Setor Jurídico da Fundação do ABC, das impugnações formuladas, o departamento responsável publicará no site da Fundação do ABC (www.fuabc.org.br).

8.4 Não serão reconhecidas as impugnações cuja petição tenha sido apresentada fora do prazo. Também não são reconhecidas as impugnações que tenham sido encaminhadas por Fax ou qualquer outra forma que não a descrita neste item.

8.5 Se procedente e acolhida a impugnação deste Edital, seus vícios serão sanados e nova data será designada para a realização do certame.

9 DOS RECURSOS CONTRA A DECISÃO DE CONTRATAÇÃO:

9.1.1 Caberá recurso apenas da decisão final da autoridade máxima do Complexo de Saúde São Bernardo do Campo, no prazo preclusivo de 02 (dois) dias úteis após a sua publicação.

9.1.2 A decisão supracitada, contemplará: 1) a análise técnica de todas as propostas apresentadas; 2) A avaliação dos documentos da empresa cuja proposta foi classificada em primeiro lugar (proposta aprovada e com o menor preço).

9.1.3 O Resultado classificatório, será publicado através do site www.fuabc.org.br, bem como, será enviado ao e-mail de todos os participantes do certame.

9.1.3.1 Terão legitimidade para a apresentação dos recursos, os representantes legais da empresa e/ou aqueles indicados em procuração específica.

9.1.3.2 Eventual interposição de recurso não incidirá, automaticamente, efeito suspensivo ao presente Processo, salvo pedido expresso com respectivo deferimento pela CONTRATANTE, ou deferimento de ofício por interesse da CONTRATANTE.

9.1.4 Eventuais recursos deverão ser formalizados em papel timbrado da empresa e protocolados fisicamente no Departamento de Compras e Contratos da Fundação do ABC - Complexo de Saúde São Bernardo do Campo, nos prazos estipulados nas cláusulas 7.2.1.

9.1.5 Eventuais recursos deverão obrigatoriamente conter TODAS as alegações de fato e de direito que interessem a parte Recorrente, sob pena de preclusão, a fim de que sejam processados e julgados pelo Departamento Jurídico, na forma do artigo 10 do regulamento de compras.

9.1.6 Esclarece-se que da decisão final que consta no item 7.2.1 é passível de recurso por TODAS as empresas participantes do certame, inclusive aquela que supostamente foi a primeira classificada que foi convocada para apresentar os documentos contidos no item 5.4.

9.1.7 Será concedido prazo de contrarrazões de 02 (dois) dias úteis, para as Empresas que tiverem a sua classificação impugnada por outra.

9.1.8 As contrarrazões, cuja apresentação é facultada à empresa recorrida, deverão conter TODAS as alegações de fato e de direito, sob pena de preclusão, a fim de que sejam processados e julgados pelo Departamento Jurídico.

9.1.8.1 Ao participante que apresentou contrarrazões recursais, garantido, portanto o contraditório e ampla defesa, fica vedada apresentação de recurso com vistas à rediscussão da decisão proferida .

9.1.9 Após análise de eventuais recursos e contrarrazões, o Departamento jurídico proferirá decisão que será disponibilizada pelo Departamento de compras no site www.fuabc.org.br, bem como será enviada ao e-mail de todos os participantes do certame.

9.1.9.1 Da decisão supra mencionada não caberá novos recursos, tendo em vista o exaurimento do exercício do contraditório e da ampla defesa

9.1.10 Sendo acolhido o recurso, a fim de desclassificar a empresa anteriormente classificada, será concedido prazo de dois dias úteis, para que a empresa seguinte (classificada com a proposta de menor valor), apresente os documentos contidos no item 5.4 e seus subitens, ocasião em que poderão ser interpostos novos recursos (nos moldes dos itens supra), limitando a matéria tão somente à documentação apresentada.

10 DAS VISTAS

10.1 Serão franqueadas vistas ao processo, a todos interessados, a partir da Publicação do resultado final, qual seja, Publicação do Resultado proferido pela Diretoria Geral quanto à análise final da documentação da empresa com a proposta classificada, nos critérios definidos, ocasião em que será aberto prazo para Recursos e contrarrazões.

10.2 Havendo pedido de vistas, que deverá ser formalizado em papel timbrado da empresa, em via original e protocolado fisicamente no Departamento de Compras e Contratos, das 8h30 às 16h.

10.3 Eventuais pedidos de vistas, deverão conter as assinaturas dos representantes legais da empresa e/ou aqueles indicados em procuração específica.

10.4 As vistas deverão ser feitas formalmente, junto ao Departamento de Compras e Contratos do Complexo de Saúde São Bernardo do Campo, das 8h30 às 16h.

11 DO CONTRATO

11.1 A empresa vencedora deverá, por intermédio de seu representante legal, imprimir o Contrato encaminhado eletronicamente e o assinar em 2 (duas) vias, rubricando as demais páginas, encaminhando-as ao Departamento de Contratos do CSSBC, localizada à Estrada dos Alvarengas, nº 1001 – Alvarenga – São Bernardo do Campo – SP, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados do encaminhamento do Contrato por meio impresso ou eletrônico.

11.2 O contrato decorrente deste Ato Convocatório terá vigência a partir da data da sua assinatura, que ocorrerá após o término do prazo de eventuais recursos e impugnações, conforme previsto na cláusula 7.1.3, e duração de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado(s) por períodos menores, iguais e sucessivos, até o limite de 60 (sessenta) meses.

11.3 Fica desde já eleito o foro da Comarca de São Bernardo do Campo para dirimir quaisquer questões oriundas do presente processo e do contrato que vier a ser firmado.

12 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES

12.1 O CSSBC poderá aplicar advertência quando ocorrer prestação insatisfatória dos serviços ou pequenos transtornos ao desenvolvimento dos mesmos, desde que sua gravidade não recomende as sanções posteriormente descritas.

12.2 Em caso de infrações, o CSSBC poderá aplicar à CONTRATADA a seguinte sanção de multa:

12.2.1 Multa de 10% (dez por cento), por inexecução parcial do contrato, calculada sobre o valor mensal do Contrato. Na hipótese de reincidência por parte da CONTRATADA, a CONTRATANTE poderá rescindir o contrato, nos termos da cláusula 8.2 da Minuta de Contrato;

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

12.2.3 Faculta-se ao CSSBC, no caso da CONTRATADA não cumprir o serviço contratado, adquirir o serviço de outra empresa, devendo a CONTRATADA arcar com os custos que eventualmente forem acrescidos para a aquisição.

12.3 O CSSBC poderá, em decorrência da gravidade dos atos praticados pela CONTRATADA, suspender temporariamente sua participação no processo a ser realizado pelo Complexo de Saúde de São Bernardo do Campo, pelo prazo de até 02 (dois) anos.

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

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

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

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

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

13 DOS PAGAMENTOS

13.1 O CSSBC deverá pagar, mensalmente, à CONTRATADA o valor dos serviços prestados, exclusivamente através de depósito em conta corrente.

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

13.2 O pagamento dos serviços/produtos será realizado no dia 28 (vinte e oito) do mês subsequente ao mês da/do prestação de serviços/fornecimento/utilização, desde que a nota fiscal seja entregue à CONTRATANTE com, no mínimo, 10 (dez) dias de antecedência à data do vencimento.

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

13.3 Em nenhuma hipótese serão aceitos títulos via cobrança bancária.

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

13.5 A CONTRATADA, neste ato, declara estar ciente de que os recursos utilizados para o pagamento dos serviços ora contratados serão aqueles repassados pela Prefeitura Municipal de São Bernardo do Campo, em razão do Contrato de Gestão SS nº 001/2022, firmado entre a CONTRATANTE e a Prefeitura Municipal de São Bernardo do Campo, para a gestão do Complexo de Saúde São Bernardo do Campo.

13.6 A CONTRATANTE informa que, a única fonte de receita a ser utilizado para pagamento dos serviços ora contratados é aquela prevista no contrato de gestão 001/2022, sendo vedada a utilização de qualquer outra fonte de recurso para pagamento, nos termos do §7º do artigo 51 do regulamento de compras.

13.7 A CONTRATANTE compromete-se em pagar o preço irreajustável constante da proposta da CONTRATADA, desde que não ocorram atrasos e/ou paralisação dos repasses pela Prefeitura Municipal de São Bernardo do Campo para a CONTRATANTE, relativo ao custeio do objeto do Contrato de Gestão SS nº 001/2022.

13.8 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 Prefeitura Municipal de São Bernardo do Campo para a CONTRATANTE, em consonância com o disposto nas cláusulas 11.5, 11.6 e 11.7 deste ATO CONVOCATÓRIO.

14 DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1 A Fundação do ABC – Complexo de Saúde São Bernardo do Campo (CSSBC) se reserva o direito de cancelar o presente processo, a qualquer tempo, fundamentando sua decisão.

14.1.1 Quaisquer esclarecimentos poderão ser obtidos junto ao Departamento de Compras e Contratos do Complexo de Saúde São Bernardo do Campo (CSSBC), à Estrada dos Alvarengas, nº 1001 – Alvarenga – São Bernardo do Campo – SP, das 08h30 às 16h00, pelo e-mail: diego.boracini@cssbc.org.br.

14.2 Seguem os seguintes Anexos ao presente Instrumento:

- a) ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA;
- b) ANEXO II – QUADRO DE QUANTIDADES;
- c) ANEXO III - MODELO DE PROPOSTA;
- d) ANEXO IV – MODELO DE ATESTADO DE VISTORIA;
- e) ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO DE DECLÍNIO DE VISTORIA;
- f) ANEXO VI - DECLARAÇÃO DE ANTICORRUPÇÃO;
- g) ANEXO VII – DECLARAÇÃO QUADRO SOCIETÁRIO;
- h) ANEXO VIII - DECLARAÇÃO DE NÃO IMPEDIMENTO;
- i) ANEXO IX - MODELO DE ETIQUETA DOS ENVELOPES;
- j) ANEXO X - DECLARAÇÃO DE PERFEITAS CONDIÇÕES
- k) ANEXO XI - DECLARAÇÃO DE ACEITAÇÃO DO REGULAMENTO DE COMPRAS E CONTRATAÇÃO DA FUNDAÇÃO DO ABC (ENVELOPE Nº 1 – PROPOSTA)
- l) ANEXO XII - DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO CÓDIGO DE CONDUTA ÉTICA DA FUABC;
- m) ANEXO XIII - QUESTIONÁRIO DE DUE DILIGENCE DE COMPLIANCE DE FORNECEDORES;
- n) ANEXO XIV – AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO E QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS;
- o) ANEXO XV – MANUAL DAS DIETAS
- p) ANEXO XVI – DOS LOCAIS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS;
- q) XVII - MINUTA DE CONTRATO E SEUS ANEXOS.
- r) ANEXO XVIII – EQUIPAMENTOS ESSENCIAIS PARA SEREM DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATADA NAS UNIDADES HOSPITALARES;
- s) ANEXO XIX – QUADRO MÍNIMO DE RH;

São Bernardo do Campo, 17 de fevereiro de 2025.

SETOR DE COMPRAS E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS

ANEXO I
TERMO DE REFERENCIA

CONTRATAÇÃO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO

1 – OBJETO

1.1. A execução da **Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação** para o atendimento das Unidades e Serviços de Saúde do Município de São Bernardo do Campo bem como da Fundação do ABC – Complexo de Saúde Municipal, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos, prorrogáveis por iguais e sucessíveis períodos por até 60 meses, nos termos das especificações constantes deste termo de referência conforme segue:

LOTE A – Rede - (Quadro 1): Unidades de Pronto Atendimento 24 horas (UPA); Centros de Atenção Psicossocial (CAPS), unidades relacionadas à Saúde Mental, Saúde Básica e outros conforme necessidades e critérios justificados pelo Complexo de Saúde de São Bernardo do Campo.

LOTE B – Hospitais – (Quadro 2): Hospital de Urgência (HU); Hospital da Mulher (HM); Hospital de Câncer Padre Anchieta (HCA); e, Hospital de Clínicas Municipal (HC).

Segue abaixo as características resumidas de cada unidade conforme cada CONTRATO:

Quadro 1. Características das unidades da rede de saúde – LOTE A.

Unidade	Principais especialidades	Estimativa de capacidade
UPA Alves Dias / Assunção	Urgência e emergência	18 leitos + Observação
UPA Baeta Neves	Urgência e emergência	12 leitos + Observação
UPA Demarchi/Batistini	Urgência e emergência	18 leitos + Observação
UPA Paulicéia/Taboão	Urgência e emergência	18 leitos + Observação
UPA Riacho Grande	Urgência e emergência	12 leitos + Observação
UPA Rudge Ramos	Urgência e emergência	18 leitos + Observação
UPA Vila São Pedro	Urgência e emergência	18 leitos + Observação
UPA Silvina / Ferrazópolis	Urgência e emergência	18 leitos + Observação
UPA União / Alvarenga	Urgência e emergência	18 leitos + Observação
UPA Jardim Silvina	Urgência e emergência	15 leitos + Observação
Centro de Atenção Psicossocial (CAPS)	Atenção em Saúde Mental	77 leitos + atividades terapêuticas

Quadro 2. Características das Unidades Hospitalares – LOTE B.

Unidade Hospitalar	Principais especialidades	Estimativa de leitos
Hospital de Urgência	Urgência e emergência, adulto e pediátrica.	275
Hospital da Mulher	Maternidade, Neonatologia, Ginecologia e patologia.	116

Hospital de Câncer Padre Anchieta	Oncologia e Clínica médica.	86
Hospital de Clínicas	Clínica médica, Ortopedia, Neurocirurgia, Cardiologia, Cirurgia Geral.	266

– JUSTIFICATIVA PARA A AQUISIÇÃO OU CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO

O escopo dos serviços da presente contratação envolve:

Fornecimento de alimentação e serviços envolvendo a operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas de produção (aquisição e armazenamento de gêneros, pré-preparo, preparo, porcionamento, distribuição e transporte de refeições prontas para o consumo);

Fornecimento de mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades coerente e suficientes para desenvolver as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária. No LOTE A: a mão de obra fica sob responsabilidade da CONTRATANTE;

Fornecimento de todos os insumos e gêneros alimentícios in natura ou não, higienizados e prontos para o consumo;

Transporte das refeições prontas entre as cozinhas produtoras e as unidades atendidas pelos serviços, desde que autorizado pelo CONTRATANTE;

Disponibilização e manutenção de equipamentos, mobiliários, louças, utensílios, embalagens descartáveis e demais itens necessários para a adequada prestação dos serviços a funcionários, acompanhantes e atendimento a demanda dos pacientes, sendo estes previamente autorizados e acordados com o CONTRATANTE;

Adequações e adaptações de infraestrutura predial, incluindo manutenção estrutural preventiva e corretiva, que se fizerem necessárias nas dependências e instalações do Serviço de Nutrição Dietética do CONTRATANTE para o pleno funcionamento do escopo da presente contratação (Apenas no LOTE B);

Responsabilizar-se por todas as despesas relativas aos gêneros alimentícios, produtos de limpeza, conservação e higiene, taxas, impostos, gás e demais encargos necessários e relacionados à execução dos serviços; bem como, em caso de falta de água na rede pública, nas unidades do LOTE B, fornecimento de água para o preparo de refeições e para limpeza;

Operacionalização de todas as atividades da produção e administração dos serviços, visando assegurar uma alimentação de qualidade, com valor nutricional balanceado e em condições higiênico-sanitárias adequadas, de acordo com as normas técnicas e sanitárias vigentes (Resolução RDC 503 de 31/05/21, Resolução RDC 216 de 15/09/2004, Portaria CVS n.º 15 de 07/11/1991 e Portaria Estadual CVS n.º 5 de 09/04/2013 e suas atualizações).

O fornecimento da alimentação visa atender aos seguintes grupos de consumo:

Pacientes: fornecimento de dietas gerais a especiais para atendimento a adultos e pediatria, fórmulas infantis, suplementos e módulos nutricionais, dietas enterais destinadas a pacientes internos dos serviços de saúde, de acordo com as necessidades específicas de cada LOTE.

Acompanhantes de pacientes: fornecimento de desjejum, almoço, merenda e ceia (para lactantes) e jantar para acompanhantes de pacientes legalmente instituídos, conforme segue:

Acompanhantes de pacientes idosos com mais de 60 (sessenta) anos, nos termos da Lei Federal n.º 10.741, de 1º de outubro de 2003 (Estatuto do Idoso);

Acompanhantes de parturientes, nos termos da Lei Federal nº 11.108, de 07 de abril de 2005;

Acompanhantes de pacientes portadores de necessidades especiais, de acordo com Lei Federal nº 13.146, de 06 de julho de 2015;

Acompanhantes de crianças, nos termos da Lei Federal nº 8.069, de 13 de junho de 1990 (Estatuto da Criança e do Adolescente), Constituição do Estado de São Paulo, art. 278, inciso VII, e a Lei Estadual nº 17.431, de 14 de outubro de 2021;

Acompanhantes de pacientes portadores de neoplasias durante atendimento e período de tratamento, nos termos da Lei 14.238, de 19 de novembro de 2021;

Acompanhantes de mulheres com o direito de ter acompanhante nos atendimentos realizados em serviços de saúde públicos e privados, nos termos da Lei nº 14.737, de 27 de novembro de 2023.

Escolta de pacientes internados ou em atendimento de urgência.

Funcionários (apenas para o LOTE B): Fornecimento de refeições para os funcionários autorizados dos serviços de saúde.

2.3. A prestação dos serviços deverá ser realizada por meio de uma estrutura e logística operacional conforme segue:

Para o LOTE A – Rede: as refeições deverão ser preparadas em cozinha e lactário da CONTRATADA, porcionadas e transportadas pela

CONTRATADA para as unidades de saúde que compõem este lote.

Para o LOTE B – Hospitais: o preparo, o porcionamento e a distribuição deverão ser realizados em cozinhas instaladas pela CONTRATADA nas dependências dos hospitais: HM, HCA, HU e HC.

3 – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS DO(S) SERVIÇO(S)

As especificações detalhadas do serviço estão descritas no anexo 1.

1 OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DA CONTRATADA E CONTRATANTE

4.1. - DAS DEMAIS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- a) Cumprir as normas aplicáveis ao presente município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto desta contratação.
- b) A CONTRATADA é integralmente responsável pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente e conforme normas desta contratação, ressaltando-se que a operação envolve desde as atividades de seleção de fornecedores, aquisição e seleção de insumos e gêneros alimentícios até o preparo, porcionamento, transporte das refeições e distribuição das refeições aos pacientes, funcionários e acompanhantes, durante todo o tempo de distribuição, inclusive nos locais que recebem a refeição transportada.
- c) Manter, durante toda a execução do CONTRATO, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação no processo de contratação.
- d) Entregar ao CONTRATANTE, de acordo com a periodicidade de cada documento, cópias e atualizações do Certificado de Licenciamento Integrado, documentos de cunho trabalhista e perante Conselho Regional de Nutricionistas, Laudo das Análises Microbiológicas, Certificado do Controle Integrado de Pragas e Certificado de Vistoria Sanitária de Veículos.
- e) A CONTRATADA deverá manter atualizado todos os documentos necessários para realização da prestação de serviços, mas não se limitando as licenças sanitárias, alvarás de funcionamento, referentes à prestação de serviços nas dependências das Unidades integrantes da CONTRATANTE e demais documentos pertinentes ao ramo.
- f) A CONTRATADA se responsabiliza, em caso de impossibilidade de apresentação dos documentos acima citados, a apresentar o protocolo de solicitação junto aos órgãos competentes, atualizando a CONTRATANTE quanto ao STATUS da solicitação sempre que necessário.
- g) Elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos das Unidades, conforme Portaria CVS n.º 5, de 09 de abril de 2013 da Secretaria de Estado da Saúde e de comum acordo com o Serviço de Nutrição e Dietética – SND do CONTRATANTE.
- h) Seguir o Manual de Dietas do CONTRATANTE (anexo 15), contendo dietas gerais, especiais e preparo de exames;
- i) Elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas em Lactário e o Manual de Boas Práticas em Sala de Nutrição Enteral aprovados pela equipe de Nutricionistas do CONTRATANTE, conforme RDC nº. 503/2021;
- j) Além de, Manual Segurança e Saúde Ocupacional e Manual de Gestão do Meio Ambiente, condizentes com as diretrizes do CONTRATANTE, RDC ANVISA nº 306/04 e CONAMA nº 358/05;
- k) Entregar 01 (uma) cópia dos Manuais Técnicos acima citados ao SND do CONTRATANTE de cada unidade, dentro de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços, procedendo periodicamente, a revisão e atualização dos mesmos.

4.1.1. Quanto às instalações físicas, equipamentos e utensílios das áreas do SND

- a) Responsabilizar-se pela manutenção predial preventiva e corretiva, as suas expensas e de acordo com a aprovação prévia do CONTRATANTE, realizando reparos imediatos e que se façam necessários nas dependências dos Serviços de Nutrição, quando se identificar qualquer irregularidade, fluxo incorreto de processos, defeito e deterioração devendo apresentar cronograma de execução destes para avaliação e aprovação prévia do CONTRATANTE.
- b) Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços. Ao CONTRATANTE reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da CONTRATADA.
- c) Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender à contratação.
- d) Garantir a instalação de equipamentos e utensílios necessários à prestação de serviços e execução do escopo contratado, os quais poderão ser retirados no término da prestação de serviço, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, lista de equipamentos essenciais

por unidade (ANEXO XVIII);

- e) Manter todas as dependências, equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios em acordo com o CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.
- f) Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes ao CONTRATANTE e que forem inutilizados por quebra ou extravio.
- g) Os equipamentos repostos, por inutilização ou extravio, em substituição aos equipamentos pertencentes ao CONTRATANTE serão considerados de patrimônio do CONTRATANTE, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término da prestação de serviço.
- h) Executar a manutenção preventiva e corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados, no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários.
- i) Apresentar um relatório mensal informando das ações corretivas e preventivas realizadas em cada instalação e equipamento.
- j) Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE.
- k) Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar em condições de uso e dentro dos padrões de qualidade do CONTRATANTE.
- l) Realizar a limpeza e esgotamento preventivo das caixas de gordura da cozinha semestralmente, e corretivo de acordo com a periodicidade definida com a CONTRATANTE ou em situações emergenciais, quando se fizer necessário.
- m) Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos.
- a) Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção, adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso.
- b) Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, das áreas e de pessoal) necessários à execução dos serviços.
- c) A CONTRATADA deverá às suas expensas, providenciar a instalação e o aparelhamento das todas as áreas do SND que atenderão a presente prestação de serviços, bem como sistemas de informatização, acesso à internet, telefonia e materiais administrativos necessários para o pleno cumprimento do contrato.
- d) Responder pelos danos ou avarias causadas ao patrimônio do CONTRATANTE por seus funcionários.

4.1.2. Quanto à Equipe de Trabalho

- a) Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do CONTRATO;
- b) Manter, em cada Unidade Hospitalar, profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Resolução CFN n.º 378/05;
- c) Na ausência de nutricionista da CONTRATANTE nas Unidades Hospitalares, a nutricionista da CONTRATADA deverá realizar visitas aos pacientes para liberação de dietas e para verificar a aceitação, adequando as mesmas às necessidades nutricionais e ao estado clínico do paciente e orientar os pacientes submetidos a dietas durante a internação e por ocasião da alta;
- d) Comprovar o registro e a regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª região;
- e) A operacionalização e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para garantia do cumprimento das prescrições dietéticas e, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório, em comum acordo com o CONTRATANTE;
- f) Na admissão ou substituição do responsável técnico da CONTRATADA, proceder à prévia verificação de documento de inscrição junto ao CRN 3ª região e a concordância do CONTRATANTE;
- g) Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas, quadro mínimo de funcionários (ANEXO XIX);
- h) Assegurar, em conjunto com o CONTRATANTE, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas, em especial o Ato Normativo CRN-3 n.º 06/2001;

- i) Manter mão de obra especializada e treinada de acordo com a função exercida;
- j) Enviar mensalmente a escala de trabalho da equipe para a CONTRATANTE da Unidade Hospitalar.
- k) Fornecer a sua equipe de trabalho uniformes e paramentos completos e apropriados para as funções, em número suficiente (sugere-se ao menos de 3 trocas por funcionário) para a manutenção da higiene e da apresentação, garantindo a substituição de 6 (seis) em 6 (seis) meses ou sempre que os mesmos se apresentarem inadequados ao uso e padrão de qualidade, incluindo funcionários em período de teste ou experiência;
- l) Disponibilizar uniformes diferenciados em cor ou modelo para funcionários da produção, copeiras e atendente de limpeza;
- m) Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;
- n) Providenciar a imediata reposição de funcionários da área técnica, operacional e/ou administrativa, para cobertura de folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade) ou qualquer afastamento mantendo o quadro de funcionários completo necessário à execução do presente CONTRATO;
- o) Responsabilizar-se e responder pelos atos de seus funcionários diante do CONTRATANTE e de terceiros, isentando o CONTRATANTE de quaisquer ônus que porventura possagerar;
- p) Afastar, quando solicitado pelo CONTRATANTE, qualquer um dos seus funcionários que se tornem indesejáveis por incompetência, má conduta ou desrespeito, desde que devidamente apurado por ambas as partes;
- q) Manter os seus empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, adotando processos de educação e orientação de postura adequada às funções exercidas;
- r) Promover capacitação teórica e prática periódica a toda equipe de trabalho específica para cada tema, abordando os aspectos de higiene pessoal e ambiental, manipulação adequada dos alimentos, doenças transmitidas por alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho, combate a incêndio e biossegurança. Deverá entregar mensalmente ao CONTRATANTE o cronograma dos treinamentos, bem como cópia da pauta administrada e lista de presença assinada pelos funcionários nos treinamentos realizados. Reserva-se ao CONTRATANTE o direito de sugerir temas para o cronograma de acordo com as necessidades da unidade;
- s) Garantir que os funcionários tenham treinamento periódico, apresentando ao CONTRATANTE o cronograma de capacitação no início de cada ano e ao final de cada treinamento os resultados das avaliações;
- t) Manter a regularidade na qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e dos serviços, independentemente das escalas de serviço adotadas em suas equipes, do tipo de refeição fornecida e/ou dos horários e datas, inclusive finais de semana e feriados;
- u) Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus funcionários, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao CONTRATANTE;
- v) Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPIs) aos funcionários e sua substituição conforme legislação própria (NR-6 e 32), sendo que a relação deverá conter nome e função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;
- w) Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando as suas expensas, exames periódicos de saúde, de acordo com a legislação vigente;
- x) Apresentar, sempre que solicitado, relatórios com cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR-7 que compõe Portaria MT nº 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações;
- y) Apresentar ao CONTRATANTE, comprovantes de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do CONTRATANTE, por força deste CONTRATO (Lei Federal N.º 8212/91), sem ônus para o CONTRATANTE. Encaminhar ao CONTRATANTE mensalmente antes do vencimento da fatura;
- z) Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

4.1.3. Quanto ao fornecimento da alimentação

Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica.

4.1.4. Qualificação de Fornecedores de Matéria-Prima

- a) Apresentar amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial do CONTRATANTE;
- b) Utilizar apenas matérias-primas e produtos provenientes de fornecedores homologados previamente e que atendam às exigências de órgãos oficiais como: Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura e outros.

4.1.5. Recebimento, armazenamento e controle de estoque

- a) Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, quantidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas às exigências vigentes (CVS nº 5/13);
- b) Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;
- c) Utilizar na realização dos serviços, somente produtos de boa qualidade, com os respectivos selos de controle de qualidade e registros nos órgãos competentes;
- d) Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas no presente CONTRATO e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando-se prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;
- e) Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas ou os riscos de contaminação de qualquer espécie;
- f) Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, indicado pelo CONTRATANTE;
- g) Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Portaria CVS nº 5/13, do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo;
- h) Estabelecer controle de quantidade de gêneros alimentícios in natura e industrializados, materiais descartáveis e produtos de limpeza, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;
- i) Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;
- j) Garantir à alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas.

4.1.6. Preparo e distribuição

- a) Observar os horários estabelecidos neste CONTRATO para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes;
- b) Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Portaria CVS nº 5/13;
- c) Transportar as refeições, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Portaria CVS nº 5/13 e CVS nº 15/91, do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo;
- d) Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições, servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento ao comensal. Deverá manter impresso próprio para essa finalidade com acesso do CONTRATANTE;
- e) Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas na contratação, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado.

4.1.7. Higienização

- a) Atender o que dispõe a Portaria CVS nº 5/13, referente aos Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos;
- b) Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus funcionários;
- c) Manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos;
- d) Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para esse fim;
- e) Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;
- f) Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais) das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas às normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- g) Proceder à higienização dos refeitórios (inclusive mesas e cadeiras) das unidades do CONTRATANTE, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pelo CONTRATANTE;
- h) Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessários, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo CONTRATANTE, observada a legislação ambiental;
- i) Remover para locais apropriados e/ou indicados pelo CONTRATANTE os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos

e outros, devidamente embalados de acordo com às normas sanitárias vigentes;

- j) Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição;
- k) Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da portaria CVS n.º 9/2000, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente.

4.1.8. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

- a) Submeter-se e obedecer, na execução e desenvolvimento do seu trabalho, às determinações da Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do CONTRATANTE, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;
- b) Atender ao PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS – PGR NR-1 elaborado pelo Complexo de Saúde, de acordo com as diretrizes da Norma Regulamentadora NR-1, Portaria SEPRT nº 6.730, de 9 de março de 2020.
- c) Entregar periodicamente cópia dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo os itens das Normas Regulamentadoras N.º 07 e 09, respectivamente, da Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977;
- d) Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de funcionários nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

4.1.9. Suplementares

- a) Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de sobras ou restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas do CONTRATANTE;
- b) Garantir a qualquer momento, o acesso livre do CONTRATANTE, devidamente paramentado, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros e produção de refeições;
- c) Realizar para fins de pagamento, o controle dos serviços efetivamente consumidos, ocorrendo diferenças prevalecerá o número do CONTRATANTE;
- d) Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação do CONTRATANTE no 1º dia útil do mês subsequente, considerando os demais prazos a serem cumpridos para fins de pagamento;
- e) Refazer os serviços sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;
- f) Com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do CONTRATO, fazer a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pelo CONTRATANTE, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do CONTRATO;
- g) Somente será permitido o atendimento no refeitório de pessoas autorizadas pelo CONTRATANTE, solicitando sempre a identificação dos usuários;
- h) Comunicar ao CONTRATANTE, sempre que ocorrerem quaisquer mudanças no CONTRATO Social da Empresa, após a assinatura deste CONTRATO, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;
- i) Demais obrigações inerentes à gestão das cozinhas e às obrigações citadas neste escopo técnico (administração, lucro, Impostos ISS, PIS-COFINS-IRRF, ICMS), que fazem parte integrante dos tributos a serem pagos e recolhidos pela CONTRATADA e ser entregues junto com a nota fiscal, referente ao mês de competência aos serviços fornecidos, ficando ciente desde já, que caso não sejam entregues o faturamento será suspenso até que ocorra a entrega das guias referidas acima.

4.1.10. Responsabilidade Civil

- a) A CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar ao CONTRATANTE, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo as suas expensas, sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE, resarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;
- b) Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos,

respondendo perante a administração do CONTRATANTE, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente CONTRATO.

4.2. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

- a) Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;
- b) Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições relativas ao LOTE B – Unidades Hospitalares;
- c) Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e de alimentação infantil elaborados pela CONTRATADA, assim como avaliar as eventuais alterações que se façam necessárias;
- d) Conferir e aprovar a medição das refeições efetivamente solicitadas pelos gestores locais das unidades, até o 5º dia útil contados do recebimento do relatório;
- e) Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços, até o 5º dia útil contados do recebimento do relatório;
- f) Entregar à CONTRATADA quando do início da prestação do serviço, relação onde conste a descrição e estado de conservação da área (para as instalações internas dos hospitais);
- g) Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas à disposição da CONTRATADA (para as instalações internas dos hospitais);
- h) Disponibilizar à CONTRATADA todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Unidade;
- i) Avaliar e fiscalizar a prestação de serviço do escopo deste CONTRATO;
- j) Comunicar por escrito a CONTRATADA sobre qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.

4.3. RESUMO DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

DESCRÍÇÃO	CONTRATANTE	CONTRATADA
Análise de Potabilidade da Água (sistema de abastecimento)	X	
Análise de Potabilidade da Água (preparo de alimentos)		X
Coleta e análise de amostras da refeição para controle microbiológico		X
Descartáveis para distribuição de refeições para pacientes, funcionários e acompanhantes e demais serviços contratados		X
Descarte de óleos e gorduras		X
Desinsetização e Desratização área externa SND	X	
Desinsetização e Desratização áreas internas SND		X
Despesas com água e energia elétrica	X	
Despesas com gás		X
EPI's / Uniformes / Calçados		X
Equipamentos e utensílios novos (investimento)		X

Equipamentos e utensílios – Reposição após vida útil e quantitativo		X
Mobiliários necessários à perfeita execução dos serviços contratados		X
Informática (equipamentos, impressoras, software, hardware e insumos) necessários à perfeita execução dos serviços contratados		X
Limpeza de caixas de gordura		X
Limpeza do ambiente (piso, paredes, vidros, entre outros)		X
Limpeza do ambiente (coifas, sistema de exaustão)		X
Limpeza do ambiente (caixa d'água)	X	
Limpeza dos equipamentos e utensílios		X
Limpeza dos vestiários/banheiros internos ao SND		X
Linha e/ou Ramal telefônico e acesso à internet		X
Manutenção Predial (hidráulica, elétrica, pintura, etc.) – LOTE B		X
Manutenção Corretiva e Preventiva de Equipamentos		X
Mão de obra – salários diretos, benefícios, adicional noturno, insalubridade e encargos sociais/ PPRA/PCMSO e ações trabalhistas.		X
Material de Escritório		X
Material de Higiene Pessoal p/ Cozinha e Refeitório (papel toalha, sabonete para lavagem de mãos e álcool gel)		X
Material de Limpeza para todas as áreas do SND (LOTE A E B)		X
Nutricionista Clínica para visita e internação de pacientes e coleta de mapas aos finais de semana e feriados ou ausência de nutricionista do CSSBC.		X
Remoção de lixo/resíduos para fora das instalações do CONTRATANTE por empresa especializada	X	
Remoção de lixo/resíduos para local indicado e apropriado nas instalações do CONTRATANTE		X
Treinamento dos funcionários		X

4.4. FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

a) Ao CONTRATANTE, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços, de forma a

acompanhar e garantir o cumprimento da execução do escopo contratado cabendo:

- . Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;
- . Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes, funcionários e acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;
- . Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetuando avaliações periódicas;
- . Fiscalizar inclusive a qualidade *in natura* dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo.

b) A fiscalização do CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, podendo:

- . Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
- . Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros;
- . A fiscalização dos serviços pelo CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão a legislação vigente e as cláusulas contratuais.

À fiscalização do CONTRATANTE terá ainda, como um Acordo de Nível de Serviço, instituída a AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO E QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS – conforme ANEXO XIV.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO

As especificações técnicas detalhadas a seguir são parte integrante do ato convocatório e da minuta contratual e objetivam orientar e definir as normas de funcionamento dos serviços contratados, e se constituem em obrigações da CONTRATADA.

5.1. Quanto ao planejamento:

5.1.1. A CONTRATADA deve ter plano de contingência para atender solicitações com volume superior a 10% do programado.

5.1.2. Devem ser mantidas garrafas com café nos refeitórios dos ambientes hospitalares (LOTE B), para os comensais, durante o horário das refeições (almoço e jantar), sem custos adicionais ao CONTRATANTE.

5.1.3. Disponibilizar água saborizada nos refeitórios dos ambientes hospitalares (LOTE B), para os comensais, durante o horário das refeições (almoço e jantar), sem custos adicionais ao CONTRATANTE.

5.2. Para todas as refeições porcionadas: Os cardápios das refeições destinadas aos acompanhantes devem ter os mesmos padrões estabelecidos para a dieta geral dos pacientes;

5.2.1. Para todas as refeições servidas a granel (no refeitório): Os cardápios das dietas gerais destinadas aos acompanhantes devem ter os mesmos padrões estabelecidos para os funcionários;

5.3. Quanto à equivalência de preços:

5.3.1. Acompanhantes que realizarem a refeição nas enfermarias seguirão o padrão de pacientes, portanto o preço deve ser semelhante.

5.3.2. Os preços do desjejum, da colação, merenda e ceia do **Grupo de Dietas Especiais** se equivalem aos preços ofertados para as mesmas refeições do Grupo de Dietas Gerais, correspondentes a sua consistência prescrita e, as mesmas, já estão contempladas no quantitativo total deste Grupo.

5.3.3. As dietas para pacientes da pediatria deverão ter quantidade e preços diferenciados das dietas para atendimento de pacientes adultos.

5.3.4. Todas as dietas de sistema aberto deverão ser cobradas como Dieta Enteral normal (sistema fechado).

6. DO CONTROLE E MEDAÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

6.1. Os pagamentos dos serviços serão efetuados **com base nos quantitativos de itens/refeições solicitadas e atestados pelo CONTRATANTE**. Desse modo, o fornecimento das refeições deverá ter controle diário;

6.2. Nas unidades do LOTE A – Rede de saúde, o controle será feito por meio de documento entregue e atestado por responsável em cada Unidade;

6.3. Nas unidades do LOTE B – Unidades Hospitalares: o controle das refeições de refeitório será feito mediante o uso de catracas nos refeitórios para efeito comprobatório; na impossibilidade do uso de catracas ou solicitação de demais serviços, o controle será feito por meio de registro em lista e pelo atesto do CONTRATANTE;

6.4. Nas unidades do LOTE B: O controle das refeições distribuídas no andar (pacientes e acompanhantes) será realizado através dos mapas das nutricionistas e de serviços será realizado em protocolos de entrega, quando necessário;

6.5. Após o término de cada período mensal, a CONTRATADA deverá elaborar um relatório, por LOTE, contendo os quantitativos totais mensais de cada um dos tipos de serviços efetivamente realizados, apresentando os documentos e planilhas de controle separadas por Setor e/ou Unidade;

6.6. Após recebimento do relatório a CONTRATANTE atestará a medição no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, comunicando à CONTRATADA dos quantitativos e valores aprovados para a emissão da correspondente fatura, as quais devem ser emitidas da seguinte forma:

6.6.1. Notas Fiscais/Faturas correspondentes aos serviços executados deverão ser emitidas contra a Fundação do ABC - Complexo de Saúde de São Bernardo do Campo, CNPJ nº 57.571.275/0025-70 e endereçadas à Estrada dos Alvarengas, 1001 – Bairro Assunção – CEP 09850-550 - São Bernardo do Campo/SP. A CONTRATADA deverá encaminhar notas distintas com os valores referentes aos serviços prestados em cada Unidade, fazendo referência no corpo da nota a qual unidade pertence, Lote A ou B. E, constar o texto no documento original: “Despesa custeada com recursos do Contrato de Gestão SS Nº 001/2022, firmado com o Município de São Bernardo do Campo”.

6.7. Os valores para pagamento serão apurados mediante a aplicação dos preços unitários contratados e às correspondentes quantidades de refeições solicitadas e serviços fornecidos, descontadas as importâncias relativas às quantidades glosadas e não aceitas pelo CONTRATANTE por motivos imputáveis à CONTRATADA.

7. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

7.1. A CONTRATADA deverá seguir as legislações vigentes adotadas pela Vigilância Sanitária do Município de São Bernardo do Campo durante a execução deste CONTRATO;

7.2. As refeições das unidades que contemplam os LOTES A e B deverão ser distribuídas das seguintes formas, ou a critério do CONTRATANTE:

7.2.1. A granel: para funcionários e acompanhantes, nas unidades que possuem a estrutura de refeitório, devidamente e inteiramente equipado pela CONTRATADA, atentando-se a comunicação visual e ambientação agradável.

7.2.2. Porcionada: para pacientes, acompanhantes e funcionários das unidades que não possuem a estrutura de refeitório, de forma a manter o padrão de qualidade da refeição ofertada.

7.3. O transporte das refeições é de responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser feito conforme detalhamento deste CONTRATO, de acordo com legislação sanitária vigente e procedimentos adequados para garantir a higiene, a qualidade e o valor nutricional dos alimentos;

7.4. As cozinhas e refeitórios, sejam LOTE A ou LOTE B, deverão ser instalados e equipados pela CONTRATADA as suas expensas, incluindo equipamentos, utensílios, louças, talheres novos e/ou em bom estado de conservação, previamente avaliados pelo CONTRATANTE;

7.5. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao Serviço de Nutrição;

7.6. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para garantir os processos, inclusive os de Segurança ao Paciente;

7.7. A produção, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da

CONTRATADA de maneira a observar sua apresentação, quantidade porcionada e temperatura, para caso necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório. O CONTRATANTE, quando julgar necessário, poderá realizar a supervisão de qualquer parte do processo a qualquer momento sem prévia autorização por parte da CONTRATADA, incluindo o local de produção designado a produzir as refeições do LOTE A;

7.8. A CONTRATADA será responsável pela coleta de amostras da alimentação preparada e distribuída, considerando, inclusive, os pontos de distribuição das refeições transportadas;

7.9. No LOTE A: A CONTRATADA será responsável pelo porcionamento, montagem, transporte das refeições às unidades e por todo o período de distribuição até o final do horário das refeições. O porcionamento das refeições tanto nas copas como nos refeitórios deverão ser uniformes e respeitar as porções estabelecidas pelo CONTRATANTE;

7.10. No LOTE B: A CONTRATADA será responsável pelo porcionamento, montagem, distribuição, transporte das refeições às unidades, bem como recolhimento posterior do resíduo comum referente às dietas entregues aos pacientes, assim como, pela lavagem das louças, bandejas e talheres utilizados nas enfermarias, quando for o caso. Será responsável também pela distribuição, porcionamento, recolhimento e lavagem dos utensílios utilizados no refeitório. O porcionamento das refeições tanto nas copas como no refeitório deverão ser uniformes e respeitar as porções estabelecidas pelo CONTRATANTE;

7.11. O quadro a seguir descreve os horários programados de cada refeição:

Quadro 1. Frequência e horários de refeições

LOTE A - PARA OS SERVIÇOS DA REDE (*)		
Grupo de consumo	Tipo de refeição diária	Horário das refeições
Pacientes (6 refeições por dia)	Desjejum	Das 7h às 8h
	Colação	Das 9h às 10h
	Almoço	Das 11h às 12h
	Merenda	Das 15h às 16h
	Jantar	Das 18h às 19h
	Ceia	Das 20h às 21h
Acompanhantes (2 refeições por dia)	Almoço	Das 11h às 12h
	Jantar	Das 18h às 19h

LOTE B - PARA OS SERVIÇOS DAS UNIDADES HOSPITALARES (*)		
Grupo de consumo	Tipo de refeição diária	Horário das refeições
Pacientes (5 a 6 refeições por dia)	Desjejum	Das 7h às 8h30
	Colação	Das 9h às 10h
	Almoço	Das 11h às 14h
	Merenda	Das 14h às 15h30
	Jantar	Das 17h às 19h
	Ceia	Das 20h às 22h
Acompanhantes ** (3 a 5 refeições por dia)	Desjejum	Das 6h às 9h
	Almoço	Das 11h às 14h30
	Merenda (somente acompanhantes lactantes)	Das 16h30 às 17h30
	Jantar	Das 20h às 01h
	Ceia (somente acompanhantes lactantes)	Das 20h às 22h
Funcionários (2 refeições por dia)		

* Os horários deverão ser ajustados de acordo com a necessidade das operações e condições especiais do CONTRATANTE. ** Acompanhantes que realizarem a refeição nas enfermarias seguirão o horário de pacientes.

8. DAS SOLICITAÇÕES DAS REFEIÇÕES

8.1. LOTE A: As refeições serão entregues mediante a solicitação prévia, em impresso próprio do CONTRATANTE:

8.1.1. Todas as solicitações devem estar assinadas pelo responsável de cada Unidade/Serviço do CONTRATANTE, encaminhadas por e-mail para a CONTRATADA;

8.1.2. Os itens classificados como “KIT” serão solicitados ou cancelados exclusivamente pelo gestor do contrato, com até 48 horas de antecedência ao horário de fornecimento;

8.1.3. As refeições e/ou os serviços deverão ser solicitados ou cancelados dentro dos horários estabelecidos abaixo que deverão, inclusive, ser seguidos aos finais de semana e feriados;

8.1.3.1. Refeições de pacientes:

Desjejum/Colação/Almoço – até às 17h do dia anterior à entrega; e,

Merenda/Jantar/Ceia – até às 10h do dia da entrega.

8.1.3.2. Dieta enteral, fórmulas infantis e demais serviços de lactário:

1ª Solicitação até às 09h00, para entrega até às 12h00 do mesmo dia;

2ª Solicitação até às 15h00, para entrega até às 18h00 do mesmo dia;

3ª Solicitação até às 17h00, para entrega até às 07h00 do dia posterior.

8.1.3.3. Ajustes destes horários poderão ser realizados de acordo com a realidade de cada unidade e em acordo entre a CONTRATADA e CONTRATANTE.

8.2. LOTE B: Todos itens fornecidos deverão ser autorizados pelo gestor do CONTRATO.

8.2.1. Para pacientes, a programação de produção das refeições, deverá ser realizada através das informações contidas nos mapas dos nutricionistas do CSSBC. Para as refeições de funcionários, acompanhantes e demais serviços as programações deverão ser realizadas pela média de consumo ou conforme solicitação do CONTRATANTE.

9. DO TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES PRONTAS

9.1. O transporte das refeições prontas, realizadas entre as cozinhas e os serviços de saúde é de responsabilidade da CONTRATADA, a qual deve apresentar para o objeto da presente contratação o Certificado Sanitário de todos os veículos utilizados, conforme o Artigo 87 da Lei Estadual 10.083, de 23 de setembro de 1998 e Artigo 07 da Portaria CVS 04, de 21 de março de 2011, retificada em 31 de março de 2011 e outras normas complementares vigentes. Deverá ser entregue ao CONTRATANTE uma cópia do certificado de cada veículo, inclusive, das suas renovações;

9.2. Os transportes das refeições prontas devem seguir todos os preceitos estabelecidos pelas legislações vigentes e suas atualizações (Portaria CVS 15 de 07/11/1991, a Portaria CVS 5 de 09/04/2013 e Resolução RDC 216 de 15/09/2004);

9.3. A CONTRATADA, para o Lote A, deverá programar, no mínimo, 03 (três) entregas diárias em cada unidade para o fornecimento das refeições (01ª entrega do Desjejum e Colação; 02ª entrega do Almoço e Merenda e a 03ª entrega para o Jantar e Ceia), conforme os horários estabelecidos no Quadro 6, de forma a se adequar aos horários iniciais de distribuição das refeições de cada unidade do CONTRATANTE;

9.4. Devem ser previstos pela CONTRATADA disponibilização de transporte suplementar para adequação dos serviços, em acordo com o CONTRATANTE;

9.5. Para o Lote A, não serão aceitas entregas de refeições com tempo superior a 60 minutos antes dos horários iniciais dos períodos das refeições. Para o Lote B, os horários das entregas serão acordados entre CONTRATANTE E CONTRATADA de acordo com as características de cada unidade;

9.6. Os veículos de transporte das refeições prontas para o consumo deverão seguir os preceitos abaixo:

9.6.1. O transporte deverá ser por meio de veículos apropriados, seguindo todos os preceitos estabelecidos na legislação vigente, mantidos sob higiene diária e identificados como a serviço da CONTRATADA;

9.6.2. Deverão ser fechados, constituídos de material liso, atóxico e impermeável, de forma a preservar as características dos alimentos transportados, de acordo com as legislações sanitárias vigentes;

9.6.3. Deverão ser mantidos sob bom estado de conservação e higiene diária, de forma a assegurar sua limpeza e desinfecção;

9.6.4. A cabine do condutor deverá ser isolada da área que transporta alimentos.

9.7. A CONTRATADA deverá dispor de tantos veículos quantos forem necessários a fim de transportar as refeições para todas as unidades de saúde que tem a responsabilidade de abastecer, cumprindo rigorosamente os horários estabelecidos e assegurando as condições de consumo e qualidade das refeições;

9.8. Para o devido acondicionamento e transporte adequado, as preparações que serão servidas a granel deverão estar devidamente acondicionadas em caixas isotérmicas apropriadas para o transporte de alimentos prontos para o consumo e devidamente identificadas com etiquetas autoadesivas, constando: nome da empresa produtora, CNPJ, nome do produto, nome da unidade de destino, prazo de validade e instruções sobre sua conservação, visando garantir a qualidade sensorial e higiênico sanitária dos alimentos transportados;

9.9. As refeições que serão servidas porcionadas deverão estar devidamente separadas e dispostas em baixelas descartáveis individuais devidamente identificadas com etiquetas autoadesivas, tais baixelas deverão ser acondicionadas em caixas isotérmicas apropriadas para o transporte de alimentos prontos para o consumo e, também, em garrafas térmicas, quando se tratar de bebidas quentes, visando garantir a qualidade sensorial e higiênico sanitária dos alimentos transportados;

9.10. As caixas e as garrafas térmicas deverão ser utilizadas exclusivamente para este fim, mantidas sob bom estado de conservação e higiene diária;

9.11. As caixas isotérmicas e as garrafas térmicas, devem ser substituídas pela CONTRATADA, em acordo com a CONTRATANTE, quando constatado desgaste por tempo de vida útil ou más condições de conservação, de modo que interfira na qualidade sensorial e segurança dos alimentos;

9.12. Os funcionários que trabalham no transporte das refeições deverão estar sem barbas e bigodes, fazer uso de toucas, utilizar uniformes apropriados, limpos e trocados diariamente. Os sapatos devem ser fechados e limpos. Devem estar treinados para o manuseio adequado das refeições.

10. DAS REGRAS GERAIS DO CARDÁPIO

10.1. Todos os cardápios deverão ser elaborados pela CONTRATADA por tipo de dietas e apresentados ao CONTRATANTE para aprovação;

10.2. Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo às necessidades nutricionais diárias de acordo com a idade, atividade e injúria do indivíduo, segundo "Recommended Dietary Allowances" (R.D.A, 1989) e com observância nas Leis de Escudero, 1937 (Qualidade, Quantidade, Adequação e Harmonia);

10.3. A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do CONTRATANTE;

10.4. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de ótima aparência, proporcionando um aporte nutricional adequado e uma boa aceitação por parte dos comensais;

10.5. Todos os cardápios deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE por escrito, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, a qual deverá ser realizada por escrito no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis a partir da data do recebimento, podendo o CONTRATANTE, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato;

10.6. Deverá haver flexibilidade no planejamento do cardápio para inserção de novas receitas;

10.7. Os cardápios deverão seguir frequência de repetição mensal (seis semanas de cardápio);

10.8. O planejamento das dietas de pacientes (geral, hipossódica, branda, pastosa, diabetes e leve) deverá ser desmembrado a partir das preparações do cardápio fixo mensal de funcionários, substituindo apenas os alimentos contraindicados ou modificando a forma de preparo ou consistência;

10.9. Os cardápios de dietas especiais devem acompanhar o padrão do Manual de Dietas Hospitalares do Serviço de Nutrição do CONTRATANTE e seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas às necessidades do paciente e devem passar por aprovação do Serviço de Nutrição do CONTRATANTE;

10.10. Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, aplicando-se técnicas de

Gastronomia Hospitalar, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação equilibrada, visando à recuperação e/ou manutenção do estado nutricional dos pacientes;

10.11. IMPORTANTE: No cardápio de pacientes, não será permitida a inclusão de alimentos embutidos, defumados, fritura e empanados. Exceto em datas comemorativas ou quando solicitado e permitido pelo CONTRATANTE;

10.12. A elaboração do cardápio para LOTE A deverá prever a disponibilização de 01 opção de prato principal nas refeições: almoço e jantar, garantindo a disponibilização de carne ou peixe ou frango aos pacientes e acompanhantes;

10.13. A elaboração do cardápio para LOTE B deverá prever a disponibilização diária de 02 opções além do prato principal nas refeições: almoço e jantar, garantindo disponibilização diária de carne, peixe ou frango para opção 1 e preparações à base de ovo ou proteína de soja para a opção 2, sendo a programação calculada com base na aceitação ao prato principal e mediante a aprovação do cardápio pelo CONTRATANTE;

10.14. Portanto, os cardápios para almoço e jantar deverão ser compostos do prato principal, opção 1 e opção 2, conforme exemplificado abaixo:

Prato principal do dia	Opção 1	Opção 2
Carne cozida	Filé de frango acebolado	Proteína de soja
Cação à baiana	Bife grelhado	Ovo frito
File de coxa ao molho de laranja	Linguiça acebolada	Omelete

10.15. Na elaboração de cardápios deverão ser considerados:

- a)** Fatores sensoriais como textura, sabor, cor e odor que normalmente condicionam a aceitação;
- b)** Safra do alimento;
- c)** Adequação ao clima e estação do ano em que a refeição será servida;
- d)** Digestibilidade dos alimentos;
- e)** Condição clínica e restrições de cada paciente.

10.16. A fim de padronizar a elaboração dos cardápios e facilitar a validação dos mesmos, a CONTRATADA deverá apresentar no prazo máximo de 30 dias corridos, após o início da prestação do serviço, os documentos abaixo:

- a)** Receituário padrão contendo a padronização de todas as preparações propostas nos cardápios elaborados;
- b)** Lista de opções de receitas que podem ser utilizadas de acordo com a composição do cardápio, a fim de proporcionar variedade das preparações.

10.17. A disponibilização de sobremesas no almoço e no jantar deverá ser alternada em frutas e doces com o intuito de não haver repetição para pacientes e atender às escalas dos plantões 12x36 horas;

10.18. Deve-se incluir no final de cada mês, na sobremesa do cardápio proposto, bolo confeitado individual, em comemoração aos aniversariantes do mês de forma a atender todos os plantões (funcionários em escala 12x36);

10.19. A CONTRATADA deverá fornecer diariamente o cardápio completo para fixação em local visível nas dependências do CONTRATANTE;

10.20. Todos as preparações do cardápio deverão estar disponíveis de acordo com as quantidades solicitadas para servir do primeiro ao último comensal;

10.21. Ao CONTRATANTE reserva-se o direito de alterar o cardápio apresentado, sempre que julgar conveniente devido à aceitação por parte dos comensais, devendo esta alteração ocorrer antes da aprovação. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada se aprovado pelo Contratante após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas anteriores ao preparo da refeição, salvo os casos emergenciais e se relativos a itens de hortifrutigranjeiros;

10.22. Em atendimento aos Projetos de Humanização deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, acompanhantes e funcionários, em datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Festas Juninas, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Natal, Ano Novo e Aniversário da Unidade de Saúde) respeitando-se as características específicas de cada dieta conforme padrão determinado pelo SND, considerando-se preparações especiais: prato principal e sobremesa;

10.23. Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais

a base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações dos Nutricionistas do CONTRATANTE;

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

11. DAS REFEIÇÕES E DIETAS

11.1. REFEIÇÕES DE ACOMPANHANTES - LOTE A: Destinada a acompanhantes de pacientes, legalmente instituídos, da Rede Municipal de Saúde. Serão servidas porcionadas.

Refeição	Composição
Almoço/ Jantar	Arroz Feijão Carne bovina ou aves ou peixes ou ovo Guarnição: a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas; Salada (2 tipos): folhas e/ou legumes e/ou grãos; Sobremesa: fruta alternada (da época) ou doce em geral; Suco tetrapak (200ml)

11.2. REFEIÇÕES DE FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES – LOTE B: Destinada a funcionários e acompanhantes de pacientes, legalmente instituídos, das Unidades Hospitalares.

Refeição	Composição
Café da manhã (somente acompanhantes)	Leite com café ou achocolatado, pão francês com margarina e fruta da época.
Almoço/ Jantar	Arroz Feijão Carne bovina ou aves ou peixes ou ovo Guarnição (2 tipos): a base de legumes e/ou vegetais folhosos e/ou massas; Salada (3 tipos): folhas e/ou legumes e/ou grãos; Sobremesa: fruta alternada (da época) ou doce em geral; Suco de polpa de fruta Disponibilizar serviço de café na saída dos refeitórios
Merenda (apenas para acompanhantes - lactantes)	Leite com café ou achocolatado e pão (francês ou de leite) com margarina
Ceia (apenas para acompanhantes - lactantes)	Leite com café ou achocolatado, pão (francês ou de leite) com margarina e fruta

11.3. REFEIÇÕES DE PACIENTES LOTE A e B:

11.3.1. DIETA GERAL: Destinada aos pacientes, de ambos os LOTES, que não necessitam de restrições específicas, que não apresentam alterações quanto à mastigação e deglutição e sem restrição de qualquer nutriente.

Consistência: normal e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.

Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

Composição:

Refeição	Composição
Café da manhã	Leite com café ou achocolatado, pão francês com margarina e fruta da época.
Almoço/ Jantar	Arroz Feijão Carne bovina ou aves ou peixes ou ovo Guarnição: a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas; Salada (2 tipos): folhas, legumes ou grãos; Sobremesa: fruta alternada (da época) ou doce em geral; Suco natural (Lote A: Suco tetrapak 200ml)
Merenda	Preparações à base de leite (ex.: Leite com café ou achocolatado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual ou vitamina de frutas ou bebida à base de soja) ou suco natural (exceto no LOTE B). Pães variados ou bolo ou bolacha ou torradas, embalados individualmente e acompanhados de sachê: margarina ou requeijão ou geleia;
Ceia	Chá; Biscoitos ou torradas embaladas individualmente, acompanhados de sachê: margarina ou requeijão ou geleia.

11.3.2. Demais Dietas Padrão e Especiais serão demandadas e deverão seguir o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética – SND do CONTRATANTE (Manual de dietas e suas atualizações).

11.3.2.1. Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário à sua recuperação, em conformidade com solicitação do CONTRATANTE.

11.3.3. Pacientes em restrição hídrica por prescrição médica deverão receber água mineral diariamente em garrafas individuais ou copos de 200ml lacrados e identificados de acordo com a política de identificação de paciente do CSSBC.

12. DESCARTÁVEIS

12.1. Pacientes e acompanhantes das unidades de internação

Todas as dietas das refeições porcionadas deverão estar compostas segundo o descritivo de descartáveis abaixo:

Refeição	Componentes
Desjejum	Copo descartável de isopor com tampa e capacidade de 300ml Embalagem para pão/biscoito, quando necessário Guardanapo em papel branco não reciclado Colher de sobremesa e faca descartável embaladas em saco plástico para talher Embalagem descartável com tampa transparente de 100 ml para frutas ou filme plástico atóxico para embalar frutas inteiras
Colação (a depender da dieta prescrita)	Copo descartável com tampa e capacidade de 300ml Colher de sobremesa descartável embalada em saco plástico Guardanapo em papel branco não reciclado Nas dietas especiais ou quando adaptadas deverá ser entregue adicionalmente uma colher de sopa descartável.
Almoço /Jantar	Copo descartável com tampa e capacidade de 300ml Guardanapo em papel branco não reciclado

	<p>Garfo, faca e colher de mesa e colher de sobremesa descartáveis embalados em saco plástico para talher</p> <p>Embalagem descartável com tampa transparente com capacidade de 250ml para salada</p> <p>Embalagem descartável com tampa transparente e capacidade aproximada de 1.200ml, com três divisórias, a definir com o CONTRATANTE, de acordo com cada tipo de dieta.</p> <p>Para dietas pastosas a embalagem descartável com tampa transparente deverá conter 4 divisórias.</p> <p>Para pediatria deverá ser entregue prato descartável pediátrico com capacidade aproximada de 350ml, 3 divisórias e com motivos infantis.</p> <p>Embalagem descartável com tampa transparente com capacidade de 100ml para sobremesa (quando porcionada) ou filme plástico atóxico para embalar frutas inteiras</p> <p>* Quando servido sopa: enviar embalagem descartável com tampa transparente e capacidade de 350ml colher de sopa descartável embalada em saco plástico para talher</p>
Merenda/ Ceia	<p>Copo descartável de isopor com tampa e capacidade de 300ml</p> <p>Embalagem para pão/biscoito, quando necessário</p> <p>Guardanapo em papel branco não reciclado</p> <p>Colher de sobremesa e faca descartáveis embaladas em saco plástico para talher. Nas dietas especiais ou quando adaptadas deverá ser entregue adicionalmente uma colher de sopa descartável.</p>

12.2. Funcionários e acompanhantes do refeitório

Todas as refeições deverão estar compostas segundo o descritivo de descartáveis abaixo:

Refeição	Componentes
Desjejum	<p>Copo descartável com capacidade de 200ml para café</p> <p>Guardanapo em papel branco não reciclado de alta absorção</p> <p>Palheta embalada individualmente</p>
Almoço /Jantar	<p>Copo descartável com capacidade de 200ml para suco e água</p> <p>Copo descartável com capacidade de 50ml para café</p> <p>Guardanapo em papel branco não reciclado de alta absorção</p> <p>Fundo de bandeja</p> <p>Palito de dente embalado individualmente</p> <p>Palheta embalada individualmente</p> <p>Embalagem descartável com tampa com capacidade de 100ml para as sobremesas doces ou filme plástico atóxico para embalar frutas inteiras ou fatiadas</p>
Café da Tarde / Ceia	<p>Copo descartável com capacidade de 200ml para café</p> <p>Guardanapo em papel branco não reciclado de alta absorção</p> <p>Palheta embalada individualmente</p>

12.3. A CONTRATADA deverá garantir que:

12.3.1. Todos os produtos descartáveis deverão ser analisados previamente e aprovados pelo CONTRATANTE;

12.3.2. As dietas venham acompanhadas de canudos dobráveis biodegradáveis sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, sem onerar os custos;

12.3.3. As refeições devem ser distribuídas em bandejas de material resistente a altas temperaturas e produtos químicos (para evitar torções e deformações), separadas por cor, conforme estabelecido pelo CONTRATANTE, e forradas com fundo de bandeja;

12.3.4. Pacientes em isolamento devem receber a refeição distribuída em bandejas descartáveis.

13. SERVIÇOS – Exclusivo LOTE B

13.1. Para os serviços de café, leite e chá deverão ser previstos pela CONTRATADA o fornecimento dos descartáveis necessários (Palheta embalada individualmente e copos de 50 ml e 200ml) e demais insumos (açúcar/ adoçante sachê, se necessário), bem como, as garrafas térmicas higienizadas e identificadas adequadamente. A distribuição deverá ocorrer nos setores das Unidades Hospitalares, mediante a prévia solicitação do CONTRATANTE, de acordo com os horários preconizados. A CONTRATADA é responsável pelo fornecimento e controle das garrafas térmicas das unidades, devendo haver substituição sempre que não estiverem em condições de uso por fim de sua vida útil ou mal-uso. As garrafas térmicas devem ser em quantidade suficiente para atender todos os setores e poder ocorrer o processo de higienização sem impacto para a distribuição;

13.2. Para o serviço de distribuição diária de café nos setores das unidades, o padrão será café adoçado com receita previamente aprovada pelo CONTRATANTE, podendo ser alterado pelo mesmo conforme necessário;

13.3. Para eventos formais nas Unidades Hospitalares fornecer enxoval, como: garrafas térmicas em inox, guardanapos, pingadeira para garrafa térmica, jarras de vidro, porta sachês, pegadores, mexedores de inox, toalha de mesa, bandejas em inox, xícara de café com pires e copos de vidro, entre outros de acordo com o evento e serviço a ser executado, sem onerar custos à CONTRATANTE. A CONTRATANTE deverá solicitar com antecedência mínima de 24 horas para a CONTRATADA.

13.4. O carro de transporte a ser utilizado para a entrega dos itens solicitados, deverá ser fechado para circulação adequada nas dependências da unidade hospitalar.

14. DOS KITS

14.1. Devem ser disponibilizados conforme estimativa de consumo mensal e solicitação do CONTRATANTE.

LOTE A: Os Kits relacionados abaixo contemplam o atendimento das unidades da Atenção Especializada – Saúde Mental, que os utilizarão para atividades terapêuticas com os usuários.

1 - KIT DOCE
<ul style="list-style-type: none"> • 1 (uma) lata (395g) de leite condensado • 1 (uma) lata (300g) de creme de leite • 1 (um) kg de açúcar • 1 (um) kg de farinha de trigo • 2 (dois) pacotes (30g) de gelatina em pó (sabores variados) ou 2 pacotes (50 g) de pudim (sabores variados); • 1 frasco (30ml) de essência de baunilha; • 200 g de chocolate em pó ou coco ralado; • 1 (um) litro de leite; • 1 (um) tablete de margarina sem sal – tablete de 100 g; • 1 (uma) dúzia de ovos; • 1 (uma) lata pequena (100g) de fermento em pó.
2 - KIT SALGADO
<ul style="list-style-type: none"> • 1(um) kg de farinha de trigo • 1(um) litro de leite integral • 1(um) tablete de margarina sem sal – tablete de 100 g • 1(uma) dúzia de ovos • 1(uma) lata pequena (100g) de fermento em pó • 1(uma) lata (170g) de atum; • 1(uma) lata (130g) de sardinha • 1(uma) lata (280g) de ervilha • 1(uma) lata (280g) de milho • 1(um) vidro (330g) de azeitona sem caroço

3 - KIT LANCHE

- 2 (dois) pães de leite com frios
- 1 (uma) garrafa de água (500 ml)
- 1 Suco tetrapak (200ml)
- 1 (uma) fruta
- 1 (uma) barra de cereal ou 1 bombom
- 1 guardanapo

Todos os insumos deste kit devem estar embalados em saco de papel pardo em uma única embalagem fechada e identificada como KIT LANCHE

LOTE B: Devem ser disponibilizados conforme solicitação do CONTRATANTE:

a) Kit lanche 1 - para exames de imagem e diagnóstico.

KIT LANCHE 1

- 1 Suco tetrapak (200ml)
- 2 sachês de bolacha salgada

Todos os insumos deste kit devem estar embalados em saco de papel pardo em uma única embalagem fechada e identificada como KIT LANCHE 1.

b) Kit lanche 2 - para hemodiálise ou RPA

KIT LANCHE 2

- 1 pão de leite com margarina (embalado individual)
- 1 iogurte garrafa individual integral (170g) para hemodiálise ou 1 suco tetra (200ml)
- 1 fruta (maçã ou banana maça ou abacaxi).
- 1 guardanapo

Todos os insumos deste kit devem estar embalados em saco de papel pardo em uma única embalagem fechada e identificada como KIT LANCHE 2.

c) Kit lanche 3 – para quimioterapia.

KIT LANCHE 3

- 1 Suco tetrapak (200ml)
- 1 pão de leite com margarina (embalado individual)
- 1 iogurte integral (170g)
- 1 fruta
- 1 garrafa água 500ml
- 1 guardanapo

Todos os insumos deste kit devem estar embalados em saco de papel pardo em uma única embalagem fechada e identificada como KIT LANCHE 3.

d) Kit lanche para gestantes em perfil glicêmico ou gestantes diabéticas em controle glicêmico.

KIT LANCHE DIET

- 1 café com leite ou chá (200ml) com adoçante artificial ou iogurte garrafa individual sem açúcar
- 2 pacotes de torrada individual ou 2 fatias de pão integral embalado
- 1 sachê de geleia diet ou sachê de margarina
- 1 fruta
- 1 faca descartável
- 1 guardanapo

Todos os insumos deste kit devem estar embalados em saco de papel pardo em uma única embalagem fechada e identificada como KIT LANCHE DIET.

e) Kit evento I, para 20 pessoas:

KIT EVENTO I (20 pessoas)

Considerar por pessoa, no mínimo:

- 200 ml Suco natural
- 100 ml Café
- 2 un. Mini pão de queijo ou 2 un. Mini salgados assados
- 1 fatia de bolo simples ou 3 un. Mini doces (ex: carolinas, mini churros, entre outros)

Obs.: O número de pessoas será acordado com a CONTRATANTE por evento solicitado. As bebidas quentes devem ser fornecidas em garrafas térmicas e, as frias, em jarras de vidro transparentes. Os salgados e doces devem ser expostos em bandejas decoradas já porcionados e embalados, quando for o caso. Devem estar inclusos quantidades de descartáveis necessários (copos e guardanapos, entre outros).

f) Kit evento II, para 50 pessoas:

KIT EVENTO II (50 pessoas)

Considerar por pessoa, no mínimo:

- 200 ml Suco natural
- 200 ml Refrigerante
- 100 ml Café
- 2 un. Mini lanche com frios
- 2 un. Mini pão de queijo
- 1 fatia de bolo simples
- 3 un. Mini doces (ex.: carolinas, mini churros, entre outros)

Obs.: O número de pessoas será acordado com a CONTRATANTE por evento solicitado. As bebidas quentes devem ser fornecidas em garrafas térmicas e, as frias, em jarras de vidro transparentes. Os salgados e doces devem ser expostos em bandejas decoradas já porcionados e embalados, quando for o caso. Devem estar inclusos tipos e quantidades de descartáveis necessários para o serviço prestado (copos e guardanapos, entre outros).

g) Kit evento Brunch, para 30 pessoas:

KIT EVENTO BRUNCH (30 pessoas)

Considerar por pessoa, no mínimo:

- 200 ml Suco natural
- 200 ml Refrigerante
- 100 ml Café
- 1 prato de salada com quiche ou similar
- 2 un. Mini salgados assados
- 2 un. Mini pão de queijo
- 4 un. Mini doces (ex.: mini churros, mini torteleta, mini bomba, entre outros)
- 1 porção (90g) salada de frutas por pessoa

Obs.: O número de pessoas será acordado com a CONTRATANTE por evento solicitado. As bebidas quentes devem ser fornecidas em garrafas térmicas e, as frias, em jarras de vidro transparentes. Os salgados e doces devem ser expostos em bandejas decoradas já porcionados e embalados, quando for o caso. Devem estar inclusos tipos e quantidades de descartáveis necessários para o serviço prestado (copos e guardanapos, entre

outros).

h) Kit cinema, para 10 pessoas:

KIT CINEMA (10 pessoas)
Considerar por pessoa, no mínimo:
<ul style="list-style-type: none"> • 1 suco tetrapak (200ml) ou 1 refrigerante individual (200ml) • 50 g de pipoca pronta salgada ou 1 pacote individual de pipoca doce (50g) • Saco de papel para embalar pipoca • 1 guardanapo
Obs.: O número de pessoas será acordado com a CONTRATANTE por evento solicitado.
Todos os insumos deste kit devem estar embalados em saco de papel pardo em uma única embalagem fechada e identificada como KIT CINEMA.

15. DA FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E ESPECIFICIDADES DO PREPARO

15.1. O desjejum, colação e ceia deverão seguir a composição de cada dieta estabelecida neste termo de referência, bem como o cardápio planejado e o Manual de Dietas do CONTRATANTE. As demais refeições deverão seguir as frequências semanal e mensal estabelecidas abaixo, atendendo a todas as refeições de pacientes e funcionários, inclusive considerando as escalas de plantões dos funcionários:

15.2. Frequência mensal de alimentos:

15.2.1. Para carnes e similares (considerar frequência mensal do prato principal e opção para cada refeição, almoço e jantar):

Pacientes			Funcionários					
Item	Classificação	Frequência mensal	Item	Classificação	Prato principal	Opção 1	Opção 2	
Bovinos	Coxão mole	2	Bovinos	Coxão Mole	2	2		
	Patinho	3		Patinho	3	3		
	Coxão duro	5		Coxão Duro	5	5		
	Lagarto	3		Lagarto	3	3		
Pescados	Pescada	4	Pescados	Pescada	2	2		
	Merluza			Merluza				
	Cação			Cação				
Aves	Coxa	3	Aves	Coxa e	3	3		
	Filé de peito	4		Filé de peito	4	4		
	Peito sem	4		Peito sem	2	2		
Suínos			Suínos	Pernil	1	1		
				Lombo				
Embutidos			Embutidos	Salsicha	1	3		
				Almôndegas				
				Hambúrguer				
				Linguiça				

			"Steak" de frango			
			Carne seca			
			Feijoada/ Cassoulet	2		
Outros	Panqueca	2	Panqueca	2	2	
	Torta		Torta			
			Ovo			21
			Proteína de soja			9

15.3. Frequência mensal de alimentos e preparações por refeição:

Para guarnições:

Preparação (Guarnição 1)	Frequência Mensal
Lasanha	02
Massas recheadas ou frescas (nhoque, capeletti, raviole)	02
Massas simples	02
Farofas e virados	04
Arroz especial	02
Polenta, tutu de feijão, pirão e cuscuz	06
Purê de legumes	02
Cremes	04
Frituras	04
Legumes elaborados (gratinados, brócolis, couve flor, vagem, palmito)	02
Preparação (Guarnição 2)	Frequência Mensal
Verduras e Legumes refogados, sautés	30

15.4. Merenda:

Preparação	Frequência semanal
Leite com café	1
Leite com achocolatado	2
Vitaminas de frutas	2
Iogurte para beber	2
Preparação	Frequência semanal
Pão de hot dog ou bisnaga ou outros	3
Biscoito ou torrada	2
Bolo simples	2
Preparação	Frequência semanal
Margarina sachê	3
Geleia sachê	2
Requeijão sachê	2

15.5. Especificidades do preparo:

CARNES VERMELHAS

Preparações	Tipos de cortes utilizados
Bife de panela	Coxão duro, coxão mole, patinho
Bife grelhado	Coxão mole ou patinho
Carne assada	Coxão duro, lagarto
Carne desfiada	Coxão duro, coxão mole, patinho, lagarto
Carne em cubos	Patinho, coxão mole
Carnes cozidas/ensopadas	Coxão duro, patinho
Carne moída	Patinho
Espetos, iscas grelhadas, estrogonofe	Coxão mole
Carnes empanadas/ à milanesa	Coxão mole

FRANGO

Preparações	Tipos de cortes utilizados
Frango assado	Coxa e sobrecoxa/ Filé de coxa com sobrecoxa
Frango cozido	Filé de peito em isca ou cubos, coxa e sobrecoxa
Frango desfiado	Peito sem osso inteiro
Frango grelhado	Filé de peito
Isca de frango	Filé de peito
Frango empanado/ à milanesa	Filé de peito ou isca

PEIXES

Preparações	Tipos de cortes utilizados
Peixe assado	Filé de pescada, filé de merluza
Peixe cozido	Posta de cação
Peixe grelhado	Filé de pescada, filé de merluza e posta de cação

CARNES SUÍNAS

Preparações	Tipos de cortes utilizados
Assados, cozidos e grelhados	Pernil, lombo, filé mignon, picanha suína, copa lombo

16. DO PESO DAS PORÇÕES SERVIDAS NAS DIVERSAS REFEIÇÕES

16.1. Porcionamento dos Alimentos para Adultos:

O alimento pronto para o consumo deverá ter a seguinte porção:

BEBIDAS (com ou sem açúcar / adoçante)	
Preparação	Porção
Café infusão	50 ml
Chás	250 ml
Suco	250 ml
Leite	250 ml
Achocolatado	250 ml

logurte	250 ml
Outras bebidas	250 ml

PÃES E SUBSTITUTOS	
Preparação	Porção
Pão tipo francês	50g (1 unidade)
Pão de leite	50g (1 unidade)
Bisnaguinha	60g (3 unidades)
Pão de forma	50g (2 fatias)
Biscoito com ou sem sal	50g *
Biscoito doce	36g *
Torrada	40g *
Bolo simples	50g

* A quantidade a ser dispensada dependerá da gramagem do fabricante

SALADA	
Preparação	Porção
Folhas	50g
Legumes crus	40g
Legumes cozidos	60g
Leguminosas	30g

PRATO BASE	
Preparação	Porção
Arroz	120g
Feijão	100g

CARNES	
Carne bovina	
Preparação	Porção
Assada	150g
Grelhada	150g
Cozida	150g
Moída	150g
Carne Suína	
Com osso	250g
Sem osso	150g
Aves	
Com osso	250g
Sem osso	150g
Peixes	
Filé	150g
Postas	200g
EMBUTIDOS E OUTROS	
Preparação	Porção
Linguiça	120g

Salsicha	100g
Recheio de massas: frios (queijo mussarela, prato e presunto)	70g
Almôndegas	140g
Ovos	02 un.
Omelete	100g
Espetos bovinos/suínos/frangos	150g
Hambúrguer	140g
Panqueca	200g com 120g de proteína
Torta	250g com 120g de proteína
Carne para feijoada	Total: 210g
Carnes variadas assim distribuídas:	
Carne seca	40g
Carne fresca	30g
Lombo	30g
Paio	20g
Costela	30g
Linguiça	40g
Toucinho	20g

SOPAS E PAPAS	
Preparação	Porção
Sopa dieta geral	300 ml
Sopa dieta leve e líquida	300 ml
Papa salgada (sopa)	250 ml
Papa de frutas	120 ml

GUARNIÇÃO	
Preparação	Porção
(Capeletti, Raviolli, Caneloni, Lasanha, outros cortes de macarrão)	150g
Farofa / Virado / Batata Palha	50g
Legumes	80g
Folhosos refogados	80g
Polenta	100g
Purê de legumes	100g
Creme de Milho/Espinafre	100g
Sopas e cremes	200ml

FRUTAS	
Preparação	Porção
Abacate	100g
Abacaxi	100g
Banana	120g (Unidade média)
Laranja	120g (Unidade média)
Maçã	100g (Unidade pequena)
Mamão	100g
Melancia sem casca	100g

Melão sem casca	100g
Pera	100g (Unidade média)
Pêssego	120g (Unidade média)
Tangerina	140g (Unidade média)
Uva	100g
Salada de Frutas	100g

DOCES	
Preparação	Porção
Doces artesanais (arroz doce, canjica, abóbora, compotas)	100g
Doces cremosos industrializados (pudins, flans, mousses, manjar)	100g
Doces industrializados (Pé de moleque, paçoca, goiabada, bombom)	50g
Doces elaborados (bolo confeitado, bomba de chocolate, pavês)	100g
Doce em pasta (doce de leite, brigadeiro, beijinho, quindim)	50g
Sorvete	120g
Gelatina comum / Gelatina colorida (com creme)	100g

DIVERSOS	
Alimento	Porção
Sachê de Margarina	10g
Sachê de geleia	15g
Sachê de requeijão	20g
Sachê de mel	15g
Sachê de açúcar	10g (02 unidades)
Sachê de adoçante	2g (02 unidades)

16.2. Porcionamento dos Alimentos para PEDIATRIA:

O alimento pronto para o consumo deverá ter a seguinte porção:

BEBIDAS (com ou sem açúcar /adoçante)	
Preparação	Porção
Chás	200 ml
Suco	200 ml
Bebidas lácteas	200 ml

PÃES E SUBSTITUTOS	
Preparação	Porção
Pão tipo francês	50g
Pão de leite	50g
Bisnaguinha	3 unidades
Pão de forma	2 fatias
Biscoito com ou sem sal	30g
Biscoito doce	30g
Torrada	40g
Bolo simples	50g

SALADA	
Preparação	Porção
Folhas	20g
Legumes crus	20g
Legumes cozidos	20g

PRATO BASE	
Preparação	Porção
Arroz	80g
Feijão	50g

CARNES	
Carne bovina	
Preparação	Porção
Assada	90g
Grelhada	90g
Cozida	90g
Moída	90g
Aves	
Filé ou frango sem osso	90g
Peixes	
Filé	90g
Postas	90g
OUTROS	
Preparação	Porção
Almôndegas	90g
Ovos	01 un.
Omelete	50g
Hambúrguer	70g
Panqueca	100g com 60g de proteína
Torta	125g com 60g de proteína

SOPAS E PAPAS	
Preparação	Porção
Sopa dieta leve e líquida	250 ml
Papa salgada (sopa)	200 ml
Papa de frutas	100 ml

GUARNIÇÃO	
Preparação	Porção
(Capeletti, Raviolli, Caneloni, Lasanha e outras massas)	100g
Farofa / Virado	40g
Legumes	30g
Folhosos refogados	30g

Polenta	50g
Purê de legumes	50g
Creme de milho/espinafre	50g

FRUTAS	
Preparação	Porção
Abacate	100g
Abacaxi	100g
Banana	120g (Unidade média)
Laranja	120g (Unidade média)
Maçã	100g (Unidade pequena)
Mamão	100g
Melancia sem casca	100g
Melão sem casca	100g
Pera	100g (Unidade média)
Pêssego	120g (Unidade média)
Tangerina	140g (Unidade média)
Uva	100g
Salada de Frutas	100g

DOCES	
Preparação	Porção
Doces artesanais (arroz doce, canjica, abóbora, compotas)	100g
Doces cremosos industrializados (pudins, flans, mousses, manjar)	100g
Doces industrializados indiv. (Pé de moleque, paçoca, goiabada, bombom)	50g
Doces elaborados (bolo confeitado, bomba de chocolate, pavês)	100g
Doce em pasta (doce de leite, brigadeiro, beijinho, quindim)	50g
Sorvete	120g
Gelatina comum / Gelatina colorida (com creme)	100g

DIVERSOS	
Alimento	Porção
Sachê de Margarina	10g
Sachê de geleia	15g
Sachê de mel	15g
Sachê de açúcar	10g (2 unidades)
Sachê de adoçante	2g (2 unidades)

16.3. Observações:

16.3.1. As porções acima indicadas representam as quantidades a serem admitidas não podendo nenhum comensal ser servido em quantidades menores que as definidas, salvo a pedido do mesmo;

16.3.2. Cada porção acima estabelecida corresponde a uma preparação (ex.: tipo de salada ou guarnição) que compõe o cardápio das refeições/dietas;

16.3.3. Os bifes, os pedaços de carne assada e os filés deverão ser de tamanho regular, servindo no máximo, duas unidades para atingir o *per capita* estabelecido. Não será admitido servir retalhos de carnes quando o cardápio

especificar bife, carne assada, filé etc. Coxas de frango, sobrecoxas de frango, linguiças e salsichas não poderão ser subdivididas mesmo que o peso da unidade ou de seus múltiplos seja superior ao peso mínimo estabelecido;

16.3.4. Para preparações com carne moída, iscas e cubos, devem ser utilizadas peças de carne perfeitamente limpas, isentas de sebo ou gordura aparente;

16.3.5. Para preparações que compõe o prato principal e/ou opção servida ao molho (ex.: picadinho de carne, carne de panela ao molho, goulash, estrogonofe, entre outros), na composição do peso da porção pronta ao consumo, a CONTRATADA deverá garantir que no mínimo 90% seja de carne e 10% seja de molho. Ex.: Porção a ser servida = 150g, das quais 135g seja de carne de 15g seja de molho;

16.3.6. Para preparações que compõe o prato principal e/ou opção servidos com legumes (carne com batatas, cenoura, vagem etc.), na composição do peso da porção pronta ao consumo, a CONTRATADA deverá garantir que no mínimo 80% seja de carne e 20 % seja de legumes. Ex.: Porção a ser servida = 150g, das quais 120 g sejam de carne e 30g seja de legumes/molho;

16.3.7. Nos dias de massas fornecer queijo tipo parmesão ralado;

16.3.8. Nos dias de peixe e carne de porco fornecer fatias de limão (de acordo com o preparo);

16.3.9. Os pães do tipo francês deverão ser frescos, reservando-se ao CONTRATANTE, o direito de recusar pães murchos e de solicitar imediata substituição dos mesmos;

16.3.10. Todos os pacientes deverão receber 02 sachês de açúcar ou adoçante artificial por porção de bebida. As bebidas fornecidas a funcionários e acompanhantes devem vir adoçadas com açúcar refinado conforme definição de diluição do CONTRATANTE;

16.3.11. As frutas devem ser previamente descascadas ou servidas com pratos e talheres que permitam que o comensal do refeitório o faça. O paciente internado deve receber, obrigatoriamente, todas as frutas descascadas, exceto se sua característica não permitir, prejudicando sua integridade ao servir, exemplo: maçã, banana, pera, uva;

16.3.12. Toda salada entregue aos pacientes deverá conter um kit tempero (1 sachê de sal, 1 sachê de vinagre e 1 sachê de azeite ou molho para salada em sachê). Para as dietas hipossódicas o kit tempero da salada será composto somente com 1 sachê de vinagre e 1 sachê de azeite.

16.3.13. As dietas sem restrição de sódio deverão ser preparadas com sal, não sendo permitido adicioná-lo após o preparo. As dietas hipossódicas que serão preparadas sem sal, deverão ser entregues tanto no almoço como no jantar com 1 sachê de sal de 1g e ½ limão.

16.3.14. A CONTRATADA deverá disponibilizar uma balança calibrada com intervalos de 5g para aferição da porção servida em todas as unidades.

17. DAS CONDIÇÕES E REGRAS PARA OPERACIONALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

Importante: Todas as especificações DAS CONDIÇÕES E REGRAS PARA OPERACIONALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS contemplam tanto as cozinhas instaladas nas unidades hospitalares como a cozinha da CONTRATADA.

17.1. Elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos de cada Unidade, conforme Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 da Secretaria de Estado da Saúde ou legislação vigente e adotada pela Vigilância Sanitária do Município de São Bernardo do Campo e de comum acordo com o Serviço de Nutrição e Dietética – SND do CONTRATANTE;

17.2. Devem existir POP's (Procedimento Operacional Padrão) escritos para todas as etapas dos processos, os quais devem estar estabelecidos nas Boas Práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle – APPCC, que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento.

17.3. Regras gerais para aquisição de gêneros, insumos e equipamentos

17.3.1. Fica sob responsabilidade da CONTRATADA, para ambos os lotes, a aquisição e fornecimento de todos os gêneros alimentícios, condimentos e demais produtos necessários ao preparo das refeições, bem como a compra de produtos não alimentares em geral: materiais descartáveis, impressos, uniformes, materiais de expediente, todos os materiais de limpeza e outros necessários aos fornecimentos aqui contratados.

17.3.2. É de responsabilidade da CONTRATADA, o fornecimento de toucas, aventais e luvas descartáveis (quando

necessário) a todos os visitantes e profissionais externos envolvidos nas atividades relacionadas ao escopo deste Termo de referência – LOTE B – Unidades Hospitalares, em quantidades suficientes a adequada prestação dos serviços.

17.3.3. No planejamento de compras, a CONTRATADA deverá adotar fator de correção e índice de conversão para cálculo das porções dos alimentos prontos para o consumo, conforme estabelecido no Item 12 deste termo de referência (Do peso das porções servidas nas diversas refeições), a fim de garantir fornecimento das refeições dentro do cardápio programado para todos os comensais.

17.3.3.1.1. Para o LOTE B, nas Unidades com espaço físico restrito nas áreas de recebimento e/ou armazenamento, sugere-se que a CONTRATADA considere a utilização de produtos pré-processados (verduras, legumes e carnes).

17.3.4. Qualificação de Fornecedores de Matéria-Prima

c) A Contratada deve estabelecer procedimento documentado para qualificação de seus fornecedores de matéria-prima. Cópia deste procedimento deve ser apresentada em conjunto com a documentação solicitada nesse contrato;

d) Neste procedimento devem estar contempladas as visitas técnicas nas instalações dos fornecedores, especialmente nos de maior risco, assim como análises microbiológicas dos produtos fornecidos e critérios de rastreabilidade;

e) Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo Contratante;

f) Utilizar apenas matérias-primas e produtos provenientes de fornecedores homologados previamente e que atendam às exigências de órgãos oficiais como: Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura e outros.

g) Somente deverão ser utilizadas matérias-primas de boa qualidade, devendo a contratada garantir que os fornecedores, bem como as marcas utilizadas nos diversos produtos sejam os mesmos entre as unidades.

17.3.5. Quanto aos níveis de qualidade dos gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições, seguem as Especificações Técnicas de Produtos Alimentícios a serem seguidas pela Contratada:

CARNE BOVINA

Características gerais: Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. As carnes devem ser entregues resfriadas ou refrigeradas e embaladas a vácuo. Não poderão apresentar formação de gelo entre ou sobre as peças e água dentro da embalagem. Os cortes devem apresentar-se aparados e eliminados de aponevroses, cartilagem, sem quantidade excessiva de gordura (não podendo exceder 8%). As carnes bovinas deverão ser entregues resfriadas ou congeladas. Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

Características organolépticas: Aspecto: consistência firme, não amolecida e pegajosa; Odor: característico; Cor: característica: vermelho brilhante (internamente), vermelho púrpura a marrom, sem escurecimento e manchas esverdeadas.

FRANGO

Características gerais: A carne de frango deve ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no Ministério da Agricultura. As aves devem ser entregues congeladas. As aves não podem conter temperos e adição de sal. Não poderão apresentar formação de gelo entre ou sobre as peças e água dentro da embalagem. Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

Características organolépticas: Aspecto: Ossos resistentes, consistência firme, não amolecida e pegajosa; Cor: Característica (amarelo-rosada, sem escurecimentos, sem manchas esverdeadas); Odor: característico.

PEIXE

Características gerais: Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador. Não poderão apresentar formação de gelo entre ou sobre as peças e água dentro da embalagem. Os pescados devem ser entregues congelados. Os filés devem ser submetidos ao processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

Características organolépticas: Aspecto: consistência firme, não amolecida e pegajosa, íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras; Cor: geralmente branca ou ligeiramente rósea; Odor: característico.

CARNE SUÍNA

Características gerais: Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. As carnes devem ser entregues resfriadas ou refrigeradas e embaladas a vácuo. Não poderão apresentar formação de gelo entre ou sobre as peças e água dentro da embalagem. Os cortes devem apresentar-se aparados e sem quantidade excessiva de gordura aparente (não podendo exceder 8%). As carnes suínas deverão ser entregues resfriadas ou congeladas. Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

Características organolépticas: Aspecto: consistência firme, não amolecida e pegajosa; Odor: característico; Cor: característica: rosada a avermelhada, sem escurecimento e sem manchas esverdeadas.

ALMÔNDEGA BOVINA OU DE FRANGO

Características gerais: Produto elaborado com carne bovina ou de ave moídas e agentes de liga. As carnes utilizadas devem apresentar-se aparadas e eliminadas de aponevroses, cartilagem e sem quantidade excessiva de gordura. O produto deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou deve ter rótulo e estabelecimento registrados no Ministério da Agricultura. Não poderão apresentar formação de gelo e água dentro da embalagem. Deve apresentar porcentagem de água ou gelo não superior a 10% (dez por cento) em peso. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Características organolépticas: Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: própria. **Composição obrigatória:** Almôndega bovina: carne bovina; Almôndega de frango: carne de frango.

Composição opcional: Almôndega bovina e de frango: farinha de trigo, farinha de rosca, amido, condimentos, pimenta, leite em pó e aditivos permitidos pela legislação.

Composição isenta: Gordura trans.

CARNE SECA

Características gerais: Carne bovina salgada, curada e seca preferencialmente corte traseiro. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. As carnes devem ser embaladas a vácuo.

Características organolépticas: Aspecto: característico; Odor: característico; Cor: característica; Sabor: próprio. Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

Composição obrigatória: Carne bovina e sal.

Composição opcional: Conservadores.

HAMBURGUER BOVINO OU DE FRANGO

Características gerais: As carnes utilizadas devem apresentar-se aparadas e eliminadas de aponevroses, cartilagem, sem quantidade excessiva de gordura (não podendo exceder 18%). Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão

fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. Deve ser entregue congelado e embalado sem contato manual em envelopes protetores que conservem o hambúrguer até o preparo. Não poderão apresentar formação de gelo e água dentro da embalagem. Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

Características organolépticas: Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: própria.

Composição obrigatória: Hambúrguer de frango: carne de frango. Hambúrguer bovino: carne bovina.

Composição opcional para hambúrguer de frango e para hambúrguer bovino: Condimentos e aditivos permitidos pela legislação.

Composição isenta: Gordura trans.

LINGUIÇA (Toscana e Calabresa)

Características gerais:

- Linguiça Toscana: É o produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes.

- Linguiça Calabresa: É o produto obtido exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa, submetidas ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação e ou cozimento, sendo o processo de defumação opcional.

Devem apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. Não deve apresentar sinais de bolor, mofo, estufamento. Deve apresentar porcentagem de água ou gelo não superior a 10% (dez por cento) em peso. Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

Características organolépticas: Aspecto: firme não pegajoso; Cor: própria (não deve apresentar coloração pardos-verdeado); Odor: próprio; Sabor: próprio.

Composição obrigatória: Carne suína.

Composição opcional: Condimentos, maltodextrina, extrato de arroz, açúcar, aditivos permitidos pela legislação.

"STEAK" DE FRANGO

Características gerais: Produto elaborado com carne de peito de frango sem pele excessiva, empanada e congelada. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. Não poderão apresentar formação de gelo e água dentro da embalagem. Deve apresentar porcentagem de água ou gelo não superior a 10% (dez por cento) em peso. Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

Características organolépticas: Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: própria. **Composição obrigatória:** Carne de frango e para empanar: farinha de trigo, açúcar, fermento, amido de milho.

Composição opcional: Condimentos, pimenta, aditivos permitidos pela legislação.

Composição isenta: Gordura trans.

SALSICHA

Características gerais: Produto constituído por carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos embutidos em envoltório natural ou artificial por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Deve ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação. Deve apresentar carimbo SIF ou é obrigatório que o produto apresente registro do rótulo e do estabelecimento do produtor. Peso líquido unitário: 50g, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou menos. Deve apresentar porcentagem de água ou gelo não superior a 10% (dez por cento) em peso. A salsicha deverá ser entregue resfriada ou refrigerada. Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

Características organolépticas: Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

Composição obrigatória: Carne bovina, frango ou peru.

Composição opcional: Adição de pequena quantidade de água, amido, pimenta, soja ou derivados e corantes

naturais (serão tolerados), soja ou derivados.

Composição isenta: Gorduras bovinas substituindo o toucinho, carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos, presença de superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida e manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade.

FRIOS

Bases Cárneas ou lácteas de boa qualidade e obrigatoriamente devem conter o carimbo SIF ou DIPOA.

Queijo parmesão ralado

Características gerais: Entende-se por queijo Parmesão, os queijos maturados que se obtêm por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas. Embalagens individuais em pacotes hermeticamente fechados.

Composição obrigatória: Leite cru ou pasteurizado e/ou leite reconstituído padronizado, cultivo de bactérias lácticas específicas, coalho e/ou enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio.

Composição opcional: Cloreto de cálcio, Lisozima, Lipases e Proteases. Poderão ser utilizados outros aditivos e coadjuvantes autorizados pelo Regulamento Técnico Geral para Queijos.

ARROZ - LONGO - TIPO 1

Características gerais: Grãos de arroz "in natura" provenientes da espécie *Oryza sativa*, beneficiados, polidos, longo fino ("agulhinha"), tipo 1, de procedência nacional.

Deve ser de safra corrente. Livre de grãos quebrados e/ou misturados. Livre de sujidades, de substâncias físicas, químicas e biológicas. Sem presença de grãos mofados, fermentados, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Obedecer à Legislação de Boas Práticas de Fabricação.

Características organolépticas: Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: própria; Sabor: próprio.

MACARRÃO

Características gerais: Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, semolina ou sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Não deverão ser utilizadas massas frescas, somente utilizarão massas secas, que foram submetidas ao processo de secagem. Poderão ser utilizados macarrão tipo "parafuso", "penne", espaguete, "talharim", massa para lasanha e capelleti. Para as sopas poderão utilizados macarrão tipo "Ave-Maria", "padre-nosso", argolinha, conchinha, alfabeto ou anelzinho. A massa deverá ter ovos em sua composição e apresentar a designação "massa com ovos". Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Características organolépticas: Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

Composição obrigatória: Farinha de trigo especial ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico.

Composição opcional: Enriquecimento do produto com vitaminas e minerais e adição de outras substâncias e aditivos permitidos pela legislação.

Composição isenta: Corante artificial.

LEGUMINOSAS

Lentilha, ervilha seca, grão de bico, soja, feijão preto, feijão branco

Características gerais: Deve ser safra corrente. Constituído de no mínimo 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Produto a ser utilizado deverá conter matérias primas sãs e limpas e ser isento de sujidades, matéria terrosa, parasitas e larvas.

Características organolépticas: Aspecto: característico; Cor: característica; Odor: característico; Sabor: característico.

Feijão carioquinha, tipo 1

Características gerais: Feijão carioquinha, tipo 1, "in natura" é o grão comestível do *Phaseolus vulgaris*. Deve ser safra corrente. Constituído de no mínimo 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos.

Características organolépticas: Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

CAFÉ TORRADO E MOÍDO

Características gerais: Café torrado é o grão do fruto maduro de diversas espécies do gênero Coffea, principalmente de *Coffea arábica*, *Coffea liberica* e *Coffea robusta*, submetida a tratamento térmico adequado. Deve apresentar-se com a designação café torrado e moído. O café torrado deve ser constituído por grãos torrados procedentes de espécies vegetais genuínos, sãos e limpos, ou pó provenientes dos mesmos. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Características organolépticas: Aspecto: pó homogêneo, fino ou grosso; Cor: variando de acordo com o processo de torração, do castanho claro ao castanho escuro; Odor: próprio; Sabor: próprio.

Composição obrigatória: Café.

MARGARINA VEGETAL

Características organolépticas: Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio não rançoso; Sabor: próprio não rançoso. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Composição obrigatória: Óleos vegetais líquidos interesterificados, água, sal, leite em pó, vitamina A, estabilizante lecitina de soja e aditivos permitidos pela legislação. O produto deverá apresentar de 60% a 80% de lipídeos totais, sendo:

- 6g – 8g de gordura total
- 2g – 2,5g de gordura saturada
- 1g – 2g de gordura monoinsaturada
- 3g – 4g de gordura poliinsaturada

Composição isenta: Gordura trans.

MAIONESE

Características organolépticas: Aspecto: cremosa; Cor: amarelo claro; Odor: próprio não rançoso; Sabor: próprio não rançoso. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Composição obrigatória: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, vinagre, amido, açúcar, sal, suco de limão, aditivos permitidos pela legislação.

GELÉIA DE FRUTAS

Características gerais: Produto obtido pela cocção, de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água e concentrado até a consistência gelatinosa. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Características organolépticas: Aspecto: consistência gelatinosa com sem pedaços de frutas; Cor: próprio da fruta de origem; Odor: próprio da fruta de origem; Sabor: doce ou semi-ácido de acordo com a fruta de origem.

Composição obrigatória: Fruta inteira ou em pedaços; polpa, suco ou extratos aquosos da fruta.

Composição opcional: Glicose ou açúcar invertido, acidulantes, pectina para compensar qualquer deficiência no

conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta.

Composição isenta: Não deve conter substâncias estranhas à sua composição normal. Deve ser isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto.

Não pode ser aromatizado e colorido artificialmente.

REQUEIJÃO CREMOSO

Características organolépticas: Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio não rançoso; Sabor: próprio não rançoso. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Composição obrigatória: Leite, creme de leite, fermento lácteo ou coalho, sal.

Composição opcional: amido, soro de leite, gordura vegetal hidrogenada água, fermentos lácteos, coalho, aditivos (espessante, estabilizante, conservante, etc.), dentro dos padrões permitidos pela legislação e declarados no rótulo.

LEITE

Características gerais: Deve ser de procedência nacional. Poderá ser utilizado produto líquido ou em pó. Se o produto for em pó, quando reconstituído conforme modo de preparo da embalagem, deverá atingir os padrões de leite líquido. A elaboração do produto deverá estar dentro do Regulamento Técnico de Boas Práticas de Manipulação, Fabricação para Industrializadores de alimentos. É recomendado que a indústria tenha a implantação do APPCC - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle instituído pela portaria nº 46 de 10/02/98. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Características organolépticas - Leite em pó: Aspecto: pó uniforme, sem grumos; Cor: branca amarelada; Odor: característico; Sabor: agradável, não rançoso, característico.

Características organolépticas – Leite líquido: Aspecto: líquido; Cor: branca amarelada; Odor: característico; Sabor: agradável, não rançoso, característico.

Composição obrigatória: Leite de vaca.

Composição opcional: Aditivos permitidos pela legislação, minerais e vitaminas.

IOGURTE

Características gerais: Leite fermentado natural ou artificialmente. O leite utilizado na fabricação do iogurte pode ser em natureza, reconstituído, pasteurizado ou esterilizado, integral ou semidesnatado. O iogurte não deve ser submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Características organolépticas: Aspecto: líquido ou semilíquido; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

Composição obrigatória: Leite fermentado por fermentos lácteos (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*).

Composição opcional: Outros produtos de origem láctea e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação, açúcar, polpa de frutas, mel, chocolate, frutas oleaginosas, cereais.

BEBIDA LÁCTEA COM SABOR

Características gerais: Produto resultante da mistura de leite (in natura, pasteurizado, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado ou em pó), adicionado de produtos ou substâncias alimentícias. A base láctea deve representar pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

Características organolépticas: Aspecto: característico, Cor: característica, de acordo com o ingrediente alimentício adicionado, Sabor: característico, de acordo com o ingrediente alimentício adicionado, Odor: característico, de

acordo com o ingrediente alimentício adicionado.

Composição obrigatória: Leite e soro de leite.

Composição opcional: Ingredientes lácteos: creme de leite, sólidos de origem láctea, manteiga, gordura do leite, caseinatos alimentícios, proteínas lácteas, leitelho e outros produtos de origem láctea. Ingredientes não lácteos: açúcares e/ou glicídios, maltodextrina, edulcorantes nutritivos e não nutritivos, cacau, sucos e aditivos permitidos pela legislação.

Composição isenta: gordura trans e gordura vegetal hidrogenada.

ÓLEO VEGETAL REFINADO, TIPO 1

Características gerais: Produto alimentício constituído, principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, refinado mediante o emprego dos processos tecnológicos adequados, isentos de substâncias nocivas à saúde e outras matérias estranhas ao produto. Produto poderá conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolipídios, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas. Poderão ser utilizados óleos de soja, milho, girassol, canola de boa qualidade e ricos em poli-insaturados. Embalagem que preserve a integridade do produto.

Características organolépticas: Aspecto a 25° C: límpido e isento de impurezas; Odor e sabor: característico do produto;

Composição isenta: ranço, odores e sabores estranhos.

AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM

Características organolépticas: Aspecto: líquido; Cor: própria; Odor: próprio não rançoso; Sabor: próprio não rançoso. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Composição obrigatória: Azeite de oliva extra virgem.

VINAGRE DE ARROZ, MAÇÃ OU VINHO

Características organolépticas: Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio. **Composição obrigatória:** Fermentado acético, conservador, corante natural, água potável. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

SAL REFINADO IODADO

Características organolépticas: Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio. **Composição obrigatória:** Cloreto de sódio (extraído de fontes naturais e recristalizado), antiumectante e iodo. Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

Obs.: Não poderão ser utilizados caldos (carne, legumes, galinha, costela, etc.), temperos e amaciante de carne industrializados.

OVOS

Características gerais: Proveniente de ave galinácea. Proveniente de avicultor com inspeção oficial.

Características organolépticas: Aspecto: fresco com a casca íntegra, sem rachaduras e resíduos; Cor: branco ou vermelho; Odor: próprio; Sabor: próprio.

SUCOS DE FRUTAS

Sucos concentrados ou polpa de frutas congelada para funcionários e acompanhantes, de boa qualidade normal e diet com uma variedade de cinco sabores de frutas não podendo ser distribuído o mesmo suco em dias subsequentes.

Sucos naturais para pacientes, com uma variedade de sete tipos de frutas/semana não podendo ser distribuído o mesmo suco em refeições subsequentes.

Composição opcional: Ácidos e adição de vitaminas e minerais, permitidos pela legislação.

Composição isenta: Adição de aromas, corantes artificiais e conservantes.

Embalagem: que preserve a integridade e qualidade do produto.

GELATINA EM PÓ

Características organolépticas: Aspecto: pó; Cor: própria do sabor; Odor: próprio; Sabor: próprio.

Composição obrigatória: Gelatina em pó, açúcar, aromatizantes. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Composição opcional: Aditivos permitidos pela legislação, assim como corantes nos sabores específicos, e outros ingredientes que não descharacterizem o produto, que deverão ser declarados no rótulo.

Composição isenta: Preferencialmente, deve ser evitada a utilização do corante artificial amarelo tartrazina (INS 102).

AÇÚCAR

Características gerais: Sacarose obtida do caldo da cana de açúcar *Saccharum officinarum L.*, purificado por processo tecnológico. Isento de fermentações, matéria terrosa, parasitas e detritos de animais e vegetais. Certificado como: amorfo de primeira.

Características organolépticas: Aspecto: pó fino (granulometria fina); Cor: branca e própria; Odor: próprio; Sabor: próprio, doce.

Composição obrigatória: Açúcar.

ADOÇANTE DE MESA

Características gerais: Produto formulado para conferir sabor doce aos alimentos, constituído de um ou mais edulcorantes. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Composição obrigatória: Edulcorantes naturais e/ou artificiais conforme legislação vigente.

Características organolépticas: Aspecto: próprio; Cor: translúcido; Odor: nenhum; Sabor: próprio.

ADOÇANTE DE USO CULINÁRIO

Características gerais: Produto formulado para conferir sabor doce aos alimentos, constituído de um ou mais edulcorantes. Estável sob altas temperaturas, utilizado em preparações destinadas à cocção. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Características organolépticas: Aspecto: próprio; Cor: translúcido; Odor: nenhum; Sabor: próprio.

Composição obrigatória: Edulcorantes naturais e/ou artificiais conforme legislação vigente.

CHÁ

Características gerais: Constituído pelas folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos, convenientemente dessecados, ligeiramente queimados ou não, partidos ou moídos. A erva não pode ser artificialmente colorida, esgotada toda ou em parte, alterada ou misturada com folhas ou hastes de outros vegetais. Não deve ter cheiro de fumaça e sabor anormal, não deve apresentar-se em pó muito tênue que subsista suspenso, quando feita à infusão. Deve ser constituído de no mínimo 70% de folhas. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Podem ser utilizadas as ervas mate, cidreira, erva doce ou camomila.

Características organolépticas: Aspecto: fragmentos secos; Cor: verde-escura ou própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL

Características gerais: Produto preparado com cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar podendo conter outras substâncias aprovadas. Chocolate em pó – obtido pela mistura de cacau com açúcar. No preparo de qualquer chocolate, o cacau correspondente ao tipo deve entrar, no mínimo, na proporção de 32%. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose ou lactose. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Características organolépticas: Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria ou marrom; Odor: próprio; Sabor: doce.

Composição obrigatória: Cacau em pó solúvel, açúcar.

Composição opcional: Aromatizantes lecitina de soja.

FARINHAS

Características gerais: É o produto obtido pela moagem da parte comestível dos vegetais, podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados.

Farinha de arroz

Características gerais: Produto obtido a partir do arroz. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Características organolépticas: Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

Farinha de aveia

Características gerais: Produto obtido pela moagem de semente de aveia. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Características organolépticas: Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

Farinha de mandioca crua ou torrada

Características gerais: Produto obtido pela ligeira torração de raladura das raízes de mandioca. O produto submetido à nova torração é denominado “farinha de mandioca torrada”. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Características organolépticas: Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

Farinha de milho

Características gerais: Produto obtido pela torração do grão de milho. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Características organolépticas: Aspecto: flocos; Cor: amarela; Odor: próprio; Sabor: próprio.

Farinha de rosca

Características gerais: Produto obtido pela moagem de pães ou de roscas torradas em perfeito estado de conservação. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Características organolépticas: Aspecto: pó; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, tipo 1

Características gerais: Produto elaborado com grãos de trigo (*Triticum aestivum L.*) ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum*. O produto deverá ser adicionado de ferro e ácido fólico. Obedecer à legislação de Boas Práticas de Fabricação.

Características organolépticas: Aspecto: pó fino, uniforme sem grumos e seco; Cor: branca; Odor: próprio; Sabor: próprio.

Fubá

Características gerais: Produto obtido pela moagem do grão de milho. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Características organolépticas: Aspecto: flocos; Cor: amarela; Odor: próprio; Sabor: próprio.

Composição obrigatória: Fubá de milho, ferro e ácido fólico.

PÃES

Características organolépticas: Pães de boa qualidade e sem gordura vegetal hidrogenada (trans) em sua composição; Aspecto: o pão deve apresentar duas crostas, uma macia, interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados; Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo- pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo de pão; Odor: próprio; Sabor: próprio. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

O pão, especialmente o pão de forma integral, pode ser da linha de fabricação light, com valor calórico reduzido, sem açúcar, sem gordura vegetal (0% de gordura, sem colesterol) e rico em fibras; O pão de forma, especialmente o integral, pode ser de diversas variedades, como: integral, aveia, centeio, sete grãos, iogurte, soja, multi cereais, preto, fibras, trigo e linhaça. Pão integral utilizado deve ter no mínimo 2,5 g de fibras por porção atendendo a RDC nº 54 01/2012 para produtos fonte de fibras;

Composição isenta: Corantes artificiais e adição de farelos.

Obs.: Para as torradas seguir as mesmas especificações de pães.

BISCOITOS

Características gerais:

Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas, de características organolépticas anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas, excetuando-se tão somente nos revestimentos e recheios açucarados. Os corantes amarelos não são tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarados. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Características organolépticas: Aspecto: massa torrada, com ou sem recheio ou revestimento; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio; Textura: crocante.

Composição Isenta: Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas, excetuando-as tão somente nos revestimentos e recheios açucarados (glacês). Os corantes amarelos não são tolerados mesmos em recheios e revestimentos açucarados. Isento de gordura trans.

FRUTAS

Características gerais: Fruta é o produto procedente de frutificação de uma planta sã, destinado ao consumo “in natura”. As frutas, de acordo com as suas características, são classificadas em:

- a) Extra – quando constituída de fruta de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras, que apresentam tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes. Não são permitidos manchas ou defeitos na casca.
- b) De primeira – quando constituída de fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanhos e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca) desde que não prejudiquem sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo pode estar ligeiramente danificado.
- c) De segunda – quando constituída por frutas de boa qualidade, compactas e firmes, mas que não foram classificadas nas classes anteriores. As frutas podem apresentar ligeiros defeitos na cor, desenvolvimento e conformação, desde que conservem as suas características e não prejudiquem a sua aparência. As frutas não podem ser de tamanho muito pequeno. A casca não pode estar danificada, sendo, porém, tolerados pequenos defeitos ou manchas. A polpa deve estar intacta. Não são permitidas rachaduras nas frutas, contudo são toleradas rachaduras cicatrizadas.

Serão aceitas somente hortaliças tipo “extra” e de “primeira”. Devem ser entregues “in natura”, com sabor, odor, consistência adequados ao grau de maturação apropriado para transporte, distribuição, manipulação e consumo. Devem estar: frescas, limpas, sem umidade excessiva, sem resíduos de fertilizantes, sem terra, sem sujidades, corpos estranhos aderentes à superfície externa, parasitas, larvas e outros animais nos produtos e embalagens. Não devem estar machucadas, amassadas, (Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência) com podridão na casca e/ou na polpa e enfermidades. Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

Frutas: Abacate, Abacaxi, Acerola – polpa, Ameixa, Carambola, Banana, Caqui, Goiaba, Kiwi, Laranja, Maçã, Mamão, Manga, Melancia, Melão, Mexerica, Morango, Pêra, Pêssego, Tangerina, Uva.

HORTALIÇAS

Características gerais: Hortaliça é a planta uma herbácea da qual uma ou mais partes são utilizadas como alimento na sua forma natural. O produto será designado: verdura, quando utilizadas as partes verdes; legumes, quando o produto utilizado o fruto ou a semente, especialmente das leguminosas e, raízes tubérculos e rizomas, quando utilizadas as partes subterrâneas. As hortaliças, de acordo com a parte da planta que é utilizada como alimento, são classificadas em:

- I. Verdura
- II. Legume
- III. Raízes, tubérculos e rizomas

As hortaliças, de acordo com as suas características, são classificadas em:

- a) Extra – quando constituída por hortaliças de elevada qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Não são permitidos defeitos nas hortaliças desta classe. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação.
- b) De primeira – quando constituída por hortaliças de boa qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. As hortaliças deverão apresentar colorações uniformes, típicas da variedade. Não são permitidos danos nas hortaliças, que alterem sua conformação e aparência, contudo, são tolerados ligeiros defeitos e manchas.
- c) De segunda – quando constituída por hortaliças que não foram classificadas nas classes anteriores. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração desde que não afetem seriamente as suas características. São também tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves.

Serão aceitas somente hortaliças tipo “extra” e de “primeira”. Devem ser entregues “in natura” e pré-processadas embaladas à vácuo, com sabor, odor e consistência adequados ao grau de maturação apropriado para transporte, distribuição, manipulação e consumo. Devem estar: frescas, limpas, sem umidade excessiva, sem resíduos de

fertilizantes, sem terra, sem sujidades, corpos estranhos aderentes à superfície externa, parasitas, larvas e outros animais nos produtos e embalagens. Não devem estar machucadas, amassadas, com esverdeamento e germinando, danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, com podridão na casca serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% do peso total do produto entregue. Defeitos graves não serão tolerados. Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

Hortaliças consumidas: Abóbora madura, podendo ser abóbora moranga, abóbora menina, abóbora-de-pescoço; Abobrinha; Acelga; Agrião; Alface (americana, crespa, lisa, frise ou mimosa); Alho; Batata; Batata-doce; Beterraba; Brócolis; Catalonha; Cebola; Cebola roxa; Cebolinha; Cenoura; Cenoura baby; Chicória; Chuchu; Couve-flor; Couve manteiga; Ervilha fresca; Hortelã; Escarola; Espinafre; Mandioca; Mandioquinha; Manjericão; Mostarda; Pepino; Pimentão verde, amarelo e vermelho; Rabanete; Repolho branco e roxo; Rúcula; Salsinha; Salsão; Tomate; Tomate Cereja; Vagem entre outras.

17.4. Regras gerais para o recebimento de gêneros alimentícios, alimentos prontos para o consumo, materiais e outros.

17.4.1. Deverão ser observados pela CONTRATADA e supervisionados pelo CONTRATANTE:

- a) As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- b) A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte, que deverão ser renovados periodicamente;
- c) Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- d) A integridade e a higiene da embalagem do produto recebido;
- e) A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- f) A realização da avaliação sensorial dos produtos/alimentos (características organolépticas: cor, aroma, odor, gosto, aparência, textura e cinestesia), de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- g) As características específicas de cada produto deverão seguir os padrões estabelecidos no item de Especificações Técnicas de Produtos Alimentícios, constante neste CONTRATO, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS 5/13, de 09/04/13;
- h) A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto, informação nutricional e lote; número do registro no Órgão Oficial; CNPJ e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivos registros nos órgãos competentes de fiscalização, inclusive para o recebimento de alimentos pré-processados;
- i) O recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias, estabelecidos pelo CONTRATANTE, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na unidade;
- j) O controle das temperaturas frigoríficas e de geladeiras, acompanhamento da limpeza e desinfecção de utensílios e equipamentos destinados ao preparo e distribuição das refeições;
- k) A higienização prévia das embalagens antes da utilização para o preparo ou distribuição direta aos pacientes;
- l) A manutenção do registro formal de todos os produtos/ alimentos recebidos, considerando: nome do fornecedor, data de recebimento, lote, data de fabricação, data de validade, temperatura de recebimento (para aqueles produtos / alimentos que necessitam deste registro) e demais informações necessárias para permitir a rastreabilidade. Estes registros deverão ser apresentados ao CONTRATANTE sempre que solicitado.

17.5. Recebimento de produtos de carnes e derivados (bovina, suína, aves, pescados etc.)

17.5.1. Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados, isotérmicos e com geração de frio, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou à vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto. Quando o fornecedor transportar o produto em caixas de papelão, essas devem ser descartadas no recebimento para o correto armazenamento em

caixas plásticas ou monoblocos apropriados;

17.5.2. As temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes são:

- a) Pescados refrigerados: de 2 a 3°C ou conforme recomendação do estabelecimento produtor;
- b) Carnes refrigeradas (aves, bovinas, suínas etc.): de 4 a 7°C ou conforme recomendações do frigorífico produtor;
- c) Carnes e pescados congelados: -12°C ou temperatura menor ou de acordo com as especificações do fabricante;
- d) Demais produtos refrigerados: de 4 a 10°C ou de acordo com as especificações do fabricante;
- e) Produtos Salgados, curados ou defumados: Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante.

17.6. Quanto ao recebimento de hortifrutigranjeiros.

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

17.6.2. Os alimentos pré-processados deverão ter a embalagem íntegra, sem furos, garantindo as características organolépticas e com as datas de processamento e validade no rótulo.

17.6.3. Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo "gavetas", apresentando a casca íntegra e sem resíduos. Durante o recebimento, deverão ser retirados das caixas de transporte, transferidos para embalagens limpas, inodoras e com tampas e acondicionados em geladeira;

17.6.4. As temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros são:

- a) Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados: -12°C ou menos ou conforme recomendação do fabricante;
- b) Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados: até 10°C ou de acordo com o fabricante;
- c) Hortifrutigranjeiros "in natura": Temperatura ambiente.

17.7. Quanto ao recebimento de leite e derivados.

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

17.7.2. Deverá ser conferido rigorosamente:

- a) O prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo e as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas;
- b) Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados: Leite "in natura" e seus derivados: até 10°C ou de acordo com o fabricante;
- c) Embalagens tipo longa vida (UHT): temperatura ambiente.

17.8. Quanto ao recebimento de estocáveis.

17.8.1. Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo de produto, dentro do prazo de validade e com identificações adequadas no rótulo:

- a) Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos;
- b) As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto;
- c) Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis: temperatura ambiente (fresco e seco).

17.9. Quanto ao recebimento de sucos e demais produtos industrializados.

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

17.9.2. As temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados são:

- a) Concentrados (xaropes) congelados: -12°C ou de acordo com a recomendação do fabricante;
- b) Concentrados (xaropes) resfriados: até 10°C ou de acordo com o fabricante;

- c) Concentrados (xaropes) estabilizados: Temperatura ambiente ou de acordo com o fabricante;
- d) Polpa de fruta de frutas (congeladas): – 12ºC ou de acordo com as recomendações do fabricante;
- e) Produtos industrializados: De acordo com as especificações do fabricante.

17.10. Quanto ao recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza.

- a) Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação adequada no rótulo;
- b) Somente poderão ser utilizados produtos com registro na ANVISA e Ministério da Saúde;
- c) Deverão ser analisados data de fabricação e validade e o planejamento de consumo;
- d) A CONTRATADA deverá manter arquivadas cópias atualizadas das fichas técnicas, bem como das FISPQ's (Ficha de Informação de Segurança de Produtos Químicos) de todos os produtos químicos utilizados e apresentá-los ao CONTRATANTE sempre que solicitado;
- e) Garantir EPI's adequados para o manuseio de produtos químicos.

17.11. Regras gerais para o armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros.

17.11.1. Devido ao restrito espaço físico nas áreas de recebimento e/ou armazenamento de algumas unidades da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá planejar as entregas de gêneros, junto aos fornecedores, de forma fracionada a fim de não sobrecarregar as áreas de estoque e para que sejam seguidas as recomendações previstas no item 13., seguinte;

17.11.2. Deverão ser observados:

- a) Não manter caixas de madeira e papelão na área do estoque ou em qualquer outra área da unidade;
- b) Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- c) Apoiar alimentos ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- d) Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
- e) Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, etc.;
- f) Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a frente para serem utilizados em primeiro lugar;
- g) Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- h) Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- i) Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
- j) Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- k) Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente (CVS 5/13, de 09/04/2013);
- l) Depois de abertos, os alimentos devem ser devidamente armazenados e identificados de acordo com as especificações da portaria CVS 05/13, de 09/04/2013 e orientações do fabricante;
- m) Os alimentos que sobrarem em latas devem ser transferidos para recipientes de material liso, inodoro, atóxico e com fechamento hermético; identificados através de etiquetas, de acordo com a legislação sanitária vigente. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 06º C;
- n) Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
- o) Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:
 - i. Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
 - ii. Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
 - iii. Restantes como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

Obs.: Todos separados entre si e dos demais produtos.

- p) Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
- q) Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
- r) Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento e refrigeração, desde que devidamente embalados e separados;
- s) Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- t) Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- u) Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- v) É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente;
- w) Programar o uso das carnes congeladas nas seguintes condições: após o seu descongelamento as carnes somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C por 72 horas para bovinos e aves e para os pescados por até 24 horas;
- x) Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- y) Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados em locais diferentes dos produtos alimentícios, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

17.12. Quanto ao pré-preparo e preparo.

17.12.1. Higienização dos alimentos.

- a) Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios, de forma a garantir a limpeza e desinfecção dos mesmos;
- b) Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com utensílios limpos, exclusivos de cada gênero, e com as mãos também devidamente higienizadas;
- c) Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e na distribuição;
- d) Utilizar água potável;
- e) Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- f) Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratos, que não devem voltar a tocar os alimentos;
- g) Para os hortifrutigranjeiros: Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200 PPM, no mínimo por 15 minutos. A manipulação após a desinfecção deverá ser feita com as mãos devidamente higienizadas. O corte deverá ser feito com EPI adequado. O acondicionamento para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10°C. Os ovos deverão ser lavados em água corrente somente antes da sua utilização;
- h) Para os cereais e leguminosas: Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros) e lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

17.12.2. A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

- a) O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, dentro das melhores técnicas de culinária, sob supervisão direta de Nutricionistas obedecendo no que couber, o Regulamento Técnico estabelecido pela Portaria CVS 5/13 de 09/04/13 ou outro Decreto ou Portaria que esteja vigorando no momento. Os parâmetros de tempo e temperatura deverão estar de acordo com a legislação vigente;
- b) Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
- c) O CONTRATANTE poderá solicitar a ficha técnica de todos os gêneros alimentícios e preparações e materiais de limpeza utilizados pela CONTRATADA com a indicação de seu fabricante ou produtor e marca comercial e/ou amostra

dos produtos, antes da sua utilização;

- d) Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação do pré-preparo e preparo final;
- e) Para o preparo de carnes em geral, a limpeza deve ser perfeita, com remoção completa de sebo, nervuras e demais aparas;
- f) Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la a refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que finalizar o pré-preparo. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
- g) Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 60°C;
- h) Os utensílios utilizados para o pré-preparo de carnes (placas de corte e facas) devem ser destinados exclusivamente para esta atividade, separados por cor de acordo com o tipo de carne, sendo vedado a utilização para porcionamento de preparações cozidas a fim de evitar a contaminação cruzada;
- i) As preparações destinadas ao prato principal devem sofrer pré-preparo (limpeza, corte e tempero) com antecedência máxima de um dia e guardadas a seguir, em câmaras frias ou geladeiras;
- j) Quando a preparação ou dieta específica exigir carne ou frango desfiado reaquecer o alimento desfiado em seu próprio caldo, até atingir fervura completa e/ou no mínimo 74°C no centro da preparação durante 5 minutos antes do porcionamento ou da sua utilização como ingrediente de outra preparação (recheio, risoto, etc.);
- k) O descongelamento de aves, carnes ou peixes deverá ser feito em câmara fria ou geladeira, podendo ser usados outros métodos previstos na Portaria CVS 5/13, de 09/04/2013, desde que corretamente monitorados;
- l) Cereais e leguminosas devem ser rigorosamente selecionados e lavados, caso não sejam pré processados;
- m) Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras para outros tipos de preparações;
- n) Todos os alimentos prontos para o consumo deverão ser mantidos em vasilhames tampados ou cobertos com fita filme, os quais não devem ser reaproveitados e mantidos em temperaturas adequadas (acima de 60°C ou abaixo de 4°C);
- o) Todas as sobremesas devem ser convenientemente embaladas antes de serem entregues. As frutas servidas inteiras devem ser higienizadas e embaladas previamente. As frutas servidas em pedaços deverão ser higienizadas e descascadas conforme o caso, para serem embaladas de acordo com as necessidades da unidade;
- p) Entregar amostras de cada preparação das refeições de pacientes e funcionários para degustação com a devida antecedência segundo normas definidas pelo CONTRATANTE, devendo realizar imediata alteração, retirada e substituição das preparações ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios para consumo;
- q) Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- r) Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas e confirmadas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança;
- s) Utilizar somente maionese industrializada;
- t) NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.);
- u) Os alimentos preparados e não consumidos deverão ser desprezados;
- v) Não poderão ser reaproveitadas sobras limpas da copa dos pacientes ou de cubas e placas do balcão de distribuição dos refeitórios.

Importante: Estudos demonstraram que os principais fatores que contribuem para que surtos ocorram são: refrigeração inadequada dos alimentos *in natura* ou preparados, preparo muito antecipado dos mesmos antes de servi-los, o uso do tempo e temperatura incorretos no processamento, reaquecimento incorreto de alimentos previamente cozidos, entre outros (OMS, 1990). Portanto, tais práticas não devem ser adotadas pela CONTRATADA.

18. DAS REGRAS GERAIS DE ACONDICIONAMENTO, DISTRIBUIÇÃO, IDENTIFICAÇÃO, HIGIENIZAÇÃO E CONTROLES

18.1. Condições básicas para o acondicionamento e distribuição

- a) Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não

ocorrer multiplicação microbiana;

- b) A CONTRATADA deverá considerar o tempo de exposição e a temperatura de todos os alimentos prontos para o consumo servidos, adequando o seu período de produção e transporte com o tempo total de distribuição nas unidades, seguindo os critérios de tempo X temperatura estabelecidos na Portaria CVS 5/13 ou outra legislação sanitária que esteja em vigor;
- c) Para a distribuição dos alimentos quentes devem-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 60º C ou mais, por no máximo 06 horas; ou abaixo de 60º C devem ser consumidas em até 1 hora;
- d) Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10ºC por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21ºC, esses alimentos só podem permanecer na distribuição por até 2 horas;
- e) Para as refeições porcionadas, a cada refeição principal (almoço e jantar) distribuída deverá haver uma baixela com refeição-controle (“baixela piloto”), às expensas da CONTRATADA, de cada Unidade do LOTE B e de cada remessa de produção para o LOTE A, que será utilizada como padrão para aferição da temperatura na expedição até o recebimento pelo paciente e/ou acompanhante (monitorando da 1ª baixela montada à última a ser entregue ao último paciente/ acompanhante);
- f) Os alimentos que não observarem esses critérios devem ser desprezados;
- g) Utilizar utensílios em aço inox apropriados e, exclusivos para cada tipo de preparação;
- h) Os funcionários/acompanhantes que necessitem de dieta especial devem apresentar prescrição médica, seguindo o mesmo cardápio da dieta do paciente e dentro dos padrões estabelecidos na dieta prescrita.

18.1.1. Refeições porcionadas

- a) As refeições deverão ser distribuídas acompanhadas de utensílios descartáveis individuais, devidamente apoiadas em bandejas (material resistente a altas temperaturas), forradas com fundo de bandeja, visando a manipulação segura e confortável;
- b) Porcionar uniformemente as refeições, seguindo as porções estabelecidas e o Manual de Dietas, quando destinadas ao paciente, de acordo com descrito neste Termo de Referência;

18.1.2. Refeições a granel

- a) Nos refeitórios, as refeições deverão ser dispostas em balcão térmico quente e frio;
- b) A temperatura do balcão térmico quente deve ser mantida entre 80 - 90ºC e do balcão frio até 10ºC. Esta temperatura deve ser aferida durante o tempo de distribuição;
- c) A CONTRATADA deverá fornecer bandeja em material resistente a altas temperaturas, forrada com fundo de bandeja, pratos de louça branca, talheres de aço inox de mesa e sobremesa (garfos, facas, colheres) embalados em saco plástico para talher ou em acordo com a CONTRATANTE, em quantidade suficiente para atendimento dos comensais de cada unidade, bem como todos os insumos descartáveis necessários (copos, guardanapos, luvas, palito de dente embalado individualmente, entre outros);
- d) Deverão ser disponibilizados pela CONTRATADA os seguintes temperos: azeite extra virgem, vinagre, sal, pimenta e farinha de mandioca torrada, todos a granel, com a identificação de data de abertura e validade.
- e) Disponibilizar para os comensais diariamente, um molho para salada preparado na unidade, nos refeitórios dos ambientes hospitalares (LOTE B) durante o horário das refeições (almoço e jantar), sem custos adicionais ao CONTRATANTE. A exemplo: molho de mostarda com mel, molho de ervas, molho rose, entre outros.

18.1.3. Distribuição das refeições

- 18.1.3.1. A distribuição de garrafas de água mineral natural para pacientes será feita pela manhã, e no decorrer do dia, sempre que ocorrer uma internação ou houver necessidade de reposição. Devem estar devidamente lacradas, identificadas e higienizadas uma a uma com álcool 70%, acompanhada de copos descartáveis de 200ml e, para pacientes que apresentem dificuldades de deglutição, também devem ser fornecidos canudos dobráveis biodegradáveis;

- 18.1.3.2. As solicitações de alimentação suplementar devem seguir o intervalo de horário para cada refeição, acordado com o CONTRATANTE, para garantia da segurança alimentar.

18.1.4. Distribuição das refeições – Exclusiva para o LOTE B - Unidades Hospitalares

- 18.1.4.1. Deverá ser colocada à disposição dos comensais água potável filtrada nos refeitórios e copos descartáveis;

18.1.4.2. O transporte das dietas de pacientes deve ser efetuado em carros térmicos fechados e apropriados, de forma organizada;

18.1.4.3. As bandejas serão recolhidas dos quartos após uma (01) hora da entrega da refeição dos pacientes.

18.2. Identificação

18.2.1. Paciente

- a) A CONTRATADA deve se responsabilizar em atender às exigências de Identificação Correta do Paciente, conforme determinação das Normas Institucionais de Segurança do Paciente do CONTRATANTE e do Protocolo nº1 do Programa Nacional de Segurança do Paciente (CIPNSP) Portarias GM/MS nº 529/13 e 941/13;
- b) Todas as dietas deverão estar identificadas com etiqueta, onde conste o nome completo do paciente, data de nascimento, tipo de dieta/alimento, nº do leito, data do porcionamento e informação de consumo imediato para todos os itens que compõe a refeição;
- c) Toda nutrição enteral preparada deve apresentar rótulo com as seguintes informações: nome completo do paciente, data de nascimento, nº do leito, registro hospitalar, composição qualitativa e quantitativa de todos os componentes, volume total, velocidade de administração, via de acesso, data e hora da manipulação, prazo de validade, número sequencial de controle e condições de temperatura para conservação, nome e número no Conselho Profissional do respectivo responsável técnico do processo, ou conforme legislação vigente;
- d) Caso seja necessário, a CONTRATADA se responsabilizará em realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender às exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do CONTRATANTE.

18.2.2. Funcionário e Acompanhante

- a) Todas as refeições, principalmente alimentos preparados na Unidade, deverão estar identificadas com etiqueta, onde conste o nome da preparação/alimento, data da produção/porcionamento e informação de validade/consumo imediato para todos os itens que compõe a refeição;
- b) Caso seja necessário, a CONTRATADA se responsabilizará em realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender às exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do CONTRATANTE;
- c) As refeições dispostas em balcão térmico no refeitório devem ser identificadas com o nome da preparação servida.

18.2.3. Caixas térmicas para o transporte

As caixas para transporte devem apresentar identificação com, no mínimo, as seguintes informações: nome do produto, nome da empresa produtora, CNPJ, prazo de validade e instruções sobre sua conservação, ou conforme legislação vigente.

18.3. Higienização

A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma mensal de higienização de todas as áreas do SND e equipamentos e disponibilizá-lo em local visível.

18.3.1. Higiene Pessoal

Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:

- a) Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- b) Usar o uniforme exclusivamente durante a execução de suas atribuições;
- c) Fazer a barba diariamente e não usar bigodes;
- d) Não aplicar maquiagem em excesso;
- e) Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- f) Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- g) Manter os sapatos e botas limpos;
- h) Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- i) Manter a higiene adequada das mãos, adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria nº 2.616 de 12/05/1998 – Ministério da Saúde;
- j) Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adereços;
- k) Não portar objetos pessoais, como celular, nécessaire, carteiras, entre outros;
- l) Expressamente proibido fumar nas áreas internas e externas ao prédio do CONTRATANTE, inclusive nas calçadas

defrente ao prédio;

m) A higiene pessoal dos funcionários e dos seus uniformes deverá ser supervisionada diariamente pela CONTRATADA.

18.3.2. Higienização das Instalações

- a) Os produtos utilizados na higienização das diversas áreas e superfícies deverão ser registrados no Ministério da Saúde, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos e não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo CONTRATANTE;
- b) Proceder à periódica higienização e desinfecção das dependências utilizadas na prestação dos serviços, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), observando as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- c) O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
- d) Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;
- e) Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colmeias do sistema de exaustão da cozinha;
- f) A higienização do refeitório será de responsabilidade da CONTRATADA, inclusive a manutenção durante todos os horários de refeições;
- g) A CONTRATADA deverá instalar dispensador para álcool gel em sachê, saboneteiras e papeleiras em pontos adequados do SND – juntamente com as pias de higienização das mãos e abastecê-los com produtos próprios e adequados à higienização das mãos;
- h) Recolher diariamente, e quantas vezes se fizerem necessárias, o resíduo comum e resíduo reciclável dos vários setores do refeitório, copas, Lactário/ Sala de Nutrição Enteral e Unidades de Internação até o local do expurgo. Caso for distante o expurgo, fazer o transporte em carro próprio e exclusivo ou a critério do Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (SCIH) e Plano de Gerenciamento de Resíduos Serviços e Saúde (PGRSS) das Unidades;
- i) Os resíduos devem ser acondicionados em lixeiras e sacos plásticos resistentes de cor apropriada a cada tipo de resíduo (comum e reciclável), conforme Programa de Gerenciamento de Resíduos das Unidades atendidas;

O quadro, apresentado a seguir, exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela CONTRATADA nos processos operacionais de higienização no Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE:

Quadro 2: Procedimentos Básicos de Boas Práticas de Higienização de Áreas

LOCAL	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Pisos e ralos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo
Azulejos	Diário e mensal	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo
Janelas, portas e telas	Mensalmente ou de acordo com a necessidade	Detergente neutro
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	De acordo com a necessidade	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo
Bancadas e mesas de apoio	Após utilização	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo ou álcool a 70%

Tubulações externas	Bimestral	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo
Caixa de gordura	Mensal ou conforme a natureza das atividades	Esgotamento, desengordurante próprio
Tubulações internas	Semestral	Desengraxante e desincrustante
Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme a necessidade	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo

18.3.3. Higienização dos Equipamentos e Utensílios

O quadro apresentado a seguir exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela CONTRATADA nos processos operacionais de higienização no Serviço de Nutrição e Dietética:

Quadro 3. Procedimentos básicos de boas práticas de higienização de equipamentos e utensílios.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Louças, talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica)	Após o uso	Detergente sanitizante, secante e álcool 70%
Placas, formas, assadeiras, etc. (lavagem manual)	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM e álcool 70%
Máquina de lavar	Diária e semanal	Detergente neutro
Fritadeira	Diária e após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Chapa	Após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Fogão	Diário e após o uso	Desincrustante
Forno	Diário e após o uso	Desincrustante
Carros de transporte em geral	Diário e após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros)	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo

Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Balanças	Antes e após o uso	Desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Geladeiras e Câmara frigoríficas	Diária e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo.
Freezer	Diário, semanal e mensal.	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Prateleiras de apoio	Semanal ou antes, se necessário.	Desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Estrados	Mensal	Desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Caixas de polietileno e grades	Diário e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado e desincrustante
Exaustão (colmeias, coifas) telas	Semanal	Desincrustante, detergente neutro e desinfetante clorado.
Depósito de lixo	Diário, no início de cada turno	Sacos plásticos, desincrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 PPM

- a) As panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem em mau estado de conservação, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidade;
- b) Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície;
- c) Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema “cross hatch”. Deverá ser desprezado após sua utilização.

18.4. Controle Integrado de Pragas

- a) Implantar os procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição;
- b) Realizar o controle integrado de pragas, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da portaria CVS –9/2000;
- c) Realizar desinsetização e desratização mensalmente, e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas de uso da CONTRATADA, no caso de infecção, comprometer-se a repetir os procedimentos;
- d) Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade;
- e) A CONTRATADA deverá apresentar mensalmente um cronograma referente à programação dos referidos serviços;
- f) O atestado ou certificado com a descrição dos serviços executados deverá ser afixado em local visível, e uma cópia do mesmo entregue ao CONTRATANTE (CVS 9 de 16/11/2000).

18.5. Controle Microbiológico

- a) É de responsabilidade da CONTRATADA, executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes, funcionários e acompanhantes, através do método “APCC”

(Análise dos Pontos Críticos de Controle);

- b) A CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras de todas as preparações fornecidas. Os alimentos devem ser colhidos 2 (duas) horas após o início da distribuição e deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta e transporte das amostras, de acordo com a legislação sanitária vigente;
- i. No caso das refeições transportadas, a CONTRATADA deverá prever o envio de quantidade suficiente de todos os alimentos/preparações, para que as amostras sejam devidamente coletadas e armazenadas no ponto de distribuição, conforme legislação vigente;
- a) Encaminhar semestralmente ou conforme solicitação do CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos, sendo elas escolhidas a critério do CONTRATANTE: 100 g preparação de paciente e 100 g preparação para funcionário, e 1 análise de avaliação da higiene do manipulador ou equipamento ou utensílio. Estas amostras devem ser colhidas pela CONTRATADA, responsabilizando-se pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis;
- b) Nos casos de suspeita de alimento deteriorado ou toxinfecções, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser armazenadas na unidade até que a Vigilância Sanitária do Município as retire para análise microbiológica ou de acordo com a solicitação do CONTRATANTE, conforme legislação sanitária vigente.

19. DAS CONDIÇÕES E REGRAS PARA OPERACIONALIZAÇÃO DE DIETAS ESPECIALIZADAS

Importante: Todas as especificações DAS CONDIÇÕES E REGRAS PARA OPERACIONALIZAÇÃO DE DIETAS ESPECIALIZADAS contemplam todas as áreas instaladas a serviço da CONTRATANTE.

19.1. Regras Gerais

As Salas de Nutrição Enteral se destinam a operacionalização da nutrição enteral, suplementos alimentares e módulos nutricionais. O lactário destina-se à preparação de fórmulas infantis, ao preparo da alimentação infantil e inclui a Sala de Nutrição Enteral.

A prestação dos serviços em comento neste item deverá ser atendida a partir da seguinte estrutura e serviço contratado:

- a) A CONTRATADA será responsável pelo planejamento, aquisição, recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento, armazenamento, distribuição e transporte das dietas especializadas para as unidades de saúde que compõem esta contratação, indicadas pela Secretaria de Saúde.
- i. A nutrição enteral (NE) deverá ser de sistema fechado;
- ii. As dietas enterais (NE) de sistema aberto somente serão fornecidas quando prescritas e autorizadas pelo CONTRATANTE;
- iii. Não utilizar em hipótese alguma dieta enteral manipulada (“dieta caseira”).
- iv. A CONTRATADA deverá manter o estoque de dietas especializadas conforme consumo estimado, determinado em acordo com o CONTRATANTE;
- v. A CONTRATADA deverá cumprir prescrição e solicitação de dietas especializadas (fórmulas infantis, suplementos, módulos e nutrição enteral) do CONTRATANTE;
- vi. As dietas especializadas solicitadas fora do consumo estimado deverão ser fornecidas em até 12 horas.
- b) Para o LOTE A – Rede: O processo de produção e porcionamento das dietas especializadas e fórmulas infantis deverão ser realizados em Lactário, seguindo todos os preceitos estabelecidos nas legislações vigentes.
- c) Para o LOTE B – Hospitais: O preparo, porcionamento e a distribuição das dietas especializadas e fórmulas infantis deverão ser realizados em Lactários/sala de nutrição enteral instalados pela CONTRATADA nas dependências dos Hospitais.

19.1.1. - Fica sob responsabilidade da CONTRATADA a aquisição dos mobiliários, equipamentos e utensílios

necessários para o funcionamento integral do Lactário e Sala de Nutrição Enteral;

19.1.2. - A CONTRATADA deve se utilizar de profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades, apresentando previamente a proposta de treinamento e a carga horária para aprovação do CONTRATANTE;

19.1.3. - É indispensável manter profissional nutricionista clínica diariamente para acompanhamento da distribuição de dietas, supervisão técnica do Lactário/ Sala de Nutrição Enteral e atendimento ao paciente, responsável pela inspeção durante todos os processos de preparo, para garantir o atendimento dentro da regulamentação e dos padrões estabelecidos e de acordo com a normatização do CRN-3;

19.1.4. - A CONTRATADA deverá cumprir prescrição e solicitação de dieta especializada (nutrição enteral, fórmulas infantis, suplementos e módulos) para distribuição, seguindo mapa de dietas encaminhado pelo CONTRATANTE;

19.1.5. - A prescrição dietética e a avaliação nutricional dos pacientes são de responsabilidade do CONTRATANTE.

19.2. Regulamentação

A Sala de Nutrição Enteral e Lactário deverão obedecer aos requisitos mínimos definidos na legislação vigente, em especial na Resolução RDC 503 de 31/05/21 – Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou legislação vigente.

19.3. Nutrição Enteral

- a) A terapia de nutrição enteral tem por finalidade o atendimento de pacientes com restrições dietéticas, tais como: os que necessitam de alimentos para fins especiais, os que apresentam ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada;
- b) A nutrição enteral (NE) pode ser ministrada por sonda ou via oral, industrializada, utilizada exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação via oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais.

19.3.1. - A nutrição enteral pode ser:

- **Normal ou Polimérica** – Fórmula enteral para uso geral, adulto ou pediátrica, líquida ou em pó nutricionalmente completa, para atender as necessidades nutricionais na manutenção ou recuperação do estado nutricional de pacientes.
- **Especial** – Fórmula enteral especializada, oligomérica ou elementar, líquida ou em pó com proporções diferenciadas em sua composição. Indicada para pacientes adultos e pediátricos em condições metabólicas especiais tais como: nefropatas, hepatopatas, imunodeprimidos, diabéticos, pneumopatas, oncológicos, etc.
- **Nutrição Enteral em Sistema Aberto:** NE que requer manipulação prévia a sua administração, para uso imediato ou atendendo a orientação do fabricante.
- **Nutrição Enteral em Sistema Fechado:** NE industrializada, estéril, acondicionada em recipiente hermeticamente fechado e apropriado para conexão ao equipo de administração.
- **Suplemento Nutricional:** Alimento líquido ou em pó administrado via oral aos pacientes com requerimentos calórico-proteico em teores superiores aos fornecidos pela sua dieta. Os suplementos nutricionais poderão ser adicionados a outras preparações, desde que solicitados pelo CONTRATANTE.
- **Módulos nutricionais:** (fibra, glutamina, albumina, triglicérides de cadeia média - TCM, caseinato, espessante e/ou maltodextrina): Administração oral ou por sonda enteral. A quantidade a ser administrada deve ser de acordo com a necessidade nutricional de cada paciente.

19.4. Fórmulas Infantis

19.4.1. Fórmulas infantis, convencionais e especiais: Destinadas a suprir as necessidades nutricionais na primeira infância, manipuladas para melhor adaptação à fisiologia da criança e suas necessidades específicas:

- Alimentação de prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso – fórmula infantil para lactentes pré-termo;
- Alimentação de lactente a termo – fórmulas de partida (0 a 6 meses de idade) e de seguimento (6 a 12 meses de

idade);

- Alimentação de lactente a termo – fórmula de seguimento a partir de 10 meses;
- Alimentação de lactente a termo – composto lácteo a partir dos 12 meses;
- Alimentação de lactentes com intolerância à lactose - fórmula infantil isenta de lactose;
- Alimentação de lactentes com alergia ao leite de vaca - fórmula infantil a base de proteína isolada de soja;
- Alimentação de lactentes com distúrbios de digestão e/ou absorção - fórmula infantil semi-elementar a base de hidrolisado proteico da proteína láctea ou de soja ou fórmula elementar com aminoácidos livres;
- Alimentação de lactentes com refluxo gastroesofágico - fórmula infantil para lactentes com regurgitação (fórmula infantil de maior viscosidade).

19.5. Alimentação infantil

- a) Alimentação a partir dos seis meses, o organismo da criança já está preparado para receber alimentos diferentes do leite materno, que são chamados alimentos complementares (cereais, tubérculos, carnes, leguminosas, frutas e legumes);
- b) A alimentação complementar deve ser espessa, iniciando-se com consistência pastosa e gradativamente deve-se aumentar sua consistência até chegar à alimentação normal;
- c) Produtos farináceos a base de arroz ou milho pré-cozido, amido de milho, farinha láctea, flocos de cereais e outros, utilizados para espessar ou enriquecer os alimentos;
- d) Os adoçantes poderão ser: açúcar, glicose, maltodextrina e adoçantes artificiais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

19.6. Operacionalização

Para a operacionalização das atividades relativas aos serviços descritos, a CONTRATADA deverá:

- a) Elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas em Lactário e o Manual de Boas Práticas em Sala de Nutrição Enteral a serem aprovados pela equipe de Nutricionistas do CONTRATANTE, conforme Resolução RDC 503 de 31/05/21 – Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- b) Deve existir procedimento operacional padrão escrito para todas as etapas dos processos de recebimento, armazenamento, preparo e conservação, os quais devem estar estabelecidos nas Boas Práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle – APPCC, que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento;
- c) Paramentar adequadamente os funcionários envolvidos na preparação (avental fechado, sapatos ou botas fechadas, touca e máscara), constituindo barreira à liberação de partículas, garantindo proteção ao produto;
- d) Identificar e verificar a clareza e a exatidão das informações do rótulo;
- e) Garantir qualidade das preparações durante a conservação e o transporte;
- f) Reservar, de cada manipulação, 100 ml amostras que devem ser conservadas sob refrigeração de 4°C, para avaliação microbiológica laboratorial, caso o processo de manipulação não esteja validado; (CVS 5/2013)
- g) Inspecionar visualmente as dietas/ fórmulas, após a manipulação, de forma a garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;
- h) Realizar a limpeza, sanitização, descontaminação e desinfecção de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas de acordo com a legislação específica em vigor (CVS 5/13);
- i) Observar que qualquer alteração na prescrição dietética deve ser discutida com o nutricionista responsável por esta, que se reportará ao médico sempre que envolver a prescrição médica;
- j) O cálculo da quantidade total de cada tipo de fórmula infantil a ser preparada, bem como as diluições recomendadas, envase e identificação, deverá estar compilado no Manual de Lactário de cada unidade hospitalar;
- k) Reconstituir as fórmulas infantis, com água potável, seguindo rigorosamente os padrões de diluição recomendados.
- l) Utilizar para pesagem e medida, balança de precisão e recipiente com graduação visível em ml;

- m) Para a manipulação de matéria-prima, se não for possível a separação de áreas de preparo de fórmulas infantis de outras preparações, deve-se optar por separar a bancada de cada preparo, determinando horários diferentes para a confecção de cada uma delas;
- n) Deve haver separação dos equipamentos e utensílios utilizados para cada preparo como dieta de sistema aberto, módulos, suplementos, sopas, sucos e papas;
- o) Estabelecer horários fixos para produção e distribuição, junto à CONTRATANTE;
- p) As fórmulas infantis autoclavadas devem ficar sob refrigeração a 4°C para consumo em 24 horas e as não autoclavadas também devem ficar sob refrigeração a 4°C para consumo em 12 horas;
- q) As fórmulas infantis fornecidas para as unidades que compõe o LOTE A, deverão ser transportadas sob rigoroso processo de controle de higiene e temperatura.
- i. Todas as fórmulas infantis transportadas deverão ser previamente e rapidamente resfriadas a temperatura de 4°C, em um período de até 02 horas;
- ii. Para o transporte destas fórmulas infantis deverá haver um carro exclusivo para este fim, que deverá seguir todos os procedimentos de boas práticas e higiene;
- iii. Durante o transporte todas as fórmulas infantis deverão ser acondicionadas em bolsas/caixas térmicas que terão suas temperaturas monitoradas, através de termômetro máximo e mínimo, acoplado à caixa/bolsa.
- iv. A cada lote de mamadeiras transportadas, deverá haver uma mamadeira controle, que será utilizada como padrão para aferição da temperatura na expedição e no recebimento das fórmulas infantis às expensas da CONTRATADA (monitorando da 1ª mamadeira produzida à última a ser entregue ao paciente). As temperaturas aferidas deverão ser registradas em planilha própria.
- v. Todo o processo deverá ser validado pela CONTRATANTE.

19.7. Aquisição dos Produtos

- a) A aquisição e o fornecimento de dieta enteral em sistema fechado, os módulos nutricionais, suplementos alimentares, fórmulas infantis e água por via enteral serão de responsabilidade da CONTRATADA, bem como todos os seus acessórios de acordo com as condições desta contratação;
- b) Dieta enteral em sistema aberto somente deverá ser utilizado por solicitação formal da CONTRATANTE;
- c) Para o LOTE A – Rede: A CONTRATADA deverá fornecer os adaptadores (conectores entre a dieta e o equipo, quando necessário) e 05 frascos com capacidade de 300 ml e 04 equipos para cada bolsa de dieta enteral de sistema fechado dispensada, a fim de administrar água aos pacientes, de acordo com os critérios estabelecidos pelas unidades atendidas;
- d) Para o LOTE B - Unidades Hospitalares, deve-se atender aos seguintes critérios de fornecimento sem ônus ao CONTRATANTE:
- i. Juntamente com as dietas em sistema fechado, a CONTRATADA deverá fornecer os adaptadores (conectores entre a dieta e o equipo, quando necessário), equipo específico para cada bolsa de dieta enteral de sistema fechado;
- ii. A CONTRATADA deverá fornecer os frascos de dieta de sistema aberto e de água via enteral, em quantidade determinada pelo volume em prescrição médica;
- iii. Os itens i e ii, os frascos e equipos devem ser fornecidos pela CONTRATADA, de acordo com os critérios estabelecidos pelo Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (SCIH) e Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional (EMTN) das Unidades;
- iv. Os módulos alimentares ofertados via enteral deverão ser diluídos na água de hidratação diária programada para o paciente. A água de diluição do módulo será fornecida à expensa da CONTRATADA;
- v. Para a hidratação dos pacientes que se alimentam por via enteral, deverá ser fornecido pela CONTRATADA água filtrada (ou mineral natural);
- vi. Os equipos e frascos destinados à via enteral de alimentação devem obedecer aos padrões e critérios estabelecidos pelo padrão de segurança internacional do paciente, atender às legislações vigentes e serem aprovados pelo CONTRATANTE.
- e) Produtos de limpeza, etiqueta de identificação e qualquer outro material necessário para a higienização dos produtos e utensílios, identificação e distribuição: o fornecimento é de responsabilidade da CONTRATADA;
- f) A aquisição dos insumos necessários para a produção de suco de fruta natural, papa de fruta, sopa e mingau, é de

responsabilidade da CONTRATADA;

- r) A aquisição de frascos de mamadeiras e seus acessórios é de responsabilidade da CONTRATADA, que deverá ser aprovado pela CONTRATANTE. Os frascos de mamadeiras e os copos deverão ter em quantidades suficientes para as produções do dia. No Hospitalar da Mulher deverão ser utilizados copos graduados de plásticos com tampa por determinação do IHAC (Iniciativa Hospital Amigo da Criança) nos quais serão envasadas as preparações (fórmula infantil e leite materno) administradas aos pacientes.
- g) Os frascos de mamadeiras e os copos deverão ser de material atóxico, resistente e próprio para uso em autoclave, com capacidades variadas e definidas em conjunto com o CONTRATANTE para a característica específica de cada Unidade. Somente em situações especiais será permitida a utilização de mamadeiras para acondicionamento e distribuição aos pacientes de fórmula infantil, leite materno e outras preparações.
- h) As fórmulas infantis deverão ser envasadas e tampadas nos frascos e acessórios, previamente esterilizados, acondicionadas adequadamente em galheteiros ou recipientes equivalentes. Após, as mesmas são submetidas ao tratamento térmico em autoclave a temperatura de 110º C durante 10 minutos ou procedimento aprovado pelo SCIH das Unidades;
- i) Em todos os preparos deve ser utilizada água mineral ou filtrada às expensas da CONTRATADA;
- j) Manter a quantidade suficiente de materiais descartáveis, para atender a demanda e garantir o bom atendimento dos serviços, repondo os utilizados no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

19.8. Armazenamento, Pré-preparo e Preparo, Porcionamento, Acondicionamento e Higienização devem seguir os critérios estabelecidos anteriormente nos itens: DAS CONDIÇÕES E REGRAS PARA OPERACIONALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS; DAS REGRAS GERAIS DE ACONDICIONAMENTO, DISTRIBUIÇÃO, IDENTIFICAÇÃO, HIGIENIZAÇÃO E CONTROLES; das legislações vigentes (CVS 5/13, RDC 216/04 e RDC 503/21); e, dos Manuais de Boas Práticas. Considerar as particularidades a seguir:

19.9. Transporte

- a) O transporte das dietas especializadas deve obedecer a critérios estabelecidos nas normas de boas práticas, de forma a garantir a sua qualidade higiênico-sanitária;
- b) Para atendimento das unidades do LOTE A e de demais unidades indicadas pelo CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá disponibilizar um veículo exclusivo e adequado para o transporte das dietas especializadas, tais veículos deverão seguir padrões rigorosos de higiene e sanitização, bem como estar de acordo com a legislação vigente.

19.10. Distribuição

- a) Na distribuição de fórmulas infantis, o ideal é diminuir ao máximo o tempo intermediário entre a preparação e a distribuição, evitando outras etapas de processamento, como por exemplo, resfriamento e reaquecimento, caso contrário seguir os procedimentos abaixo:
 - i. As fórmulas infantis que foram produzidas no lactário, que passaram por algum processo térmico e que serão imediatamente distribuídas, devem ser resfriadas até 37ºC;
 - ii. As fórmulas infantis que foram produzidas antecipadamente e que ficaram sob refrigeração a 4ºC, também devem ser aquecidas no momento da distribuição a 37ºC e serem distribuídas imediatamente.

19.11. Higienização

19.11.1. Mamadeiras e acessórios, copos ou frascos com tampa

O processo de higienização desses itens inicia-se pelo enxágue em água corrente, logo após o uso, e acondicionamento em galheteiros de aço inox ou outro recipiente adequado, seguindo-se o transporte para a área de higienização do lactário, para se dar sequência as demais etapas que podem ser identificadas nos tópicos a seguir enumerados:

- a) Novamente devem ser enxaguados em água corrente fria, uma a uma, para retirada de todo e qualquer resíduo;

- b) Em seguida devem se imersas, separadamente, em solução de detergente e água, na temperatura aproximada de 42°C por cerca de 30 minutos;
- c) Na sequência, retiradas da imersão, serão escovadas uma a uma;
- d) Feito isso, sofrerão outro processo de enxágue em água corrente e quente, até que estejam limpas e sem qualquer vestígio de detergente;
- e) Para que haja escorrimento do excesso de água, deverão ser embrorcadas no galheteiro ou em placas apropriadas para essa finalidade;
- f) Após, deve ser utilizado tratamento térmico em autoclave a 110°C por 10 minutos ou 121°C por 15 minutos e a variação de tempo e temperatura deverá estar de acordo com o tipo de material utilizado na fabricação das peças, observando a indicação do fabricante. Na ausência desse equipamento, utilizar processo de desinfecção através de método mecânico de fervura por 15 minutos ou método químico por imersão em hipoclorito de sódio a 200 PPM ou cloro para lactário, por aproximadamente 15 minutos e nesse caso as peças devem ser enxaguadas ou procedimento aprovado pelo SCIH das Unidades;
- g) É desnecessária a esterilização ou desinfecção prévia dos frascos de mamadeiras e acessórios quando se emprega autoclavagem das fórmulas infantis.

19.12. Controle microbiológico

- a) Encaminhar semestralmente ou conforme solicitação do CONTRATANTE, amostra de 100 ml fórmula infantil ou módulo nutricional para análise microbiológica e 1 análise de avaliação da higiene do manipulador ou equipamento ou utensílio, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas pela CONTRATADA, responsabilizando-se pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis;
- b) Recomenda-se reservar amostra de cada sessão de preparação para contraprova, devendo neste caso, ser conservada sob refrigeração a 4°C durante 72 horas, para avaliação microbiológica laboratorial. A quantidade mínima é de 100 ml;
- c) A amostra deve estar corretamente identificada com nome do local, data, horário, produto, se é autoclavado ou não, etc.;
- d) Os laudos devem ser encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE.

20. DAS BOAS PRÁTICAS AMBIENTAS – REGRAS ESPECÍFICAS

Na execução dos serviços, a CONTRATADA deverá observar as boas práticas ambientais e de eficiência energética, nos termos das legislações vigentes e em conformidade com o Decreto Estadual nº 50.170, de 1º de novembro de 2005, observando:

20.1. Uso Racional da Água

- a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA;
- b) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
- c) Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água;

20.2. Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas;

20.3. Estão proibidas as seguintes ações/atitudes:

- Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante o tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma a uma;
- Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso;

- Executar operações como lavar e descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar);
- Interromper atividade realizada, mantendo a torneira aberta;
- Deixar carnes salgadas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal.

20.4. Devem ser adotados procedimentos corretos para adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados utilizando água sem desperdício.

20.5. Lavagem de folhas e legumes:

- Separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;
- Lavar em água corrente escorrendo os resíduos.

21. Outras práticas:

- Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%;
- Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício;
- Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantia necessária de detergente;
- Não utilizar água para descongelar alimentos;
- Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva;
- Jogar os restos ao lixo;
- Garantir a observância das disposições contidas no Decreto Estadual n.º 48.138, de 07.10.03, em especial no tocante a obrigatoriedade do emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável, e da aquisição de novos equipamentos e metais hidráulicos/sanitários economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo da água potável.

21.1. Eficiência Energética

- a) A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (artigo 8º do Decreto 45.765, de 20/04/2001);
- b) Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia;
- c) Toda instalação (elétrica, gás, vapor etc.) realizada nas dependências do CONTRATANTE deve seguir as normas INMETRO e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;
- d) No HC, é obrigatória a utilização de gás natural;
- e) Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;
- f) Verificar, para que haja boa dissipaçao de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;
- g) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- h) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
- i) Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- j) Comunicar ao controlador sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
- k) Sugerir, ao CONTRATANTE, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença,

rebaixamento de luminárias etc.;

- I) Realizar verificações e manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- m) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pelo CONTRATANTE;
- n) A CONTRATADA deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

21.2. Redução de Produção de Resíduos Alimentares e Melhor Aproveitamento dos Alimentos

- a) A nutricionista da CONTRATADA, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos cardápios à prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos e custos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares;
- b) Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverá ser observada todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;
- c) Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos, salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos;
- d) A CONTRATADA deverá diariamente pesar, separadamente, os resíduos alimentares que restarem do fornecimento (sobra limpa e restos) para avaliar o desperdício/aceitação;
- e) A CONTRATADA deverá pesar diariamente os resíduos de lixo comum e de lixo reciclável separados. A planilha com os registros deve ser fornecida mensalmente ao CONTRATANTE para controle junto ao setor responsável pela coleta seletiva de resíduos.

21.3. Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos

- a) É responsabilidade da CONTRATADA a remoção de resíduos comuns, recicláveis e de resíduos do Grupo B (quando houver) das áreas do Serviço de Nutrição e Dietética para o local indicado e apropriado nas instalações do CONTRATANTE. A remoção do abrigo externo e destinação final será de responsabilidade da CONTRATANTE,
- b) Observar as disposições de sua competência estabelecidas na legislação vigente, quanto à produção, acondicionamento e destinação final de resíduos sólidos;
- c) Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, já implantados nas áreas do CONTRATANTE, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas;
- d) A CONTRATADA é responsável por fornecer as lixeiras apropriadas das áreas do Serviço de Nutrição devidamente identificadas de acordo com a coleta seletiva;
- e) A CONTRATADA é responsável por fornecer os sacos de lixo nas áreas do Serviço de Nutrição, adequando sua disponibilização quanto à necessidade, capacidade e cores do Programa de Gerenciamento de Resíduos, objetivando a redução da destinação dos mesmos. Devem ser de alta durabilidade e resistência, sempre observando: adequação das dimensões, da capacidade volumétrica, da resistência ao levantamento e/ou à queda livre, verificação da estanqueidade, resistência à perfuração estática e verificação da transparência.
- f) Quando implantado o Plano de Gerenciamento de Resíduos em Serviços de Saúde pelo CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá observar as seguintes regras:

i. Materiais Não Recicláveis

São todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como:

- Papel carbono e fotografias;
- Celofane, papel vegetal, papéis metalizados, encerados ou plastificados;
- Lixo de banheiro;
- Papel higiênico;

- Lenço de papel, guardanapo;
- Fitas e etiquetas adesivas;
- Copos descartáveis de papel;
- Tomadas;
- Cabo de panela;
- Isopor;
- Adesivos;
- Espuma;
- Acrílico;
- Embalagens plásticas metalizadas;
- Teclado de computador;
- Espelhos, cristais, vidros planos;
- Cerâmicas, porcelanas;
- Clips, grampos, esponjas de aço, tachinhas, pregos, canos, aerossóis, latas;
- Trapos e roupas sujas;
- Toco de cigarro;
- Cinza e ciscos - Que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada;
- Lâmpadas;
- Lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado;
- Pilhas - são acondicionadas em separado.

ii. Materiais Recicláveis

Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores ou Programa de Gerenciamento de Resíduos instituídos nas unidades do CONTRATANTE.

21.4. Produtos Biodegradáveis

- a) Adquirir e usar produtos biodegradáveis de acordo com os critérios das regulamentações vigentes;
- b) Utilizar racionalmente os saneantes cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;
- c) Recomenda-se que a CONTRATADA utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixos teores de fosfato.

21.5. Controle de Poluição Sonora

Para seus equipamentos que gerem ruído, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB (A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, devido ao risco de causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição. A utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

21.6. Situações de emergência

- a) Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente CONTRATO;
- b) Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE.

21.7. Suplementares

Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando a redução efetiva de emissões poluidoras a atmosfera. Para tanto, os veículos envolvidos no transporte, apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a álcool ou gás natural veicular (GNV).

22. DAS DEMAIS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- a) Cumprir as posturas do município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto desta contratação;
- b) A CONTRATADA é integralmente responsável pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente e conforme normas desta contratação, ressaltando-se que a operação envolve desde as atividades de seleção de fornecedores, aquisição e seleção de insumos e gêneros alimentícios até o preparo, porcionamento, transporte das refeições e distribuição das refeições aos pacientes, funcionários e acompanhantes, durante todo o tempo de distribuição, inclusive nos locais que recebem a refeição transportada;
- c) Manter, durante toda a execução do CONTRATO, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da contratação;
- d) Entregar ao CONTRATANTE, de acordo com a periodicidade de cada documento, cópias e atualizações do Certificado de Licenciamento Integrado, documentos de cunho trabalhista e perante Conselho Regional de Nutricionistas, Laudo das Análises Microbiológicas, Certificado do Controle Integrado de Pragas e Certificado de Vistoria Sanitária de Veículos;
- e) Elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos das Unidades, conforme Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 da Secretaria de Estado da Saúde e de comum acordo com o Serviço de Nutrição e Dietética – SND do CONTRATANTE;
- f) Seguir o Manual de Dietas do CONTRATANTE, contendo dietas gerais, especiais e preparo de exames;
- g) Elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas em Lactário e o Manual de Boas Práticas em Sala de Nutrição Enteral aprovados pela equipe de Nutricionistas do CONTRATANTE, conforme RDC nº. 503/2021;
- h) Além de, Manual Segurança e Saúde Ocupacional e Manual de Gestão do Meio Ambiente, condizentes com as diretrizes do CONTRATANTE, RDC ANVISA nº 306/04 e CONAMA nº 358/05;
- i) Entregar 01 (uma) cópia dos Manuais Técnicos acima citados ao SND do CONTRATANTE de cada unidade, dentro de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços, procedendo periodicamente, a revisão e atualização dos mesmos.

22.1. Quanto às instalações físicas, equipamentos e utensílios das áreas do SND

- n) Responsabilizar-se pela manutenção predial preventiva e corretiva, as suas expensas e de acordo com a aprovação prévia do CONTRATANTE, realizando reparos imediatos e que se façam necessários nas dependências dos Serviços de Nutrição, quando se identificar qualquer irregularidade, fluxo incorreto de processos, defeito e deterioração devendo apresentar cronograma de execução destes para avaliação e aprovação prévia do CONTRATANTE;
- o) Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços. Ao CONTRATANTE reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da CONTRATADA;
- p) Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender à contratação;
- q) Garantir a instalação de equipamentos e utensílios necessários à prestação de serviços e execução do escopo contratado, os quais poderão ser retirados no término da prestação de serviço, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE;
- r) Manter todas as dependências, equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios em acordo com o CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;
- s) Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes ao CONTRATANTE e que forem inutilizados por quebra ou extravio;
- t) Os equipamentos repostos, por inutilização ou extravio, em substituição aos equipamentos pertencentes ao CONTRATANTE serão considerados de patrimônio do CONTRATANTE, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término da prestação de serviço;
- u) Executar a manutenção preventiva e corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados, no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários;
- v) Apresentar um relatório mensal informando das ações corretivas e preventivas realizadas em cada instalação e

equipamento;

- w) Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE;
- x) Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar em condições de uso e dentro dos padrões de qualidade do CONTRATANTE;
- y) Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, de acordo com a periodicidade definida com a CONTRATANTE ou em situações emergenciais, quando se fizer necessário.
- z) Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos;
- aa) Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção, adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso;
- bb) Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, das áreas e de pessoal) necessários à execução dos serviços;
- cc) A CONTRATADA deverá às suas expensas, providenciar a instalação e o aparelhamento das todas as áreas do SND que atenderão a presente prestação de serviços, bem como sistemas de informatização, acesso à internet, telefonia e materiais administrativos necessários para o pleno cumprimento do contrato.
- dd) Responder pelos danos ou avarias causadas ao patrimônio do CONTRATANTE por seus funcionários.

22.2. Quanto à Equipe de Trabalho

- aa) Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do CONTRATO;
- bb) Manter, em cada Unidade Hospitalar, profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Resolução CFN n.º 378/05;
- cc) Na ausência de nutricionista da CONTRATANTE nas Unidades Hospitalares, a nutricionista da CONTRATADA deverá realizar visitas aos pacientes para liberação de dietas e para verificar a aceitação, adequando as mesmas às necessidades nutricionais e ao estado clínico do paciente e orientar os pacientes submetidos a dietas durante a internação e por ocasião da alta;
- dd) Comprovar o registro e a regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª região;
- ee) A operacionalização e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para garantia do cumprimento das prescrições dietéticas e, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório, em comum acordo com o CONTRATANTE;
- ff) Na admissão ou substituição do responsável técnico da CONTRATADA, proceder à prévia verificação de documento de inscrição junto ao CRN 3ª região e a concordância do CONTRATANTE;
- gg) Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas;
- hh) Assegurar, em conjunto com o CONTRATANTE, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas, em especial o Ato Normativo CRN-3 n.º 06/2001;
- ii) Manter mão de obra especializada e treinada de acordo com a função exercida;
- jj) Enviar mensalmente a escala de trabalho da equipe para a CONTRATANTE da Unidade Hospitalar.
- kk) Fornecer a sua equipe de trabalho uniformes e paramentos completos e apropriados para as funções, em número suficiente (sugere-se ao menos de 3 trocas por funcionário) para a manutenção da higiene e da apresentação, garantindo a substituição de 6 (seis) em 6 (seis) meses ou sempre que os mesmos se apresentarem inadequados ao uso e padrão de qualidade, incluindo funcionários em período de teste ou experiência;
- ll) Disponibilizar uniformes diferenciados em cor ou modelo para funcionários da produção, copeiras e atendente de limpeza;

- mm) Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;
- nn) Providenciar a imediata reposição de funcionários da área técnica, operacional e/ou administrativa, para cobertura de folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade) ou qualquer afastamento mantendo o quadro de funcionários completo necessário à execução do presente CONTRATO;
- oo) Responsabilizar-se e responder pelos atos de seus funcionários diante do CONTRATANTE e de terceiros, isentando o CONTRATANTE de quaisquer ônus que porventura possa gerar;
- pp) Afastar, quando solicitado pelo CONTRATANTE, qualquer um dos seus funcionários que se tornem indesejáveis por incompetência, má conduta ou desrespeito, desde que devidamente apurado por ambas as partes;
- qq) Manter os seus empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, adotando processos de educação e orientação de postura adequada às funções exercidas;
- rr) Promover capacitação teórica e prática periódica a toda equipe de trabalho específica para cada tema, abordando os aspectos de higiene pessoal e ambiental, manipulação adequada dos alimentos, doenças transmitidas por alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho, combate a incêndio e biossegurança. Deverá entregar mensalmente ao CONTRATANTE o cronograma dos treinamentos, bem como cópia da pauta administrada e lista de presença assinada pelos funcionários nos treinamentos realizados. Reserva-se ao CONTRATANTE o direito de sugerir temas para o cronograma de acordo com as necessidades da unidade;
- ss) Garantir que os funcionários tenham treinamento periódico, apresentando ao CONTRATANTE o cronograma de capacitação no início de cada ano e ao final de cada treinamento os resultados das avaliações;
- tt) Manter a regularidade na qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e dos serviços, independentemente das escalas de serviço adotadas em suas equipes, do tipo de refeição fornecida e/ou dos horários e datas, inclusive finais de semana e feriados;
- uu) Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus funcionários, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao CONTRATANTE;
- vv) Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPIs) aos funcionários e sua substituição conforme legislação própria (NR-6 e 32), sendo que a relação deverá conter nome e função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;
- ww) Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando as suas expensas, exames periódicos de saúde, de acordo com a legislação vigente;
- xx) Apresentar, sempre que solicitado, relatórios com cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR-7 que compõe Portaria MT nº 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações;
- yy) Apresentar ao CONTRATANTE, comprovantes de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do CONTRATANTE, por força deste CONTRATO (Lei Federal N.º 8212/91), sem ônus para o CONTRATANTE. Encaminhar ao CONTRATANTE mensalmente antes do vencimento da fatura;
- zz) Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

22.3. Quanto ao fornecimento da alimentação.

Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica.

22.3.1. Qualificação de Fornecedores de Matéria-Prima

- h) Apresentar amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial do CONTRATANTE;
- i) Utilizar apenas matérias-primas e produtos provenientes de fornecedores homologados previamente e que atendam às exigências de órgãos oficiais como: Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura e outros.

22.3.2. Recebimento, armazenamento e controle de estoque

- k) Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, quantidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e

preparo, cocção e distribuição, observadas às exigências vigentes (CVS 5/13);

- l) Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;
- m) Utilizar na realização dos serviços, somente produtos de boa qualidade, com os respectivos selos de controle de qualidade e registros nos órgãos competentes;
- n) Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas no presente CONTRATO e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;
- o) Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas ou os riscos de contaminação de qualquer espécie;
- p) Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, indicado pelo CONTRATANTE;
- q) Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Portaria CVS nº 5/13, do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo;
- r) Estabelecer controle de quantidade de gêneros alimentícios in natura e industrializados, materiais descartáveis e produtos de limpeza, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;
- s) Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;
- t) Garantir à alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas.

22.3.3. Preparo e distribuição

- f) Observar os horários estabelecidos neste CONTRATO para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes;
- g) Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Portaria CVS-5/13;
- h) Transportar as refeições, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Portaria CVS n.º 5/13 e CVS n.º 15/91, do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo;
- i) Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições, servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento ao comensal. Deverá manter impresso próprio para essa finalidade com acesso do CONTRATANTE;
- j) Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas na contratação, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado.

22.3.4. Higienização

- l) Atender o que dispõe a Portaria CVS-5/13, referente aos Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos;
- m) Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus funcionários;
- n) Manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, pré preparo, preparo e distribuição dos alimentos;
- o) Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para esse fim;
- p) Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;
- q) Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais) das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas às normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- r) Proceder à higienização dos refeitórios (inclusive mesas e cadeiras) das unidades do CONTRATANTE, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pelo CONTRATANTE;
- s) Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessários, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo CONTRATANTE, observada a legislação ambiental;

- t) Remover para locais apropriados e/ou indicados pelo CONTRATANTE os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com às normas sanitárias vigentes;
- u) Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição;
- v) Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da portaria CVS – 9/2000, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente.

22.3.5. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

- e) Submeter-se e obedecer, na execução e desenvolvimento do seu trabalho, às determinações da Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do CONTRATANTE, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;
- f) Atender ao PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS – PGR NR-1 elaborado pelo Complexo de Saúde, de acordo com as diretrizes da Norma Regulamentadora NR-1, Portaria SEPRT nº 6.730, de 9 de março de 2020.
- g) Entregar periodicamente cópia dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo os itens das Normas Regulamentadoras N.º 07 e 09, respectivamente, da Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977;
- h) Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de funcionários nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

22.3.6. Suplementares

- j) Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de sobras ou restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas do CONTRATANTE;
- k) Garantir a qualquer momento, o acesso livre do CONTRATANTE, devidamente paramentado, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros e produção de refeições;
- l) Realizar para fins de pagamento, o controle dos serviços efetivamente consumidos, ocorrendo diferenças prevalecerá o número do CONTRATANTE;
- m) Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação do CONTRATANTE no 1º dia útil do mês subsequente, considerando os demais prazos a serem cumpridos para fins de pagamento;
- n) Refazer os serviços sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;
- o) Com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do CONTRATO, fazer a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pelo CONTRATANTE, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do CONTRATO;
- p) Somente será permitido o atendimento no refeitório de pessoas autorizadas pelo CONTRATANTE, solicitando sempre a identificação dos usuários;
- q) Comunicar ao CONTRATANTE, sempre que ocorrerem quaisquer mudanças no CONTRATO Social da Empresa, após a assinatura deste CONTRATO, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;
- r) Demais obrigações inerentes à gestão da cozinha e às obrigações citadas neste escopo técnico (administração, lucro, Impostos ISS, PIS-COFINS-IRRF, ICMS), que fazem parte integrante dos tributos a serem pagos e recolhidos pela CONTRATADA e ser entregues junto com a nota fiscal, referente ao mês de competência aos serviços fornecidos, ficando ciente desde já, que caso não sejam entregues o faturamento será suspenso até que ocorra a entrega das guias referidas acima.

22.3.7. Responsabilidade Civil

- c) A CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar ao CONTRATANTE, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo as suas expensas, sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE, resarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;
- d) Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a administração do CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente CONTRATO.



ANEXO II
QUADROS QUANTITATIVOS

LOTE A – REDE -URGÊNCIA E EMERGÊNCIA

SERVICOS	Unidade de SAMU Média	UPA ALVES DIAS/ ASSUNÇÃO	UPA BAETÁ NEVES	UPA DEMARCHI/ BATISTINI	UPA PAULICÉIA/ TABOÃO	UPA RIAUCHO GRANDE	UPA RUDGE RAMOS	UPA VILA SÃO PEDRO	UPA JARDIM SILVINA	UPA SILVINA/ FERRAZÓPOLIS	UPA UNIÃO/ ALVARENGA	Total Anual
DESEJUM PACIENTE	un.	0	540	550	570	560	400	550	520	500	580	740
COLAÇÃO PACIENTE	un.	0	540	550	570	560	400	550	500	500	580	740
ALMOÇO PACIENTE	un.	0	420	250	350	250	260	290	170	200	280	430
MEIRENDIA PACIENTE	un.	0	540	550	570	560	400	730	520	500	580	740
JANTAR PACIENTE	un.	0	420	250	350	250	260	290	170	200	280	430
CEIA PACIENTE	un.	0	600	560	570	560	400	670	430	500	580	740
ALMOÇO ACOMPANHANTE	un.	0	100	260	30	0	0	0	0	70	120	0
JANTAR ACOMPANHANTE	un.	0	100	260	30	0	0	0	0	70	120	0
ALMOÇO DIETA LEVE	un.	0	90	200	90	150	120	90	230	100	100	140
JANTAR DIETA LEVE	un.	0	90	200	90	150	120	90	230	100	100	140
ALMOÇO DIETA DIABÉTICO	un.	0	170	200	150	260	170	200	260	150	170	170
JANTAR DIETA DIABÉTICO	un.	0	170	200	150	260	170	200	260	150	170	170
ALMOÇO DIETA HIPÓSSÓDICA	un.	0	70	30	70	30	30	150	30	70	100	100
JANTAR DIETA HIPÓSSÓDICA	un.	0	70	30	70	30	30	150	30	70	100	100
DIETA ENTERAL	litro	0	30	30	100	100	40	60	60	75	20	65
SUPLEMENTO	mililitro	0	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500
Desejum infantil	un.	0	70	10	10	10	10	10	70	50	50	10
Colação infantil	un.	0	70	10	10	10	10	10	70	50	50	10
ALMOÇO infantil	un.	0	70	10	10	10	10	10	70	50	50	10
Merenda infantil	un.	0	70	10	10	10	10	10	70	50	50	10
JANTAR infantil	un.	0	70	10	10	10	10	10	70	50	50	10
Cela infantil	un.	0	70	10	10	10	10	10	70	50	50	10
FÓRMULA INFANTIL (LT)	litro	0	10	5	30	5	5	5	20	20	15	120
PAPÀ DE FRUTA	un.	0	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
PAPÀ SALGADA	un.	0	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
ÁGUA (500 ML)	un.	0	2.550	1.200	1.800	1.500	2.500	1.700	2.200	3.000	3.000	3.200
KIT DOCE	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
KIT SALGADO	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
KIT LANCHE	un.	0.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1



ATENÇÃO ESPECIALIZADA

SERVÍCIOS	Unidade de Medida	POLICLÍNICA	CAPS INFANTIL	CAPS III AD INFANTO JUVENIL	CAPS III AD CENTRO	CAPS III AD FARINA CENTRO	CAPS III AD ALVES DIAS	NUTRARTE	CAPS III AD ALVARENGA	CAPS III SELECTA/ SILVINA	CAPS III RUDGE RAMOS	REMANDO PARA VIDA	Total/mês	Total Anual	
DESEJUM PACIENTE	un.	0	200	150	630	460	650	500	0	560	450	420	0	4.020	48.240
COLAÇÃO PACIENTE	un.	0	200	150	630	460	320	300	0	0	450	420	0	2.930	35.160
ALMOÇO PACIENTE	un.	70	200	150	400	450	480	350	670	500	350	375	70	4.065	48.780
MERENDA PACIENTE	un.	30	200	150	320	800	460	500	670	550	320	375	0	4.375	52.500
JANTAR PACIENTE	un.	30	0	100	320	400	280	300	0	300	280	260	0	2.270	27.240
CEIA PACIENTE	un.	0	0	100	380	400	320	430	0	330	280	260	0	2.500	30.000
ALMOÇO ACOMPANHANTE	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
JANTAR ACOMPANHANTE	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ALMOÇO DIETA LEVE	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
JANTAR DIETA LEVE	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ALMOÇO DIETA DIABÉTICO	un.	0	0	0	200	70	150	0	50	100	170	70	0	810	9.720
MERENDA DIETA DIABÉTICO	un.	0	0	0	100	40	100	0	50	70	90	40	0	490	5.880
ALMOÇO DIETA HIPOSÓDICA	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
JANTAR DIETA HIPOSÓDICA	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
DIETA ENTERAL	litro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SUPLEMENTO	mililitro	0	0	0	2500	0	2500	0	2500	0	2500	0	0	0	12.500
Desjejum infantil	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Colação infantil	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ALMOÇO infantil	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Merenda infantil	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
JANTAR infantil	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cela infantil	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FÓRMULA INFANTIL (LT)	litro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAPA DE FRUTA	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAPA SALGADA	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÁGUA (500 ML)	un.	140	1.500	900	3.000	1.800	2.300	650	1.200	200	600	0	14.790	177.480	
KIT DOCE	un.	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	10	120
KIT SALGADO	un.	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	10	120
KIT LANCHE	un.	20	20	20	20	20	20	50	0	20	50	50	50	310	3.720



ATENÇÃO BÁSICA

SERVIÇOS	Unidade de Medida	PROJETO DE BEM COM A VIDA	total/mês	Total Anual
KIT LANCHE	un.	350	350	4200

LOTE B – COMPLEXO HOSPITALAR

Serviços		Unidade de Medida	Hospital de Urgência	Hospital da Mulher	Hospital de Câncer Padre Anchieta	Hospital de Clínicas	Total Mensal	Total Anual
DIETA GERAL								
Funcionários	Almoço	UNID	10.000	5.100	3.500	13.000	31.600	379.200
	Jantar	UNID	5.000	2.300	1.400	3.000	11.700	140.400
DIETA GERAL								
Acompanhantes	Desjejum	UNID	1.700	520	200	1.100	3.520	42.240
	Almoço	UNID	2.500	1.300	700	2.100	6.600	79.200
	Merenda (lactante)	UNID	250	270	10	300	830	9.960
	Jantar	UNID	2.000	850	350	1.500	4.700	56.400
	Ceia (lactante)	UNID	250	100	10	200	560	6.720
DIETA GERAL/ BRANDA/ HIPOSSÓDICA								
Pacientes	Desjejum	UNID	3.700	1.800	1.000	3.300	9.800	117.600
	Colação	UNID	500	500	400	300	1.700	20.400
	Almoço	UNID	3.700	1.800	1.000	3.300	9.800	117.600
	Merenda	UNID	3.700	1.800	1.000	3.300	9.800	117.600
	Jantar	UNID	3.700	1.800	1.000	3.300	9.800	117.600
	Ceia	UNID	3.700	1.800	1.000	3.300	9.800	117.600
DIETAS ESPECIAIS								
DIETA PARA DIABETES								
Pacientes Adulto	Desjejum	UNID	1.700	375	520	600	3.195	38.340
	Colação	UNID	100	100	100	100	400	4.800
	Almoço	UNID	1.700	375	520	600	3.195	38.340
	Merenda	UNID	1.700	375	520	600	3.195	38.340
	Jantar	UNID	1.700	375	520	600	3.195	38.340
	Ceia	UNID	1.700	375	520	600	3.195	38.340
DIETA LEVE/PASTOSA								
	Desjejum	UNID	1.700	90	700	1.700	4.190	50.280
	Colação	UNID	100	10	30	100	240	2.880
	Almoço	UNID	1.700	70	600	1.700	4.070	48.840
	Merenda	UNID	1.700	70	600	1.700	4.070	48.840
	Jantar	UNID	1.700	70	600	1.700	4.070	48.840
	Ceia	UNID	1.700	70	600	1.700	4.070	48.840
DIETA LÍQUIDA								
	Desjejum	UNID	150	10	35	200	395	4.740
	Colação	UNID	150	10	35	200	395	4.740
	Almoço	UNID	150	10	35	200	395	4.740
	Merenda	UNID	150	10	35	200	395	4.740
	Jantar	UNID	150	10	35	200	395	4.740
	Ceia	UNID	150	10	35	200	395	4.740
DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA								
	Desjejum	UNID	10	100	5	50	165	1.980
	Colação	UNID	10	10	5	10	35	420
	Almoço	UNID	10	100	5	50	165	1.980
	Merenda	UNID	10	100	5	50	165	1.980
	Jantar	UNID	10	100	5	50	165	1.980
	Ceia	UNID	10	100	5	50	165	1.980
DIETA HIPOCALÓRICA								
	Desjejum	UNID	5	5	5	5	20	240
	Colação	UNID	5	5	5	5	20	240
	Almoço	UNID	5	5	5	5	20	240
	Merenda	UNID	5	5	5	5	20	240
	Jantar	UNID	5	5	5	5	20	240
	Ceia	UNID	5	5	5	5	20	240
Terapia Nutricional Oral e Enteral								
	Dieta Enteral normal (sistema fechado)	litro	150	10	100	40	300	3.600
	Dieta Enteral especial (sistema fechado)	litro	1.200	15	660	1.300,0	3.175	38.100
	Suplemento Nutricional	ml	450.000	25.000	250.000	520.000	1.245.000	14.940.000
	Módulo Nutricional	ml	380.000	15.000	150.000	150.000	695.000	8.340.000



DIETAS PEDIATRIA							
DIETA GERAL/ BRANDA/ HIPOSSÓDICA							
	Desjejum	UNID	550	0	0	50	600
	Colação	UNID	10	0	0	10	20
	Almoço	UNID	550	0	0	50	600
	Merenda	UNID	550	0	0	50	600
	Jantar	UNID	550	0	0	50	600
	Ceia	UNID	550	0	0	50	600
DIETAS ESPECIAIS							
DIETA PARA DIABETES							
	Desjejum	UNID	35	0	0	20	55
	Colação	UNID	10	0	0	10	20
	Almoço	UNID	35	0	0	20	55
	Merenda	UNID	35	0	0	20	55
	Jantar	UNID	35	0	0	20	55
	Ceia	UNID	35	0	0	20	55
DIETA LEVE/PASTOSA							
	Desjejum	UNID	80	0	0	20	100
	Colação	UNID	10	0	0	10	20
	Almoço	UNID	80	0	0	20	100
	Merenda	UNID	80	0	0	20	100
	Jantar	UNID	80	0	0	20	100
	Ceia	UNID	80	0	0	20	100
DIETA LÍQUIDA							
	Desjejum	UNID	5	0	0	5	10
	Colação	UNID	5	0	0	5	10
	Almoço	UNID	5	0	0	5	10
	Merenda	UNID	5	0	0	5	10
	Jantar	UNID	5	0	0	5	10
	Ceia	UNID	5	0	0	5	10
Terapia Nutricional Oral e Enteral							
	Dieta Enteral (sistema fechado)	litro	35	1	0	5	41
	Suplemento Nutricional	ml	150.000	0	0	1.000	151.000
	Módulo Nutricional	ml	9.000	7.500	0	6.000	22.500
	Fórmula Infantil	litro	450	250	0	250	950
	Papa Salgada	UNID	60	0	0	80	140
	Papa de Fruta	UNID	400	125	500	370	1.395
	Suco Natural de Frutas	litro	30,0	30	35,0	100	195
OUTROS SERVIÇOS							
	Água 1,5L	unidade	3.500	300	200	2.000	6.000
	Água 500ml	unidade	25.000	8.500	4.100	17.000	54.600
	Água 200ml	unidade	1.500	400	400	1.500	3.800
	Café	litro	4.500	1.200	700	5.100	11.500
	Chá	litro	40	100	220	150	510
	Leite	litro	80	10	3	70	163
	logurte de Fruta 200ml	unidade	250	250	200	200	900
	Pão Francês c/ Margarina	unidade	1.600	250	250	600	2.700
	Frasco (100ml)	unidade	10	10	10	10	40
	Suco tetra / caixa 1 litro	litro	5	5	6	30	46
	Torrada salgada (1un.)	porção	100	130	70	60	360
	Biscoito Doce/ Salgado (2un.)	porção	1.500	250	700	500	2.950
KIT							
	Kit Lanche 1	unidade	250	0	0	1.500	1.750
	Kit Lanche 2	unidade	0	0	1.200	0	1.200
	Kit Lanche Diet	unidade	0	25	0	0	25
	Kit Evento I	unidade	1	1	1	1	4
	Kit Evento II	unidade	1	1	1	1	4

ANEXO III
MODELO DE PROPOSTA

LOTE A - REDE					
Descrição	QTD MÊS	QTD ANO	R\$ UNIT	R\$ MÊS	R\$ ANO
DESJEJUM PACIENTE	9.530	114.360			
COLAÇÃO PACIENTE	8.320	99.840			
ALMOÇO PACIENTE	6.965	83.580			
MERENDA PACIENTE	10.065	120.780			
JANTAR PACIENTE	5.170	62.040			
CEIA PACIENTE	8.110	97.320			
ALMOÇO ACOMPANHANTE	580	6.960			
JANTAR ACOMPANHANTE	580	6.960			
ALMOÇO DIETA LEVE	1.385	16.620			
JANTAR DIETA LEVE	1.385	16.620			
ALMOÇO DIETA DIABÉTICO	2.710	32.520			
JANTAR DIETA DIABÉTICO	2.390	28.680			
ALMOÇO DIETA HIPOSSÓDICA	710	8.520			
JANTAR DIETA HIPOSSÓDICA	710	8.520			
DIETA ENTERAL	580	6.960			
SUPLEMENTO	37.500	450.000			
Desjejum infantil	260	3.120			
Colação infantil	260	3.120			
ALMOÇO infantil	260	3.120			
Merenda infantil	260	3.120			
JANTAR infantil	260	3.120			
Ceia infantil	260	3.120			
FÓRMULA INFANTIL (LT)	120	1.440			
PAPA DE FRUTA	100	1.200			
PAPA SALGADA	100	1.200			
ÁGUA (500 ML)	37.440	449.280			
KIT DOCE	10	120			
KIT SALGADO	10	120			
KIT LANCHE	661	7.932			
TOTAL GERAL				R\$ 0,00	R\$ 0,00



LOTE B - COMPLEXO HOSPITALAR							
SERVIÇOS		UNID	QTD MÊS	QTD ANO	R\$ UNIT	R\$ MÊS	R\$ ANO
FUNCIONARIOS	DIETA GERAL						
	Almoço	UNID	31.600	379.200			
ACOMPANHANTES	Jantar	UNID	11.700	140.400			
	DIETA GERAL						
PACIENTES	Desjejum	UNID	3.520	42.240			
	Almoço	UNID	6.600	79.200			
PACIENTES	Merenda (lactante)	UNID	830	9.960			
	Jantar	UNID	4.700	56.400			
PACIENTES	Ceia (lactante)	UNID	560	6.720			
	DIETA GERAL/ BRANDA/ HIPOSSÓDICA						
PACIENTES	Desjejum	UNID	9.800	117.600			
	Colação	UNID	1.700	20.400			
PACIENTES	Almoço	UNID	9.800	117.600			
	Merenda	UNID	9.800	117.600			
PACIENTES	Jantar	UNID	9.800	117.600			
	Ceia	UNID	9.800	117.600			
PACIENTES ADULTOS	DIETAS ESPECIAIS						
	DIETA PARA DIABETES						
PACIENTES ADULTOS	Desjejum	UNID	3.195	38.340			
	Colação	UNID	400	4.800			
PACIENTES ADULTOS	Almoço	UNID	3.195	38.340			
	Merenda	UNID	3.195	38.340			
PACIENTES ADULTOS	Jantar	UNID	3.195	38.340			
	Ceia	UNID	3.195	38.340			
PACIENTES ADULTOS	DIETA LEVE/PASTOSA						
	Desjejum	UNID	4.190	50.280			
PACIENTES ADULTOS	Colação	UNID	240	2.880			
	Almoço	UNID	4.070	48.840			
PACIENTES ADULTOS	Merenda	UNID	4.070	48.840			
	Jantar	UNID	4.070	48.840			
PACIENTES ADULTOS	Ceia	UNID	4.070	48.840			
	DIETA LÍQUIDA						
PACIENTES ADULTOS	Desjejum	UNID	395	4.740			
	Colação	UNID	395	4.740			
PACIENTES ADULTOS	Almoço	UNID	395	4.740			
	Merenda	UNID	395	4.740			
PACIENTES ADULTOS	Jantar	UNID	395	4.740			
	Ceia	UNID	395	4.740			
DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTÉICA							



PACIENTES PEDIATRIA	Desjejum	UNID	165	1.980			
	Colação	UNID	35	420			
	Almoço	UNID	165	1.980			
	Merenda	UNID	165	1.980			
	Jantar	UNID	165	1.980			
	Ceia	UNID	165	1.980			
	DIETA HIPOCALÓRICA						
	Desjejum	UNID	20	240			
	Colação	UNID	20	240			
	Almoço	UNID	20	240			
	Merenda	UNID	20	240			
	Jantar	UNID	20	240			
	Ceia	UNID	20	240			
	TERAPIA NUTRICIONAL ORAL E ENTERAL						
	Dieta Enteral normal (sistema fechado)	litro	300	3.600			
	Dieta Enteral especial (sistema fechado)	litro	3.175	38.100			
	Suplemento Nutricional	ml	1.245.000	14.940.000			
	Módulo Nutricional	ml	695.000	8.340.000			
DIETAS PEDIATRIA							
DIETA GERAL/ BRANDA/ HIPOSSÓDICA							
Desjejum	UNID	600	7.200				
Colação	UNID	20	240				
Almoço	UNID	600	7.200				
Merenda	UNID	600	7.200				
Jantar	UNID	600	7.200				
Ceia	UNID	600	7.200				
DIETAS ESPECIAIS							
DIETA PARA DIABETES							
Desjejum	UNID	55	660				
Colação	UNID	20	240				
Almoço	UNID	55	660				
Merenda	UNID	55	660				
Jantar	UNID	55	660				
Ceia	UNID	55	660				



DIETA LEVE/PASTOSA						
Desjejum	UNID	100	1.200			
Colação	UNID	20	240			
Almoço	UNID	100	1.200			
Merenda	UNID	100	1.200			
Jantar	UNID	100	1.200			
Ceia	UNID	100	1.200			
DIETA LÍQUIDA						
Desjejum	UNID	10	120			
Colação	UNID	10	120			
Almoço	UNID	10	120			
Merenda	UNID	10	120			
Jantar	UNID	10	120			
Ceia	UNID	10	120			
TERAPIA NUTRICIONAL ORAL E ENTERAL						
Dieta Enteral (sistema fechado)	litro	41	492			
Suplemento Nutricional	ml	151.000	1.812.000			
Módulo Nutricional	ml	22.500	270.000			
Fórmula Infantil	litro	950	11.400			
Papa Salgada	UNID	140	1.680			
Papa de Fruta	UNID	1.395	16.740			
Suco Natural de Frutas	litro	195	2.340			
OUTROS SERVIÇOS						
OUTROS SERVIÇOS	Água 1,5L	unidade	6.000	72.000		
	Água 500ml	unidade	54.600	655.200		
	Água 200ml	unidade	3.800	45.600		
	Café	litro	11.500	138.000		
	Chá	litro	510	6.120		
	Leite	litro	163	1.956		
	logurte de Fruta 200ml	unidade	900	10.800		



	Pão Francês c/ Margarina	unidade	2.700	32.400			
	Frasco (100ml)	unidade	40	480			
	Suco tetra / caixa 1 litro	litro	46	552			
	Torrada salgada (1un.)	porção	360	4.320			
	Biscoito Doce/ Salgado (2un.)	porção	2.950	35.400			
KIT	KIT						
	Kit Lanche 1	unidade	1.750	21.000			
	Kit Lanche 2	unidade	1.200	14.400			
	Kit Lanche Diet	unidade	25	300			
	Kit Evento I	unidade	4	48			
	Kit Evento II	unidade	4	48			
				TOTAL GERAL LOTE B	R\$ 0,00	R\$ 0,00	

TOTAL GERAL A+B		
	MÊS	ANO
TOTAL LOTE A		
TOTAL LOTE B		
TOTAL A+B		

- ✓ Proposta deverá estar em papel timbrado da empresa;
- ✓ Escrever por extenso os valores mensais e anuais, conforme quadro geral A+B;
- ✓ Conter nome, RG e/ou CPF e cargo do responsável pela elaboração;

ANEXO IV
MODELO DE ATESTADO DE VISTORIA

Processo nº 039/2025-CSSBC – CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO, PARA O COMPLEXO DE SAÚDE SÃO BERNARDO DO CAMPO, PELO PRAZO DE 12 (DOZE) MESES.

Declaramos que a empresa _____, CNPJ nº _____, esteve presente através de seu representante Sr(a) _____, portador do documento de identidade nº _____ realizando vistoria nas unidades do Complexo de Saúde São Bernardo do Campo, onde deverá ser executado os serviços **constantes no presente MEMORIAL DESCRIPTIVO**.

Estando a mesma ciente das obrigações, natureza e vulto dos serviços, bem como, informados a respeito de todas as condições locais que direta e indiretamente se relacionem com a execução dos trabalhos e serviços.

São Bernardo do Campo, _____ de _____ de 2025.

NOME DA EMPRESA: _____

NOME DO REPRESENTANTE DA EMPRESA: _____

ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA EMPRESA: _____

ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA CONTRATANTE: _____

ANEXO V

MODELO DE OPÇÃO POR NÃO REALIZAR A VISITA TÉCNICA

[Emitida em papel timbrado da proponente]

Eu, _____, portador do RG nº _____ e do CPF nº _____, na condição de representante legal de _____ (nome Empresa), inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede no endereço _____, interessado em participar da Coleta de Preços nº, DECLARO que a Empresa não realizou a visita técnica prevista no Memorial Descritivo e que, mesmo ciente da possibilidade de fazê-la e dos riscos e consequências envolvidos, optou por formular a proposta sem realizar a visita técnica que lhe havia sido facultada.

A Empresa está ciente desde já que, em conformidade com o estabelecido no Memorial, não poderá pleitear em nenhuma hipótese modificações nos preços, prazos ou condições ajustadas, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou informações sobre os locais em que serão executados os serviços.

São Bernardo do Campo, _____ de _____ de 2025.

Empresa

Representante Legal

ANEXO VI
MODELO DE DECLARAÇÃO DE ANTICORRUPÇÃO

[Emitida em papel timbrado da proponente]

Eu, _____, portador do CPF/MF n. _____, representante legal da empresa (Razão Social da Empresa), estabelecida na _____.(endereço completo), inscrita no CNPJ/MF sob n.º _____, no uso de minhas atribuições, **DECLARO** que a pessoa jurídica conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, direta ou indireta, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/ 2013 , ao Decreto Estadual nº 60.106/2014, tais como:

I – Prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada;

II – Comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos em Lei;

III – Comprovadamente, utilizar-se de interposta pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados;

IV – No tocante aos e contratos:

- a) Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;
- b) Impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;
- c) Afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
- d) Fraudar licitação pública ou contrato dela decorrente;
- e) Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;
- f) Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no MEMORIAL DESCRIPTIVO da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou
- g) Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública;

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

São Bernardo do Campo, _____ de _____ de 2025.

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL:

CPF:

ANEXO VII

DECLARAÇÃO QUADRO SOCIETÁRIO

[Emitida em papel timbrado da proponente]

Eu, _____, portador do CPF/MF n. _____, representante legal da empresa _____, estabelecida na Rua/Av. _____, nº_____, Bairro _____, _____ – CEP: _____ inscrita no CNPJ/MF sob n.º _____, **DECLARO**, para todos os fins de direito, sob as penas da lei, não possuir no quadro da Empresa pessoa que figure como dirigente ou sócio cônjuge, companheiro, parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até terceiro grau inclusive de profissionais integrantes de órgãos de deliberação ou direção da Fundação do ABC, exceto o previsto nos parágrafos 3º e 4º do artigo 6º do Regulamento Interno de Compras da Fundação do ABC.

Ainda, declaro que no quadro da empresa não possui sócios que sejam agentes políticos de Poder, membros do Ministério Público, ou dirigentes de órgão ou entidade da Administração Pública celebrante, bem como seus respectivos cônjuges, companheiros ou parentes, até o segundo grau, em linha reta, colateral ou por afinidade

São Bernardo do Campo, _____ de _____ de 2025.

EMPRESA

REPRESENTANTE LEGAL

ANEXO VIII

DECLARAÇÃO NÃO IMPEDIMENTOS

[Emitida em papel timbrado da proponente]

Eu, _____, portador do CPF/MF nº _____, representante legal da empresa _____, estabelecida na Rua/Av. _____, nº_____, Bairro _____, _____ CEP:_____ inscrita no CNPJ/MF sob n.º _____, **DECLARO**, para todos os fins de direito, sob as penas da lei, de que inexiste impedimento em contratar com a Fundação do ABC ou com a Administração Pública.

São Bernardo do Campo, _____ de _____ de 2025.

EMPRESA

REPRESENTANTE LEGAL

ANEXO IX

MODELO DE ETIQUETA DOS ENVELOPES MODELOS DE ETIQUETAS PARA CAPA DOS ENVELOPES

ENVELOPE N° 01 – PROPOSTA COMERCIAL

FUNDAÇÃO DO ABC – COMPLEXO DE SAÚDE SÃO BERNARDO DO CAMPO

MEMORIAL DESCRIPTIVO DO PROCESSO N° 039/2025

OBJETO:

Razão Social: _____;

CNPJ N° _____;

Endereço do Proponente: _____;

Nome do Representante Legal/Responsável _____;

E-mail: _____;

Telefone: _____;

Data de Recebimento _____.

Horário _____ hrs _____ min.

ENVELOPE N° 02 – DOCUMENTAÇÃO

FUNDAÇÃO DO ABC – COMPLEXO DE SAÚDE SÃO BERNARDO DO CAMPO

MEMORIAL DESCRIPTIVO DO PROCESSO N° 039/2025

OBJETO:

Razão Social: _____;

CNPJ N° _____;

Endereço do Proponente: _____;

Nome do Representante Legal/Responsável _____;

E-mail: _____;

Telefone: _____;

Data de Recebimento _____.

Horário _____ hrs _____ min.

ANEXO X

DECLARAÇÃO DE PERFEITAS CONDIÇÕES

[Emitida em papel timbrado da proponente]

Declaro, para todos os fins de direito, que de acordo com as especificações fornecidas pela CONTRATANTE, há perfeitas condições para execução completa dos serviços.

Declaro que tomei ciência do disposto no item 4.17 do MEMORIAL DESCRIPTIVO do Processo nº 039/2025, referente à Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de nutrição e alimentação, para o Complexo de Saúde São Bernardo do Campo, pelo prazo de 12 (doze) meses, o qual prevê que a simples participação, implica na aceitação de todas as condições estabelecidas no MEMORIAL DESCRIPTIVO do Processo nº 039/2025 e seus Anexos.

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

São Bernardo do Campo, _____ de _____ de 2025.

EMPRESA

REPRESENTANTE LEGAL

ANEXO XI

DECLARAÇÃO DE ACEITAÇÃO DO REGULAMENTO DE COMPRAS E CONTRATAÇÃO DA FUNDAÇÃO DO ABC

[Emitida em papel timbrado da proponente]

À FUNDAÇÃO DO ABC

Prezados Senhores,

Pelo presente, informamos que analisamos atentamente o Regulamento de Compras e Contratação da Fundação do ABC – FUABC e manifestamos plena aceitação aos termos e condições previstas no documento, não reputando qualquer vício ou discordância expressa e/ou tácita com as suas condições renunciando expressamente a qualquer discussão acerca de suas cláusulas, e concordando expressamente com o seu conteúdo.

Declaramos outrossim que o sócio/representante que abaixo assina tem plenos poderes para celebrar tal declaração.

Sem mais para o momento.

Atenciosamente,

Representante legal:

Empresa:

CNPJ:

ANEXO XII

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO CÓDIGO DE CONDUTA ÉTICA DA FUABC

A empresa _____, CNPJ _____, declara, para os devidos fins legais, estar ciente e de acordo com as normas institucionais, preceitos éticos e de anticorrupção previstos no Código de conduta Ética da Fundação do ABC, comprometendo-se a cumpri-lo fielmente, durante todo o período de vigência do presente contrato, em especial, atender as práticas de antissuborno voltadas aos seus representantes ou por terceiras pessoas a eles relacionadas, independentemente do valor envolvido, não efetuando qualquer tipo de pagamento, dação, doação, presente, entretenimento, transporte, patrocínio, doação benéfica entre outros que possam ser caracterizados como subornos, propinas ou ainda prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente qualquer vantagem indevida para garantir negócios com as empresas interessadas em adquirir nossos produtos e serviços.

_____, de _____ de 20 _____.

Nome da Empresa:

CNPJ:

Procurador Legal



ANEXO XIII

QUESTIONÁRIO DE DUE DILIGENCE DE COMPLIANCE DE FORNECEDORES

	FORMULÁRIO	CÓDIGO: FOR.RHU.009	PÁG: 1 de 3
		ELABORADO: 16/07/2021	REVISADO: 28/06/2023
		VIGÊNCIA: NA	VERSÃO: 01

TÍTULO: QUESTIONÁRIO DE DUE DILIGENCE DE COMPLIANCE DE FORNECEDORES

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR - DADOS CADASTRAIS BÁSICOS			
Razão social	CNPJ ou equivalente		
Nome fantasia			Data de constituição / /
Endereço	Número	Complemento	
Cidade	Estado	CEP	
INFORMAÇÕES SOBRE A PARTICIPAÇÃO SOCIETÁRIA E GESTÃO DA EMPRESA			
<i>Apresentar os dados das pessoas físicas e jurídicas que detêm participação societária. Se houver alguma pessoa jurídica nesta lista, por favor, indicar os beneficiários finais, até o nível em que haja somente pessoas físicas.</i>			
Nome/Razão social	CPF/CNPJ	Nacionalidade	% Participação
As pessoas listadas nos itens anteriores possuem relação de parentesco com algum colaborador em cargo de confiança – Conselheiro, dirigente, diretor, gerente ou coordenador da Fundação do ABC?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não		
Em caso afirmativo informar os seguintes dados:	Nome: Função: Unidade:		
RAMO DE ATIVIDADE			
1. Segmento	<input type="checkbox"/> Indústria <input type="checkbox"/> Comércio e Serviços		
Principais atividades (CONFORME DESCRIÇÃO NO CNAE):	Atividades secundárias:		
PORTE			
2. Receita bruta anual:	3. N.º de empregados: <input type="checkbox"/> Até 19 <input type="checkbox"/> De 20 a 99 <input type="checkbox"/> De 100 a 499 <input type="checkbox"/> Acima de 500 Cobertura geográfica:		
<input type="checkbox"/> Até R\$ 60 mil e 1 até empregado (Microempreendedor individual - MEI) <input type="checkbox"/> Até R\$ 360 mil (Microempresa) <input type="checkbox"/> De R\$ 360 mil a R\$ 3,6 milhões (Pequena empresa) <input type="checkbox"/> De R\$ 3,6 milhões a R\$ 300 milhões (Média empresa) <input type="checkbox"/> Acima de R\$ 300 milhões (Grande empresa)	3. N.º de empregados: <input type="checkbox"/> Até 19 <input type="checkbox"/> De 20 a 99 <input type="checkbox"/> De 100 a 499 <input type="checkbox"/> Acima de 500 Cobertura geográfica:		
POLÍTICAS E PROCEDIMENTOS			
Programa de Integridade	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não		
Em caso positivo, fornecer uma cópia.			
Código de ética	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não		
Em caso positivo, fornecer uma cópia.			

CÓPIA NÃO CONTROLADA

 <p>FUNDAÇÃO DO ABC Desde 1967</p>	FORMULÁRIO	CÓDIGO: FOR.RHU.009	PÁG: 2 de 3
		ELABORADO: 16/07/2021	REVISADO: 28/06/2023
		VIGÊNCIA: NA	VERSAO: 01

TÍTULO: QUESTIONÁRIO DE DUE DILIGENCE DE COMPLIANCE DE FORNECEDORES

A empresa possui política de recebimento e apuração de denúncias de irregularidades por parte de seus stakeholders (Canal de Denúncias)?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
Política de seleção e contratação de funcionários	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
Prevenção e combate à fraude e corrupção	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
Oferta e recebimento de brindes, presentes e hospitalidades	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
Política de registros contábeis e financeiros	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
Proteção de dados	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
Segurança da Informação	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
Due diligence de terceiros	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
Os funcionários recebem treinamentos sobre Código de Ética e/ou outros temas relacionados com ética, integridade e anticorrupção?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
<i>Em caso positivo, com qual frequência?</i>	

SUPORTE E COMPROMETIMENTO DA ALTA ADMINISTRAÇÃO E LIDERANÇA

O fornecedor possui um órgão ou área responsável pela coordenação ou gestão de suas atividades de Compliance (integridade e conformidade)	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
Este órgão ou área está subordinado à(o):	<input type="checkbox"/> Presidência <input type="checkbox"/> Jurídico <input type="checkbox"/> Financeiro <input type="checkbox"/> Outro:
O fornecedor possui canal de denúncias? Caso positivo, identificar o fluxo de tratamento das ocorrências, se é garantida a confidencialidade dos dados e a proteção do anonimato aos denunciantes	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim. Resposta:
O fornecedor promove treinamentos periódicos sobre suas normas internas, inclusive a seus empregados e demais públicos pertinentes	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
São mantidos registros dos treinamentos, incluindo controle dos participantes e do material utilizado	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não

QUESTÕES OPERACIONAIS E REPUTACIONAIS

O fornecedor possui algum tipo de conflito de interesses que impossibilitaria a prestação de serviços a FUABC?	<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, qual impedimento:
O fornecedor subcontrata algum de seus serviços ou utiliza intermediários?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
O fornecedor possui controles financeiros, de tesouraria e contábeis adequados, precisos e atualizados?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
Possui registros contábeis submetidos à auditoria independente (em caso positivo, informa a empresa de auditoria):	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
A empresa, seus acionistas, conselheiros ou diretores estatutários ou quaisquer empresas em seu grupo econômico estão ou estiveram nos últimos 05 (cinco) anos, de qualquer forma, envolvidos em processos administrativos ou judiciais fundados nas legislações abaixo:	
Leis anticorrupção brasileira ou internacionais	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
Lei de improbidade administrativa	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
Lei de licitações	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
Lei de Defesa da Concorrência	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
Processos criminais	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
<i>Em caso de afirmativo à questão anterior, justificar e identificar o andamento do(s) processo(s).</i>	
Nome da pessoa envolvida	Justificativa
	Andamento

CÓPIA NÃO CONTROLADA

 FUNDAÇÃO DO ABC Desde 1967	FORMULÁRIO	CÓDIGO: FOR.RHU.009	PÁG: 3 de 3	
		ELABORADO: 16/07/2021	REVISADO: 28/06/2023	
		VIGÊNCIA: NA	VERSÃO: 01	
TÍTULO: QUESTIONÁRIO DE DUE DILIGENCE DE COMPLIANCE DE FORNECEDORES				

TÍTULO: QUESTIONÁRIO DE DUE DILIGENCE DE COMPLIANCE DE FORNECEDORES

PESSOA EXPOSTA POLITICAMENTE AO CONFLITO DE INTERESSE

Algum proprietário, sócio, acionista majoritário, membro do Conselho de Administração, Diretor e/ou representante da empresa enquadraria-se na condição de PEP, conforme definido no § 1º, artigo 1º, da Resolução COAF n.º 40, de 22 de novembro de 2021?

Sim Não - Em caso positivo, informe quem é a pessoa, a posição ocupada e o órgão do governo:

DECLARAÇÃO

Declaro e atesto para os devidos fins que as informações fornecidas anteriormente, bem como os documentos disponibilizados são verdadeiros e não ocultaram quaisquer dados. Se em algum momento as informações ou documentos apresentados neste questionário não representarem mais a realidade, comprometo-me em comunicar imediatamente a Fundação do ABC e fornecer um relatório complementar detalhando referida mudança.

_____ / _____ / _____ Assinatura do responsável

CÓPIA NÃO CONTROLADA

ANEXO XIV
AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO E QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS

1. INTRODUÇÃO

Este documento descreve o procedimento a ser adotado na gestão dos contratos de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação.

As atividades descritas neste documento deverão ser efetuadas periodicamente pela equipe responsável pela fiscalização da execução dos serviços, gerando relatórios mensais de prestação de serviços executados, que serão encaminhados ao gestor do contrato.

2. OBJETIVO

Definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade dos serviços prestados pela Contratada na execução dos contratos de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação.

3. REGRAS GERAIS

A avaliação da Contratada na Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação se faz por meio de análise dos seguintes aspectos:

- Desempenho profissional;
- Desempenho das atividades;
- Gerenciamento.

4. CRITÉRIOS

No formulário “Avaliação de Qualidade dos Serviços” devem ser atribuídos os valores 3 (três), 2 (dois), 1 (um) e 0 (zero) para cada item avaliado, correspondente aos conceitos “Muito Bom”, “Bom”, “Regular” e “Ruim”, respectivamente.

CRITÉRIOS DA PONTUAÇÃO A SER UTILIZADA EM TODOS OS ITENS AVALIADOS:

- Muito Bom: 3 (três) pontos;
- Bom: 2 (dois) pontos;
- Regular: 1 (um) ponto;
- Ruim: 0 (zero) ponto.

4.1. Condições Complementares

4.1.1. Na impossibilidade de se avaliar determinado item, este será desconsiderado.

4.1.2. Quando atribuídas notas 1 (um) e 0 (zero), a unidade responsável deverá realizar reunião com a Contratada em até 10 (dez) dias após a medição do período, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação.

4.1.3. Sempre que a Contratada solicitar prazo visando ao atendimento de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo gestor do contrato. Nesse período, esse item não deve ser analisado.

5. COMPOSIÇÃO DOS MÓDULOS

5.1. Desempenho Profissional

Itens	Percentual de Ponderação
Cumprimento das atividades	40%
Qualificação/atendimento ao público/postura	30%
Uniformes e identificação	30%
Total	100%

5.2. Desempenho das Atividades

Itens	Percentual de Ponderação
Refeições servidas	40%
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%
Condições higiênicas e de armazenamento	30%
Total	100%

5.3. Gerenciamento

Itens	Percentual de Ponderação
Periodicidade da supervisão	20%
Gerenciamento das atividades operacionais	30%
Atendimento às solicitações	25%
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	25%
Total	100%

5.4. Manutenção

Itens	Percentual de Ponderação
Manutenção preventiva	50%
Manutenção corretiva	50%
Total	100%

6. RESPONSABILIDADES

6.1. Equipe de Fiscalização

- Responsável pela avaliação da Contratada, utilizando o Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, e pelo encaminhamento de toda documentação ao gestor do contrato, juntamente com as justificativas para os itens avaliados com notas 0 (zero), 1 (um) ou 2 (dois).

6.2. Gestor do Contrato

- Responsável pela consolidação das avaliações recebidas e pelo encaminhamento das consolidações e do relatório das instalações à Contratada;
- Responsável pela solicitação de aplicação das sanções cabíveis, garantindo a defesa prévia à Contratada;
- Responsável pela emissão da Avaliação de Desempenho do Fornecedor – Parcial ou Final.

7. DESCRIÇÃO DO PROCESSO

- #### 7.1. Cabe a cada unidade, por meio da equipe responsável pela fiscalização do contrato e com base no Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, efetuar o acompanhamento diário do serviço prestado, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal da Contratada.

7.2. No final do mês de apuração, a equipe responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar, em até 5 (cinco) dias após o fechamento das medições, os formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados no período, acompanhados das justificativas para os itens que receberam notas 0 (zero), 1 (um) ou 2 (dois) para o gestor do contrato.

7.3. Cabe a cada unidade, por meio do respectivo gestor do contrato, mensalmente e com base em todos os formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados durante esse período, consolidar a avaliação de desempenho da Contratada frente ao contrato firmado e encaminhar 1 (uma) via para a Contratada.

7.4. De posse dessa avaliação, o gestor do contrato deve aplicar na medição seguinte os descontos cabíveis previstos nesse procedimento, garantindo defesa prévia à Contratada.

7.5. Cabe ao gestor do contrato encaminhar mensalmente à Contratada, no fechamento das medições, o Quadro-Resumo demonstrando de forma acumulada e mês a mês a performance global da Contratada em relação aos conceitos alcançados pela mesma.

7.6. Cabe ao gestor do contrato emitir, mensalmente e quando solicitada, a Avaliação de Desempenho do Fornecedor Parcial ou Final, consultando o Quadro-resumo e conceituando a Contratada como segue:

- Conceito Geral Bom e Desempenho Recomendado: quando a Contratada obtiver nota final igual ou superior a 9 (nove) e não tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8;
- Conceito Geral Regular e Desempenho Recomendado: quando a Contratada, apesar de obter nota final igual ou superior a 9 (nove), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8;
- Conceito Geral Ruim e Desempenho não Recomendado: quando a Contratada, além de obter nota final inferior a 9 (nove), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8.

8. PERCENTUAIS DE LIBERAÇÃO DAS FATURAS

8.1. As faturas apresentadas pela Contratada ao Contratante para fins de pagamento ficarão sujeitas à aplicação de um percentual de liberação, vinculado à Avaliação de Qualidade dos serviços, conforme a tabela a seguir.

Percentual de Liberação	Nota Obtida na Avaliação
Liberação total da fatura	Nota total maior ou igual a 9 pontos
Liberação de 90% da fatura	Nota total maior ou igual a 7 e menor que 9 pontos ou 1 (uma) nota 0 (zero) em um dos itens de cada grupo avaliado
Liberação de 75% da fatura	Nota total abaixo de 7 pontos ou mais de 1 (uma) nota 0 (zero) nos itens de cada grupo avaliado

8.2. O gestor do contrato irá apurar o percentual de liberação devido em cada medição em conformidade com o procedimento descrito no item 7 deste anexo, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

9. ANEXO DESTE DOCUMENTO

9.3. Anexo 1 – Relatório das Instalações e Quadro-Resumo

Anexo 1 – Relatório das Instalações e Quadro-resumo dos Serviços de Nutrição e Alimentação

Relatório das Instalações

Locais de Prestação dos Serviços	Subtotal Grupo 1	Subtotal Grupo 2	Subtotal Grupo 3	Subtotal Grupo 4	Nota Final (Somatório das Notas Totais para os Grupos 1, 2, 3 e 4)
Avaliação Global					

Quadro-resumo

Grupo	Mês												Média
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Grupo 1													
Grupo 2													
Grupo 3													
Grupo 4													
Total													

FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO

Contrato número:	Unidade:	Período:	Data:
Contratada:			
Responsável pela fiscalização:			
Gestor do contrato:			

Grupo 1 – Desempenho Profissional	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=axb)
Cumprimento das atividades	40%		
Qualificação/atendimento ao público/postura	30%		
Uniformes e identificação	30%		
Total			

Grupo 2 – Desempenho das Atividades	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=axb)
Refeições servidas	40%		
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%		
Condições higiênicas e de armazenamento	30%		
Total			

Grupo 3 – Gerenciamento	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=axb)
Periodicidade da supervisão	20%		
Gerenciamento das atividades operacionais	30%		
Atendimento às solicitações	25%		
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	25%		
Total			

Grupo 4 – Manutenção	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=axb)
Manutenção preventiva	50%		
Manutenção corretiva	50%		
Total			

Nota Final (Somatório das Notas Totais para os Grupos 1, 2, 3 e 4)			
Nota final:	Assinatura do responsável pela fiscalização:	Assinatura do gestor do contrato:	Assinatura do responsável da Contratada:

Instruções para o Preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação.

Os itens devem ser avaliados segundo os critérios abaixo. Para cada item que não possa ser avaliado no momento, considerar item NÃO AVALIADO e anexar justificativa.

Grupo 1 – Desempenho Profissional	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Cumprimento das atividades	<p>Cumprimento das atividades definidas nas Especificações Técnicas dos serviços e no contrato, tais como:</p> <p>() Programação das atividades de nutrição e alimentação;</p> <p>() Elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal) – frequência trimestral, antecedência de 30 dias em relação ao 1º dia de utilização, compatíveis com as estações climáticas;</p> <p>() Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;</p> <p>() Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;</p> <p>() Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;</p> <p>() Pré-preparo e cocção dos alimentos;</p> <p>() Porcionamento uniforme das dietas, utilizando utensílios apropriados;</p> <p>() Coleta de amostras da alimentação preparada;</p> <p>() Transporte interno e distribuição nas copas/leitos;</p> <p>() Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;</p> <p>() Higienização e limpeza das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços;</p> <p>() Controle bacteriológico dos alimentos;</p> <p>() Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções;</p> <p>() Suplementarmente para o posto de manipulação de dietas especializadas, cumprimento das atividades inerentes à operacionalização das dietas:</p> <p>() Planejamento;</p> <p>() Elaboração das prescrições dietéticas;</p> <p>() Preparação/manipulação;</p> <p>() Acondicionamento;</p> <p>() Transporte;</p> <p>() Distribuição das dietas especializadas.</p>
Qualificação/Atendimento ao público/Postura	<p>() Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada;</p> <p>() Manipulação dos alimentos;</p> <p>() Suplementarmente, para o posto de manipulação de dietas especializadas, profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades;</p> <p>() Presença de um Nutricionista (exclusivo do lactário) responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmula infantil e outras preparações produzidas no lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado;</p> <p>() Conduta dos profissionais da Contratada com o público.</p>
Uniformes e Identificação	<p>() Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada;</p> <p>() Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e às condições climáticas;</p> <p>() Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos.</p>

Grupo 2 – Desempenho das Atividades	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Refeições servidas	<p>Conformidade das refeições servidas com o especificado no contrato e seus anexos para dietas gerais e dietas especiais destinadas a pacientes adultos e infantis; com destaque para as dietas especiais:</p> <p>() Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade dos materiais, preparações variadas equilibradas e de boa aparência e sabor, nutritivos, proporcionando o aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes, sanitizados, preferencialmente de fácil e rápido preparo, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas, atendimento aos ajustes demandados e fixação do cardápio em local visível);</p> <p>() Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado;</p> <p>() Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico-sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições);</p> <p>() Planejamento dos cardápios diferenciados aos pacientes em datas especiais;</p> <p>() 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;</p> <p>() Cumprimento dos horários de distribuição;</p> <p>() Atendimento às dietas especiais.</p>
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	<p>Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato quanto à:</p> <p>() Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro no Ministério da Saúde, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em embalagens em corretas condições e com a devida rotulagem);</p> <p>() Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas);</p> <p>() Aceitação das refeições servidas por parte dos comensais;</p> <p>() Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).</p>
Condições higiênicas e de armazenamento	<p>Avaliação quanto às condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução do contrato, e transporte das refeições.</p> <p>() Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perfectibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares;</p> <p>() Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta);</p> <p>() Atender ao que dispõe a Portaria CVS nº 5/2013, referente ao "Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos";</p> <p>() Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos).</p>

Grupo 3 – Gerenciamento	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Periodicidade da supervisão	() Execução de supervisão por parte da Contratada e na periodicidade acordada.
Gerenciamento das atividades operacionais	() Administração das atividades operacionais;
	() Monitoramento desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos profissionais.
Atendimento às solicitações	() Atendimento às solicitações do Contratante conforme condições estabelecidas no contrato.



Grupo 3 – Gerenciamento	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)				
	<ul style="list-style-type: none">Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da Contratada segundo o contrato.				
DOCUMENTOS	INÍCIO DA PRESTA- ÇÃO	ALTERAÇÃO NO QUADRO DE EMPREGADOS	COMPROVA- ÇÃO ANUAL	COMPROVA- ÇÃO MENSAL	
Contrato de trabalho	x	x			
Convenção/ Acordo/ Sentenças normativas	x		x		
Registro de empregado (livro com número de registro e da CTPS)	x	x			
RAIS	x		x		
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	Folha de pagamento (férias, 13º salário, recolhimento previsionário, salário- família, vale-transporte, vale-refeição, cesta básica, assistência médica e hospitalar e odontológica, seguro de vida e contribuição sindical que estejam previstos na legislação, convenção, acordo coletivo de trabalho ou sentença normativa aplicável)	x			x
<p>Havendo a rescisão de Contrato de Trabalho de um profissional sob este contrato, e substituição por outro, a Contratada se obriga a apresentar, em relação ao empregado cujo contrato se extinguir, os seguintes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none">Termo de Rescisão de Contrato de Trabalho nos termos da legislação em vigor;Documento de concessão de Aviso-prévio Trabalhado ou Indenizado;Recibo de entrega da Comunicação de Dispensa e do Requerimento de Seguro Desemprego;Guia de Recolhimento Rescisório do FGTS em que conste o recolhimento do FGTS nos casos em que o trabalhador foi dispensado sem justa causa ou em caso de extinção do contrato por prazo indeterminado;Cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) comprovando a realização de exame médico demissional.					

Grupo 4 – Manutenção	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Manutenção preventiva	Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial: () A manutenção preventiva dos equipamentos por parte da Contratada e na periodicidade acordada; () A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma preventiva por parte da Contratada e na periodicidade acordada.
Manutenção corretiva	Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial: () A manutenção corretiva por parte da Contratada; () A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma corretiva por parte da Contratada.

*Nota ().

ANEXO XV
MANUAL DE DIETAS

ACESSO ATRAVÉS DO LINK

https://chmsbc-my.sharepoint.com/:b/g/personal/henrique_madureira_cssbc_org_br/EWGbEE05SpZKshLjZC8D7cB5B2hzptUmYTOUG9TvQYXdw?e=AlIdPH

ANEXO XVI
DOS LOCAIS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

UNIDADES - LOTE A	ENDEREÇO	HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO
SAMU	Av. Dom Jaime de Barros Câmara, 375 - Planalto	24 horas
UPA ALVES DIAS/ ASSUNÇÃO	Av. Humberto de Alencar Castelo Branco, 4.220	24 horas
UPA BAETA NEVES	Rua dos Vianas, 933	24 horas
UPA DEMARCHI / BATISTINI	Rua Valdomiro Luis, 303	24 horas
UPA PAULICÉIA/ TABOÃO	Rua Pedro de Toledo, 326	24 horas
UPA RIACHO GRANDE	Rua Marcilio Conrado, 333	24 horas
UPA RUDGE RAMOS	Rua Ângela Tomé, 256	24 horas
UPA VILA SÃO PEDRO	Av. Dom Pedro de Alcântara, 273	24 horas
UPA SILVINA/ FERRAZÓPOLIS	Rua Doutor José Fornari, 509	24 horas
UPA JARDIM SILVINA	Av. Conde de São Lourenço, 325 - Ferrazópolis	24 horas
UPA UNIÃO/ALVARENGA	Estrada dos Alvarengas, 5.779	24 horas
POLICLÍNICA CENTRO	Rua Armando Ítalo Setti, 402	2ª Feira a 6ª Feira 07h00 às 21h00
CAPS III CENTRO	Rua Olavo Bilac, 158 – Vila Euclides	24 horas
CAPS III AD CENTRO	Rua Pedro Jacobucci, 470 – Vila Euclides	24 horas
CAPS III AD ALVES DIAS	Av. Humberto de Alencar Castelo Branco, 2500 - Alves Dias	24 horas

CAPS III ALVARENGA	Estrada dos Alvarengas, 5.809	24 horas
CAPS III AD INFANTO JUVENIL	Rua Francisco Visentainer, 800	24 horas
CAPS INFANTIL	Rua Francisco Visentainer, 800	2 ^a Feira a 6 ^a Feira 07h00 às 19h00
CAPS III FARINA	Rua Wallace Simonsen, 1.900 – Nova Petrópolis	24 horas
CAPS III RUDGE RAMOS	Rua do Sacramento, 191 – Rudge Ramos	24 horas
CAPS III SELECTA/ SILVINA	Rua Prof ^a Adélia Alves Martins, 595 – Pq. Selecta	24 horas
PROJETO REMANDO PARA A VIDA	Parque Municipal Estoril Virgílio Simionato - Rua Portugal, 1.100 - Bairro Estoril.	4 ^a , 5 ^a e 6 ^a feira – 07h00 às 16h00
NUTRARTE	Rua Orestes Romano, 247 – Vila Artuélia	2 ^a Feira a 6 ^a Feira 07h00 às 18h00
PROJETO DE BEM COM A VIDA	Av. Wallace Simonsen, 1800 – Nova Petrópolis	2 ^a Feira a Domingo 06h00 às 20h00
UNIDADES - LOTE B	ENDEREÇO	HORÁRIO FUNCIONAMENTO
Hospital de Urgência	Rua Joaquim Nabuco, 380	24 horas
Hospital de Câncer Padre Anchieta	Rua Silva Jardim, 470	24 horas
Hospital da Mulher	Alameda Princesa Isabel, 41	24 horas
Hospital de Clínicas	Estrada dos Alvarengas, 1.001	24 horas

ANEXO XVII
MINUTA - CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº .../2023
Processo nº 0039/2023

EMENTA: Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de nutrição e alimentação, para o Complexo de Saúde São Bernardo do Campo.

CONTRATADA: ...

Por este instrumento contratual, as partes, de um lado a **FUNDAÇÃO DO ABC – COMPLEXO DE SAÚDE SÃO BERNARDO DO CAMPO**, inscrita no CNPJ/MF sob nº 57.571.275/0025-70, estabelecida à Estrada dos Alvarengas, 1001 – Bairro Alvarenga – São Bernardo do Campo/SP, neste ato representada por sua Diretora Geral, Dra. Agnes Mello Farias Ferrari, brasileira, casada, médica, portadora do RG/UF nº 11.801.246-0 e inscrita no CPF/MF sob o nº 083.923.878-99, doravante denominada apenas **CONTRATANTE** e, de outro, a empresa, com sede a Rua ..., ..., ..., ..., ..., inscrita no CNPJ/MF sob o nº ..., representada por ..., portadora do RG/UF nº ... e do CPF/MF nº ..., doravante denominada **CONTRATADA**, tendo em vista o constante e decidido no Processo nº 021/2023, têm como justo e acordado o que segue:

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de nutrição e alimentação, para as unidades que integram o Complexo de Saúde São Bernardo do Campo, conforme cláusula 2.1, pelo período de 12 (doze) meses.

1.1.1. A Proposta Comercial da CONTRATADA, no que não for contrária ao estabelecido no presente instrumento, é parte integrante deste Contrato.

2. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. A CONTRATADA prestará os serviços nas seguintes unidades e endereços:

2.1.1. LOTE A: Unidades de Pronto Atendimento 24 horas (UPA); Centros de Atenção Psicossocial (CAPS), unidades relacionadas à Saúde Mental e outros conforme necessidades e critérios justificados pelo Complexo de Saúde de São Bernardo do Campo.

UNIDADES - LOTE A	ENDEREÇO	HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO
SAMU	Av. Dom Jaime de Barros Câmara, 375 - Planalto	24 horas
UPA ALVES DIAS/ ASSUNÇÃO	Av. Humberto de Alencar Castelo Branco, 4.220	24 horas
UPA BAETA NEVES	Rua dos Vianas, 933	24 horas
UPA DEMARCHI / BATISTINI	Rua Valdomiro Luis, 303	24 horas

UPA PAULICÉIA/ TABOÃO	Rua Pedro de Toledo, 326	24 horas
UPA RIACHO GRANDE	Rua Marcilio Conrado, 333	24 horas
UPA RUDGE RAMOS	Rua Ângela Tomé, 256	24 horas
UPA VILA SÃO PEDRO	Av. Dom Pedro de Alcântara, 273	24 horas
UPA SILVINA/ FERRAZÓPOLIS	Rua Doutor José Fornari, 509	24 horas
UPA JARDIM SILVINA	Av. Conde de São Lourenço, 325 - Ferrazópolis	24 horas
UPA UNIÃO/ALVARENGA	Estrada dos Alvarengas, 5.779	24 horas
POLICLÍNICA CENTRO	Rua Armando Ítalo Setti, 402	2ª Feira a 6ª Feira 07h00 às 21h00
CAPS III CENTRO	Rua Olavo Bilac, 158 – Vila Euclides	24 horas
CAPS III AD CENTRO	Rua Pedro Jacobucci, 470 – Vila Euclides	24 horas
CAPS III AD ALVES DIAS	Av. Humberto de Alencar Castelo Branco, 2500 - Alves Dias	24 horas
CAPS III ALVARENGA	Estrada dos Alvarengas, 5.809	24 horas
CAPS III AD INFANTO JUVENIL	Rua Francisco Visentainer, 800	24 horas
CAPS INFANTIL	Rua Francisco Visentainer, 800	2ª Feira a 6ª Feira 07h00 às 19h00
CAPS III FARINA	Rua Wallace Simonsen, 1.900 – Nova Petrópolis	24 horas
CAPS III RUDGE RAMOS	Rua do Sacramento, 191 – Rudge Ramos	24 horas
CAPS III SELECTA/ SILVINA	Rua Profª Adélia Alves Martins, 595 – Pq. Selecta	24 horas

PROJETO REMANDO PARA A VIDA	Parque Municipal Estoril Virgílio Simionato - Rua Portugal, 1.100 - Bairro Estoril.	4ª, 5ª e 6ª feira – 07h00 às 16h00
NUTRARTE	Rua Orestes Romano, 247 – Vila Artuélia	2ª Feira a 6ª Feira 07h00 às 18h00
PROJETO DE BEM COM A VIDA	Av. Wallace Simonsen, 1800 – Nova Petrópolis	2ª Feira a Domingo 06h00 às 20h00

2.1.2. O rol de unidades e endereços acima, podem ser modificados de acordo com as necessidades da CONTRATANTE.

2.1.3. LOTE B: Hospital de Clínicas Municipal (HC), Hospital Anchieta (HA), Hospital de Urgência (HU), Hospital Municipal Universitário (HMU) e Hospital da Mulher (HM).

UNIDADES - LOTE B	ENDEREÇO	HORÁRIO FUNCIONAMENTO
Hospital de Urgência	Rua Joaquim Nabuco, 380	24 horas
Hospital de Câncer Padre Anchieta	Rua Silva Jardim, 470	24 horas
Hospital da Mulher	Alameda Princesa Isabel, 41	24 horas
Hospital de Clínicas	Estrada dos Alvarengas, 1.001	24 horas

2.1.4. A unidade do Hospital Municipal Universitário (HMU) será transferido para o Hospital da Mulher (HM), quando inaugurada, porém sem data prevista.

2.1.5. O rol de unidades e endereços acima, podem ser modificados de acordo com as necessidades da CONTRATANTE.

2.2. A CONTRATADA deverá apresentar em até 5 (cinco) dias úteis após a assinatura do contrato, as documentações obrigatórias dos profissionais para a inicialização dos serviços, devendo ser entregues diretamente ao gestor para conferência e arquivo, de modo a manter o sigilo das informações.

2.2.1. A CONTRATADA deverá comprometer-se em manter, durante todo o período da prestação dos serviços, as referidas documentações atualizadas.

2.3. A CONTRATADA deverá fornecer alimentação e serviços envolvendo a operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas de produção (aquisição e armazenamento de gêneros, pré-preparo, preparo, porcionamento, distribuição e transporte de refeições prontas para o consumo).

2.3.1. LOTE A: Unidades de Pronto Atendimento 24 horas (UPA); Centros de Atenção Psicossocial (CAPS), unidades relacionadas à Saúde Mental e outros conforme necessidades e critérios justificados pelo Complexo de Saúde de São Bernardo do Campo.

Unidade	Principais especialidades	Estimativa de capacidade	
UPA Alves Dias / Assunção	Urgência e emergência	18 leitos + Observação	
UPA Baeta Neves	Urgência e emergência	12 leitos + Observação	
UPA Demarchi/Batistini	Urgência e emergência	18 leitos + Observação	
UPA Paulicéia/Taboão	Urgência e emergência	18 leitos + Observação	
UPA Riacho Grande	Urgência e emergência	12 leitos + Observação	
UPA Rudge Ramos	Urgência e emergência	18 leitos + Observação	
UPA Vila São Pedro	Urgência e emergência	18 leitos + Observação	
UPA Silvina / Ferrazópolis	Urgência e emergência	18 leitos + Observação	
UPA União / Alvarenga	Urgência e emergência	18 leitos + Observação	
UPA Jardim Silvina	Urgência e emergência	15 leitos + Observação	
Centro de Atenção Psicossocial (CAPS)	Atenção em Saúde Mental	77 leitos + atividades terapêuticas	
SAMU	Serviço de Atendimento Móvel de Urgência	Apoio	24 horas
Policlínica Centro	Atenção Especializada	Ambulatório	2ª a 6ª 07h00 às 21h00
Projeto Remando para a Vida	Projeto de Saúde Mental	Atividades terapêuticas	4ª, 5ª e 6ª – 07h00 às 16h00
Nutrarte	Projeto de Saúde Mental	Atividades terapêuticas	2ª a 6ª 07h00 às 18h00

2.3.2. LOTE B: Hospital Municipal Universitário (HMu), Hospital da Mulher (HM), Hospital Anchieta (HA), Hospital de Urgência (HU) e Hospital de Clínicas Municipal (HC).

Unidade Hospitalar	Principais especialidades	Estimativa de leitos	Horário de Funcionamento
Hospital Municipal Universitário	Maternidade, Neonatologia, Ginecologia e patologia obstétrica, Casa da gestante.	146	24 horas
Hospital da Mulher	Maternidade, Neonatologia, Ginecologia e patologia obstétrica, Casa da gestante.	146	24 horas
Hospital Anchieta	Oncologia e Clínica médica	73	24 horas
Hospital de Urgência	Urgência e emergência, adulto e pediátrica.	249	24 horas
Hospital de Clínicas	Clínica médica, Ortopedia, Neurocirurgia, Cardiologia, Cirurgia Geral.	266	24 horas

2.3.3. A unidade do Hospital Municipal Universitário (HMu) será transferida para o Hospital da Mulher (HM), quando inaugurado, porém sem data prevista.

2.4. A CONTRATADA deverá fornecer mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades coerente e suficientes para desenvolver as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária.

2.4.1. No LOTE A a mão de obra fica sob responsabilidade da CONTRATANTE.

2.5. A CONTRATADA deverá fornecer todos os insumos e gêneros alimentícios in natura ou não, higienizados e prontos para o consumo.

2.6. A CONTRATADA será responsável pelo transporte das refeições prontas entre as cozinhas produtoras e as unidades atendidas pelos serviços, desde que autorizado pelo CONTRATANTE.

2.7. A CONTRATADA deverá disponibilizar e será responsável pela manutenção de equipamentos, mobiliários, louças, utensílios, embalagens descartáveis e demais itens necessários para a adequada prestação dos serviços a funcionários, acompanhantes e atendimento a demanda dos pacientes, sendo estes previamente autorizados e acordados com o CONTRATANTE.

2.8. A CONTRATADA será responsável pelo manutenção estrutural (incluindo adaptações e adequações) preventiva e corretiva, que se fizerem necessárias nas dependências e instalações do serviço de nutrição dietética do CONTRATANTE (ppenas no LOTE B).

2.9. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se por todas as despesas relativas aos gêneros alimentícios, produtos de limpeza, conservação e higiene, taxas, impostos, gás e demais encargos necessários e relacionados à execução dos serviços; bem como, em caso de falta de água na rede pública, nas unidades do LOTE B, fornecimento de água para o preparo de refeições e para limpeza.

2.10. A CONTRATADA será responsável pela operacionalização de todas as atividades da produção e administração dos serviços, visando assegurar uma alimentação de qualidade, com valor nutricional balanceado e em condições higiênico-sanitárias adequadas, de acordo com as normas técnicas e sanitárias vigentes (Resolução RDC 503 de 31/05/21, Resolução RDC 216 de 15/09/2004, Portaria CVS 15 de 07/11/1991 e Portaria Estadual CVS 5 de 09/04/2013 e suas atualizações).

2.11. A CONTRATADA será responsável pelo fornecimento da alimentação visando atender aos seguintes grupos de consumo:

2.11.1. Pacientes: fornecimento de dietas gerais a especiais para atendimento a adultos e pediatria, fórmulas infantis, suplementos e módulos nutricionais, dietas enterais destinadas a pacientes internos dos serviços de saúde, de acordo com as necessidades específicas de cada LOTE.

2.11.2. Acompanhantes de pacientes: fornecimento de desjejum, almoço, merenda e ceia (para lactantes) e jantar para acompanhantes de pacientes legalmente instituídos, conforme segue:

2.11.2.1. Acompanhantes de parturientes, nos termos da Lei Federal nº 11.108, de 07 de abril de 2005.

2.11.2.2. Acompanhantes de crianças, nos termos da Lei Federal nº 8.069, de 13 de junho de 1990 (Estatuto da Criança e do Adolescente), Constituição do Estado de São Paulo, art. 278, inciso VII, e a Lei Estadual nº 17.431, de 14 de outubro de 2021.

2.11.2.3. Acompanhantes de pacientes idosos com mais de 60 (sessenta) anos, nos termos da Lei Federal nº 10.741, de 1º de outubro de 2003 (Estatuto do Idoso).

2.11.2.4. Acompanhantes de pacientes portadores de necessidades especiais, de acordo com Lei Federal nº 13.146, de 06 de julho de 2015.

2.11.2.5. Acompanhantes de pacientes portadores de neoplasias durante atendimento e período de tratamento, nos termos da Lei 14.238, de 19/11/2021.

2.11.2.6. Escolta de pacientes internados ou em atendimento de urgência.

2.11.3. Funcionários (apenas para o LOTE B): Fornecimento de refeições para os funcionários autorizados dos serviços de saúde.

2.11.4. A prestação dos serviços deverá ser realizada por meio de uma estrutura e logística operacional conforme segue:

2.11.4.1. Para o LOTE A – Rede: as refeições deverão ser preparadas em cozinha e lactário da CONTRATANTE, porcionadas e transportadas pela CONTRATADA para as unidades de saúde que compõem este lote.

2.11.4.2. Para o LOTE B – Hospitais: o preparo, o porcionamento e a distribuição deverão ser realizados em cozinhas instaladas pela CONTRATADA nas dependências dos hospitais: HM, HA, HU e HC.

2.12. A CONTRATANTE, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços, de forma a acompanhar e garantir o cumprimento da execução do escopo contratado cabendo:

2.12.1. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.

2.12.2. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes, funcionários e acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida.

2.12.3. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetuando avaliações periódicas.

2.12.4. Fiscalizar inclusive a qualidade “in natura” dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo.

2.13. A fiscalização do CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, podendo:

2.13.1. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.

2.13.2. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros.

2.13.3. A fiscalização dos serviços pelo CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão a legislação vigente e as cláusulas contratuais.

2.14. À fiscalização do CONTRATANTE terá ainda, como um Acordo de Nível de Serviço, instituída a Avaliação De Desempenho e Qualidade dos Serviços Prestados, conforme ANEXO XIV.

3. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

3.1. A CONTRATADA deverá cumprir as normas aplicáveis ao presente município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto desta contratação.

3.1.1. A CONTRATADA é integralmente responsável pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente e conforme normas desta contratação, ressaltando-se que a operação envolve desde as atividades de seleção de fornecedores, aquisição e seleção de insumos e gêneros alimentícios até o preparo, porcionamento, transporte das refeições e distribuição das refeições aos pacientes, funcionários e acompanhantes, durante todo o tempo de distribuição, inclusive nos locais que recebem a refeição transportada.

3.1.1. Manter, durante toda a execução do CONTRATO, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação no processo de contratação.

3.1.2. Entregar ao CONTRATANTE, de acordo com a periodicidade de cada documento, cópias e atualizações do Certificado de Licenciamento Integrado, documentos de cunho trabalhista e perante Conselho Regional de Nutricionistas, Laudo das Análises Microbiológicas, Certificado do Controle Integrado de Pragas e Certificado de Vistoria Sanitária de Veículos.

3.1.3. A CONTRATADA deverá manter atualizado todos os documentos necessários para realização da prestação de serviços, mas não se limitando as licenças sanitárias alvarás de funcionamento referentes a prestação de serviços nas dependências das Unidades integrantes da CONTRATANTE e demais documentos pertinentes ao ramo.

3.1.3.1 Caso seja realizado pré processamento dos alimentos nas dependências da CONTRATADA, esta deverá encaminhar a licença sanitária do local onde a empresa realiza opré-processamento.

3.1.4. A CONTRATADA se responsabiliza, em caso de impossibilidade de apresentação dos documentos acima citados, a apresentar o protocolo de solicitação junto aos órgãos competentes, atualizando a CONTRATANTE quanto ao STATUS da solicitação sempre que necessário.

3.1.5. Elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos das Unidades, conforme Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 da Secretaria de Estado da Saúde e de comum acordo com o Serviço de Nutrição e Dietética – SND do CONTRATANTE.

3.1.6. Seguir o Manual de Dietas do CONTRATANTE (ANEXO XV), contendo dietas gerais, especiais e preparo de exames.

3.1.7. Elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas em Lactário e o Manual de Boas Práticas em Sala de Nutrição Enteral aprovados pela equipe de Nutricionistas do CONTRATANTE, conforme RDC nº. 503/2021.

3.1.8. Além de, Manual Segurança e Saúde Ocupacional e Manual de Gestão do Meio Ambiente, condizentes com as diretrizes do CONTRATANTE, RDC ANVISA nº 306/04 e CONAMA nº 358/05.

3.1.9. Entregar 01 (uma) cópia dos Manuais Técnicos acima citados ao SND do CONTRATANTE de cada unidade, dentro de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços, procedendo periodicamente, a revisão e atualização dos mesmos.

3.2. Quanto às instalações físicas, equipamentos e utensílios das áreas do SND:

3.2.1. Responsabilizar-se pela manutenção predial preventiva e corretiva, as suas expensas e de acordo com a aprovação prévia do CONTRATANTE, realizando reparos imediatos e que se façam necessários nas dependências dos Serviços de Nutrição, quando se identificar qualquer irregularidade, fluxo incorreto de processos, defeito e deterioração devendo apresentar cronograma de execução destes para avaliação e aprovação prévia do CONTRATANTE.

3.2.2. Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços. Ao CONTRATANTE reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da CONTRATADA.

3.2.3. Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender à contratação.

3.2.4. Garantir a instalação de equipamentos e utensílios necessários à prestação de serviços e execução do escopo contratado, os quais poderão ser retirados no término da prestação de serviço, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE.

3.2.5. Manter todas as dependências, equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios em acordo com o CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.

3.2.6. Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes ao CONTRATANTE e que forem inutilizados por quebra ou extravio.

3.2.7. Os equipamentos repostos, por inutilização ou extravio, em substituição aos equipamentos pertencentes ao CONTRATANTE serão considerados de patrimônio do CONTRATANTE, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término da prestação de serviço.

3.2.8. Executar a manutenção preventiva e corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados, no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários.

3.2.9. Apresentar um relatório mensal informando das ações corretivas e preventivas realizadas em cada instalação e equipamento.

3.2.10. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE.

3.2.11. Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar em condições de uso e dentro dos padrões de qualidade do CONTRATANTE.

3.2.12. Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, de acordo com a periodicidade definida com a CONTRATANTE ou em situações emergenciais, quando se fizer necessário.

3.2.13. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos.

3.2.14. Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção, adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso.

3.2.15. Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, das áreas e de pessoal) necessários à execução dos serviços.

3.2.16. A CONTRATADA deverá às suas expensas, providenciar a instalação e o aparelhamento das todas as áreas do SND que atenderão a presente prestação de serviços, bem como sistemas de informatização, acesso à internet, telefonia e materiais administrativos necessários para o pleno cumprimento do contrato.

3.2.17. Responder pelos danos ou avarias causadas ao patrimônio do CONTRATANTE por seus funcionários.

3.3. Quanto à Equipe de Trabalho:

3.3.1. Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do CONTRATO.

3.3.2. Manter, em cada Unidade Hospitalar, profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Resolução CFN n.º 378/05.

3.3.3. Na ausência de nutricionista da CONTRATANTE nas Unidades Hospitalares, a nutricionista da CONTRATADA deverá realizar visitas aos pacientes para liberação de dietas e para verificar a aceitação, adequando as mesmas às necessidades nutricionais e ao estado clínico do paciente e orientar os pacientes submetidos a dietas durante a internação e por ocasião da alta.

3.3.4. Comprovar o registro e a regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª região.

3.3.5. A operacionalização e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para garantia do cumprimento das prescrições dietéticas e, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório, em comum acordo com o CONTRATANTE.

3.3.6. Na admissão ou substituição do responsável técnico da CONTRATADA, proceder à prévia verificação de documento de inscrição junto ao CRN 3ª região e a concordância do CONTRATANTE.

3.3.7. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas.

3.3.8. Assegurar, em conjunto com o CONTRATANTE, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas, em especial o Ato Normativo CRN-3 n.º 06/2001.

3.3.9. Manter mão de obra especializada e treinada de acordo com a função exercida.

3.3.10. Enviar mensalmente a escala de trabalho da equipe para a CONTRATANTE da Unidade Hospitalar.

3.3.11. Fornecer a sua equipe de trabalho uniformes e paramentos completos e apropriados para as funções, em número suficiente (sugere-se ao menos de 3 trocas por funcionário) para a manutenção da higiene e da apresentação, garantindo a substituição de 6 (seis) em 6 (seis) meses ou sempre que os mesmos se apresentarem inadequados ao uso e padrão de qualidade, incluindo funcionários em período de teste ou experiência.

3.3.12. Disponibilizar uniformes diferenciados em cor ou modelo para funcionários da produção, copeiras e atendente de limpeza.

3.3.13. Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados.

3.3.14. Providenciar a imediata reposição de funcionários da área técnica, operacional e/ou administrativa, para cobertura de folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade) ou qualquer afastamento mantendo o quadro de funcionários completo necessário à execução do presente CONTRATO.

- 3.3.15.** Responsabilizar-se e responder pelos atos de seus funcionários diante do CONTRATANTE e de terceiros, isentando o CONTRATANTE de quaisquer ônus que porventura possa gerar.
- 3.3.16.** Afastar, quando solicitado pelo CONTRATANTE, qualquer um dos seus funcionários que se tornem indesejáveis por incompetência, má conduta ou desrespeito, desde que devidamente apurado por ambas as partes.
- 3.3.17.** Manter os seus empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, adotando processos de educação e orientação de postura adequada às funções exercidas.
- 3.3.18.** Promover capacitação teórica e prática periódica a toda equipe de trabalho específica para cada tema, abordando os aspectos de higiene pessoal e ambiental, manipulação adequada dos alimentos, doenças transmitidas por alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho, combate a incêndio e biossegurança. Deverá entregar mensalmente ao CONTRATANTE o cronograma dos treinamentos, bem como cópia da pauta administrada e lista de presença assinada pelos funcionários nos treinamentos realizados. Reserva-se ao CONTRATANTE o direito de sugerir temas para o cronograma de acordo com as necessidades da unidade.
- 3.3.19.** Garantir que os funcionários tenham treinamento periódico, apresentando ao CONTRATANTE o cronograma de capacitação no início de cada ano e ao final de cada treinamento os resultados das avaliações.
- 3.3.20.** Manter a regularidade na qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e dos serviços, independentemente das escalas de serviço adotadas em suas equipes, do tipo de refeição fornecida e/ou dos horários e datas, inclusive finais de semana e feriados.
- 3.3.21.** Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus funcionários, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao CONTRATANTE.
- 3.3.22.** Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPIs) aos funcionários e sua substituição conforme legislação própria (NR-6 e 32), sendo que a relação deverá conter nome e função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um.
- 3.3.23.** Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando as suas expensas, exames periódicos de saúde, de acordo com a legislação vigente.
- 3.3.24.** Apresentar, sempre que solicitado, relatórios com cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR-7 que compõe Portaria MT nº 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações.
- 3.3.25.** Apresentar ao CONTRATANTE, comprovantes de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do CONTRATANTE, por força deste CONTRATO (Lei Federal N.º 8212/91), sem ônus para o CONTRATANTE. Encaminhar ao CONTRATANTE mensalmente antes do vencimento da fatura.
- 3.3.26.** Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

3.4. Quanto ao fornecimento da alimentação:

- 3.4.1.** Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica.

3.5. Qualificação de Fornecedores de Matéria-Prima:

- 3.5.1.** Apresentar amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial do CONTRATANTE.
- 3.5.2.** Utilizar apenas matérias-primas e produtos provenientes de fornecedores homologados previamente e que atendam às exigências de órgãos oficiais como: Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura e outros.

3.6. Recebimento, armazenamento e controle de estoque:

- 3.6.1.** Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, quantidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas às exigências vigentes (CVS 5/13).

- 3.6.2.** Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação.
- 3.6.3.** Utilizar na realização dos serviços, somente produtos de boa qualidade, com os respectivos selos de controle de qualidade e registros nos órgãos competentes.
- 3.6.4.** Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas no presente CONTRATO e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade.
- 3.6.5.** Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas ou os riscos de contaminação de qualquer espécie.
- 3.6.6.** Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, indicado pelo CONTRATANTE.
- 3.6.7.** Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Portaria CVS nº 5/13, do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo.
- 3.6.8.** Estabelecer controle de quantidade de gêneros alimentícios in natura e industrializados, materiais descartáveis e produtos de limpeza, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço.
- 3.6.9.** Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;
- 3.6.10.** Garantir à alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas.

3.7. Preparo e distribuição:

- 3.7.1.** Observar os horários estabelecidos neste CONTRATO para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes.
- 3.7.2.** Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Portaria CVS-5/13.
- 3.7.3.** Transportar as refeições, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Portaria CVS n.º 5/13 e CVS n.º 15/91, do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo.
- 3.7.4.** Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições, servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento ao comensal. Deverá manter impresso próprio para essa finalidade com acesso do CONTRATANTE.
- 3.7.5.** Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas na contratação, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado.

3.8. Higienização:

- 3.8.1.** Atender o que dispõe a Portaria CVS-5/13, referente aos Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos.
- 3.8.2.** Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus funcionários.
- 3.8.3.** Manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, pré preparo, preparo e distribuição dos alimentos.
- 3.8.4.** Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para esse fim.
- 3.8.5.** Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.
- 3.8.6.** Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais) das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas às normas sanitárias vigentes e boas práticas.
- 3.8.7.** Proceder à higienização dos refeitórios (inclusive mesas e cadeiras) das unidades do CONTRATANTE, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pelo CONTRATANTE.

3.8.8. Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessários, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo CONTRATANTE, observada a legislação ambiental.

3.8.9. Remover para locais apropriados e/ou indicados pelo CONTRATANTE os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com às normas sanitárias vigentes.

3.8.10. Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição.

3.8.11. Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da portaria CVS – 9/2000, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente.

3.9. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho:

3.9.1. Submeter-se e obedecer, na execução e desenvolvimento do seu trabalho, às determinações da Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do CONTRATANTE, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.

3.9.2. Atender ao PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS – PGR NR-1 elaborado pelo Complexo de Saúde, de acordo com as diretrizes da Norma Regulamentadora NR-1, Portaria SEPRT nº 6.730, de 9 de março de 2020.

3.9.3. Entregar periodicamente cópia dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo os itens das Normas Regulamentadoras N.º 07 e 09, respectivamente, da Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977.

3.9.4. Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de funcionários nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

3.10. Suplementares:

3.10.1. Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de sobras ou restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas do CONTRATANTE.

3.10.2. Garantir a qualquer momento, o acesso livre do CONTRATANTE, devidamente paramentado, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros e produção de refeições.

3.10.3. Realizar para fins de pagamento, o controle dos serviços efetivamente consumidos, ocorrendo diferenças prevalecerá o número do CONTRATANTE.

3.10.4. Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação do CONTRATANTE no 1º dia útil do mês subsequente, considerando os demais prazos a serem cumpridos para fins de pagamento.

3.10.5. Refazer os serviços sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos.

3.10.6. Com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do CONTRATO, fazer a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pelo CONTRATANTE, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do CONTRATO.

3.10.7. Somente será permitido o atendimento no refeitório de pessoas autorizadas pelo CONTRATANTE, solicitando sempre a identificação dos usuários.

3.10.8. Comunicar ao CONTRATANTE, sempre que ocorrerem quaisquer mudanças no CONTRATO Social da Empresa, após a assinatura deste CONTRATO, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente.

3.10.9. Demais obrigações inerentes à gestão da cozinha e às obrigações citadas neste escopo técnico (administração, lucro, Impostos ISS, PIS-COFINS-IRRF, ICMS), que fazem parte integrante dos tributos a serem pagos e recolhidos pela CONTRATADA e ser entregues junto com a nota fiscal, referente ao mês de competência aos

serviços fornecidos, ficando ciente desde já, que caso não sejam entregues o faturamento será suspenso até que ocorra a entrega das guias referidas acima.

3.11. Responsabilidade Civil:

3.11.1. A CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar ao CONTRATANTE, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo as suas expensas, sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE, resarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

3.11.2. Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a administração do CONTRATANTE, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente CONTRATO.

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

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

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

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

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

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

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

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

3.18. A CONTRATADA deve cumprir, além das normas vigentes de âmbito Federal, Estadual ou Municipal, as Normas de Segurança e Medicina do Trabalho.

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

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

3.21. A CONTRATADA instruirá sua mão-de-obra, quanto à prevenção de acidente no trabalho de acordo com as normas vigentes instituídas pela Engenharia de Segurança do Trabalho da CONTRATANTE, provendo-os dos

equipamentos de proteção individual (EPI), com exceção aos itens constantes no item 5.6 do ANEXO III – TERMO DE CONTRATO, bem como fiscalizando o seu uso.

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

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

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

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

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

3.26.1. Caberá a CONTRATADA requerer a exclusão da CONTRATANTE do polo passivo de eventuais ações demandadas por seus funcionários em face CONTRATANTE, visando minimizar prejuízos judiciais e econômicos para esta Instituição.

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

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

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

3.30. A CONTRATADA manterá completo e absoluto sigilo sobre quaisquer dados, materiais, pormenores, informações, documentos, especificações técnicas ou comerciais, inovações que venha a ter conhecimento ou acesso, ou que venha a ser confiado em razão deste contrato, inclusive os dados protegidos pela Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais nº 13.709/2018, não podendo, sob qualquer pretexto, divulgar, revelar, reproduzir, utilizar, tratar, ou deles dar conhecimentos a terceiros a esta contratação, sob pena da lei.

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

3.32. A CONTRATADA assume a defesa contra quaisquer reclamações ou demandas ambientais, administrativas e judiciais, arcando com os respectivos ônus, decorrentes de quaisquer falhas na prestação dos serviços ora

contratados ou danos que venham a ser causados durante o período de execução dos serviços, seja na atuação direta, seja por seus empregados ou prepostos.

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

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

3.35. Fica vetado à CONTRATADA utilizar na prestação dos serviços, profissionais que sejam funcionários da CONTRATANTE, bem como ex colaboradores que tenham trabalhado para a CONTRATANTE nos últimos 18 (dezoito) meses que anteceder a prestação de serviços objeto do presente contrato, conforme artigo 5º-D da Lei 6.019/74.

4. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

4.1. A CONTRATANTE gerenciará o Contrato, por intermédio de sua Gerência Coordenação de Nutrição.

4.2. A CONTRATANTE será responsável por indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual.

4.3. A CONTRATANTE deverá disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições relativas ao LOTE B – Unidades Hospitalares.

4.4. A CONTRATANTE deverá analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e de alimentação infantil elaborados pela CONTRATADA, assim como avaliar as eventuais alterações que se façam necessárias.

4.5. A CONTRATANTE deverá conferir e aprovar a medição das refeições efetivamente solicitadas pelos gestores locais das unidades, até o 5º dia útil contados do recebimento do relatório.

4.6. A CONTRATANTE deverá encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços, até o 5º dia útil contados do recebimento do relatório.

4.7. A CONTRATANTE deverá entregar à CONTRATADA quando do início da prestação do serviço, relação onde conste a descrição e estado de conservação da área (para as instalações internas dos hospitais).

4.8. A CONTRATANTE será responsável pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas à disposição da CONTRATADA (para as instalações internas dos hospitais).

4.9. A CONTRATANTE deverá disponibilizar à CONTRATADA todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Unidade.

4.10. A CONTRATANTE deverá avaliar e fiscalizar a prestação de serviço do escopo deste Contrato.

4.11. A CONTRATANTE deverá comunicar por escrito a CONTRATADA sobre qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.

4.12. A CONTRATANTE exercerá a fiscalização, examinando quanto ao cumprimento deste Contrato.

4.13. A CONTRATANTE efetuará os pagamentos, referentes aos serviços prestados, deduzindo-se das faturas as eventuais glosas determinadas pelo Gestor do Contrato, sendo assegurado à CONTRATADA o direito à ampla defesa.

4.14. Não obstante a CONTRATADA seja a única responsável pela prestação do serviço, a CONTRATANTE reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a fiscalização mais ampla e completa sobre os serviços prestados e aceitos pela CONTRATANTE.

4.15. A CONTRATANTE assegurará-se-á que o número de empregados alocados ao serviço por parte da CONTRATADA seja o suficiente para o adequado desempenho dos serviços.

4.16. A CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA e seus prepostos, tempestivamente, todas as providências necessárias ao adequado desempenho dos serviços.

4.17. A CONTRATANTE emitirá pareceres em todos os atos relativos à execução deste Contrato, em especial, a aplicação de sanções, alterações e repactuações contratuais.

4.18. A CONTRATANTE permitirá o livre acesso dos empregados da CONTRATADA para execução dos serviços, quando autorizados.

4.19. A CONTRATANTE exigirá, após ter advertido a CONTRATADA por escrito, o imediato afastamento de qualquer empregado ou preposto da mesma, que não mereça a sua confiança ou embarace a fiscalização ou, ainda, que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe forem atribuídas.

4.20. É vedada à CONTRATANTE, e seus representantes, exercer poder de mando sobre os empregados da CONTRATADA, reportando-se somente aos prepostos e responsáveis por ela indicados.

4.21. A CONTRATANTE assegurará as condições mínimas para a realização dos procedimentos com segurança, garantindo a guarda e conservação dos serviços, após sua conferência e entrada em seu estabelecimento.

4.22. A CONTRATANTE fiscalizará por intermédio do gestor/fiscal do contrato os serviços objeto do Contrato.

4.23. A CONTRATANTE prestará informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitadas pela CONTRATADA e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham de executar.

4.24. Para serviços classificados como “contínuos”, a CONTRATANTE permitirá a utilização pela CONTRATADA de seu refeitório para alimentação dos funcionários e prestadores de serviços vinculados ao objeto do Contrato, desde que o valor integral correspondente às refeições consumidas sejam devidamente pagos mensalmente.

4.24.1. Para tanto, a CONTRATADA deverá encaminhar relação dos funcionários que utilizarão tal benefício para o gestor do contrato, e, mantê-la atualizada.

5. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES

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

5.2. Em caso de infrações, o CSSBC poderá aplicar à CONTRATADA a seguinte sanção de multa:

5.2.1. Multa de 10% (dez por cento), por inexecução parcial do contrato, calculada sobre o valor mensal do Contrato. Na hipótese de reincidência por parte da CONTRATADA, a CONTRATANTE poderá rescindir o contrato, nos termos da cláusula 8.2;

5.2.2. Multa de 20% (vinte por cento), por inexecução total do contrato, calculada sobre o valor total do Contrato.
5.2.3. Faculta-se ao CSSBC, no caso da CONTRATADA não cumprir o fornecimento ou o serviço contratado, adquirir o produto de outra empresa, devendo a CONTRATADA arcar com os custos que eventualmente forem acrescidos para a aquisição.

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

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

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

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

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

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

6. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E CRITÉRIOS DE FATURAMENTO

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

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

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

6.2. O pagamento dos serviços será realizado no dia 28 (vinte e oito) do mês, subsequente ao mês da prestação dos serviços, desde que a nota fiscal seja entregue à CONTRATANTE com, no mínimo, 10 (dez) dias de antecedência à data do vencimento, com a apresentação junto a Nota Fiscal / Fatura das certidões de regularidade fornecidas pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional referente a débitos relativos aos tributos federais e à dívida ativa da União (CND), FGTS (CRF) e Justiça do Trabalho (CNDT), por parte da CONTRATADA.

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

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

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

6.2.4. Todas as notas fiscais em seu conteúdo original devem ser emitidas com os seguintes dizeres: “**Despesa realizada com base no C.Gestão SS nº 001/2022 com a PMSBC**”.

6.3. A CONTRATADA deverá encaminhar a nota fiscal desmembrada para cada unidade, e estas deverão ser emitidas para a Fundação do ABC – Complexo de Saúde São Bernardo do Campo, CNPJ nº 57.571.275/0025-70.

Endereço de Fatura e Cobrança: Estrada dos Alvarengas, 1001 – Bairro Alvarenga – São Bernardo do Campo/SP.

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

6.4. A CONTRATADA, neste ato, declara estar ciente de que os recursos utilizados para o pagamento dos serviços ora contratados serão aqueles repassados pela Prefeitura Municipal de São Bernardo do Campo, em razão do Contrato de Gestão SS nº 001/2022, firmado entre a CONTRATANTE e a Prefeitura Municipal de São Bernardo do Campo, para a gestão do Complexo de Saúde São Bernardo do Campo.

6.5. A CONTRATANTE informa que, a única fonte de receita a ser utilizado para pagamento dos serviços ora contratados é aquela prevista no contrato de gestão 001/2022, sendo vedada a utilização de qualquer outra fonte de recurso para pagamento, nos termos do §7º do artigo 51 do regulamento de compras.

6.6. A CONTRATANTE compromete-se em pagar o preço irreajustável constante da proposta da CONTRATADA, desde que não ocorram atrasos e/ou paralisação dos repasses pela Prefeitura Municipal de São Bernardo do Campo para a CONTRATANTE, relativo ao custeio do objeto do Contrato de Gestão SS nº 001/2022.

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

7. DAS ALTERAÇÕES DO CONTRATO

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

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

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

8. DA RESCISÃO/RESILIÇÃO

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

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

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

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

9. DA CESSÃO E TRANSFERÊNCIA

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

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

10. DO RECURSO AO JUDICIÁRIO

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

11. DA VIGÊNCIA

11.1. O prazo de vigência deste Contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura.

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

11.1.2. O valor permanecerá inalterado durante a vigência do presente Contrato podendo ser reajustado com base no índice IGP-M a cada período de 12 (doze) meses, desde que seja previamente discutido e acordado entre as partes.

12. DO VALOR

12.1. Dá-se ao presente Contrato o valor total anual estimado de R\$..., conforme tabela de precificação constante no ANEXO I – TERMO DE CONTRATO.

12.1.1 Demais combinações quanto aos pagamentos, estão descritas no termo de contrato. Os anexos são partes integrantes do contrato.

13. DA EXCEÇÃO DO CONTRATO NÃO CUMPRIDO

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

14. DO FORO DE ELEIÇÃO

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

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

São Bernardo do Campo, ... de ... de

Diretora Geral

FUNDAÇÃO DO ABC – COMPLEXO DE SAÚDE SÃO BERNARDO DO CAMPO

...
...
...

Testemunhas:

1- Nome: _____ CPF.: _____ Ass.: _____
2- Nome: _____ CPF.: _____ Ass.: _____

ANEXO I DO TERMO DE CONTRATO

TABELA DE PRECIFICAÇÃO

LOTE A – REDE - URGÊNCIA/EMERGÊNCIA

SERVIÇOS	Unid ade de Medi da	SA MU	UPA ALVES DIAS/ ASSUN ÇÃO	UPA BAE TA NEV ES	UPA DEMA RCHI / BATIST INI	UPA PAULI CEIA / TABOÃ O	UPA RIAC HO GRA NDE	UPA RUD GE RAM OS	UPA VILA SÃO PED RO	UPA SILVINA / FERRAZO POLIS	UPA JARD IM SILVI NA	UPA UNIÃO/ ALVARE NGA	total/ mês	Total Anual	R\$ UNITA RIO	R\$ MES NAL	R\$ ANU AL
DESJEJUM PACIENTE	un.	0	540	550	570	560	400	550	520	500	580	740	5.510	66.120			
COLAÇÃO PACIENTE	un.	0	540	550	570	560	400	550	400	500	580	740	5.390	64.680			
ALMOÇO PACIENTE	un.	0	420	250	350	250	260	290	170	200	280	430	2.900	34.800			
MERENDA PACIENTE	un.	0	540	550	570	560	400	730	520	500	580	740	5.690	68.280			
JANTAR PACIENTE	un.	0	420	250	350	250	260	290	170	200	280	430	2.900	34.800			
CEIA PACIENTE	un.	0	600	560	570	560	400	670	430	500	580	740	5.610	67.320			
ALMOÇO ACOMPANHANTE	un.	0	0	100	260	30	0	0	0	70	120	0	580	6.960			
JANTAR ACOMPANHANTE	un.	0	0	100	260	30	0	0	0	70	120	0	580	6.960			
ALMOÇO DIETA LEVE	un.	0	90	200	90	150	120	90	230	100	100	140	1.310	15.720			
JANTAR DIETA LEVE	un.	0	90	200	90	150	120	90	230	100	100	140	1.310	15.720			
ALMOÇO DIETA DIABÉTICO	un.	0	170	200	150	260	170	200	260	150	170	170	1.900	22.800			

JANTAR DIETA DIABÉTICO	un.	0	170	200	150	260	170	200	260	150	170	170	1.900	22.800		
ALMOÇO DIETA HIPOSSÓDICA	un.	0	70	30	70	30	30	150	30	70	100	100	680	8.160		
JANTAR DIETA HIPOSSÓDICA	un.	0	70	30	70	30	30	150	30	70	100	100	680	8.160		
DIETA ENTERAL	litro	0	30	30	100	100	40	60	60	75	20	65	580	6.960		
SUPLEMENTO	mililitro	0	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	25.000	300.000		
Desjejum infantil	un.	0	70	10	10	10	10	10	10	70	50	10	260	3.120		
Colação infantil	un.	0	70	10	10	10	10	10	10	70	50	10	260	3.120		
ALMOÇO infantil	un.	0	70	10	10	10	10	10	10	70	50	10	260	3.120		
Merenda infantil	un.	0	70	10	10	10	10	10	10	70	50	10	260	3.120		
JANTAR infantil	un.	0	70	10	10	10	10	10	10	70	50	10	260	3.120		
Ceia infantil	un.	0	70	10	10	10	10	10	10	70	50	10	260	3.120		
FÓRMULA INFANTIL (LT)	litro	0	10	5	30	5	5	5	5	20	20	15	120	1.440		
PAPA DE FRUTA	un.	0	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100	1.200		
PAPA SALGADA	un.	0	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100	1.200		
ÁGUA (500 ML)	un.	0	2.550	1.200	1.800	1.500	2.500	1.700	2.200	3.000	3.000	3.200	22.650	271.800		
KIT DOCE	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
KIT SALGADO	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
KIT LANCHE	un.	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	6		

LOTE A – REDE - ATENÇÃO ESPECIALIZADA

SERVIÇOS	Unid ade de Medi da	POLICLI NICA CENTR O	CAPS INFA NTIL	CAPS III AD INFA NTO JUVE NIL	CAPS III CENT RO	CAPS III AD CENT RO	CAP S III FARI NA	CAP S III AD ALV ES DIA S	NUTR ARTE	CAPS III ALVARE NGA	CAPS III SELEC TA/ SILVI NA	CAP S III RUD GE RAM OS	REMA NDO PARA VIDA	total/ mês	Total Anual	R\$ UNITA RIO	R\$ MEN SAL	R\$ AN UAL
DESJEJUM PACIENTE	un.	0	200	150	630	460	650	500	0	560	450	420	0	4.020	48.240			
COLAÇÃO PACIENTE	un.	0	200	150	630	460	320	300	0	0	450	420	0	2.930	35.160			
ALMOÇO PACIENTE	un.	70	200	150	400	450	480	350	670	500	350	375	70	4.065	48.780			
MERENDA PACIENTE	un.	30	200	150	320	800	460	500	670	550	320	375	0	4.375	52.500			
JANTAR PACIENTE	un.	30	0	100	320	400	280	300	0	300	280	260	0	2.270	27.240			
CEIA PACIENTE	un.	0	0	100	380	400	320	430	0	330	280	260	0	2.500	30.000			
ALMOÇO ACOMPANHANTE	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
JANTAR ACOMPANHANTE	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
ALMOÇO DIETA LEVE	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	35	40	0	75	900			
JANTAR DIETA LEVE	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	35	40	0	75	900			
ALMOÇO DIETA DIABÉTICO	un.	0	0	0	200	70	150	0	50	100	170	70	0	810	9.720			
MERENDA DIETA DIABÉTICO	un.	0	0	0	100	40	100	0	50	70	90	40	0	490	5.880			

ALMOÇO DIETA HIPOSSÓDICA	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	0	30	360			
JANTAR DIETA HIPOSSÓDICA	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	0	30	360			
DIETA ENTERAL	litro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
SUPLEMENTO	mililitro	0	0	0	2500	2500	0	2500	0	2500	2500	0	0	12.50	150.00			
Desjejum infantil	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
Colação infantil	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
ALMOÇO infantil	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
Merenda infantil	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
JANTAR infantil	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
Ceia infantil	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
FÓRMULA INFANTIL (LT)	litro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
PAPA DE FRUTA	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
PAPA SALGADA	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
ÁGUA (500 ML)	un.	140	1.500	900	3.000	3000	1300	2300	650	1200	200	600	0	14.79	177.48			
KIT DOCE	un.	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	10	120			
KIT SALGADO	un.	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	10	120			
KIT LANCHE	un.	20	20	20	20	20	20	50	0	20	50	20	50	310	3.720			

LOTE A – REDE – ATENÇÃO BÁSICA

SERVIÇOS	Unidade de Medida	PROJETO DE BEM COM A VIDA	total/mês	Total Anual	Valor Unitário	Valor Mensal	Valor Total anual
KIT LANCHE	un.	350	350	4.200	R\$...	R\$...	R\$...

LOTE B – COMPLEXO HOSPITALAR

Serviços		Unidade de Medida	Hospital de Urgência	Hospital da Mulher	Hospital de Câncer Padre Anchieta	Hospital de Clínicas	Total Mensal	Total Anual	R\$ UNITARIO	R\$ MENSAL	R\$ ANUAL
Funcionários	DIETA GERAL										
	Almoço	UNID	10.000	5.100	3.500	13.000	31.600	379.200			
	Jantar	UNID	5.000	2.300	1.400	3.000	11.700	140.400			
Acompanhantes	DIETA GERAL										
	Desjejum	UNID	1.700	520	200	1.100	3.520	42.240			
	Almoço	UNID	2.500	1.300	700	2.100	6.600	79.200			
	Merenda (lactante)	UNID	250	270	10	300	830	9.960			
	Jantar	UNID	2.000	850	350	1.500	4.700	56.400			
	Ceia (lactante)	UNID	250	100	10	200	560	6.720			
Pacientes	DIETA GERAL/ BRANDA/ HIPOSSÓDICA										
	Desjejum	UNID	3.700	1.800	1.000	3.300	9.800	117.600			

	Colação	UNID	500	500	400	300	1.700	20.400			
	Almoço	UNID	3.700	1.800	1.000	3.300	9.800	117.600			
	Merenda	UNID	3.700	1.800	1.000	3.300	9.800	117.600			
	Jantar	UNID	3.700	1.800	1.000	3.300	9.800	117.600			
	Ceia	UNID	3.700	1.800	1.000	3.300	9.800	117.600			
	DIETAS ESPECIAIS										
	DIETA PARA DIABETES										
	Desjejum	UNID	1.700	375	520	600	3.195	38.340			
	Colação	UNID	100	100	100	100	400	4.800			
	Almoço	UNID	1.700	375	520	600	3.195	38.340			
Pacientes Adulto	Merenda	UNID	1.700	375	520	600	3.195	38.340			
	Jantar	UNID	1.700	375	520	600	3.195	38.340			
	Ceia	UNID	1.700	375	520	600	3.195	38.340			
	DIETA LEVE/PASTOSA										
	Desjejum	UNID	1.700	90	700	1.700	4.190	50.280			
	Colação	UNID	100	10	30	100	240	2.880			
	Almoço	UNID	1.700	70	600	1.700	4.070	48.840			
	Merenda	UNID	1.700	70	600	1.700	4.070	48.840			
	Jantar	UNID	1.700	70	600	1.700	4.070	48.840			
	Ceia	UNID	1.700	70	600	1.700	4.070	48.840			
	DIETA LÍQUIDA										
	Desjejum	UNID	150	10	35	200	395	4.740			
	Colação	UNID	150	10	35	200	395	4.740			
	Almoço	UNID	150	10	35	200	395	4.740			
	Merenda	UNID	150	10	35	200	395	4.740			
	Jantar	UNID	150	10	35	200	395	4.740			

	Ceia	UNID	150	10	35	200	395	4.740			
	DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTÉICA										
	Desjejum	UNID	10	100	5	50	165	1.980			
	Colação	UNID	10	10	5	10	35	420			
	Almoço	UNID	10	100	5	50	165	1.980			
	Merenda	UNID	10	100	5	50	165	1.980			
	Jantar	UNID	10	100	5	50	165	1.980			
	Ceia	UNID	10	100	5	50	165	1.980			
	DIETA HIPOCALÓRICA										
	Desjejum	UNID	5	5	5	5	20	240			
	Colação	UNID	5	5	5	5	20	240			
	Almoço	UNID	5	5	5	5	20	240			
	Merenda	UNID	5	5	5	5	20	240			
	Jantar	UNID	5	5	5	5	20	240			
	Ceia	UNID	5	5	5	5	20	240			
	Terapia Nutricional Oral e Enteral										
	Dieta Enteral normal (sistema fechado)	litro	150	10	100	40	300	3.600			
	Dieta Enteral especial (sistema fechado)	litro	1.200	15	660	1.300,0	3.175	38.100			
	Suplemento Nutricional	ml	450.000	25.000	250.000	520.000	1.245.000	14.940.000			
	Módulo Nutricional	ml	380.000	15.000	150.000	150.000	695.000	8.340.000			
Pacientes Pediatria	DIETAS PEDIATRIA										
	DIETA GERAL/ BRANDA/ HIPOSSÓDICA										
	Desjejum	UNID	550	0	0	50	600	7.200			
	Colação	UNID	10	0	0	10	20	240			
	Almoço	UNID	550	0	0	50	600	7.200			

Merenda	UNID	550	0	0	50	600	7.200			
Jantar	UNID	550	0	0	50	600	7.200			
Ceia	UNID	550	0	0	50	600	7.200			
DIETAS ESPECIAIS										
DIETA PARA DIABETES										
Desjejum	UNID	35	0	0	20	55	660			
Colação	UNID	10	0	0	10	20	240			
Almoço	UNID	35	0	0	20	55	660			
Merenda	UNID	35	0	0	20	55	660			
Jantar	UNID	35	0	0	20	55	660			
Ceia	UNID	35	0	0	20	55	660			
DIETA LEVE/PASTOSA										
Desjejum	UNID	80	0	0	20	100	1.200			
Colação	UNID	10	0	0	10	20	240			
Almoço	UNID	80	0	0	20	100	1.200			
Merenda	UNID	80	0	0	20	100	1.200			
Jantar	UNID	80	0	0	20	100	1.200			
Ceia	UNID	80	0	0	20	100	1.200			
DIETA LÍQUIDA										
Desjejum	UNID	5	0	0	5	10	120			
Colação	UNID	5	0	0	5	10	120			
Almoço	UNID	5	0	0	5	10	120			
Merenda	UNID	5	0	0	5	10	120			
Jantar	UNID	5	0	0	5	10	120			
Ceia	UNID	5	0	0	5	10	120			
Terapia Nutricional Oral e Enteral										

	Dieta Enteral (sistema fechado)	litro	35	1	0	5	41	492		
	Suplemento Nutricional	ml	150.000	0	0	1.000	151.000	1.812.000		
	Módulo Nutricional	ml	9.000	7.500	0	6.000	22.500	270.000		
	Fórmula Infantil	litro	450	250	0	250	950	11.400		
	Papa Salgada	UNID	60	0	0	80	140	1.680		
	Papa de Fruta	UNID	400	125	500	370	1.395	16.740		
	Suco Natural de Frutas	litro	30,0	30	35,0	100	195	2.340		
OUTROS SERVIÇOS	OUTROS SERVIÇOS									
	Água 1,5L	unidade	3.500	300	200	2.000	6.000	72.000		
	Água 500ml	unidade	25.000	8.500	4.100	17.000	54.600	655.200		
	Água 200ml	unidade	1.500	400	400	1.500	3.800	45.600		
	Café	litro	4.500	1.200	700	5.100	11.500	138.000		
	Chá	litro	40	100	220	150	510	6.120		
	Leite	litro	80	10	3	70	163	1.956		
	logurte de Fruta 200ml	unidade	250	250	200	200	900	10.800		
	Pão Francês c/ Margarina	unidade	1.600	250	250	600	2.700	32.400		
	Frasco (100ml)	unidade	10	10	10	10	40	480		
	Suco tetra / caixa 1 litro	litro	5	5	6	30	46	552		
	Torrada salgada (1un.)	porção	100	130	70	60	360	4.320		
	Biscoito Doce/ Salgado (2un.)	porção	1.500	250	700	500	2.950	35.400		
KIT	KIT									
	Kit Lanche 1	unidade	250	0	0	1.500	1.750	21.000		
	Kit Lanche 2	unidade	0	0	1.200	0	1.200	14.400		
	Kit Lanche Diet	unidade	0	25	0	0	25	300		

	Kit Evento I	unidade	1	1	1	1	4	48			
	Kit Evento II	unidade	1	1	1	1	4	48			

LOTE A – REDE - URGÊNCIA/EMERGÊNCIA - VALOR TOTAL	R\$...	R\$...
LOTE A - ATENÇÃO ESPECIALIZADA - VALOR TOTAL	R\$...	R\$...
LOTE A – REDE – ATENÇÃO BÁSICA - VALOR TOTAL	R\$...	R\$...
LOTE B - VALOR TOTAL	R\$...	R\$...
VALOR TOTAL GLOBAL: LOTE A + LOTE B	R\$...	R\$...

ANEXO II DO TERMO DE CONTRATO
QUADROS QUANTITATIVOS POR UNIDADE

Os quadros de quantitativos apresentam os consumos projetados por LOTES, separados em A e B:

Quadro 1. Estimativa de Refeições – LOTE A – REDE – URGÊNCIA E EMERGÊNCIA

SERVIÇOS	Unida de de Medid a	SAM U	UPA ALVES DIAS/ ASSUNÇ ÃO	UPA BAET A NEVE S	UPA DEMARC HI / BATISTI NI	UPA PAULICE IA / TABOÃ O	UPA RIACH O GRAN DE	UPA RUDG E RAM OS	UPA VILA SÃO PEDR O	UPA SILVINA / FERRAZOPO LIS	UPA JARDI M SILVIN A	UPA UNIÃO/ ALVAREN GA	total/m ês	Total Anual
DESJEJUM PACIENTE	un.	0	540	550	570	560	400	550	520	500	580	740	5.510	66.120
COLAÇÃO PACIENTE	un.	0	540	550	570	560	400	550	400	500	580	740	5.390	64.680
ALMOÇO PACIENTE	un.	0	420	250	350	250	260	290	170	200	280	430	2.900	34.800
MERENDA PACIENTE	un.	0	540	550	570	560	400	730	520	500	580	740	5.690	68.280
JANTAR PACIENTE	un.	0	420	250	350	250	260	290	170	200	280	430	2.900	34.800
CEIA PACIENTE	un.	0	600	560	570	560	400	670	430	500	580	740	5.610	67.320
ALMOÇO ACOMPANHANTE	un.	0	0	100	260	30	0	0	0	70	120	0	580	6.960
JANTAR ACOMPANHANTE	un.	0	0	100	260	30	0	0	0	70	120	0	580	6.960
ALMOÇO DIETA LEVE	un.	0	90	200	90	150	120	90	230	100	100	140	1.310	15.720
JANTAR DIETA LEVE	un.	0	90	200	90	150	120	90	230	100	100	140	1.310	15.720
ALMOÇO DIETA DIABÉTICO	un.	0	170	200	150	260	170	200	260	150	170	170	1.900	22.800
JANTAR DIETA DIABÉTICO	un.	0	170	200	150	260	170	200	260	150	170	170	1.900	22.800

ALMOÇO DIETA HIPOSSÓDICA	un.	0	70	30	70	30	30	150	30	70	100	100	680	8.160
JANTAR DIETA HIPOSSÓDICA	un.	0	70	30	70	30	30	150	30	70	100	100	680	8.160
DIETA ENTERAL	litro	0	30	30	100	100	40	60	60	75	20	65	580	6.960
SUPLEMENTO	mililitro	0	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	25.000	300.000
Desjejum infantil	un.	0	70	10	10	10	10	10	10	70	50	10	260	3.120
Colação infantil	un.	0	70	10	10	10	10	10	10	70	50	10	260	3.120
ALMOÇO infantil	un.	0	70	10	10	10	10	10	10	70	50	10	260	3.120
Merenda infantil	un.	0	70	10	10	10	10	10	10	70	50	10	260	3.120
JANTAR infantil	un.	0	70	10	10	10	10	10	10	70	50	10	260	3.120
Ceia infantil	un.	0	70	10	10	10	10	10	10	70	50	10	260	3.120
FÓRMULA INFANTIL (LT)	litro	0	10	5	30	5	5	5	5	20	20	15	120	1.440
PAPA DE FRUTA	un.	0	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100	1.200
PAPA SALGADA	un.	0	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100	1.200
ÁGUA (500 ML)	un.	0	2.550	1.200	1.800	1.500	2.500	1.700	2.200	3.000	3.000	3.200	22.650	271.800
KIT DOCE	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
KIT SALGADO	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
KIT LANCHE	un.	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	6

Quadro 2. Estimativa de Refeições – LOTE A – REDE – Atenção Especializada

SERVIÇOS	Unida de de Medid a	POLICLIN ICA CENTRO	CAPS INFAN TIL	CAPS III AD INFAN TO JUVEN IL	CAPS III CENT RO	CAPS III AD CENT RO	CAPS III FARI NA	CAP S III AD ALV ES DIAS	NUTRA RTE	CAPS III ALVAREN GA	CAPS III SELECT A/ SILVIN A	CAPS III RUD GE RAM OS	REMAN DO PARA VIDA	total/ mês	Total Anual
DESJEJUM PACIENTE	un.	0	200	150	630	460	650	500	0	560	450	420	0	4.020	48.240
COLAÇÃO PACIENTE	un.	0	200	150	630	460	320	300	0	0	450	420	0	2.930	35.160
ALMOÇO PACIENTE	un.	70	200	150	400	450	480	350	670	500	350	375	70	4.065	48.780
MERENDA PACIENTE	un.	30	200	150	320	800	460	500	670	550	320	375	0	4.375	52.500
JANTAR PACIENTE	un.	30	0	100	320	400	280	300	0	300	280	260	0	2.270	27.240
CEIA PACIENTE	un.	0	0	100	380	400	320	430	0	330	280	260	0	2.500	30.000
ALMOÇO ACOMPANHANTE	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
JANTAR ACOMPANHANTE	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ALMOÇO DIETA LEVE	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	35	40	0	75	900
JANTAR DIETA LEVE	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	35	40	0	75	900
ALMOÇO DIETA DIABÉTICO	un.	0	0	0	200	70	150	0	50	100	170	70	0	810	9.720
MERENDA DIETA DIABÉTICO	un.	0	0	0	100	40	100	0	50	70	90	40	0	490	5.880
ALMOÇO DIETA HIPOSSÓDICA	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	0	30	360
JANTAR DIETA HIPOSSÓDICA	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	0	30	360

DIETA ENTERAL	litro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SUPLEMENTO	mililitro	0	0	0	2500	2500	0	2500	0	2500	2500	0	0	12.500	150.000
Desjejum infantil	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Colação infantil	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ALMOÇO infantil	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Merenda infantil	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
JANTAR infantil	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ceia infantil	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FÓRMULA INFANTIL (LT)	litro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAPA DE FRUTA	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PAPA SALGADA	un.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÁGUA (500 ML)	un.	140	1.500	900	3.000	3000	1300	2300	650	1200	200	600	0	14.790	177.480
KIT DOCE	un.	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	10	120
KIT SALGADO	un.	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	10	120
KIT LANCHE	un.	20	20	20	20	20	20	50	0	20	50	20	50	310	3.720

Quadro 3. Estimativa de Refeições – LOTE A – REDE – Atenção Básica

SERVIÇOS	Unidade de Medida	PROJETO DE BEM COM A VIDA	total/mês	Total Anual
KIT LANCHE	un.	350	350	4200

Quadro 3. Estimativa de Refeições - LOTE B – UNIDADES HOSPITALARES

Serviços		Unidade de Medida	Hospital de Urgência	Hospital da Mulher	Hospital de Câncer Padre Anchieta	Hospital de Clínicas	Total Mensal	Total Anual
Funcionários	DIETA GERAL							
	Almoço	UNID	10.000	5.100	3.500	13.000	31.600	379.200
	Jantar	UNID	5.000	2.300	1.400	3.000	11.700	140.400
Acompanhantes	DIETA GERAL							
	Desjejum	UNID	1.700	520	200	1.100	3.520	42.240
	Almoço	UNID	2.500	1.300	700	2.100	6.600	79.200
	Merenda (lactante)	UNID	250	270	10	300	830	9.960
	Jantar	UNID	2.000	850	350	1.500	4.700	56.400
	Ceia (lactante)	UNID	250	100	10	200	560	6.720
Pacientes	DIETA GERAL/ BRANDA/ HIPOSSÓDICA							
	Desjejum	UNID	3.700	1.800	1.000	3.300	9.800	117.600
	Colação	UNID	500	500	400	300	1.700	20.400
	Almoço	UNID	3.700	1.800	1.000	3.300	9.800	117.600
	Merenda	UNID	3.700	1.800	1.000	3.300	9.800	117.600
	Jantar	UNID	3.700	1.800	1.000	3.300	9.800	117.600
	Ceia	UNID	3.700	1.800	1.000	3.300	9.800	117.600
Pacientes Adulto	DIETAS ESPECIAIS							
	DIETA PARA DIABETES							
	Desjejum	UNID	1.700	375	520	600	3.195	38.340
	Colação	UNID	100	100	100	100	400	4.800
	Almoço	UNID	1.700	375	520	600	3.195	38.340

Merenda	UNID	1.700	375	520	600	3.195	38.340
Jantar	UNID	1.700	375	520	600	3.195	38.340
Ceia	UNID	1.700	375	520	600	3.195	38.340
DIETA LEVE/PASTOSA							
Desjejum	UNID	1.700	90	700	1.700	4.190	50.280
Colação	UNID	100	10	30	100	240	2.880
Almoço	UNID	1.700	70	600	1.700	4.070	48.840
Merenda	UNID	1.700	70	600	1.700	4.070	48.840
Jantar	UNID	1.700	70	600	1.700	4.070	48.840
Ceia	UNID	1.700	70	600	1.700	4.070	48.840
DIETA LÍQUIDA							
Desjejum	UNID	150	10	35	200	395	4.740
Colação	UNID	150	10	35	200	395	4.740
Almoço	UNID	150	10	35	200	395	4.740
Merenda	UNID	150	10	35	200	395	4.740
Jantar	UNID	150	10	35	200	395	4.740
Ceia	UNID	150	10	35	200	395	4.740
DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTÉICA							
Desjejum	UNID	10	100	5	50	165	1.980
Colação	UNID	10	10	5	10	35	420
Almoço	UNID	10	100	5	50	165	1.980
Merenda	UNID	10	100	5	50	165	1.980
Jantar	UNID	10	100	5	50	165	1.980
Ceia	UNID	10	100	5	50	165	1.980
DIETA HIPOCALÓRICA							
Desjejum	UNID	5	5	5	5	20	240

	Colação	UNID	5	5	5	5	20	240
	Almoço	UNID	5	5	5	5	20	240
	Merenda	UNID	5	5	5	5	20	240
	Jantar	UNID	5	5	5	5	20	240
	Ceia	UNID	5	5	5	5	20	240
	Terapia Nutricional Oral e Enteral							
	Dieta Enteral normal (sistema fechado)	litro	150	10	100	40	300	3.600
	Dieta Enteral especial (sistema fechado)	litro	1.200	15	660	1.300,0	3.175	38.100
	Suplemento Nutricional	ml	450.000	25.000	250.000	520.000	1.245.000	14.940.000
	Módulo Nutricional	ml	380.000	15.000	150.000	150.000	695.000	8.340.000
Pacientes Pediatria	DIETAS PEDIATRIA							
	DIETA GERAL/ BRANDA/ HIPOSSÓDICA							
	Desjejum	UNID	550	0	0	50	600	7.200
	Colação	UNID	10	0	0	10	20	240
	Almoço	UNID	550	0	0	50	600	7.200
	Merenda	UNID	550	0	0	50	600	7.200
	Jantar	UNID	550	0	0	50	600	7.200
	Ceia	UNID	550	0	0	50	600	7.200
	DIETAS ESPECIAIS							
	DIETA PARA DIABETES							
	Desjejum	UNID	35	0	0	20	55	660
	Colação	UNID	10	0	0	10	20	240
	Almoço	UNID	35	0	0	20	55	660
	Merenda	UNID	35	0	0	20	55	660
	Jantar	UNID	35	0	0	20	55	660

Ceia	UNID	35	0	0	20	55	660	
DIETA LEVE/PASTOSA								
Desjejum	UNID	80	0	0	20	100	1.200	
Colação	UNID	10	0	0	10	20	240	
Almoço	UNID	80	0	0	20	100	1.200	
Merenda	UNID	80	0	0	20	100	1.200	
Jantar	UNID	80	0	0	20	100	1.200	
Ceia	UNID	80	0	0	20	100	1.200	
DIETA LÍQUIDA								
Desjejum	UNID	5	0	0	5	10	120	
Colação	UNID	5	0	0	5	10	120	
Almoço	UNID	5	0	0	5	10	120	
Merenda	UNID	5	0	0	5	10	120	
Jantar	UNID	5	0	0	5	10	120	
Ceia	UNID	5	0	0	5	10	120	
Terapia Nutricional Oral e Enteral								
Dieta Enteral (sistema fechado)	litro	35	1	0	5	41	492	
Suplemento Nutricional	ml	150.000	0	0	1.000	151.000	1.812.000	
Módulo Nutricional	ml	9.000	7.500	0	6.000	22.500	270.000	
Fórmula Infantil	litro	450	250	0	250	950	11.400	
Papa Salgada	UNID	60	0	0	80	140	1.680	
Papa de Fruta	UNID	400	125	500	370	1.395	16.740	
Suco Natural de Frutas	litro	30,0	30	35,0	100	195	2.340	
OUTROS SERVIÇOS								
OUTROS SERVIÇOS	Água 1,5L	unidade	3.500	300	200	2.000	6.000	72.000
	Água 500ml	unidade	25.000	8.500	4.100	17.000	54.600	655.200

	Água 200ml	unidade	1.500	400	400	1.500	3.800	45.600
	Café	litro	4.500	1.200	700	5.100	11.500	138.000
	Chá	litro	40	100	220	150	510	6.120
	Leite	litro	80	10	3	70	163	1.956
	logurte de Fruta 200ml	unidade	250	250	200	200	900	10.800
	Pão Francês c/ Margarina	unidade	1.600	250	250	600	2.700	32.400
	Frasco (100ml)	unidade	10	10	10	10	40	480
	Suco tetra / caixa 1 litro	litro	5	5	6	30	46	552
	Torrada salgada (1un.)	porção	100	130	70	60	360	4.320
	Biscoito Doce/ Salgado (2un.)	porção	1.500	250	700	500	2.950	35.400
KIT	KIT							
	Kit Lanche 1	unidade	250	0	0	1.500	1.750	21.000
	Kit Lanche 2	unidade	0	0	1.200	0	1.200	14.400
	Kit Lanche Diet	unidade	0	25	0	0	25	300
	Kit Evento I	unidade	1	1	1	1	4	48
	Kit Evento II	unidade	1	1	1	1	4	48

ANEXO III – TERMO DE CONTRATO
REQUISITOS BÁSICOS DE ENGENHARIA DE SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO

1. INTRODUÇÃO

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

2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

2.3 A CONTRATADA obriga-se a ter implementado GERENCIAMENTO DE RISCOS OCUPACIONAIS (GRO) e neste, constituir o PROGRAMA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS (PGR), incluindo o INVENTÁRIO DE RISCOS ESPECÍFICO e o PROGRAMA DE CONTROLE MÉDICO DE SAÚDE OCUPACIONAL (PCMSO) aos seus empregados de acordo com o que estabelece a NR-1 e NR-7 aprovadas pela portaria 3.214 de 08 de junho de 1978. Em especial a CONTRATADA deverá observar as adequações à NR-32, conforme o trabalho executado por seus empregados nas dependências da CONTRATANTE.

2.4 A CONTRATADA compromete-se a manter arquivado e à disposição, tanto da supervisão da CONTRATANTE como por parte de fiscalizações oficiais, cópia da carteira de vacinação; com as seguintes vacinas: *COVID-19, hepatite B, tríplice viral (sarampo, rubéola e caxumba – SRC), dupla adulto (difteria e tétano – DT), varicela* e todas as campanhas preconizadas pelo Ministério da Saúde.

2.4.1 A CONTRATADA compromete-se a manter arquivado e à disposição a primeira via do ATESTADO DE SAÚDE OCUPACIONAL (ASO) dos seus empregados que vierem a operar neste contrato conforme previsto na NR-7 da Portaria já referida no item acima. Em especial o Programa de Vacinação deverá constar como item de adequação a NR-32, incluindo o resultado da soroconversão para Hepatite B.

2.5 A CONTRATADA deve encaminhar a Engenharia de Segurança do Trabalho da CONTRATANTE uma relação documental de acordo com o explicitado abaixo, a saber:

2.5.1 COMPOSIÇÃO DOCUMENTAL REQUERIDA AOS PRESTADORES DE SERVIÇOS NO CSSBC.

Base Legal: Em atendimento à Portaria 3.214/78, Norma Regulamentadora NR-1 (Disposições Gerais), ao Artigo 927 do Código Civil, e em observância às Normas de Segurança do Trabalho, a CONTRATADA deve fornecer em até 07 dias corridos da data de assinatura do contrato, cópias das seguintes documentações:

- Relação de funcionários contendo unidade de trabalho, nome completo, função, idade, RG e CPF.

- Cópia da Ficha de Registro de empregados ou livro de Registro;
- Cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social - CTPS (Páginas da Foto e qualificação civil, página do último contrato de trabalho e página seguinte);
- Cópia das Fichas de Equipamento de Proteção Individual- EPI e Equipamento de Proteção Coletiva- EPC, fornecido aos colaboradores para as atividades a serem desempenhadas;
- Cópia atualizada do Gerenciamento do Riscos Ocupacionais – GRO;
- Cópia atualizada do Programa de Gerenciamento de Riscos – PGR;
- Cópia atualizada do Programa de Controle Medico de Saúde Ocupacional – PCMSO;
- Cópia do Atestado de Saúde Ocupacional - ASO's, Exames complementares pertinentes a cada função e ao Risco de cada atividade;
- Cópia atualizada da Carteira de Vacinação, contendo as seguintes vacinas: hepatite B, gripe influenza – H1N1 (do ano vigente), tríplice viral (sarampo, rubéola e caxumba – SRC), dupla adulto (difteria e tétano – DT), varicela e todas as campanhas preconizadas pelo Ministério da Saúde;
- Lista com as ferramentas e equipamentos a serem utilizados em cada função;
- Análise Preliminar de Risco (APR) para quaisquer atividades de risco (Altura, Espaço Confinado, Alta Tensão, Trabalho a Quente e etc);
- Cópia da Ordem de Serviço (NR-1) - sobre segurança e saúde no trabalho, evidenciando a ciência dos funcionários envolvidos na tarefa;
- Liberação de participação da equipe em treinamento de integração, fluxo de acidente e instruções básicas sobre o Plano de Atendimento a Emergência - PAE na unidade de destino ou labor;
- Cópia do processo eleitoral de CIPA, Ata de instalação e posse e atas de reuniões mensais. Caso a empresa não constitua CIPA, apresentar carta de designado;
- Cópia de todas as Ficha de Informação de Segurança de Produtos Químicos – FISPQ. Caso a empresa utilize produtos químicos para execução da tarefa.

2.5.1.1 DOCUMENTOS COMPLEMENTARES RELACIONADOS A NATUREZA DA ATIVIDADE:

- Cópia do Certificado de HABILITAÇÃO e/ou Qualificação Profissional;
- Cópia do (s) Certificado (s) de Treinamentos Ministrados de Saúde e Segurança do Trabalho e Meio Ambiente:
 - NR-10 - Para atividades com energia elétrica em geral;
 - SEP- Sistema elevado de Potência - Para atividades com energia elétrica de alta tensão;
 - NR-33 - Para atividades em espaço confinado;
 - NR-35 - Para atividades de trabalho em altura.

2.5.2 Em caso de trabalho em espaço confinado, A CONTRATADA deve fornecer a CONTRATANTE uma cópia do Permissão de Entrada e Trabalho (PET) e nos convocar para participar da instrução à equipe envolvida na tarefa.

2.5.3 A CONTRATADA deve informar imediatamente a CONTRATANTE quando ocorrer qualquer alteração em seu quadro funcionários e enviar toda a documentação relacionada acima.

2.5.4 As informações devem ser renovadas de acordo com os prazos legais, na ausência deste seguir os prazos determinados pela CONTRATANTE, sendo este semestralmente.

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

2.7 Todo primeiro dia útil do mês, a CONTRATADA deve enviar cronograma de atividades ordinárias ao setor da Engenharia de Segurança do Trabalho da CONTRATANTE. Em caso de atividade extraordinárias, a CONTRATADA deve

enviar de imediato cronograma compatível para ciência e a programação para acompanhamento da Engenharia de Segurança do Trabalho da CONTRATANTE.

3. DESTAQUES SOBRE AS NORMAS REGULAMENTADORAS

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

4. ESCLARECIMENTOS SOBRE PREVENÇÃO CONTRA INCÊNDIO

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

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

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

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

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

5. EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

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

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

5.1.1 Deve selecionar o EPI adequação e seguir as recomendações da NR-6;

5.1.2 Ser de boa qualidade;

5.1.3 Possuir Certificado de Aprovação (CA) válido pelo Ministério do Trabalho e Previdência (MTP).

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

5.3 A CONTRATADA deve ter documentado a entrega dos referidos equipamentos aos seus funcionários, bem como fazer orientação sobre a obrigatoriedade de seu uso.

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

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

5.6 A CONTRATANTE deve deixar a disposição dos funcionários da CONTRATADA os itens de proteção individual descartáveis que compõem suas instalações, nas atividades específicas que os demandam, a saber:

- Máscara descartável;
- Gorro descartável;
- Pro-pé descartável;
- Luva descartável;
- Avental descartável.

5.7 A CONTRATADA pode solicitar a Engenharia de Segurança do Trabalho da CONTRATANTE o Certificado de Aprovação (CA) dos EPI descartáveis relacionados no item 5.6.

6. INSPEÇÕES DE SEGURANÇA

6.1 É facultado à CONTRATANTE, através de sua Engenharia de Segurança do Trabalho, realizar inspeções periódicas nas instalações tanto quanto no local de execução dos serviços da CONTRATADA, com vistas a verificar o cumprimento das determinações legais bem como as recomendações constantes neste Documento, ou ainda recomendações de caráter geral, sempre com o objetivo de cumprir as legislações vigentes, os protocolos institucionais e assim, evitar Acidentes de Trabalho ou Doenças Profissionais.

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

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

7. COMUNICAÇÃO DE ACIDENTES DE TRABALHO

7.1 Quando da ocorrência de Acidente de Trabalho, com o funcionário da CONTRATADA, este deve seguir o Fluxo de Acidente do Trabalho da CONTRATADA na unidade de labor, tanto para acidente biológico, não biológico e trajeto.

7.2 A CONTRATADA deve emitir a CAT - Comunicação de Acidente de Trabalho, e informar de imediato a Engenharia de Segurança do Trabalho da CONTRATANTE, fornecendo cópia deste documento.

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

8. TREINAMENTOS E EDUCAÇÃO CONTINUADA

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

8.2 A CONTRATADA deve disponibilizar a relação de nomes e RG dos funcionários que prestarão serviços na CONTRATANTE em até 07 dias corridos da data de assinatura do contrato, para realização do treinamento de integração.

8.3 A CONTRATADA deve enviar atualização dos nomes dos funcionários sempre que houver mudança.

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

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

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

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

8.8 A CONTRATADA deve liberar seus funcionários para treinamento de integração, fluxo de acidente do trabalho e Instruções básicas sobre o Plano de Atendimento a Emergência - PAE na unidade de destino ou labor.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

9.3 A CONTRATADA deve atender ao disposto no Quadro I da NR-5, da portaria 3214/78, e encaminhar a Engenharia de Segurança do Trabalho da CONTRATANTE cópia do edital de convocação e do calendário anual de reuniões da CIPA.

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

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

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

ANEXO XVIII

**EQUIPAMENTOS ESSENCIAIS PARA SEREM DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATADA NAS UNIDADES
HOSPITALARES**

Quadro 1 – Hospital de Urgência

Equipamentos Hospital de Urgência	Quantidade
Amaciador de carnes	1
Ar-condicionado	3
Autoclave horizontal digital 365L porta dupla	1
Balança eletrônica de bancada 15kg	2
Balança Plataforma 500Kg - 220V	1
Balcão de distribuição aquecido para 4 GN's	1
Balcão de distribuição aquecido para 5 GN's	1
Balcão de distribuição neutro para 2 GN's	1
Balcão de distribuição refrigerado para 2 GN's	1
Balcão de distribuição refrigerado para 3 GN's	1
Balcão neutro sem protetor salivar e com gabinete	1
Balcão térmico seco para 6 GN's	3
Cafeteira elétrica 60L (2 depósitos 30L)	2
Caldeirão a gás / vapor americano 200l	2
Câmaras frias	5
Carro chassi	10
Carro inox 3 planos	6
Carro inox fechado para transporte de refeições	3
Carro plataforma para recebimento 300 a 500kg	3
Carro térmico de distribuição de refeições	8
Carro transporte de GN's	2
Carro transporte de pratos	2
Carros transporte neutro fechado - 4 prateleiras	6
Carros transporte neutro fechado - 5 prateleiras	6
Carro caçamba com tampa - transporte de lixo	2
Chapa lisa a gás 1000x900x240mm	1
Coifas (parte interna da cozinha)	4
Computadores	5
Cortador de frios	1
Cortina de ar 1200 x195x220mm	8
Descascador de Tubérculos 200L	1
Máquina lavadora e secadora de piso	1
Extrator de suco de 1 litro	6
Filtro de água de parede	2
Filtro de água de torneira	2
Fogão 4 bocas 40X40 de centro dieta e lactário	2

Fogão 6 bocas 40X40 de encosto cocção geral	1
Forno Combinado 20 GN's a gás	2
Frigideira basculante a gás 900x960x900mm 100L	1
Fritadeira a gás 24 litros	1
Impressora	2
Impressora de etiquetas	3
Lavadora de Louças de capo 220 volts	1
Lavadora de Louças (lavagem de caixas)	1
Liquidificador de 2 litros ALTA ROTAÇÃO	3
Liquidificador de 20 litros de piso	1
Liquidificador de 25 litros de piso	1
Liquidificador de 8 litros	2
Microondas 31L	1
Módulo refrigerado 2000x700x900mm 3 portas	5
Módulo refrigerado 2500x700x900mm 4 portas	1
Moedor de carnes	1
Multiprocessador de alimentos de bancada	1
Pass through aquecido - 700x800x2000mm	2
Pass through refrigerado - 700x800x2000mm	2
Refresqueira	1
Refrigerador 573L	3
Seladora	1
Termo-higrômetros	2
Termômetros espeto	5

Quadro 2 – Hospital da Mulher

Equipamentos Hospital da Mulher	Quantidade
Armário com prateleiras e chave	2
Arquivo de Aço 2 Gavetas Cinza Home Office	2
Balança de mesa cap. 30Kg	2
Balança eletrônica cap. 500Kg	1
Batedeira planetária industrial basculante cap. 05 litros	1
Cadeira giratória com rodas preta	5
Cafeteira elétrica industrial retangular 30 litros	1
Caldeirão modular a gás cap. 150 litros industrial	2
Câmara fria 2 para resfriados e 1 para congelados	1
Carro auxiliar 02 planos	2
Carro para detritos com pedal	12
Carro para escolha de cereais	1
Carro para transporte de GN's 1/1	2
Carro caçamba com tampa - transporte de lixo	1
Carro térmico de até 42 refeições	4

Chapa a gás	1
Coifa de centro com filtros e iluminação	1
Coifa de encosto com filtros e iluminação	1
Coifa de encosto sem filtros com iluminação	1
Estante 04 planos perfurados	12
Estante de 04 planos lisos	17
Estrado plástico	7
Estufa aquecida vertical 01 porta	4
Fatiador automático	1
Fogão de centro com 06 queimadores	1
Fogão de encosto 04 queimadores	1
Fogão elétrico (para fervura de água lactário)	1
Forno combinado a gás para 20 GN's	1
Frigideira basculante manual a gás cap. 80 litros	1
Fritadeira a gás analógica	1
Gaveteiro com 4 gavetas e chave	5
Impressora	2
Impressora de etiquetas	2
Lavadora de louças	1
Liquidificador de baixa rotação cap. 10 litros	2
Máquina lavadora e secadora de piso	1
Mesa auxiliar inox com rodízios	5
Mesa de saída da lavadora com tray rest tubular inferior	1
Microondas 30 litros	1
Mixer profissional industrial	1
Balcão de distribuição aquecido com 06 GN's	1
Balcão de distribuição aquecido para 4 GN's	1
Balcão de distribuição aquecido para 5 GN's	1
Balcão de Distribuição Refrigerado para 2 GN's	1
Balcão de Distribuição Refrigerado para 3 GN's	1
Balcão neutro aberto de centro	1
Balcão Neutro sem protetor salivar e com gabinete	1
Multiprocessador de alimentos com discos de bancada	1
Paleteira hidráulica 2.500 kg	1
Picador de Legumes Manual com Tripé Alumínio	1
Prateleira superior lisa	1
Prateleira superior tubular	1
Refresqueira	1
Refrigerador vertical 01 porta	1
Refrigerador vertical 01 porta em vidro	1
Refrigerador vertical 04 portas	7
Termo-higrômetros	2

Quadro 3 – Hospital de Câncer Padre Anchieta

Equipamentos Hospital de Câncer Padre Anchieta	Quantidade
Ar-condicionado	1
Armário colaboradores	4
Balcão térmico frio	1
Balcão térmico quente	3
Cadeiras de refeitório	55
Cadeira escritório	7
Carro plataforma	2
Carro de distribuição neutro	2
Carro de distribuição térmico	2
Carro caçamba com tampa - transporte de lixo	1
Coifa	1
Computador	4
Etiquetadora	1
Fogão 4 bocas	1
Fogão 6 bocas	1
Forno combinado	1
Freezer	2
Freezer horizontal	2
Geladeira	1
Geladeira inox 4 portas	2
Impressora	2
Impressora de etiquetas	2
Lava louças	1
Liquidificador 8 litros	1
Mesas de refeitório	19
Mesa balcão	1
Mesas inox	11
Microondas	3
Paletes plástico	10
Pass through quente	2
Pass through frio	1
Prateleira estante	13
Prateleira suspensa inox	7
Prateleiras	5
Refresqueira	1
Termo-higrômetros	2
Termômetros espeto	5

Quadro 4 – Hospital de Clínicas

Equipamentos Hospital de Clínicas	Quantidade
Ar-condicionado	8
Armário aço com 12 portas	1
Armários de escritório 2 portas	8
Autoclave horizontal digital 365 litros porta dupla	1
Balança digital de mesa	1
Balança digital plataforma - até 150 kg	2
Balcão quente (dieta 4 GN's)	1
Balcão quente (dieta 5 GN's)	4
Balcão quente (refeitório 3 GN's)	1
Balcão quente (refeitório 6 GN's)	1
Balcão refrigerado (refeitório 5 GN's)	1
Bancada de apoio fixa com 2 cubas	1
Bancada de apoio fixa com cuba redonda e tampa	1
Banco de apoio inox (área café)	1
Cadeira de escritório	10
Cadeira para refeitório	115
Cafeteira elétrica 50 litros	1
Caldeira	1
Câmara fria	3
Carro inox neutro fechado (2 lados)	4
Carro inox térmico (1 lado neutro e 1 lado térmico)	8
Carro caçamba com tampa - transporte de lixo	2
Carro inox - transporte de pratos	1
Carro inox auxiliar transporte aberto 2 andares	1
Carro inox auxiliar transporte aberto 3 andares	1
Carro inox plataforma (transporte)	1
Carro neutro fechado 2 planos	1
Carro para transportes cereais	1
Chaleira elétrica	1
Chapa elétrica	1
Chapa grill para fogão	1
Coifas	5
Computador	9
Estante plástico reforçado 4 prateleiras	2
Extrator de suco industrial	1
Fogão 4 bocas (área apoio copa / café)	1
Fogão 8 bocas	2
Forno combinado elétrico (capacidade até 7 GN's cada)	2
Freezer horizontal	3
Freezer vertical	5

Frigideira basculante a gás	1
Fritadeira industrial a gás	1
Gaveteiro alumínio 4 gavetas	2
Geladeira / refrigerador industrial inox 4 portas	4
Geladeira doméstica frost free duplex	1
Impressora	2
Impressora de etiquetas	3
Liquidificador doméstico	1
Liquidificador industrial - 25 litros	4
Liquidificador industrial 25 litros	1
Máquina de lavar	1
Mesa bancada de aço inox sem prateleira lisa (inferior)	4
Mesa bancada inox com 01 cuba à direita	5
Mesa bancada inox com 01 cuba à esquerda	1
Mesa bancada inox com 02 cubas	3
Mesa bancada inox com prateleira lisa	8
Mesa branca apoio	2
Mesa com tampo mármore (temperos)	1
Mesa de aço inox com prateleira lisa	1
Mesa de aço inox sem prateleira lisa (inferior)	2
Mesa de escritório	7
Mesa inox com 02 cubas	1
Mesa MDF branca 02 planos com 2 nichos	1
Mesa para refeitório (25 mesas com 4 lugares e 2 mesas com 6 lugares)	27
Microondas	2
Móvel com nicho para armazenamento na área do café	1
Pass through refrigerado	2
Pass through quente	3
Prateleira inox 4 planos	38
Processador de legumes	2
Purificador de água - bebedouro	2
Refresqueira	1
Termo-higrômetros	2
Termômetros espeto	5

Observação: Os quadros deste anexo listam os equipamentos mínimos necessários para a execução do contrato. Alguns equipamentos já foram adquiridos pelo Complexo de Saúde, especialmente nos hospitais de Urgência e da Mulher. Portanto, é necessário um levantamento atualizado do patrimônio no momento da assunção do contrato.

ANEXO XIX
QUADRO MÍNIMO DE RH POR UNIDADE HOSPITALAR

Cargo/Função	Número de funcionários			
	HU	HM	HCA	HC
Nutricionista supervisora de contrato	1	1	1	1
Nutricionistas	4	4	2	5
Técnica Nutrição	5	4	4	5
Oficial Administrativo	4	4	4	4
Estoquista	4	2	2	4
Cozinheiros	5	4	2	5
1/2 Oficial	5	4	4	4
Auxiliar de serviços gerais	18	12	6	16
Copeiras	30	14	10	26
Lactaristas	8	6	2	8
TOTAL	84	55	37	78