

PROCESSO SELETIVO Nº 020/2018 – HIMABA

O Instituto de Gestão e Humanização – IGH, pessoa jurídica de direito privado, CNPJ 11.858.570/0012-96, Organização Social em Saúde, atual gestora do Hospital Infantil e Maternidade Alzir Bernardino Alves – HIMABA através do contrato de gestão nº 001/2017, no uso de suas atribuições, torna pública a realização de Processo Seletivo para contratação de **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**, conforme descrito neste Edital e seus anexos I e II.

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- 1.1.** O Processo Seletivo Simplificado será regido por este edital, seus anexos e eventuais retificações;
- 1.2.** O prazo de validade deste Processo Seletivo é de 12 (doze) meses, contados a partir da data da publicação da homologação do resultado final no sítio do Instituto de Gestão e Humanização: <http://www.igh.org.br/index.php/transparencia/resultado-de-editais> ;
- 1.3.** Ocorrendo vacância e necessidade de suprimento emergencial, no prazo de validade da seleção, poderão ser convocados os proponentes classificados, respeitando a ordem de classificação;
- 1.4.** O Processo Seletivo compreenderá:
 - a) Etapa classificatória, composta pela apresentação dos documentos de Habilitação;
 - b) Etapa eliminatória, composta pela apresentação da Proposta de Preço;

2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 2.1.** Poderão participar do presente Processo Seletivo tantos quantos interessados que atendam a todas as condições e exigências deste Edital;
- 2.2.** Não será admitida a participação de empresas, na qualidade de proponentes, que:
 - a) Estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si, qualquer que seja sua forma de constituição;
 - b) Estrangeiras que não funcionem no País;
 - c) Empresa suspensa de participar em licitações ou impedida de contratar com o Estado do Espírito Santo;
 - d) Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja

- promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;
- e) Empresa que se encontre sob falência, recuperação judicial, concurso de credores, dissolução ou liquidação;
 - f) Empresa pertencente a Servidor Público ou Dirigente do Órgão ou Entidade contratante do IGH;
 - g) Empresa que esteja cumprindo pena de interdição temporária de direito devido à prática de atividades lesivas ao meio ambiente, nos termos da Lei no 9.605/1998;
 - h) Empresa que esteja proibida, pelo Conselho Administrativo de Defesa Econômica (CADE), de participar de licitação junto à Administração Pública, nos termos da Lei no 8.884/1994.
 - i) Sociedades cooperativas de mão de obra;

3. DA REALIZAÇÃO DO PROCESSO SELETIVO – SESSÃO PÚBLICA

- 3.1.** As etapas deste processo seletivo ocorrerão em dia único, com a apresentação do envelope de Habilitação e Proposta de Preço;
- 3.2.** Os envelopes, contendo os Documentos de Habilitação e a Proposta de Preços, deverão ser entregues à Comissão de Processo Seletivo, na data, endereço e horário abaixo especificados, onde será realizada a sessão pública de recebimento e abertura dos envelopes.

Prazo para apresentação de propostas: 13 de novembro de 2018;

Local: Hospital Infantil e Maternidade Alzir Bernardino Alves – HIMABA, Avenida Ministro Salgado Filho, nº 918 - Cristóvão Colombo, Vila Velha - ES, CEP 29.101-420 (sala de reunião);

Horário: das 11h às 12h

4. DA IDENTIFICAÇÃO DOS ENVELOPES

- 4.1.** É terminantemente proibida a identificação dos envelopes, devendo conter apenas o endereçamento ao Instituto de Gestão e Humanização – IGH, da forma abaixo:

AO INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH
PROCESSO SELETIVO Nº 020/2018 - HIMABA

5. DA HABILITAÇÃO

- 5.1.** A etapa de Habilitação compõe-se de 03 (três) subetapas: Habilitação Jurídica, Qualificação Técnica e Regularidade Fiscal;
- 5.2.** Para fins de Habilitação Jurídica, será exigida a seguinte documentação:
- a) Cédula de identidade do representante legal da empresa;
 - b) Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato social em vigor, devidamente registrado, acompanhado dos documentos comprobatórios de eleição de seus administradores;
 - c) Cartão de CNPJ (Comprovante de inscrição e situação cadastral);
- 5.3.** Para fins de Qualificação Técnica, será exigida a seguinte documentação:
- a) Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente compatível em características com o objeto deste processo seletivo;
 - b) Atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a empresa participante executou ou executa os serviços objeto deste edital e está apta para o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis em características e quantitativos com o objeto do presente processo seletivo;
- 5.4.** Quanto à Regularidade Fiscal, será exigida a seguinte documentação:
- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);
 - b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativa ao domicílio ou sede do proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
 - c) Prova de regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da lei;
 - d) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), emitida pela Caixa Econômica Federal.
 - e) Prova de regularidade relativa junto à Justiça do Trabalho através da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT.
- 5.5.** Os documentos poderão ser apresentados em cópias sem autenticação, sendo necessária a apresentação de documentos originais ou cópias autenticadas para a efetiva contratação;
- 5.6.** A não apresentação da totalidade dos documentos exigidos no dia no dia e hora acima citados, ou ainda a apresentação de documentos ou certidões vencidas, ensejará a automática inabilitação do proponente.

6. DA PROPOSTA DE PREÇO

- 6.1.** A proposta deverá ser apresentada nos termos exigidos neste Edital, redigida com clareza, em língua portuguesa, com prazo não inferior a 90 dias contados da data de apresentação, devendo ainda necessariamente:
- a) Ser apresentada em envelope lacrado, impressa e assinada;
 - b) Conter todos os itens técnicos de acordo com o Termo de Referência (Anexo I), com seus respectivos preços, inclusive todas as despesas, de qualquer natureza, incidentes sobre o objeto deste Processo Seletivo;
 - c) Conter as especificações técnicas dos serviços e eventuais equipamentos de forma clara, descrevendo detalhadamente as características técnicas da oferta;
- 6.2.** A Proposta de Preço deverá conter ainda a identificação da empresa proponente, com a indicação do:
- a) Nome empresarial;
 - b) CNPJ;
 - c) Endereço completo, inclusive CEP;
 - d) Telefone;
 - e) Fax, quando aplicável;
 - f) Endereço eletrônico.
 - g) Declaração de total conhecimento e concordância com os termos deste Edital e seus anexos;
 - h) Quaisquer outras informações afins, imprescindíveis para a correta análise da proposta;
- 6.3.** Serão desclassificadas as propostas elaboradas em desacordo com este Edital.

7. DO JULGAMENTO E ANÁLISE

- 7.1.** Serão classificadas as propostas que estiverem de acordo com os critérios de avaliação constantes deste Processo Seletivo.
- 7.2.** Serão desclassificadas as propostas de preços:
- a) Que não atendam às exigências deste Processo;
 - b) Que não apresentem os documentos conforme solicitados no item 04 deste Edital;
 - c) Com preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, entendendo como inexequível proposta com valor inferior à 30% da segunda menor proposta apresentada;

- 7.3.** Será considerado “melhor preço” proposto àquele que resultar no menor valor GLOBAL para execução dos serviços ora selecionados, observadas, inclusive, a melhor técnica proposta;
- 7.4.** O IGH se reserva ao direito de realizar, se necessária, eventual negociação para obtenção de condições mais vantajosas, junto às empresas classificadas;
- 7.5.** A obtenção de propostas substitutivas mais vantajosas importará na obrigatoriedade de sua apresentação escrita e assinada pelo Proponente, não cabendo qualquer direito de reclamação às demais proponentes.

8. DA PUBLICAÇÃO DO RESULTADO

- 8.1.** O IGH publicará em seu website institucional o resultado do processo seletivo: <http://www.igh.org.br/index.php/transparencia/resultado-de-editais> .

9. DO PRAZO PARA RECURSO

- 9.1.** Após a publicação de resultado, será concedido prazo de 02 (dois) dias úteis para interposição de recurso escrito e protocolado na Diretoria Geral e encaminhado para processoseletivo@igh.org.br, contendo a qualificação das partes e razões recursais, sendo este julgado pela Comissão de Processo Seletivo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, e publicada no website institucional <http://www.igh.org.br/index.php/transparencia/resultado-de-editais> .

10. DO CONTRATO

- 10.1.** As obrigações decorrentes do presente processo seletivo serão formalizadas através da assinatura de contrato de prestação de serviços, do qual fará parte, independentemente de transcrição, do presente Edital, seus anexos e a proposta do proponente vencedor, no que couber;
- 10.2.** Após a homologação do resultado final do processo seletivo, o proponente vencedor será convocado por escrito, para, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, retirar, assinar e devolver o instrumento contratual;

11. DISPOSIÇÕES GERAIS:



- 11.1.** É assegurado ao IGH o direito de revogar ou anular, no todo ou em parte, o presente processo seletivo, dando ciência aos proponentes, mediante publicação no website <http://www.igh.org.br>;
- 11.2.** É facultado ao IGH, em qualquer fase do presente processo seletivo, promover diligências com o fim de esclarecer ou complementar a instrução do processo;
- 11.3.** As decisões referentes a este processo seletivo poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no website <http://www.igh.org.br>;
- 11.4.** O IGH poderá, a qualquer tempo que anteceda a celebração do instrumento contratual e a seu exclusivo critério, cancelar o processo seletivo, sem que caibam aos proponentes quaisquer direitos, vantagens ou indenizações.
- 11.5.** Os casos não previstos neste Edital serão decididos exclusivamente pelo Instituto de Gestão e Humanização – IGH.

Vila Velha, 30 de outubro de 2018.

Comissão de Processo Seletivo

Instituto de Gestão e Humanização – IGH

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA – PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO a ser realizado na unidade hospitalar denominada Hospital Infantil e Maternidade Alzir Bernardino Alves – HIMABA, com sede em Vila Velha no Estado do Espírito Santo, atualmente sob administração do Instituto de Gestão e Humanização – IGH, através do contrato de gestão nº 001/2017, conforme as seguintes especificações a serem consignadas pelo PROPONENTE em proposta:

O Termo de referência contém as especificações técnicas necessárias à compreensão da contratação, tendo sido elaborado à luz da legislação aplicável aos serviços especializados de fornecimento de refeições hospitalares.

1. OBJETO

O objeto da presente contratação compreende a prestação de serviços de fornecimento de alimentação hospitalar, com desenvolvimento de todas as atividades que englobem o fornecimento de refeições destinadas aos pacientes, acompanhantes de crianças (até 12 anos de idade incompletos) e adolescentes (entre 12 e 18 anos de idade), conforme Lei Federal nº. 8.069 de 13.06.90 - Estatuto da Criança e do Adolescente; acompanhantes de pacientes maiores de 60 anos, conforme Portaria MS/ Número 280 de 07/04/1999; acompanhantes de mulheres em trabalho de parto, no parto e pós parto, conforme Lei Federal nº 11.108 de 08/04/2005; servidores e residentes, conforme Lei federal nº 6932, de 07/07/81, bem como pacientes da Internação Domiciliar em uso de Terapia Nutricional Enteral - TNE, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

O objeto inclui o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, copos descartáveis para água no refeitório de servidores, materiais de higiene e limpeza, entre outros) necessários para a perfeita execução dos serviços, mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como transporte compatível com a quantidade Proponente,

observadas às normas vigentes de vigilância sanitária, a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e sua instalação quando necessário.

1.1. ESPECIFICAÇÕES GERAIS DO OBJETO

Competirá à **PROPONENTE** a responsabilidade técnica relativa à Produção de refeições, envolvendo desde a compra dos gêneros alimentícios até a sua entrega aos comensais, englobando ainda toda e qualquer atividade operacional inerente ao objeto do contrato.

Ao **CONTRATANTE** competirá a responsabilidade técnica relativa à nutrição clínica, o que envolve desde a avaliação nutricional dos comensais, prescrição de dietas, atendimento ambulatorial do Serviço de Nutrição, até as orientações de alta.

Deste modo, a **PROPONENTE** responsabiliza-se pela disponibilização de mão de obra especializada (pessoal técnico, administrativo e operacional), matéria prima (gêneros alimentícios), aquisição e armazenamento de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis), material descartável; pré-preparo, preparo e distribuição de refeições necessárias ao atendimento das necessidades clínicas dos comensais enfermos (pacientes), ou sadios (funcionários, acompanhantes e residentes do hospital).

A **PROPONENTE** se responsabiliza, portanto, por todas as preparações produzidas em áreas como copas, lactários ou áreas similares, onde se desenvolvam atividades de produção de alimentação a pacientes, servidores e acompanhantes cujo perfil nutricional se adeque às previsões deste Termo de Referência.

Neste sentido, em toda e qualquer preparação ocorrida na cozinha, copas ou áreas afins, independente de dia e horário, a **PROPONENTE** se compromete a manter o mesmo rigor higiênico, sanitário e bacteriológico, quer as refeições se destinem a pacientes, que se destinem aos acompanhantes, residentes e funcionários do Hospital.

Todo e qualquer gênero alimentício (perecível, semi-perecível ou não perecível), bem como o material descartável, deverão ser de primeira qualidade, adequado ao atendimento dos comensais do **Hospital Estadual Infantil e Maternidade Alzir**

Bernardino Alves – HIMABA, devendo ser aprovado pelo **CONTRATANTE** antes de sua utilização.

1.2. OBSERVAÇÕES GERAIS SOBRE O OBJETO:

- As dietas dos pacientes poderão evoluir/involuir conforme prescrição dos Nutricionistas do **CONTRATANTE**, devendo a **PROPONENTE** adequar a distribuição das refeições junto ao mapa da prescrição de dietas do SENUT (Serviço de Nutrição) da Unidade Hospitalar.
- O quantitativo de refeições dos pacientes poderá aumentar ou diminuir conforme o tempo de permanência do paciente, tendo a **PROPONENTE** que atualizar diariamente este quantitativo junto ao SENUT da Unidade Hospitalar.
- O quantitativo de refeições poderá ser alterado, para mais ou para menos, conforme necessidade da unidade hospitalar, em virtude, por exemplo, do aumento ou diminuição do número de leitos, bem como outros fatores que possam influenciar na demanda do consumo de refeições do hospital.
- A ceia completa de pacientes poderá ter como refeição opcional o jantar, quando prescrito pelos Nutricionistas do **CONTRATANTE**.
- O **CONTRATANTE** deverá fornecer à **PROPONENTE**, diariamente, a estimativa do quantitativo de refeições que deverão ser preparadas, pagando-lhe somente pelo quantitativo solicitado e efetivamente fornecido, observando-se ainda os limites estimados em contratado para fornecimento de cada item.

2. LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

A Prestação de Serviços de Alimentação Hospitalar realizar-se-á mediante a utilização das dependências do **CONTRATANTE**, onde a alimentação será preparada.

2.1. SISTEMA DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

A **PROPONENTE** deverá cumprir os horários, sistemas e rotinas de transporte e distribuição de refeições, obedecendo e seguindo as diretrizes estabelecidas neste Termo de Referência, bem como outras orientações emanadas do **CONTRATANTE**.

Durante todo o processo de recebimento, acondicionamento, estocagem, pré-preparo, preparo, confecção, porcionamento, transporte e distribuição de refeições destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e residentes, deverá haver o acompanhamento e supervisão do Profissional Nutricionista da **PROPONENTE**.

a) Das Refeições destinadas aos Pacientes e Acompanhantes:

A produção e porcionamento das dietas ocorrerão mediante Sistema Centralizado, através do qual as refeições serão preparadas na cozinha dietética, obedecendo aos seguintes critérios de acondicionamento, distribuição, transporte e recolhimento:

- As embalagens usadas para o acondicionamento das dietas deverão ter capacidade superior a 20% do volume estabelecido no projeto básico.
- As refeições sólidas deverão ser porcionadas em embalagem descartável isotérmica (em poliestireno), com tampa e servido em bandeja com jogo americano descartável;
- As preparações frias (salada crua, sobremesas – doce ou fruta, sucos ou outros itens frios) deverão ser acondicionadas em recipiente descartável, com tampa de boa qualidade, resistente, de capacidade compatível com a gramatura das refeições contratualmente estabelecida;
- As preparações quentes (feijão, sopas, mingaus, café com leite, leite ou outros líquidos quentes) deverão ser acondicionadas em embalagem descartável isotérmica (em poliestireno) com tampa, de capacidade compatível com a gramatura das refeições contratualmente estabelecida;
- Os talheres de mesa (garfo, faca, colher de sopa e de sobremesa) deverão ser descartáveis, de primeira qualidade e de boa resistência; os talheres deverão ser acompanhados de guardanapo de boa qualidade e em tamanho adequado para refeições, ambos embalados em sacos plásticos atóxicos;
- As bandejas devem ser devidamente identificadas com nome do paciente, leito, tipo de dieta, data e horário, e o recolhimento deverá ser feito logo após as refeições, respeitando-se o tempo necessário para o consumo;
- Todas as refeições deverão ser transportadas para distribuição em carros fechados apropriados para transporte e acondicionamento das mesmas, garantindo a entrega dos alimentos aos comensais em temperatura adequada.

- Relativamente à água resfriada, esta deverá ser fornecida em copo descartável de 300ml, com tampa, acompanhando todas as refeições ou sempre que necessário (admissão, dietas liberadas, perdas do copo por queda ou dano por qualquer outro motivo).
- Relativamente ao atendimento de comensais com prescrição de dietas em consistências líquida/ semilíquida e líquida restrita, observar-se-á o seguinte:
 - todas as preparações (quentes ou frias) deverão ser acondicionadas em embalagem descartável isotérmica (em poliestireno) com tampa, de capacidade compatível com o volume das porções contratualmente estabelecido;
 - as dietas devem ser devidamente identificadas com nome do paciente, leite, tipo de dieta, data e horário;
 - o atendimento deverá ser feito em bandeja com jogo americano descartável, acompanhado de kit devidamente embalado em sacos plásticos atóxicos contendo:
 - colher descartável de boa qualidade e boa resistência;
 - canudo dobrável;
 - guardanapo.
- Relativamente ao atendimento de comensais com prescrição de dietas administradas por meio de sonda, em seu fornecimento observar-se-á o seguinte:
 - as dietas devem ser devidamente identificadas com nome do paciente, leite, tipo de dieta, data, horário, volume e vazão;
 - as refeições deverão ser administradas através de bomba de infusão específica para dieta enteral,
 - deverá ser fornecido ainda equipo universal para administração de água, considerando o uso de 01 equipo/paciente/dia;
 - deverá ser fornecido também equipo universal para administração de dieta, considerando que a cada unidade de dieta enteral (bolsa, frasco, bag ou similar) corresponderá o uso ou a troca de 01 equipo/paciente;
 - os equipos deverão ser específicos para bomba de infusão, devendo ser de adaptação universal.

b) Das Refeições destinadas aos Colaboradores:

- A distribuição de refeições ocorrerá por meio de sistema centralizado e em horários previamente estabelecidos pelo **CONTRATANTE**, devendo para tanto serem disponibilizados:
 - balcões térmicos aquecidos, adequados ao fornecimento de pratos quentes;
 - balcões refrigerados, adequados ao fornecimento de preparos frios, a exemplo de saladas e sobremesas;
 - máquina refrigerada, própria para acondicionamento e fornecimento de sucos;
 - máquina térmica, própria para acondicionamento e fornecimento de café e chás;
 - bandejas lisas, com jogo americano descartável, bem como pratos de louça para refeição e recipientes para saladas e sobremesas, através dos quais as refeições serão servidas e consumidas, todos com capacidade compatível com o volume/gramatura das porções contratualmente previstos;
 - kit de talheres de inox (garfo, faca de bom corte, colheres de sopa e de sobremesa), acompanhados de sachê de palito e guardanapo de papel (de boa qualidade e tamanho adequado para refeições), embalados em saco plástico atóxico;
 - copos descartáveis de boa qualidade, para suco e água, com capacidade superior em 20% ao volume que deverá ser dispensado;
 - copos descartáveis para café e chá, com capacidade mínima de 50 ml, de boa qualidade;
 - galheteiros nas mesas contendo:
 - azeite de oliva extra virgem;
 - vinagre;
 - saleiro;
 - farinha;
 - pimenta.
- As sobremesas – doce ou fruta - deverão ser acondicionadas em recipiente descartável, com tampa, de boa qualidade e boa resistência, de capacidade compatível com o volume/gramatura das porções, contratualmente previstos.
- As sobremesas industrializadas deverão ser embaladas individualmente, na gramatura contratualmente estipulada, com data de fabricação e validade visíveis.

- Durante todo o período de distribuição das refeições deverá haver acompanhamento, supervisão técnica e número suficiente de funcionários da **PROPONENTE**, disponíveis para assegurar o porcionamento, reposição de alimentos e utensílios, garantindo-se assim o fluxo no refeitório, evitando-se ou minimizando-se a formação de filas, mantendo-se sempre a presteza e eficiência de atendimento.
- Os cardápios destinados aos servidores devem ser afixados em local visível, determinado pelo **CONTRATANTE**, constando todas as refeições que serão disponibilizadas.
- As reservas de refeições serão fornecidas mediante solicitação e nos horários determinados pelo Serviço de Nutrição do **CONTRATANTE**.

c.1) Observações

- No caso de haver reformas ou qualquer outro tipo de interdição na cozinha do **CONTRATANTE**, as refeições destinadas aos servidores deverão ser transportadas pela **PROPONENTE**, às suas expensas, obedecendo-se os mesmos critérios de preparo, acondicionamento e transporte estabelecidos no item 4.1, "c" deste Termo de Referência, observando-se, entretanto, a necessidade de alteração do tipo de recipiente em que serão servidas as refeições, sendo que neste último caso deverá fornecê-las em embalagem isotérmica (em poliestireno) descartável; recipiente para salada; embalagem isotérmica (em poliestireno) individual para sopa e feijão, todos de capacidades compatíveis com o gramatura contratual, servidos em bandejas lisas com jogo americano descartável.

3. DA ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS

Os cardápios (dietas normais e especiais) deverão ser elaborados mensalmente pela **PROPONENTE** e apresentados completos ao **CONTRATANTE**, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis de antecedência em relação ao fornecimento, devendo sofrer variações nas preparações do almoço e jantar, observando-se as peculiaridades das escalas dos servidores.

Ao **CONTRATANTE** reserva-se o direito de alterar o cardápio apresentado, bem como sua maneira de elaboração, sem prejuízo para a **PROPONENTE**, mantendo-se os padrões estabelecidos neste projeto básico e com antecedência necessária para sua execução. A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerão a normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição do **CONTRATANTE**, podendo ser incluídos gêneros integrais e enriquecimentos, de todo e qualquer gênero que se julgar necessário.

Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas, de qualidade e de boa aparência, proporcionando um adequado aporte calórico-protéico, visando ainda uma boa aceitação por parte dos comensais (pacientes, servidores, acompanhantes e residentes). Deverão ser planejados cardápios diferenciados em datas especiais (a exemplo de Aniversário do hospital, Páscoa, Dia das Mães, Dias dos Pais, Dia das Crianças, São João, Funcionário Público, Natal e Ano Novo), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo **CONTRATANTE**.

3.1. Da Preparação dos Alimentos

- Os preparos dos alimentos, em todas as suas etapas, deverão ser procedidos por pessoal comprovadamente especializado, dentro das melhores técnicas culinárias e dos mais rigorosos padrões de higiene e segurança.
- A **PROPONENTE** deverá aplicar as legislações, Portarias e Regulamentos que estabelecem os parâmetros e critérios para controle higiênico-sanitário em estabelecimentos especializados no fornecimento de Alimentos, bem como o controle de qualidade de todas as etapas e processos na elaboração dos alimentos, incluindo o recebimento, estocagem, pré-preparo, preparo e distribuição.
- Todos os gêneros alimentícios (perecíveis, semi perecíveis e não perecíveis) empregados na elaboração das refeições deverão ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, podendo o **CONTRATANTE** vetar o recebimento e/ou a utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não se adequem ao seu controle de qualidade, conforme padrões estabelecidos neste Termo de Referência.

- Os alimentos preparados e não consumidos nas refeições não poderão ser reutilizados em refeições posteriores.
- O preparo das carnes em geral e a limpeza das peças deverão ser perfeitos, com remoção de nervuras e demais aparas. A carne de preparações (a exemplo de panquecas, almôndegas, tortas e demais recheios) deverá ser moída na cozinha da Unidade Hospitalar.
- De acordo com as preparações a que se destinam, a **PROPONENTE** poderá utilizar os seguintes tipos de carne:
 - **Bovina:**
 - Bifes ensopados, de panela, rolê etc: coxão duro, coxão mole, patinho;
 - Bife grelhado: alcatra, contrafilé, coxão mole;
 - Assados: coxão duro, lagarto, lombo;
 - Cozidos: patinho, coxão duro, fraldinha e músculo traseiro;
 - Moída: coxão duro, músculo traseiro;
 - Sopa: coxão duro; músculo traseiro.
 - **Carneiro:**
 - Pernil sem osso, de boa qualidade.
 - **Suína:**
 - Carré suíno e pernil sem osso de boa qualidade.
 - **Aves:**
 - Coxa e sobre coxa, peito sem osso e filé.
 - **Peixes:**
 - Filé de pescada ou de merluza ou peixe em posta de primeira qualidade (vermelho, dourado, surubim, cavala, caçonete, garoupa ou namorado). Para pacientes deverá ser servido filé de peixe sem espinhas conforme aprovação do Serviço de Nutrição da **CONTRATANTE**.
 - **Vísceras:**
 - Filé de fígado de boi conforme solicitação e aprovação do Serviço de Nutrição do **CONTRATANTE**.
- Quanto aos demais gêneros, a **PROPONENTE** poderá fazer uso dos seguintes insumos:
 - **Frios:**
 - Presunto de ave e suíno, normal e light;

- Queijos: minas frescal com e sem sal (em creme e inteiro), mussarela, ricota (em creme e inteira), prato, requeijão cremoso, normal e light, sem adição de amido.
- **Pães:**
 - Deverão ter o peso mínimo de 50 gamas, sendo admitidos todos os tipos: francês, de leite, de milho, fatia, tipo *hot dog*, tipo *hambúguer*, pão integral ou outros solicitados pelos Nutricionistas do **CONTRATANTE**.
- **Leite:**
 - Integral, tipo B, esterilizado, de primeira qualidade e inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal, em pó e liquido, conforme necessidade culinária e/ou solicitação da **CONTRATANTE**.
 - Desnatado, esterilizado, de primeira qualidade e inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal, em pó e liquido, conforme necessidade culinária e/ou solicitação da **CONTRATANTE**.
- **Arroz:**
 - Deverá ser extra tipo I, polido, grãos longos, de primeira qualidade, conforme solicitação do **CONTRATANTE**.
 - Integral, de primeira qualidade, conforme solicitação do **CONTRATANTE**.
- **Farinha de Trigo:**
 - Deverá ser de primeira qualidade, enriquecida em Ferro e Acido Fólico, sem adição de fermento, conforme solicitação do **CONTRATANTE**, podendo ser comum ou,
 - Integral, de primeira qualidade, conforme solicitação do **CONTRATANTE**.
- **Feijão:**
 - Deverá ser do tipo carioquinha, para uso diário, de primeira qualidade;
 - Poderá ainda ser branco, fradinho, roxinho ou rosinha, preto, todos de primeira qualidade, conforme solicitação do **CONTRATANTE**.
- **Sal:**
 - Deverá ser refinado e iodado, para uso diário,
 - Poderão ser utilizados sal marinho e sal dietético, com baixo teor de sódio, conforme solicitação do **CONTRATANTE**.
- **Ovos:**

- Devem ser do tipo 1, extra grande, com peso mínimo de 60g e conter as especificações técnicas do Ministério da Agricultura.
- **Verduras, frutas e legumes:**
 - Deverão ser frescos, sem manchas, sem rachaduras, sem áreas machucadas, com pedúnculos preservados e de primeira qualidade.
- **Óleo vegetal:**
 - Deverá ser de primeira qualidade e, uma vez utilizado, não poderá ser reutilizado, podendo a **PROPONENTE** fazer uso de óleo de soja, de milho, de canola, de oliva, de côco e/ou de girassol, conforme solicitação do **CONTRATANTE**.
- **Azeite de oliva:**
 - Deverá ser do tipo extra virgem e de 1ª qualidade, usado para tempero de saladas e conforme solicitação do **CONTRATANTE**.
- **Sucos:**
 - a) para Colaboradores:** deverão ser de polpa de frutas, de primeira qualidade, inspecionadas pelo Serviço de Inspeção Federal.
 - b) para Pacientes Pediátricos:** deverão ser naturais.
 - c) para Pacientes Adultos:** a critério dos Nutricionistas do **CONTRATANTE**, poderão ser naturais ou de polpas, de primeira qualidade, inspecionadas pelo Serviço de Inspeção Federal.
- **Adoçantes:**
 - Deverão ser utilizados adoçantes à base de stévia ou sucralose, ou outros conforme orientação dos Nutricionistas do **CONTRATANTE**, devendo ser oferecidos para pacientes e funcionários com prescrição de dieta pelo Serviço de Nutrição do **CONTRATANTE**.
- **Chás:**
 - Podem ser fornecidos chás claros, chás com propriedade funcional (a exemplo de chá de alecrim, de gengibre, de cravo, chá verde, chá branco, de camomila e outros solicitados pelos Nutricionistas do **CONTRATANTE**).
- **Alimentos Especiais:**
 - Mediante prescrição em dieta pelos Nutricionistas do Contratante, poderão ser exigidos o fornecimento de sementes (de gergelim, de girassol, de abóbora, dentre outras), farinha especiais (de banana verde,

de maracujá), leite especiais (de amêndoas, de cereais), ou outros alimentos cuja administração seja solicitada pelo SENUT, com vistas à adequada nutrição clínica dos comensais.

- Todos os demais gêneros como vinagre, farinha, achocolatados, pó de café, chás verdes e chás com propriedades funcionais, gelatina, pudim, margarina, manteiga, bolachas, açúcar, iogurtes e outros gêneros alimentícios devem ser de boa qualidade, com Carimbo de Inspeção do Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde, podendo o **CONTRATANTE** vetar qualquer produto que não se enquadre nos critérios de controle de qualidade referendados por órgãos competentes, bem como aos padrões estipulados neste Termo de Referência.

4. DA OPERACIONALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS:

4.1. Do Recebimento de Gêneros Alimentícios, Materiais e outros insumos:

O recebimento de mercadorias é uma das etapas do Controle de Qualidade do Serviço de Nutrição, a ser observado pela **PROPONENTE** e supervisionado pelo **CONTRATANTE**, em observância às normativas estabelecidas pelas legislações vigentes.

Nesta etapa, em relação a todos os produtos, a **PROPONENTE** deverá verificar:

- As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- A higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- A integridade e a higiene da embalagem;
- A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- As características específicas de cada produto bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela legislação pertinente;

- A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote; número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade e de fabricação de todos os alimentos.
- A **PROPONENTE** deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição das principais refeições (desjejum, almoço e jantar) e/ou saída de lixo, assim como deverá haver conformidade entre a quantidade comprada e capacidade de estocagem no local.
- A **PROPONENTE** deverá informar ao **CONTRATANTE** o cronograma e os horários de recebimento de mercadorias, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

4.1.1. Do Recebimento de Produtos de Origem Animal

- Os produtos de origem animal (carne bovina, suína, aves, pescados etc.) adquiridos pela **PROPONENTE** deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal - SIF, MS ou órgão competente, observando-se ainda as seguintes cautelas:
 - Deverão ser transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos apropriados e devidamente higienizados ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.
 - Deverão ser conferidos rigorosamente os prazos de validade.

6.1.1.2. Das Temperaturas recomendadas para o recebimento de Carnes

- Quando do recebimento de carnes, a **PROPONENTE** deverá observar se os produtos recebidos se encontram em temperatura adequada à conservação, observando-se as variáveis para cada tipo de carne, devendo recusar o recebimento e/ou abster-se de empregar no preparo das refeições objeto desta contratação as que não se encontrem nas seguintes condições:

- Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos): até 6°C, com tolerância até 7°C.
- Carnes congeladas: - 18°C (dezoito graus Celsius negativos), com tolerância até - 15°C (quinze graus Celsius negativos).
- Frios e embutidos industrializados: até 10°C (dez graus Celsius) ou de acordo com o fabricante.
- Produtos salgados, curados ou defumados: em temperatura ambiente ou temperatura recomendada pelo fabricante.

4.1.2. Do Recebimento de Hortifrutigranjeiros

- Quando do recebimento de gêneros hortifrutigranjeiros, a **PROPONENTE** deverá observar as adequações de tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos nos produtos recebidos.
 - A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.
 - Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo "gavetas", apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

6.1.2.2. Das Temperaturas recomendadas para o Recebimento de Hortifrutigranjeiros

- Quando do recebimento de hortifrutigranjeiros, a **PROPONENTE** deverá observar se os produtos recebidos se encontram em temperatura adequada à conservação, observando-se as variáveis para cada gênero, devendo recusar o recebimento e/ou abster-se de empregar no preparo das refeições objeto desta contratação as que não se encontrem nas seguintes condições:
 - Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados: - 18°C (dezoito graus Celsius negativos) com tolerância até -15°C (quinze graus Celsius negativos).
 - Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados: até 10°C (dez graus Celsius) ou de acordo com o fabricante.
 - Hortifrutigranjeiros pré-processados "in natura": Temperatura ambiente ou a recomendada pelo fornecedor.

4.1.3. Do Recebimento de Leite e Derivados

- O leite e seus derivados, utilizados pela PROPONENTE para fornecimento aos comensais e para preparo das refeições objeto desta contratação, deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, observando-se ainda o seguinte:
 - O leite e seus derivados deverão ser transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.
 - Deverão ser conferidos rigorosamente os prazos de validade e as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas, amassadas, enferrujadas ou alteradas.

6.1.3.1. Da Temperatura recomendada para o recebimento de Leite e Derivados

- Quando do recebimento de leite e seus derivados, a **PROponente** deverá observar se os produtos recebidos se encontram em temperatura adequada à conservação, observando-se as variáveis para cada gênero, devendo recusar o recebimento e/ou abster-se de empregar no preparo das refeições objeto desta contratação as que não se encontrem nas seguintes condições:
 - Leite pasteurizado ou esterilizado e seus derivados (queijo, iogurte, manteiga, requeijão e outros laticínios): até 10°C (dez graus Celsius) ou de acordo com o fabricante.

6.1.4. Do Recebimento de Produtos Estocáveis

- Os produtos estocáveis adquiridos pela **PROponente** para emprego no preparo das refeições objeto desta contratação deverão ser de procedência idônea, observando-se ainda as seguintes cautelas:
 - Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.
 - Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos.

- As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas.
- Os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração do produto.

6.1.4.1. Da Temperatura recomendada para o Recebimento de Estocáveis

- Quando do recebimento de estocáveis, a **PROPONENTE** deverá observar se os produtos recebidos se encontram em temperatura adequada à conservação, observando-se as variáveis para cada gênero, devendo recusar o recebimento e/ou abster-se de empregar no preparo das refeições objeto desta contratação as que não se encontrem nas seguintes condições:
 - Produtos estocáveis: Temperatura ambiente ou a recomendada pelo fabricante.

6.1.5. Do Recebimento de Sucos, Polpas e demais produtos industrializados

- Os sucos, polpas e demais produtos industrializados adquiridos pela **PROPONENTE** para emprego no preparo das refeições objeto desta contratação deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal - SIF, MS ou órgão competente, observando-se ainda as seguintes cautelas:
 - Deverão ser empregados produtos de primeira qualidade.
 - As embalagens dos produtos recebidos devem estar em condições íntegras, não estufadas e não violadas.
 - Os produtos recebidos devem estar dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo, de acordo com especificações das legislações pertinentes.

6.1.5.1. Das Temperaturas Recomendadas para o recebimento de Sucos, Polpas e demais produtos industrializados

- Quando do recebimento de Sucos, Polpas e demais produtos industrializados, a **PROPONENTE** deverá observar se os produtos recebidos se encontram em temperatura adequada à conservação, observando-se as variáveis para cada gênero,

devendo recusar o recebimento e/ou abster-se de empregar no preparo das refeições objeto desta contratação as que não se encontrem nas seguintes condições:

- Polpas de frutas congeladas: - 18°C (dezoito graus Celsius negativos) com tolerância até -15°C (quinze graus Celsius negativos).
- Demais produtos industrializados: temperatura registrada na embalagem, conforme determinação do fabricante.

6.1.6. Do Recebimento de Descartáveis, Produtos e Materiais de Limpeza:

- Quando do recebimento de Descartáveis a **PROPONENTE** deverá observar os seguintes critérios:
 - Embalagens íntegras, próprias para cada produto, de primeira qualidade e boa resistência, com identificação correta no rótulo, de acordo com especificações das legislações pertinentes e com capacidade compatível à gramatura das refeições que serão servidas.
- Quando do recebimento de Produtos e Materiais de Limpeza, a **PROPONENTE** deverá observar os seguintes critérios:
 - Embalagens íntegras adequadas para cada produto.
 - Aquisição de produtos específicos para uso institucional, inspecionado por órgão competente.
 - Os produtos adquiridos devem estar dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo, de acordo com especificações das legislações pertinentes.

6.2. Do armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros:

- Quando do armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros, a **PROPONENTE** deverá observar os critérios básicos de preservação da qualidade dos alimentos, a disposição e guarda adequada dos produtos e o controle na utilização da matéria prima, observando ainda a adoção das seguintes cautelas:
 - Não manter caixas de madeira ou de papelão na área do estoque ou em qualquer outra área do Serviço de Nutrição.



- Manusear as caixas com cuidado, evitando submetê-las a empilhamento e/ou peso excessivo.
- Programar a entrada de mercadorias de maneira que não sobrecarregue o estoque, e de modo que não seja feita no horário das principais refeições, conforme orientação do **CONTRATANTE**.
- Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso.
- Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si, conforme legislação pertinente.
- Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.
- Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar, observando o critério: "o primeiro que vence é o primeiro que sai – PVPS".
- 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.
- Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento.
- 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.
- Observar constantemente a data de validade dos produtos e desprezar produtos vencidos, não sendo permitido, em qualquer hipótese, o seu emprego no preparo das refeições objeto desta contratação.
- Atentar para quaisquer eventuais irregularidades nos produtos.
- 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.
- Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados, observando-se ainda o seguinte:

- Atentar-se que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante, devendo ser observado para cada produto o prazo referendado pelo fabricante para consumo após abertura.
- 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 separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.
- Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:
 - Alimentos prontos para o consumo devem ser armazenados nas prateleiras superiores.
 - Os semiprontos e/ou pré-preparados devem ser armazenados nas prateleiras do meio.
 - O restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.OBS: Todos separados entre si e dos demais produtos.
- Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg, uma vez que porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção.
- Observar que é possível armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente identificados, embalados e separados.
- Colocar os produtos destinados à devolução, em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais.
- Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos.
- Observar que é proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados.
- Programar o uso das carnes congeladas, visto que após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração, até 4°C, por até 72 horas para bovinos e aves, e por até 24 horas para os pescados.

- Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração, até 4°C, ou sob congelamento, -18°C, desde que devidamente etiquetados.
- Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente.
- A **PROPONENTE** deverá realizar o registro das temperaturas dos equipamentos frios e quentes em planilhas próprias, colocando-as à disposição do **CONTRATANTE**, sempre que solicitado.

6.3. Do Pré-preparo e preparo dos alimentos

- A **PROPONENTE** deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:
 - 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.
 - Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final.
 - Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados.
 - Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperatura de segurança, ou seja, inferior a 4°C ou superior a 65°C.
 - Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos.
 - Garantir que os alimentos, no processo de cocção, cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam segurança, de acordo com especificações das legislações pertinentes.
 - Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionados em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior.

- Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C, observando-se que é proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras para outros tipos de preparações.
 - Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada, mantendo aquelas que irão retornar à refrigeração por no máximo 30 minutos sob temperatura ambiente, após o que deverá retorná-la à refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente.
 - Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, retirando da refrigeração apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos, por lote; atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C; observar para que a quantidade a ser grelhada seja compatível com a dimensão do equipamento, evitando o superdimensionamento e a má execução do procedimento.
 - Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados.
 - Utilizar somente maionese industrializada.
 - Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa etc.), bolos, doces etc.
- A **PROPONENTE** deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do **CONTRATANTE**, sempre que solicitado.

6.4. Da Identificação de Dietas e Preparações:

- Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética, geral, copa, lactário e áreas afins, destinada a pacientes e acompanhantes, deverá ser identificada por tipo de refeição, conforme solicitação e padronização do **CONTRATANTE**.
- Todos os recipientes descartáveis utilizados para refeição, incluindo para salada, sopa, sobremesa, deverão ser identificados com etiquetas adesivas padronizadas contendo as seguintes informações: nome do paciente, clínica, leito, o tipo de dieta,

data, horário da refeição, validade da preparação, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo **CONTRATANTE**.

- A **PROPONENTE** deverá implantar, às suas expensas, sistema informatizado para confecção e impressão de etiquetas de identificação de dietas.
- As preparações elaboradas na copa e áreas afins, como leites, sucos, chás e outros, devem ser colocadas em recipientes plásticos descartáveis, com tampa para alimentos frios, e de poliestireno para alimentos quentes. A tampa do recipiente descartável deve conter etiqueta de identificação com nome do paciente, clínica, leite, tipo de preparação, volume, data e horário.
- As fórmulas infantis (normais e especiais) deverão ser acondicionadas em mamadeiras de boa qualidade, livre de "bisfenol A" em sua composição, devidamente aprovadas pela **CONTRATANTE**, graduadas, transparentes, com tampa, e capacidade variando entre 60, 80, 150 e 240 ml, com bicos em silicone, todos resistentes a autoclavagem, além de conter etiqueta de identificação com nome do paciente, clínica, leite, tipo de preparação, volume, data e horário.
- Nas unidades de produção das fórmulas artificiais, estas deverão ser dispensadas em frascos diet ou coletores estéreis, salvo solicitação dos Nutricionistas ou Médico Assistente do **CONTRATANTE**.
- Caso seja necessário, a **PROPONENTE** realizará a modificação nas etiquetas de identificação para atender as exigências de órgãos competentes de normatização e fiscalização e/ou solicitação do **CONTRATANTE**.

7. DA HIGIENIZAÇÃO

7.1. Da Higiene dos Manipuladores

7.1.1. Da Higiene Pessoal

- A **PROPONENTE** deverá instruir seus funcionários a, em suas atividades diárias, observar o seguinte:
 - Usar uniforme completo, limpo e identificado com crachá da empresa usado na altura do peito.
 - Fazer a barba diariamente.
 - Utilizar avental, gorro, máscara, pró-pé e luvas descartáveis.

- Usar desodorante inodoro ou bem suave.
- Não usar maquiagem.
- Não usar adereços (relógios, anéis, brincos, pulseiras, colares, *piercing*).
- Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte.
- Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos.
- Escovar os dentes após as refeições.
- Manter os sapatos e botas limpas.
- Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento.
- Manter a higiene adequada das mãos.
- Evitar, comer ou mascar goma, ou fumar na área de serviço.
- Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade, não dispensando, contudo, a lavagem frequente das mãos.
- Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, substituindo-a a cada 02 horas de uso ou conforme indicação da legislação pertinente.

7.1.2. Da Higiene das Mãos

- Os funcionários da **PROPONENTE** deverão higienizar constantemente as mãos, adotando técnicas e produtos de anti-sepsia de acordo com a Portaria nº. 930 de 27/08/92 - Ministério da Saúde, sendo que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e anti-sepsia das mãos.

7.1.3. Da Uniformização

- A **PROPONENTE** deverá fornecer aos seus funcionários os uniformes completos e padronizados pela empresa (calça, jaleco, avental, bota ou sapato antiderrapante, rede para cabelo, touca, chapéu funcional, crachá de identificação etc). O vestuário deverá sempre estar em bom estado, bem passado, limpo, sem rasgos, manchas, furos ou partes descosturadas.
- A **PROPONENTE** deverá fornecer aos seus funcionários e manter em bom estado de uso luvas, toucas, máscaras, aventais em tecido e aventais impermeáveis, luvas de

borracha (para limpeza), luvas de malha de aço (para manipulação de carnes cruas), luvas térmicas, isolantes térmicos (quente/frio) e o tudo o que for necessário ao trabalho e à proteção individual, conforme legislação vigente.

- As copeiras deverão usar, além do uniforme, avental para atendimento aos pacientes, retirando-o antes do acesso à área de produção.
- Os funcionários que estarão escalados para o atendimento dos comensais na cafeteria deverão usar, além de uniforme completo, avental limpo, luvas e máscaras descartáveis. A troca destes deverá ser feita sempre que for necessário.
- A **PROPONENTE** compromete-se a fornecer os uniformes, em quantidade suficiente e sempre que necessário, independentemente do período estipulado para a troca.

7.1.4. Do Controle de Saúde dos Manipuladores

- A **PROPONENTE** deverá realizar o controle de saúde dos seus funcionários, de acordo com que se preconiza na Portaria nº. 1428 de 26/11/93 do Ministério da Saúde e NR7 - Ministério do Trabalho.
- A **PROPONENTE** deverá enviar os exames de saúde realizados ao **CONTRATANTE**, sempre que solicitado.

7.2. Da Higiene ambiental

7.2.1. Da Higienização das instalações

- A **PROPONENTE** deverá adotar, nos processos operacionais de higienização das áreas e instalações na Unidade de Alimentação e Nutrição, os seguintes procedimentos específicos de boas práticas de higienização, observando-se as variantes e especificações a depender dos locais e da frequência de higienização:
 - **Pisos e ralos:** diariamente e sempre que necessário, utilizando detergente caustico e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo.
 - **Azulejos:** diariamente e mensalmente, utilizando detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo.
 - **Janelas, portas e telas:** mensalmente ou de acordo com a necessidade, utilizando detergente neutro.

- **Luminárias, interruptores, tomadas e teto:** de acordo com a necessidade, utilizando detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo.
- **Bancadas e mesas de apoio:** frequentemente, após utilização, com detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo ou Álcool a 70%.
- **Mesas e cadeiras do refeitório:** diariamente e sempre que necessário, utilizando Álcool 70°GL.
- **Tubulações externas:** bimestralmente, utilizando detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo.
- **Caixa de gordura:** mensalmente ou conforme a natureza das atividades (esgotamento), utilizando desengordurante próprio.
- **Tubulações internas:** semestralmente, utilizando desengraxante e desincrustante.
- **Sanitários e vestiários:** diariamente e conforme a necessidade, utilizando detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo.

7.2.1.1. Observações

- Os produtos utilizados pela **PROPONENTE** na higienização deverão ser de primeira qualidade, específicos para uso institucional, inspecionados por órgão competente e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros fortes, podendo ser vetado pelo **CONTRATANTE** se inadequados aos padrões estabelecidos neste Termo de Referência.
- A **PROPONENTE** deverá manter os pisos sempre secos e limpos, sem acúmulos de água e outros resíduos líquidos ou sólidos.
- A **PROPONENTE** deverá realizar o polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias.
- A **PROPONENTE** deverá efetuar periodicamente a higienização das gelhas, bem como das colméias do sistema de exaustão da cozinha e copa.

7.2.2. Da Higienização dos Equipamentos e Utensílios

- A **PROPONENTE** deverá adotar, nos processos operacionais de higienização dos equipamentos e utensílios, os seguintes procedimentos específicos de boas práticas de higienização, observando-se as variantes e especificações, a depender dos tipos de equipamentos ou utensílios, frequência de higienização e produtos a serem utilizados:
 - **Louças, talheres, bandejas, baixelas:** realizar lavagem mecânica, sempre após o uso, utilizando detergente sanitizante, secante e álcool 70°GL.
 - **Placas, formas, assadeiras etc:** realizar lavagem manual, sempre após o uso, utilizando detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70°G.
 - **Máquina de lavar:** diariamente e semanalmente, utilizando detergente neutro.
 - **Fritadeira:** diariamente e sempre após o uso, utilizando desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo.
 - **Chapa:** diariamente e sempre após o uso - desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo.
 - **Fogão:** diariamente e sempre após o uso, utilizando desincrustante.
 - **Forno:** diariamente e sempre após o uso, utilizando desincrustante.
 - **Carrinhos de transporte em geral:** diariamente e após o uso, utilizando detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo.
 - **Placas de corte de polietileno:** diariamente e sempre após o uso, utilizando detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo.
 - **Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros):** sempre, antes e após o uso, utilizando detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo.
 - **Refresqueira:** sempre, antes e após o uso, utilizando detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo.

- **Utensílios do Centro de Dietas de Fórmulas na Unidade de Alimentação e Nutrição:** realizar desinfecção de alto nível, em equipamento adequado para este fim, conforme determina a legislação.
- **Balanças:** sempre, antes e após o uso, utilizando desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo.
- **Geladeiras e Câmaras Frigoríficas:** diariamente e semanalmente, utilizando detergente neutro desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo.
- **Freezer:** diariamente, semanalmente e mensalmente, utilizando detergente neutro desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo.
- **Prateleiras de apoio:** semanalmente ou sempre que necessário, utilizando desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo.
- **Estrados:** quinzenalmente ou sempre que necessário, utilizando desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo.
- **Caixas de polietileno e gades:** diariamente e semanalmente, utilizando detergente neutro, desinfetante clorado e desincrustante.
- **Equipamentos de Exaustão (colméias, coifas etc) e telas:** semanalmente, utilizando desincrustante, detergente neutro e desinfetante clorado.
- **Depósito de lixo:** diariamente, no início de cada turno, recolhendo os resíduos em sacos plásticos e higienizando os recipientes com desincrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 ppm.

7.2.2.1. Observações:

- Todos os equipamentos, utensílios (inclusive garrafas térmicas) ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente, com detergente neutro e desincrustante; quando for o caso, o enxágue final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo.
- As louças, talheres e bandejas de servidores e pacientes deverão ser higienizados na máquina de lavar, com detergente sanitizante, secante e Álcool a 70°GL.
- Os equipamentos e utensílios deverão ser polidos diariamente. As panelas, placas de alumínio, tampas, bandejas, sempre que estiverem amassadas ou defeituosas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidade.

- Nas Mamadeiras deverão ser realizadas:
 - Uma higienização prévia com água corrente, detergente neutro e escovas apropriadas para retirada de resíduos. Posteriormente, deverão ser colocadas em solução clorada (hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo) por trinta minutos.
 - Após desinfecção das mamadeiras vazias, proceder ao processo de esterilização em auto clave a temperatura de 120° C, por 25 minutos.
 - A esterilização terminal das mamadeiras envasadas deverá ser em auto clave a temperatura de 110° C, por dez minutos.
 - Os protetores, bicos e arruelas das mamadeiras deverão ser colocados para ferver, após o processo de desinfecção, quando a higienização terminal não for realizada na auto clave.

7.2.3. Da Higiene Geral

- Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverão ser utilizados detergente neutro e, após enxágue, pulverizá-los com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ou álcool a 70°GL.
- 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.
- Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações.
- Remover o lixo para local apropriado em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário, de modo a evitar o acúmulo de resíduos.
- Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério a Saúde e ser de primeira qualidade.
- Utilizar pano de limpeza de boa qualidade, a exemplo do sistema "cross hatch", devendo ser desprezado após sua utilização.

7.2.4. Da Higienização dos Alimentos

- A **PROPONENTE** deverá adotar, nos processos operacionais de higienização dos alimentos, os seguintes procedimentos específicos de boas práticas de higienização, observando-se as seguintes regras básicas:
 - Evitar a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos gêneros alimentícios, durante o pré-preparo e preparo final.
 - Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios, antes de colocar os gêneros alimentícios.
 - Todos os alimentos em preparação ou prontos deverão ser mantidos cobertos sempre com tampas, filmes plásticos transparentes ou papéis impermeáveis e, desprezados após utilização.
 - Manter os alimentos em preparação ou preparados em temperatura abaixo de 4° C ou acima de 65° C.
 - Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, colheres, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis, que devem ser trocadas com frequência.
 - Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo cozimento e no momento de servir.
 - As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas.
 - Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 05 minutos).
 - Utilizar água potável, filtrada, para produzir os alimentos, bem como para servir aos comensais, pacientes, acompanhantes e residentes.
 - Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios.
 - Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres descartáveis e pratinhos individuais.
 - Os alimentos que sobraem nas embalagens de lata devem ser transferidos para recipiente de plástico, ou de vidro, transparente, atóxico ou de inox e cobertos com tampas ou filme plástico e identificados através de etiquetas, atentando-se que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante, devendo ser observado para cada produto o prazo referendado pelo fabricante para consumo.

7.2.4.1. Da Higienização dos 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.
- Após lavagem, submeter a imersão por 05 (cinco) minutos em solução de vinagre de arroz ou de maçã a 2%; em caso de verduras (200 mililitros de vinagre para dez litros de água).
- O corte, montagem e decoração de saladas deverá ocorrer com o uso de luvas descartáveis.
- A espera para distribuição de preparações armazenadas em câmaras ou geladeiras deverá ser de no máximo, 10 minutos.
- Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização e submetidos a desinfecção em solução clorada quando não sofrer ação térmica. Quando armazenados devem ser colocados em placas de poliestireno (casca de ovo) em câmara frigorífica.

7.2.4.2. Dos Cereais e Leguminosas

- Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha etc).
- Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

7.2.4.2.2. Observações

- Todo e qualquer produto destinado à higienização dos alimentos, equipamentos, utensílios, materiais etc., deverá ser de primeira qualidade, e conter em sua embalagem, as informações quanto à composição do produto, data de fabricação, lote, data de validade, nome do produto, CNPJ da empresa responsável pela fabricação e orientações técnicas quanto à utilização dos produtos.
- Cada produto deverá possuir Registro atualizado no Ministério da Saúde, a fim de atender a legislação vigente.
- O armazenamento dos produtos para higienização e desinfecção deverá ser adequado e separado dos gêneros alimentícios, em local seco, limpo e arejado.

- As embalagens dos produtos deverão ser lavadas em água corrente antes de serem armazenados sob refrigeração (caixas de leite, garrafas, latas etc).

8. DO CONTROLE BACTERIOLÓGICO

- É de responsabilidade da **PROPONENTE**, executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes, acompanhantes, colaboradores e residentes do Hospital.
- Deverão ser coletadas diariamente pela **PROPONENTE**, amostras de todas as preparações (inclusive as realizadas em copa, lactário e áreas afins) fornecidas aos pacientes, acompanhantes, servidores e residentes, as quais deverão ser armazenadas em temperatura adequada por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras.
- Caberá à **CONTRATADA** coletar, dos alimentos produzidos pela Unidade de Alimentação e Nutrição, copas, lactários etc., mensalmente, 04 (quatro) amostras de refeições completas, servidas a pacientes, acompanhantes, colaboradores e residentes, 04 (quatro) amostras de dietas enterais infantis, 04 (quatro) amostras de dietas enterais manipuladas, 04 (quatro) amostras de fórmulas lácteas e não lácteas e 01 (uma) amostra de cada ponto de água, a critério do **CONTRATANTE**, e encaminhá-las a laboratório de sua livre escolha, desde que altamente conceituado e especializado nessa área, para exames microbiológicos e físico-químicos. Os resultados deverão ser encaminhados ao **CONTRATANTE**, no prazo máximo de 15 (quinze) dias a contar da data da coleta da amostra.
- As amostras deverão ser coletadas em recipientes estéreis, com técnicas adequadas de coleta e devidamente etiquetadas. As etiquetas deverão conter horário, refeição, dia da coleta, tipo de preparação e outras informações que poderão ser úteis no rastreamento dos produtos/preparações ou conforme solicitação do **CONTRATANTE**.
- Caberá à **PROPONENTE** realizar, no mínimo uma vez por semana, ou sempre que se fizer necessário, a análise microbiológica da autoclave. Os resultados deverão ser encaminhados ao **CONTRATANTE**, imediatamente após a sua realização.
- Caberá à **PROPONENTE** executar e manter controle de qualidade de todas as etapas de preparações das refeições, onde quer que sejam realizadas, devendo

manter registros próprios para isso na unidade, resguardado livre acesso ao **CONTRATANTE**.

- Caso o **CONTRATANTE** solicite, a **PROPONENTE** deverá providenciar outros tipos de exames que sejam necessários a comprovar e assegurar a manutenção de padrões de qualidade em todas as preparações realizadas.
- A **PROPONENTE** compromete-se a realizar, mensalmente, análise microbiológica e físico-química da água utilizada na Unidade de Alimentação e Nutrição, copas, lactários etc. Os resultados deverão ser entregues ao **CONTRATANTE** no prazo máximo de 10 (dez) dias, observando-se os regramentos sobre a matéria (RDC 63/2000).
- A **PROPONENTE** compromete-se a realizar qualquer exame microbiológico e físico-químico, em caráter de urgência, sempre que for solicitado pelo **CONTRATANTE**. Os resultados deverão ser entregues ao **CONTRATANTE** no prazo máximo de 10 (dez) dias.
- A **PROPONENTE** deverá manter as refeições servidas em temperatura adequada, em balcões térmicos próprios para essa finalidade e em número suficiente ao atendimento dos comensais, utilizando-se de termômetros próprios para essa finalidade.
- A temperatura dos equipamentos do tipo balcões de distribuição, pass-through, refrigeradores, geladeiras, câmaras, freezers etc., deverá ser medida no mínimo três vezes, no início, no meio e no final do atendimento. Caso seja necessário, o **CONTRATANTE** poderá solicitar outros horários de medição de temperatura, sendo que a **PROPONENTE** deverá manter os dados registrados em impressos próprios, resguardando livre acesso ao **CONTRATANTE**.
- As eventuais dúvidas serão solucionadas pelo **CONTRATANTE**.

9. DAS INSTALAÇÕES E DA MANUTENÇÃO

- Caberá à **PROPONENTE** adaptar as instalações de que dispõe o **CONTRATANTE**, que serão utilizadas na execução dos serviços, às suas expensas e mediante prévia autorização deste último, prestando manutenção dos equipamentos e utensílios existentes, bem como disponibilizando os equipamentos e utensílios de que não

disponham o **CONTRATANTE**, ou não se encontrem em adequadas condições de uso, e que se façam necessários à consecução do objeto contratado, a exemplo de:

- Aparelho de Ar Condicionado;
 - Amaciador Industrial de Carne;
 - Autoclave;
 - Balcão Frio;
 - Batedeira Industrial;
 - Balança Digital;
 - Balança Plataforma;
 - Balcão Térmico;
 - Carrinhos Térmicos Fechados;
 - Chapa Elétrica Industrial;
 - Descascador de Legumes Industrial;
 - Espremedor de Frutas Industrial;
 - Fatiador de Frios Industrial;
 - Filtro industrial;
 - Fritadeira Industrial;
 - Forno Combinado;
 - Forno Industrial elétrico;
 - Fogão Industrial;
 - Freezer;
 - Geni Industrial;
 - Geladeira Industrial;
 - Liquidificador Industrial;
 - Moedor de Carne Industrial;
 - Masseur Industrial;
 - Panelão Industrial;
 - Pastroux, dentre outros.
- Ao término do contrato, a **PROPONENTE** poderá retirar todo o equipamento por ela instalado, sem ônus para o **CONTRATANTE**.
 - A **PROPONENTE** deverá executar todos os serviços de manutenção preventiva e corretiva, operacionalização e reposição dos equipamentos pertencentes ao **CONTRATANTE**.

- A manutenção corretiva deverá ser executada no prazo máximo de 24 horas, a fim de garantir o bom andamento do serviço e segurança de todos os comensais do Hospital.
- A **PROPONENTE** se responsabilizará por todos os equipamentos constantes ou recebidos em sua área física, para prestação dos serviços, bem como por eventuais extravios ocorridos na vigência do contrato.
- A reposição de equipamentos por extravios ou danos deverá ser em menor prazo possível e apresentar as mesmas especificações técnicas e modelo do equipamento original. Em caso de não ser possível a reposição com as mesmas especificações (produto fora de linha), deverá ocorrer a reposição de equipamento de similar qualidade e operacionalidade, previamente referendado pelo **CONTRATANTE**.
- A **PROPONENTE** deverá apresentar ao **CONTRATANTE** cronograma de Manutenção Preventiva e Relatório Mensal de todos os serviços executados nos equipamentos (preventivo e corretivo).
- A **PROPONENTE** se responsabilizará pela manutenção de toda área física recebida para prestação de serviços, incluindo-se rede hidráulica e elétrica, bem como por eventuais danos ocorridos na vigência do contrato.
- A recuperação do dano eventualmente ocorrido na área física (revestimento de piso e paredes, teto, janelas, portas, basculantes, etc.) deverá ser efetuada em menor prazo possível, e apresentar as mesmas especificações técnicas e modelo do padrão original. Em caso de não ser possível a reposição com as mesmas especificações (produto fora de linha), deverá ocorrer a reposição em similar qualidade e operacionalidade, previamente referendado pelo **CONTRATANTE**, observando-se que qualquer modificação na estrutura física fica vetada, salvo com prévia autorização expressa da Unidade Hospitalar.
- A **PROPONENTE** deverá manter em seu quadro técnico, pessoal de manutenção, para garantir a manutenção preventiva e corretiva no prazo estabelecido ou menor, de maneira que não haja descontinuidade no serviço.
- A **PROPONENTE** deverá apresentar ao **CONTRATANTE** relatório mensal, com comprovantes (notas/recibos), de todos os serviços executados na área física da Unidade Hospitalar.

10. COMPOSIÇÃO DE CARDÁPIOS

10.1. Colaboradores

➤ Desjejum – 5 itens

- Café com leite (250 ml, sendo 150ml de leite e 100ml de café), ou leite puro, ou achocolatado (ou suco de frutas com sachê de açúcar ou adoçante (sucralose ou stévia) em quantidade suficiente, todas estas últimas opções também no volume de 250ml.
- Pão (integral ou branco), ou biscoito salgado, ou biscoito doce, ou biscoito de água, ou biscoito integral, com manteiga ou geléia (pão/biscoito com 50g e manteiga ou geléia com 10g)
- Mungunzá, ou arroz doce líquido, ou Mingau, ou iogurte de diversos sabores (integral ou desnatado) - todos estes a 250 ml; ou lelê, ou canjica, ou cuscuz, ou bolo – todos estes a 100 g; ou banana da terra cozida, ou aipim, ou inhame, ou batata doce – todos estes a 150 g - com manteiga - 10 g; ou banana da terra assada polvilhada com canela e/ou açúcar - 100g.
- Fruta - 150g de parte comestível, ou suco de frutas - 250 ml, com açúcar ou adoçante (sucralose ou stévia) em quantidade suficiente.
- Queijo tipo lanche, ou minas frescal, ou presunto - 30g, ou ovo - 01 unidade.

➤ Almoço – 7 itens

- Salada crua - 100 g, ou sopa - 250ml.
- Salada cozida, ou suflê, ou purê, ou legumes gratinados - 150g.
- Arroz (branco e integral) sob diversas formas - 150g, ou macarrão (branco ou integral) - 200g.
- Feijão - 200g.
- Carne de 1ª qualidade - 150 g, sendo alcatra, filé especial, chã de dentro ou paulista, ou peito de frango sem osso - 150g, ou coxa/sobrecoxa - 250g, ou peixe em posta - 250g, sendo vermelho, dourado, surubim, cavala, caçonete, garoupa ou namorado, ou filé de peixe sem pele e sem espinha - 150g, ou carré de suíno - 250g, ou pernil de suíno sem osso - 180 g ou fígado bovino - 150g, ou pernil de carneiro sem osso - 180g.
- Sobremesa: doce em tablete - 50g, ou doce em pasta - 80 g, ou compota - 80 g, ou torta - 100g, ou fruta - 150g de parte comestível, ou picolé (01 unidade), ou sorvete - 60 g.

- Suco de fruta natural ou de polpa - 250ml, com sachê de açúcar ou adoçante (sucralose ou stévia) em quantidade suficiente.
 - ✓ Deverão ser servidos pratos típicos, regionais ou festivos uma vez por mês.

➤ **Prato Leve – 05 itens**

OBSERVAÇÃO: esse serviço deverá ser disponibilizado nos horários de almoço, jantar e ceia:

- Frutas de 03 tipos (sendo uma nobre) – 150 g de parte comestível.
- Queijo branco - 60 g, ou ovo cozido ou pochê - 02 unidades, ou presunto magro de ave - 60 g, ou queijo branco - 30g + presunto magro de ave - 30 g, ou peito de frango grelhado - 150g, ou file de peixe grelhado - 150g.
- Salada crua – 100 g.
- Sopa ou sopa creme (variadas) - 250 ml, ou leguminosa cozida – 150g.
- Suco de fruta natural ou de polpa - 250ml, com sachê de açúcar ou adoçante (sucralose ou stévia) em quantidade suficiente.

➤ **Jantar – 6 itens**

- Sopa ou sopa creme (variados) - 250 ml, ou salada crua - 100 g.
- Salada cozida, ou suflê, ou purê, ou legumes gratinados - 150g.
- Arroz (branco ou integral) ou macarrão (branco ou integral) - 150g.
- Carne de 1ª qualidade - 150 g, podendo ser alcatra, filé especial, chã de dentro ou paulista; ou peito de frango sem osso - 150g; ou coxa/sobrecoxa - 250g; ou peixe em posta - 250g, podendo ser vermelho, dourado, surubim, cavala, caçonete, garoupa ou namorado; ou filé de peixe sem pele e sem espinha - 150g; ou carré de suíno - 250g; ou pernil de suíno sem osso - 180 g; ou fígado bovino - 150g; ou pernil de carneiro sem osso - 180g.
- Sobremesa: doce em tablete - 50g, ou doce em pasta - 80 g, ou compota - 80 g, ou torta - 100g, ou fruta - 150g de parte comestível, ou picolé (01 unidade), ou sorvete - 60 g.
- Suco de fruta - 250ml, com sachê de açúcar ou adoçante (sucralose ou stévia) em quantidade suficiente.

- ✓ Deverão ser servidos pratos típicos, regionais ou festivos uma vez por mês.

➤ **Ceia completa – 5 itens**

- Sopas ou sopas creme variadas - 250 ml.
- Sanduíche (pão integral, ou francês, ou de milho, ou de leite, ou tipo *hot dog*, ou tipo hambúrguer) - 50g, com manteiga - 10g, queijo ou presunto - 30g, ou ovo (01 unidade), ou carne bovina - 100g, ou peito de frango sem osso - 100g; ou biscoito de água, ou biscoito doce, ou biscoito salgado, ou biscoito integral - 50g, servidos com queijo - 30g.
- Acompanhamento: Patissaria doce ou salgada - 100g, ou Mungunzá, ou arroz doce de corte- 150g, ou lelê, ou canjica, ou cuscuz - 100g; ou banana da terra, ou aipim, ou inhame, ou batata doce - 150g, com manteiga - 10g.
- Fruta - 150g de parte comestível.
- Suco, ou coquetel de frutas, ou mingau, ou mungunzá, ou arroz doce, ou iogurte, ou achocolatado - 250ml; ou Café com leite - 250ml, sendo 150 ml de leite e 100 ml de café.

11.1.1 CAFÉ FORNECIDO AOS SETORES

- A **PROPONENTE** deverá fornecer diariamente aos setores café, em garrafas térmicas de capacidade de 1(um) litro, com sistema de sucção, acompanhados de copos de 50 ml em quantidade compatível com o volume fornecido.

11.2 Acompanhantes

- A **PROPONENTE** deverá servir aos acompanhantes o mesmo cardápio de refeições fornecido aos colaboradores

-

- **11.3 Pacientes**

11.3.1. Cardápio Padrão para pacientes Adultos

➤ **Desjejum – 4 itens**

- Café com leite - 250 ml, sendo 150 ml de leite e 100 ml de café; ou mingau, ou achocolatado, ou iogurte, ou leite enriquecido (com complementos ou suplementos nutricionais líquidos ou em pó, hiperprotéicos e/ou hipercalóricos, hiperlipídicos, fibra solúvel, fibra insolúvel ou mix de fibras solúvel e insolúvel, destinados a pacientes adultos, pediátricos ou idosos), ou suco de frutas ou coquetel de frutas ou vitaminas de frutas - 250ml, com sachês de açúcar ou adoçante (sucralose ou stévia) em quantidade suficiente.
- Pão(branco ou integral) - 50g, com manteiga ou geléia - 10g, ou biscoito variado, inclusive integral - 50g, com manteiga 10g ou geléia - 10g, ou requeijão cremoso, normal ou light - 20g.
- Inhamé, ou aipim, ou batata doce, ou banana da terra - 100 g, com manteiga - 10 g, ou ovo (01unidade), ou queijo - 30 g, ou bolo - 100 g, ou mingau, ou Iogurte - 250ml.
- Fruta - 150 g de parte comestível, ou suco de fruta natural - 250 ml, com sachê de açúcar ou adoçante (sucralose ou stévia) em quantidade suficiente.

➤ **Colação – 1 item – fórmula láctea ou não láctea**



- Suco de fruta natural - 250 ml, com sachê de açúcar ou adoçante (sucralose ou stévia) em quantidade suficiente; ou fruta - 150 g de parte comestível; ou água de coco – 250ml.

➤ **Almoço – 6 itens**

- Salada crua - 100g, ou salada cozida, ou suflê, ou purê - 150g, ou sopa sob diversas formas - 250ml.
- Arroz (branco e integral) sob diversas formas ou macarrão (branco ou integral) - 150g.
- Feijão ou leguminosas - 150g.
- Carne de 1ª qualidade - 150g, sendo alcatra, filé especial, chã de dentro ou paulista; ou peito de frango sem osso - 150g; ou coxa/sobrecoxa - 250g; ou peixe em posta - 250g, sendo vermelho, dourado, surubim, cavala, caçonete, garoupa ou namorado; ou filé de peixe sem pele e sem espinha - 150g; ou fígado bovino - 150g; ou pernil de carneiro sem osso - 180g.

- Sobremesa: doce em tablete - 50g, ou doce caseiro - 80g, ou doce em pasta - 80 g, ou compota - 80g, ou torta - 100g, ou fruta - 150g da parte comestível, ou picolé (01 unidade), ou sorvete - 60g.
- Suco de fruta natural - 250 ml, com sachês de açúcar ou adoçante (sucralose ou stévia) o suficiente.

- ✓ **Observação:** para pacientes com restrição de leguminosas, o item poderá ser substituído por pirão ou farofa, conforme determinação dos Nutricionistas do **CONTRATANTE**.

➤ **Lanche Tipo 1 – 1 item**

- Mingau, ou arroz doce, ou mungunzá, ou achocolatado, ou vitamina de frutas, ou leite enriquecido (com complementos ou suplementos nutricionais líquidos ou em pó, hiperprotéicos e/ou hipercalóricos, hiperlipídicos, fibras solúvel, fibra insolúvel, mix de fibras solúveis e insolúveis, destinados a pacientes adultos, pediátricos ou idosos), com sachês de açúcar ou adoçante em quantidade suficiente, ou Iogurte - 250ml.

➤ **Ceia completa – 5 itens (Substituir a Ceia Completa por Jantar quando prescrito pelos Nutricionistas do CONTRATANTE).**

- Sopa ou sopa creme variadas, ou coquetel de frutas, ou vitamina de frutas - 250 ml.
- Sanduíche (pão branco ou integral) - 50g, ou biscoito variado, inclusive integral - 50g, com manteiga ou geléia - 10g, ou requeijão cremoso, normal ou light - 20g, e queijo - 30g, ou ovo (01 unidade), ou carne - 100g, ou peito de frango sem osso - 100g.
- Patisserie doce ou salgada - 100g, ou Vegetal do tipo C - 100g.
- Fruta - 150 g de parte comestível.
- Café com leite - 250 ml, sendo 150 ml de leite e 100 ml de café, ou leite enriquecido (com complementos ou suplementos nutricionais líquidos ou em pó, hiperprotéicos e/ou hipercalóricos, hiperlipídicos, fibras solúvel, fibra insolúvel, mix de fibras solúveis e insolúveis destinados a pacientes adultos, pediátricos ou idosos), ou achocolatado, ou vitamina de frutas, ou iogurte, ou

coquetel de frutas - 250ml, com sachês de açúcar ou adoçante (sucralose ou stévia) em quantidade suficiente.

➤ **Jantar – 5 itens (Substituir o Jantar pela Ceia Completa quando prescrito pelos Nutricionistas do CONTRATANTE)**

- Salada cozida, ou suflê, ou purê, ou legumes gratinados - 150g, ou sopas variadas - 250 ml.
- Arroz (branco e integral) ou macarrão (branco ou integral) - 150g.
- Carne de 1ª qualidade - 150g, sendo alcatra, filé especial, chã de dentro ou paulista; ou peito de frango sem osso - 150g, ou coxa/sobrecoxa - 250g; ou peixe em posta - 250g, sendo vermelho, dourado, surubim, cavala, caçonete, garoupa ou namorado, ou filé de peixe sem pele e sem espinha - 150g; ou fígado bovino - 150g; ou pernil de carneiro sem osso - 180g.
- Sobremesa: doce em tablete - 50g, ou doce caseiro - 80g, ou doce em pasta - 80 g, ou compota - 80g, ou torta - 100g, ou fruta - 150g da parte comestível, ou picolé (01 unidade) ou sorvete - 60g.
- Suco de fruta natural - 250ml, com sachês de açúcar ou adoçante (sucralose ou stévia) em quantidade suficiente.

➤ **Ceia leve tipo I – 1 item**

- Mingau ou leite enriquecido (com complementos ou suplementos nutricionais líquidos ou em pó, hiperprotéicos e/ou hipercalóricos, hiperlipídicos, fibras solúvel, fibra insolúvel, mix de fibras solúveis e insolúveis destinados a pacientes adultos, pediátricos ou idosos) - 250ml, ou coquetel laxante, com sachês de açúcar ou adoçante (sucralose ou stévia) em quantidade suficiente.

11.3.2. Cardápio Padrão para pacientes Pediátricos

➤ **Desjejum - 3 itens**

- Mingau ou leite ou leite enriquecido (com complementos ou suplementos nutricionais líquidos ou em pó, hiperprotéicos e/ou hipercalóricos, hiperlipídicos, fibras solúveis, fibras insolúveis, mix de fibras solúveis e insolúveis destinados a pacientes adultos, pediátricos ou idosos), ou café com leite, ou vitamina de frutas, ou coquetel de frutas, ou iogurte - 250ml.

- Pão (branco ou integral) - 50g. com manteiga ou geléia - 10g, ou biscoito variado, inclusive integral - 50g, com manteiga ou geléia - 10g, ou requeijão cremoso, normal ou light - 20g.
- Fruta - 150g de parte comestível, ou suco de fruta natural - 250 ml, com sachês de açúcar ou adoçante (sucralose ou stévia) em quantidade suficiente.

➤ **Colação - 1 item**

- Suco de fruta natural, com sachê de açúcar ou adoçante em quantidade suficiente, ou água de coco - 250 ml, ou fruta - 150g de parte comestível.

➤ **Almoço – 6 itens**

- Purê ou salada cozida – 80g.
- Arroz (branco ou integral) ou macarrão (branco ou integral) - 90g.
- Carne de 1ª qualidade - 100g, sendo alcatra, filé especial, chã de dentro ou paulista; ou peito de frango sem osso - 100g; ou coxa/sobrecoxa - 200g; ou peixe em posta - 200g, sendo vermelho, dourado, surubim, cavala, caçonete, garoupa ou namorado, ou filé de peixe sem pele e sem espinha - 100g.
- Feijão ou Leguminosas - 90 g.
- Sobremesa: doce em tablete - 50g, ou doce caseiro - 80g, ou doce em pasta - 80 g, ou compota - 80g, ou torta - 100g, ou fruta - 150g de parte comestível, ou picolé (01 unidade), ou sorvete - 60g.
- Suco de fruta natural - 250 ml, com sachês de açúcar ou adoçante (sucralose ou stévia) em quantidade suficiente.

- ✓ **Observação:** para pacientes com restrição de leguminosas, o item poderá ser substituído por pirão ou farofa, conforme determinação dos Nutricionistas do **CONTRATANTE**.

➤ **Lanche - 2 itens**

- Mingau, ou vitamina de frutas, ou coquetel de frutas, ou iogurte, ou leite, ou leite enriquecido (com complementos ou suplementos nutricionais líquidos ou em pó, hiperprotéicos e/ou hipercalóricos, hiperlipídicos, fibras solúveis, fibras insolúveis ou mix de fibras solúveis e insolúveis), ou suco de frutas - 250ml, com sachês de açúcar ou adoçante em quantidade suficiente.

- Biscoito - 50 g, com manteiga ou com geléia - 10 g, ou Bolo - 100g.
- **Ceia completa - 3 itens (Substituir por Jantar quando prescrito pelos Nutricionistas do CONTRATANTE)**
 - Sopas ou sopas creme variadas - 150ml, ou fruta - 150g de parte comestível.
 - Leite puro, ou café com leite, ou coquetel de frutas, ou vitamina de frutas, ou iogurte, ou achocolatado, ou leite enriquecido (com complementos ou suplementos nutricionais líquidos ou em pó, hiperprotéicos e/ou hipercalóricos, hiperlipídicos, fibras solúveis, fibras insolúveis ou mix de fibras solúveis e insolúveis) - 250ml, com sachês de açúcar ou adoçante em quantidade suficiente.
 - Sanduíche de pão (branco ou integral) - 50g, ou biscoito variado, inclusive integral - 50g, com manteiga ou geléia - 10g, ou requeijão cremoso, normal ou light - 20g e queijo - 30g, ou ovo (1 unidade), ou carne - 100g, ou peito de frango sem osso - 100g.
- **Jantar - 5 itens (Substituir por ceia completa quando prescrito pelos Nutricionistas do CONTRATANTE)**
 - Purê ou salada cozida - 80g, ou sopa ou sopa creme variadas - 150ml.
 - Arroz (branco ou integral) - 90g, ou macarrão (branco ou integral) - 90g.
 - Carne de 1ª qualidade - 100g, sendo alcatra, filé especial, chã de dentro ou paulista; ou peito de frango sem osso - 100g; ou coxa/sobrecoxa - 200g; ou peixe em posta - 200g, sendo vermelho, dourado, surubim, cavala, caçonete, garoupa ou namorado, ou filé de peixe sem pele e sem espinha - 100g.
 - Sobremesa: doce em tablete - 50g, ou doce caseiro - 80g, ou doce em pasta - 80 g, ou compota - 80g, ou torta - 100g, ou fruta - 150g de parte comestível, ou picolé (01 unidade) ou sorvete - 60g.
 - Suco de fruta natural ou coquetel de frutas - 250 ml, com sachês de açúcar ou adoçante (sucralose ou stévia) em quantidade suficiente.
- **Ceia Leve - 1 item**
 - Mingau, ou iogurte, ou leite, ou leite enriquecido (com complementos ou suplementos nutricionais líquidos ou em pó, hiperprotéicos e/ou

hipercalóricos, hiperlipídicos, fibras solúveis, fibras insolúveis ou mix de fibras solúveis e insolúveis,) ou coquetel laxante - 250ml.

Observações:

- ✓ Para as dietas normal, branda e pastosa, a **PROPONENTE** deverá seguir às recomendações do cardápio padrão, adequando apenas à consistência que o tipo de dieta requer.
- ✓ A **PROPONENTE** deverá fornecer limão para os pacientes e funcionários com dieta hipossódica, além do sal dietético em sachês.
- ✓ A **PROPONENTE** deverá fornecer sachês de açúcar ou adoçante em quantidade suficiente, bem como colher descartável, acompanhando as preparações líquidas para pacientes, de acordo com a determinação dos Nutricionistas do **CONTRATANTE**.
- ✓ A **PROPONENTE** deverá atender a solicitação de fornecimento do lanche reforçado, solicitação esta que poderá ser realizada em qualquer horário pelos Nutricionistas do **CONTRATANTE**, devendo ser servido em até no máximo uma hora após a solicitação.

11.3.3. Dieta Semilíquida

- A **PROPONENTE** deverá fornecer a dieta semilíquida, com fracionamento máximo de 3 em 3 horas, contemplando de 6 a 8 horários/dia, com volume de 250ml, ou conforme prescrição dos Nutricionistas do **CONTRATANTE**.
- A dieta semilíquida é composta por mingaus, leite, suco de frutas natural, caldos de vegetais, caldos de carne, caldo de feijão, sopas liquidificadas, vitaminas, gelatinas, geléias, sorvetes, coquetel de frutas, água de coco e iogurte, de acordo com a necessidade de cada paciente ou conforme prescrição dos Nutricionistas do **CONTRATANTE**.

11.3.4. Dieta Semilíquida Enriquecida

- A **PROPONENTE** deverá fornecer a dieta semilíquida enriquecida, com fracionamento máximo de 3 em 3 horas, contemplando de 6 a 8 horários/dia, com volume de 500ml, ou conforme prescrição dos Nutricionistas do **CONTRATANTE**.

- A dieta semilíquida enriquecida é composta por mingaus, leite, suco de frutas natural, caldos de vegetais, caldos de carne, caldo de feijão, sopas liquidificadas, vitaminas, gelatinas, geléias, sorvetes, coquetel de frutas, água de coco e iogurte, enriquecidos com Complementos ou suplementos nutricionais líquidos ou em pó, hiperprotéicos e/ou hipercalóricos, hiperlipídicos (simples ou mistos, TCM, ômega 3, 6 e 9), fibras solúveis, fibras insolúveis ou mix de fibras solúveis e insolúveis, simbióticos ou prebióticos (inclusive extrato de própolis), destinados a pacientes adultos, pediátricos ou idosos, de acordo com a necessidade de cada paciente e/ou prescrição dos Nutricionistas do **CONTRATANTE**.

11.3.5. Dieta Líquida

- A **PROPONENTE** deverá fornecer a dieta líquida, com fracionamento máximo de 3 em 3 horas, contemplando de 6 a 8 horários/dia, com volume de 250ml, ou conforme prescrição dos Nutricionistas do **CONTRATANTE**.
- A dieta líquida será composta por caldos, sucos de frutas naturais coados, mingaus ralos, sopas ralas coadas, água de coco, chás claros, chás com propriedade funcional (a exemplo de alecrim, gengibre e cravo), leite, iogurte líquido etc., de acordo com a necessidade de cada paciente e/ou prescrição dos Nutricionistas do **CONTRATANTE**.

11.3.6. Dieta Líquida Enriquecida

- A **PROPONENTE** deverá fornecer a dieta líquida enriquecida com fracionamento máximo de 3 em 3 horas, contemplando de 6 a 8 horários/dia, com volume de 500ml ou conforme prescrição dos Nutricionistas do **CONTRATANTE**.
- A dieta líquida enriquecida será composta por caldos, sucos de frutas naturais, mingaus ralos, sopas ralas, água de coco, chás claros, chás com propriedade funcional (a exemplo de alecrim, gengibre e cravo), leite, iogurte líquido, etc, enriquecidos com complementos ou suplementos nutricionais líquidos ou em pó, hiperprotéicos e/ou hipercalóricos, hiperlipídicos, fibras solúveis, fibras insolúveis ou mix de fibras solúveis e insolúveis, simbióticos ou prebióticos, destinados a pacientes adultos, pediátricos ou idosos, de acordo com a necessidade de cada paciente e/ou prescrição dos Nutricionistas do **CONTRATANTE**.

11.3.7. Dieta Líquida Restrita

- A **PROPONENTE** deverá fornecer a dieta líquida restrita com fracionamento de 10 a 12 refeições diárias, de 2 em 2 horas, em volume a ser administrado conforme aceitação do paciente, obedecendo-se a prescrição dos Nutricionistas do **CONTRATANTE**.
- A dieta líquida restrita será composta por água de coco verde, chás claros, chás com propriedade funcional (a exemplo de alecrim, gengibre e cravo), limada, suco de laranja lima etc., de acordo com a necessidade de cada paciente e conforme prescrição dos Nutricionistas do **CONTRATANTE**.

11. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

O **CONTRATANTE** deverá:

- a) Avaliar os cardápios mensais elaborados pela **PROPONENTE** e autorizar a confecção das refeições para pacientes, acompanhantes, servidores e residentes da Unidade Hospitalar.
- b) Responsabilizar-se pela Nutrição Clínica, sob orientação de seus Nutricionistas (do **CONTRATANTE**), obedecendo a Resolução CFN nº. 380/2005, suas respectivas alterações e outras Legislações pertinentes, informando e orientando diariamente quanto à prescrição dietoterápica, os quantitativos de refeições e/ou dietas sob os diversos tipos a serem servidos aos pacientes, acompanhantes, servidores e residentes da Unidade Hospitalar.
- c) Analisar diariamente e solicitar modificações, se necessário for, no quadro de pessoal apresentado pela **PROPONENTE**, que atenderá de modo ininterrupto, 24 horas por dia.
- d) Responsabilizar-se pelas atividades desenvolvidas na área de produção, efetuando a supervisão no período de funcionamento da SENUT, registrando todo andamento através de mapas e/ou *check list*.
- e) Observar todo quantitativo de refeições previsto no contrato, controlando diariamente a distribuição das refeições fornecidas e registrando-as, de forma a oferecer estatisticamente dados para análise e controle de custos.
- f) Acompanhar todo o processo de recebimento, pré-preparo e preparo dos alimentos junto à **PROPONENTE**, antes mesmo da degustação por ela oferecida.

- g) Elaborar Relação de móveis, equipamentos e utensílios de propriedade da Unidade Hospitalar, que deverá ser fornecida à **PROPONENTE**, por ocasião da assinatura do contrato.
- h) Permitir acesso ao Setor de Patrimônio, para inventariar todos os bens móveis e instalações físicas em todo período de execução do contrato por parte da **PROPONENTE**.
- i) Intervir junto à **PROPONENTE**, quando se fizer necessário, aplicando-lhe advertência, suspensão ou requerendo a substituição de funcionários da **PROPONENTE** que não cumprirem as normas de seu Serviço de Nutrição (do **CONTRATANTE**).
- j) Articular, controlar e estabelecer critérios juntamente com a Diretoria da Unidade Hospitalar, para acesso dos colaboradores e acompanhantes ao refeitório do Hospital.
- k) Fornecer os serviços essenciais (água, esgotamento sanitário e energia elétrica) para que a prestação dos serviços seja realizada com eficácia e sem qualquer tipo de interrupção;
- l) Manter parceria contínua com a **PROPONENTE**, considerando as cláusulas deste Termo de Referência, com a finalidade de garantir um serviço técnico de qualidade obedecendo, **PROPONENTE** e **CONTRATANTE**, as normas relativas à regulação de alimentos, vigilância sanitária e saúde.

12. OBRIGAÇÕES DA PROPONENTE

A **PROPONENTE** deverá:

- a) Fornecer e gerenciar os recursos humanos necessários à operacionalização das atividades, mantendo quadro pessoal compatível, em quantidade e qualidade, com a produção do Serviço de Nutrição e com as características e o porte da Unidade Hospitalar a que se destina a prestação do serviço.
- b) Fornecer material de escritório (livro de protocolo, classificador, papel ofício, impressos, computador, impressora, mesas, cadeiras, armários, arquivos etc.), necessários à operacionalização das atividades administrativas da Empresa na área da cozinha, das copas e áreas afins.
- c) Encaminhar de maneira antecipada (até o dia 20 do mês em curso), ao Serviço de Nutrição do **CONTRATANTE**, escalas mensais reais de serviço de seus funcionários (da **PROPONENTE**) para análise e aprovação.
- d) Elaborar e encaminhar os cardápios mensais, considerando o tempo necessário para a análise e aprovação do Serviço de Nutrição do **CONTRATANTE**.

- e) Manter o pessoal de serviço devidamente uniformizado, portando luvas, máscaras, gorros, capa protetora para câmara, aventais, sapato adequado antiderrapante etc., e sempre fazer a substituição quando for necessário, exigindo ainda o uso de crachá para efeito de identificação.
- f) Apresentar laudo e relatório médico, comprovando impedimento do uso da máscara para os colaboradores que alegarem apresentar alergia ao látex.
- g) Garantir a manutenção da temperatura adequada aos líquidos dispensados da cozinha em garrafas isotérmicas, bem como durante o porcionamento, que deverá ser feito durante a distribuição aos pacientes.
- h) Garantir que os suplementos industrializados sejam mantidos resfriados e distribuídos aos pacientes em caixas isotérmicas.
- i) Respeitar e fazer com que seus empregados respeitem as normas de disciplinas e regulamento do serviço.
- j) Instruir os empregados que irão prestar os serviços, encaminhando funcionários portadores de boa conduta e capazes de realizar os serviços ora contratados;
- k) Executar os serviços objeto deste Contrato de acordo com as especificações e/ou normas exigidas, utilizando equipamentos e materiais apropriados, conforme descrito no item 9. DAS INSTALAÇÕES E DA MANUTENÇÃO;
- l) Comunicar a coordenação do **CONTRATANTE**, oficialmente, o afastamento e/ou substituição de qualquer funcionário.
- m) Assumir integralmente e pontualmente os encargos da Legislação Trabalhista e da Previdência Social, assim como efetuar o pagamento de todas as vantagens remuneratórias devidas aos seus empregados, apresentando ao Serviço de Nutrição do **CONTRATANTE** os comprovantes quando solicitado.
- n) Quando da assinatura do contrato, apresentar a relação contendo os nomes e os números do CPF, Carteira Profissional e PIS dos seus empregados que serão vinculados à prestação dos serviços;
- o) A **PROPONENTE** deverá entregar mensalmente, ao **CONTRATANTE**, cópias dos documentos de comprovação de pagamentos de salários, comprovantes de recolhimentos de FGTS, comprovantes de recolhimento de INSS, comprovantes dos controles de frequência, comprovantes do fornecimento de alimentação, cópias de documento comprobatório do fornecimento de vales transportes, cópias dos termos de rescisão e demais documentos relativos ao vínculo de emprego dos seus empregados,

bem como outras documentações pertinentes que lhes forem solicitadas pelo **CONTRATANTE**.

- p) Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, apresentando ao **CONTRATANTE** os comprovantes, quando exigido.
- q) Apresentar ao **CONTRATANTE** o Manual de Boas Práticas e fazer cumprir suas rotinas e determinações, conforme portarias e resoluções vigentes.
- r) Responder pela indenização dos danos e prejuízos que causar ao **CONTRATANTE**, decorrentes de ação ou omissão, erro ou imperícia, negligência ou imprudência praticadas na execução dos serviços contratados, inclusive por seus empregados.
- s) Responder, sem qualquer responsabilidade por parte do **CONTRATANTE**, por todos os encargos ou despesas realizadas para o fiel cumprimento do contrato, inclusive as relativas a veículos - sua operação e manutenção - empregados, salários adicionais, seguros, assistência, licenças, taxas, impostos, alvarás etc.
- t) Acatar apenas as solicitações de serviços dos colaboradores autorizados formalmente pelo **CONTRATANTE**;
- u) Apresentar ao **CONTRATANTE**, para efeito de pagamento, autorizações que não tenham qualquer rasura e estejam preenchidas com um mínimo de informações, a saber: descrição do serviço, quantidade, data e nome do responsável pela autorização com o respectivo setor de trabalho;
- v) Preparar e fornecer as refeições objeto do contrato de acordo com as normas exigidas e com as especificações ou recomendações efetuadas pelo **CONTRATANTE**, empregando utensílios apropriados e dispondo de infraestrutura e equipe técnica necessárias à execução dos serviços;
- w) Responsabilizar-se pelas despesas do consumo de gás liquefeito;
- x) Atender a todas as despesas decorrentes da alimentação adequada e transporte de seus funcionários, inclusive em período da falta de transporte coletivo para o local de trabalho.
- y) Promover por sua conta e risco o transporte dos equipamentos, materiais e utensílios necessários à execução dos serviços objeto deste Contrato;
- z) Realizar o fornecimento objeto do presente contrato de forma expedita e hábil, dirigindo os trabalhos com zelo e empregando mão de obra qualificada e em número suficiente para atender as especificações e prazos estabelecidos;
- aa) Entregar as refeições de forma permanente e regular, nas quantidades solicitadas, considerando as necessidades diárias informadas pelo **CONTRATANTE**;

- bb) Entregar as refeições mediante recibo, o qual deverá conter o quantitativo das refeições e o horário de seu fornecimento;
- cc) Disponibilizar meios de comunicação para recebimento das solicitações dos quantitativos de refeições a serem fornecidas;
- dd) Utilizar utensílios e/ou embalagens adequadas e devidamente fechadas para distribuição e transporte de refeições, observando o tipo de preparação, a compatibilidade entre a capacidade dos recipientes e a gramatura das refeições que serão servidas, e ainda a distância entre as áreas em que serão distribuídas, a fim de evitar transtornos e/ou atrasos no recebimento de dietas/refeições.
- ee) Fazer a reposição de garrafas térmicas de capacidade de 01(um) litro aos setores, conforme solicitação do **CONTRATANTE**.
- ff) Prestar assistência técnica e manutenção preventiva nos equipamentos de 15 em 15 dias, apresentando, após a efetivação destes serviços, relatórios ao **CONTRATANTE**, e recuperá-los quando danificados no prazo de 72 (setenta e duas) horas, observando que os equipamentos indispensáveis devem ter substituição imediata até o retorno.
- gg) Implantar, às suas expensas, Programa Integrado de Controle de Pragas e Vetores nas áreas físicas por ela ocupadas (a **PROPONENTE**), conforme determina a Resolução da ANVISA RDC nº 216/2004 de 15 de setembro de 2004.
- hh) Servir todo e qualquer tipo de dietas previstas neste Termo de Referência, aos pacientes, servidores, residentes e acompanhantes, conforme solicitação e prescrição autorizadas pelo Serviço de Nutrição do **CONTRATANTE**.
- ii) Distribuir todos os tipos de dietas obedecendo à prescrição dietoterápica dos Nutricionistas do **CONTRATANTE**, fazendo substituições de itens, alimentos ou gêneros apenas sob determinação ou mediante autorização prévia dos Nutricionistas do **CONTRATANTE**.
- jj) Fornecer, no almoço, jantar ou ceia completa, nas dietas hipossódicas, limão e/ou sal dietético, conforme prescrição dos Nutricionistas do **CONTRATANTE**.
- kk) Fornecer produtos dietéticos, nas dietas para diabéticos, conforme a prescrição dos Nutricionistas do **CONTRATANTE**.
- ll) Dispor de produtos dietéticos para complementos das dietas (óleo de linhaça, azeite de oliva extra virgem, castanha do Brasil, nozes, castanha de caju, leite fermentado, farinha de arroz, leite sem lactose etc.), quando prescrito pelos Nutricionistas do **CONTRATANTE**.

- mm) Cumprir rigorosamente os horários estabelecidos pelo **CONTRATANTE** para distribuição de refeições, considerando, especialmente, as dietas fracionadas e suplementação líquida.
- nn) Fornecer todo e qualquer utensílio para preparo e distribuição das refeições, inclusive filtros para água com vazão suficiente na área de produção, copas e afins.
- oo) Fornecer as refeições nos seguintes horários:
- **Paciente:** Desjejum das 6:45h às 7:30h; Colação das 10:00h às 10:30h; Almoço das 11:00h às 12:00h; Lanche das 15:00h às 15:30h; Jantar ou Ceia Completa das 17:45h às 18:30h; Ceia Leve das 21:00h às 22:00h.
 - **Acompanhante:** para estes serão mantidos os mesmos horários das refeições dos servidores no desjejum, no almoço e no jantar ou ceia completa.
 - **Colaboradores:** Desjejum das 6:45h às 7:30h; Almoço das 11:00h às 13:30h; Jantar das 19:00h às 20:00h e Ceia Completa das 22:00 às 23:00h.

Observação:

- ✓ Os horários das refeições poderão ser modificados a critério do Serviço de Nutrição do **CONTRATANTE**, com vistas a melhor atender as necessidades dos serviços do Hospital.
- pp) Observar, quando da programação do cardápio mensal, as seguintes peculiaridades:
- **Disponibilizar diariamente:**
 - ✓ Duas opções de proteína para o almoço e jantar, cujas quantidades devem atender à manutenção de ambas as opções do início ao final das respectivas refeições, observando-se que uma das opções deverá ser sempre de carne branca;
 - ✓ Duas opções de sobremesa para o almoço e jantar, cujas quantidades devem atender à manutenção de ambas as opções do início ao final das respectivas refeições, observando-se que uma das opções deverá ser sempre uma fruta;
 - ✓ Opção de pão integral no desjejum e ceia completa do servidor, e de arroz integral no almoço e jantar do servidor, devendo disponibilizar os referidos itens em quantidades suficientes à manutenção destas opções do início ao final das respectivas refeições.
 - ✓ Quando da ocorrência de macarrão no cardápio, fornecer arroz em quantidade suficiente à manutenção desta opção durante todo o horário das refeições.

- qq) Observar que o não cumprimento dos itens constantes dos anexos implicará em multa para a **PROPONENTE**.
- rr) Receber oficialmente os bens inventariados quando assumir o contrato.
- ss) Efetuar análises bacteriológicas, periódicas e/ou quando solicitado pela Unidade Hospitalar, às suas expensas.
- tt) Garantir os gêneros e insumos utilizados na elaboração de refeições sejam de primeira qualidade, obrigatoriamente inspecionados pelos órgãos de fiscalização competentes e liberados para utilização pelos Nutricionistas do **CONTRATANTE**.
- uu) Manter, em perfeitas condições higiênicas, as áreas, utensílios, equipamentos e instalações do Serviço de Nutrição e Dietética, sob o uso de hipoclorito, álcool a 70% e outros produtos recomendados pela ANVISA e legislações pertinentes.
- vv) Afastar, imediatamente, qualquer dos seus empregados que não mereça confiança ou que proceda de modo inconveniente com o exercício das funções que lhe forem atribuídas.
- ww) Responder, perante o **CONTRATANTE**, pela conduta, frequência, pontualidade e assiduidade de seus empregados e efetuar as substituições daqueles que venham a se ausentar do serviço, por motivo justificado ou não, sem nenhum ônus para o **CONTRATANTE**, bem como comunicar-lhe, antecipadamente, todo e qualquer afastamento, substituição ou inclusão de qualquer um dos seus empregados vinculados à execução do presente contrato.
- xx) Apresentar cópia autenticada de quitação da Rescisão Contratual dos empregados demitidos, vinculados à execução do contrato, dentro do prazo de 30 (trinta) dias corridos, a contar da data da rescisão, recolhendo de imediato a identificação (crachá) dos mesmos.
- yy) Manter as instalações hidráulicas e elétricas em perfeitas condições de funcionamento.
- zz) Disponibilizar catraca eletrônica para acesso ao refeitório da Unidade, implementando programa de controle mediante escala de serviço dos servidores e residentes autorizados pelo **CONTRATANTE** a ter acesso às refeições. Disponibilizar também pessoal qualificado para operacionalização, reparos e manutenção preventiva e corretiva do equipamento.
- aaa) Preparar as refeições, por pessoal especializado, no mesmo dia em que serão consumidas, com assistência permanente de nutricionista, conforme cardápio elaborado e aprovado pelo **CONTRATANTE**.
- bbb) Fornecer alimentos preparados no próprio dia em que serão consumidos;



- ccc) Devolver ao **CONTRATANTE**, após término do contrato, toda área, equipamentos e utensílios em perfeitas condições de uso, em conformidade com as condições com as quais recebeu ao assumir o contrato.
- ddd) Programar decoração do espaço e toalhas de mesa no refeitório para colaboradores, nas datas comemorativas, a exemplo do Natal, Festa Junina, dentre outros;
- eee) Manter, permanentemente, enxoval de utensílios (prato raso para refeição, prato de sobremesa, bandeja lisa, garfo inox com cabo em monobloco, faca inox com cabo em monobloco, cumbuca para sopa, colher de sopa inox com cabo em monobloco e colher de sobremesa inox com cabo em monobloco) de no mínimo duas vezes e meia do número de assentos disponíveis no refeitório.
- fff) Disponibilizar, para pacientes, frutas consideradas nobres (uva, pêra, ameixa, caqui, kiwi) sempre que solicitado pelos nutricionistas do **CONTRATANTE**.
- ggg) Apresentar, sob pena de desclassificação:
- ✓ Alvará sanitário/licença de funcionamento emitido(a) pelo órgão de vigilância sanitária competente, com registro em conselho profissional devidamente habilitado, em conformidade com toda a legislação específica vigente.
 - ✓ Atestado de Capacidade Técnica relativo ao objeto FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES A HOSPITAIS devidamente registrado nas entidades profissionais competentes.

Vila Velha, 30 de outubro de 2018.

Comissão de Processo Seletivo
Instituto de Gestão e Humanização - IGH

RESUMO CONTRATUAL

Das Partes

- Contratante: Instituto de Gestão e Humanização – IGH
CNPJ:
- Contratado:
CNPJ:

Do Objeto:

_____, conforme **ANEXO I**

Local da Execução dos Serviços:

Forma de pagamento:

Dia 20 (vinte) do mês subsequente ao início da prestação dos serviços;

Valor do contrato:

_____, conforme **ANEXO II**

Extinção contratual:

- Por perda da gestão da unidade;
- Por exclusivo critério de conveniência e oportunidade da Contratante, a qualquer tempo, mediante aviso prévio de 30 dias, sem que haja aplicação de multa ou pagamento de indenização de qualquer natureza.

Natureza jurídica do contrato:

Negócio jurídico bilateral amparado por normas civis;

Prestação de serviços realizada por _____.

**CONTRATO Nº__ CELEBRADO ENTRE O
INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH
E _____.**

O **INSTITUTO DE GESTÃO E HUMANIZAÇÃO – IGH**, CNPJ/MF nº **00.000.000/0000-00**, com sede à **ENDEREÇO CORRESPONDENTE AO CNPJ DA UNIDADE/HOSPITAL**, representado neste ato pelo **Sr. Paulo Brito Bittencourt**, Superintendente, Administrador e Advogado, portador do documento de identidade nº 0354215507 SSP/BA, inscrito no CPF/MF nº 457.702.205-20, residente e domiciliado em Salvador/BA, doravante denominado **CONTRATANTE**, e **NOME DO CONTRATADO**, pessoa jurídica de direito privado, inscrito no CNPJ/MF sob o nº **00.000.000/0000-00**, situado à **ENDEREÇO DO CONTRATADO**, doravante denominado **CONTRATADO**, celebram o presente Contrato nº **000**, mediante as cláusulas e condições a seguir ajustadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DAS PREMISSAS

As seguintes disposições são premissas influentes e substanciais do presente instrumento:

§1º O **CONTRATANTE**, através do instrumento **CONTRATO DE GESTÃO/CONTRATO ADMINISTRATIVO/CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS/CONTRATO EMERGENCIAL Nº 000**, firmado junto à **NOME DO ÓRGÃO**, com quem o IGH firmou contrato, se figura gestora do(a) **HOSPITAL/UNIDADE**, a qual necessita do presente objeto contratual, com vistas à preservação da qualidade no atendimento prestado aos pacientes;

I) O **CONTRATADO** declara ter conhecimento absoluto do instrumento disposto no parágrafo anterior.

§2º A presente contratação se efetuou pela análise da melhor proposta apresentada pelos interessados credenciados à **PRESTAÇÃO DO SERVIÇO**;

§2º A presente contratação se efetuou em caráter emergencial, haja vista a indispensabilidade do objeto contratual nesta unidade de saúde, não obstante obedecendo às exigências normativas obrigatórias;

§3º O **CONTRATADO**, através das tratativas do presente instrumento, declara interesse em assistir o **CONTRATANTE** em suas necessidades;

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

O presente contrato tem como objeto _____ em prol da **NOME DA UNIDADE**, com sede **ENDEREÇO DA UNIDADE**.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO

O presente contrato vigorará, a partir da data da sua assinatura, **por QUANTIDADE DE MESES/DIAS/SEMANAS**, admitindo-se a prorrogação à critério do **CONTRATANTE**.

Parágrafo Único: A prorrogação contratual ocorrerá obrigatoriamente por Termo Aditivo devidamente assinado pelas presentes partes.

CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR

Pela prestação do serviço objeto do presente contrato, o **CONTRATANTE** pagará os seguintes valores, consoante disposto no **ANEXO II**.

Parágrafo Único: VALOR A SER PAGO.

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

O pagamento da fatura ocorrerá no dia 20 (vinte) do mês subsequente ao início da execução do presente objeto contratual, devendo a **CONTRATADA** apresentar, até o 1º (primeiro) dia do mês subsequente, nota fiscal acompanhada do relatório de evidências e nota de faturamento, cancelados pela Diretoria Geral da unidade.

§1º A Nota Fiscal deverá ser acompanhada de certidões que comprovem regularidade fiscal do **CONTRATADO** em âmbito Federal, Estadual e Municipal, Justiça do Trabalho, bem como das certidões que comprovem regularidade de contribuições relativas à FGTS e INSS.

§2º O **CONTRATADO** compromete-se, no ato da emissão da Nota Fiscal, a efetuar a devida retenção de impostos, taxas e contribuições sociais, tais como ISS, PIS, COFINS, CSLL e IRPJ, ou dispensa de retenção quando regime de tributação diferenciado, bem como empresas optantes pelo simples nacional, "tributação unificada", ou sociedade uniprofissional devidamente regulamentada, bem como qualquer outro previsto em legislação tributária pátria, sob pena de imediata suspensão do pagamento da fatura.

§3º Nos casos de não apresentação dos documentos listados no parágrafo anterior até o dia 20 (vinte) de cada mês, o pagamento passará automaticamente para 10 (dez) dias após a apresentação dos documentos omissos, não cabendo ao **CONTRATADO** qualquer acréscimo no valor, seja a que título for.

§4º O pagamento será efetuado somente mediante crédito em conta bancária de titularidade do **CONTRATADO**, sendo vedada emissão de boletos.

§5º O Contratado declara possuir inteiro conhecimento de que os serviços prestados pelo Contratante integram o patrimônio do _____, razão pela qual, o Contratante não será responsável pela quitação de faturas emitidas após eventual rescisão do contrato indicado na cláusula primeira, parágrafo primeiro, do presente instrumento, devendo o Contratado promover a cobrança/execução proprietário do referido patrimônio, ou de qualquer outro que venha assumir a gestão da unidade de saúde em questão.

§6º O Contratado concorda em manter regularmente os serviços prestados, ainda que haja atraso em pagamento de fatura por prazo não superior a 60 (sessenta) dias;

§7º Para fins de faturamento será observada data do efetivo início da execução do objeto.

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

Caberá ao **CONTRATADO**, dentre outras obrigações legais e constantes do presente contrato:

- a) Cumprir rigorosamente os termos da proposta comercial apresentada, presente na qualidade de **ANEXO II**;
- b) Permitir e facilitar a inspeção dos serviços, prestando todas as informações e apresentando todos os documentos que lhe forem solicitados;
- c) Disponibilizar profissionais devidamente treinados e identificados para a execução dos serviços;
- d) Realizar junto aos órgãos competentes, os registros necessários à execução dos serviços objeto do presente contrato;
- e) Manter todos os empregados que prestam serviços com o esquema de imunização completo, segundo normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho e normas da CCIH da unidade;
- f) Comunicar ao **CONTRATANTE** sobre a eventual existência de problemas que possam interferir no andamento dos serviços contratados;
- g) Assumir exclusivamente a responsabilidade pela manutenção da regularidade de documentos perante as esferas Federal, Estadual e Municipal, devendo pagar, nos respectivos vencimentos, os tributos e encargos, incidentes ou que venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre a prestação do serviço objeto do presente Contrato, devendo apresentar, de imediato, certidões de regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, sempre que solicitado pelo **CONTRATANTE**, sob pena de suspensão do pagamento decorrente das obrigações contratuais;

- h) Observar e fazer cumprir todas as normas legais relativas às atividades desenvolvidas, respondendo integralmente por quaisquer prejuízos ocasionados a pacientes e ao **CONTRATANTE** pela inobservância dessas obrigações;
- i) Responder, exclusivamente, pelas ações e omissões de seus empregados e prepostos, indenizando pacientes e o **CONTRATADO** por eventuais prejuízos que lhe forem ocasionados durante o período de vigência do presente contrato;
- j) Atender com presteza as reclamações sobre a qualidade dos serviços executados, providenciando sua imediata correção, sem ônus para o **CONTRATANTE**;
- k) Respeitar e fazer com que seus empregados respeitem as normas de segurança do trabalho, disciplina e demais regulamentos vigentes no **CONTRATANTE**, bem como atentar para as regras de cortesia no local onde serão executados os serviços;
- l) Arcar com todo e qualquer dano ou prejuízo de qualquer natureza causado ao **CONTRATANTE** e terceiros, por sua culpa, ou em consequência de erros, imperícia própria ou de auxiliares que estejam sob sua responsabilidade, bem como ressarcir o equivalente a todos os danos decorrentes de paralisação ou interrupção dos serviços contratados, exceto quando isto ocorrer por exigência do **CONTRATANTE** ou ainda por caso fortuito ou força maior, circunstâncias que deverão ser comunicadas imediatamente após a sua ocorrência;
- m) O Contratado se compromete, no ato da emissão da Nota Fiscal, a efetuar a devida retenção de impostos, taxas e contribuições sociais, tais como ISS, PIS, COFINS, CSLL e IRPJ, ou dispensa de retenção quando regime de tributação diferenciado, bem como empresas optantes pelo simples nacional, "tributação unificada", ou sociedade uniprofissional devidamente regulamentada, bem como qualquer outro previsto em legislação tributária pátria, sob pena de imediata suspensão do pagamento da fatura.
- n) O **CONTRATADO** declara ser única e exclusivamente responsável por quaisquer obrigações de natureza cível, trabalhista, previdenciária e social, que sejam ou venham a ser relacionados, direta ou indiretamente, aos profissionais a serviço do presente contrato, desde que contratados pelo **CONTRATADO**.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

Caberá ao **CONTRATANTE**, às suas expensas, dentre outras obrigações legais e ou constantes do presente contrato:

- a) Remunerar o **CONTRATADO**, na forma estabelecida nas Cláusulas quarta e quinta;
- b) Promover as facilidades necessárias para o livre acesso dos profissionais do **CONTRATADO** às suas instalações, se necessário, desde quando devidamente identificados;

CLÁUSULA OITAVA – DAS MULTAS

O não cumprimento das cláusulas pactuadas no presente contrato, nas condições gerais contratuais, nas normas de segurança higiene e medicina do trabalho, bem como nas normas de segurança patrimonial, gerará multa de 2% (dois por cento) sobre o valor global do contrato, conforme disposições a seguir:

- §1º As multas são cumulativas, não podendo ultrapassar a 20% (vinte por cento) do valor global do contrato.
- §2º As multas serão cobradas por ocasião do pagamento da primeira fatura que for apresentada após sua aplicação.
- §3º As penalidades estabelecidas nesta cláusula não excluem quaisquer outras previstas nesse contrato, na Cláusula décima terceira, nas normas de Segurança Industrial, Higiene e Medicina do Trabalho e Normas de Segurança Patrimonial, bem como a responsabilidade da **Contratada** por perdas e danos que causar à **Contratante** em consequência de inadimplemento das cláusulas pactuadas.

CLÁUSULA NONA – DA PARALISAÇÃO DOS SERVIÇOS

Na hipótese de ocorrer paralisação dos serviços do **CONTRATADO**, fica autorizado à **CONTRATANTE** a contratação de outra prestadora de serviços para realização do objeto contratual paralisado, desde que o **CONTRATADO** seja notificado para regularizar a prestação de serviços e não a faça em até 24 (vinte e quatro) horas.

- §1º O disposto no caput não se aplica na hipótese de inadimplemento do **CONTRANTE** por mais de 60 (sessenta) dias.
- §2º Caso o **Contratante** contrate outro fornecedor para a prestação dos serviços paralisados, conforme autorizado no disposto anteriormente arcará o **Contratado** com os custos da referida contratação, independente do ressarcimento de indenização por perdas e danos, sejam estes morais ou materiais.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO RESSARCIMENTO

O **CONTRATADO** se obriga a reembolsar o **CONTRATANTE** em todas as despesas que este adquirir decorrentes de:

- a) Reconhecimento judicial de indenização administrativa ou reconhecimento judicial de titularidade de vínculo empregatício de seus empregados e/ou prestadores de serviços com o **CONTRATANTE;**

- b) Reconhecimento judicial ou administrativo de solidariedade ou subsidiariedade do **CONTRATANTE** no cumprimento das obrigações previdenciárias e/ou fiscais do **CONTRATADO**;
- c) Indenização, inclusive a terceiros, em consequência de eventuais danos, materiais ou institucionais, causados pelo **CONTRATADO** ou seus prepostos ou prestadores de serviços na execução de suas atividades;
- d) Indenização, inclusive a terceiros, em consequência de eventuais danos ao meio ambiente e emissão de agentes poluidores causados pelo **CONTRATADO** ou seus prepostos ou prestadores de serviço, seja por ação ou omissão;
- e) Indenização pela necessidade de contratação de outra empresa para a execução do objeto previsto no presente contrato que tenha deixado de ser executado em face de paralisação das atividades do **CONTRATADO**, ressalvada a hipótese indicada no §1º da CLÁUSULA NONA.

Parágrafo único: Os valores em questão são reconhecidos desde já como devidos, líquidos e certos e passíveis de execução judicial para ressarcimento ao **CONTRATANTE**;

CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA - DA SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO E TRANSFERÊNCIA

Não é permitido ao **CONTRATADO** subcontratar os serviços ora pactuados, bem como utilizar pessoas que não sejam seus profissionais.

- §1º O **CONTRATADO** não poderá transferir ou ceder, no todo ou em parte, os serviços contratados, salvo com autorização prévia por escrito do **CONTRATANTE**, regulando-se em cada caso a responsabilidade da cedente pelos serviços já prestados ou a prestar.
- §2º o **CONTRATADO** não poderá ceder ou dar como garantia, a qualquer título, no todo ou em parte, os créditos de qualquer natureza decorrentes ou oriundos do presente contrato, salvo com autorização prévia e por escrito do **CONTRATANTE**.
- §3º Constará, obrigatoriamente, da autorização prévia, que o **CONTRATANTE** opõe ao Cessionário dos créditos as exceções que lhe competirem, mencionando-se, expressamente que os pagamentos ao cessionário estarão condicionados ao preenchimento pela cedente de todas as suas obrigações contratuais.
- §4º Caso o **CONTRATADO** infrinja quaisquer das disposições acima, ficará obrigado a indenizar pelos danos materiais e/ou morais causados ao **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA DÉCIMA-SEGUNDA - DA RETENÇÃO

O **CONTRATANTE** poderá reter:

- a) Em 20% (vinte por cento) da fatura mensal, como garantia, na hipótese de infração contratual e/ou prestação de serviço inadequada pelo **CONTRATADO**, incluindo-se também as multas contratuais e quaisquer outros valores que porventura seja devido pelo **CONTRATADA** em favor do **CONTRATANTE**, ou ainda como forma de ressarcimento de possíveis prejuízos provocados pelo **CONTRATADA** e ou seus empregados.
- b) Em 30% (trinta por cento) da fatura final, como garantia, na hipótese de infração contratual e/ou prestação de serviço inadequada pelo **CONTRATADO**, incluindo-se igualmente as multas contratuais e quaisquer outros valores que porventura seja devido pelo **CONTRATADO** em favor do **CONTRATANTE**, ou ainda como forma de ressarcimento de possíveis prejuízos provocados pelo **CONTRATADO** e ou seus empregados.
- c) A(s) fatura(s) em sua totalidade, na hipótese de não pagamento dos salários dos empregados do **CONTRATADO** que prestem serviços para o **CONTRATANTE**, somente liberando os valores retidos na hipótese de adimplemento dos salários ou acordo entre as partes.
- d) A(s) fatura(s), na hipótese de Reclamação Trabalhista, em que o **CONTRATANTE** figure como responsável principal, solidária ou subsidiária, de empregados ou prestadores de serviço da **CONTRATADA**, até o limite dos valores reclamados na citada ação, somente liberando os valores retidos na hipótese de exclusão da lide ou acordo entre as partes.
- e) A(s) fatura(s), na hipótese de ações judiciais, em que o **CONTRATANTE** figure como responsável principal, solidária ou subsidiária, oriunda de fatos praticados por empregados ou prestadores de serviço do **CONTRATADO**, até o limite dos valores requeridos na citada ação, somente liberando os valores retidos na hipótese de exclusão da lide ou acordo entre as partes.
- f) Os impostos da nota, quando necessário e amparado por lei.

§1º Os valores retidos de acordo com as alíneas 'a' e 'b' serão liberados após a assinatura do TRD (Termo de Recebimento Definitivo), descontadas multas e quaisquer outros valores porventura devidos pelo **CONTRATADO** ao **CONTRATANTE**.

§2º Os valores retidos não sofrerão nenhum acréscimo, sendo liberados pelos valores históricos da retenção.

§3º Rescindido o contrato nos termos da Cláusula Décima-quinta, alínea 'a', perde a **CONTRATADA** a favor da **CONTRATANTE**, as importâncias retidas, além de responder pelas perdas e danos que resultarem da infração ou prestação inadequada do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA-TERCEIRA – DA ANTICORRUPÇÃO

Na execução do presente contrato é vedado às partes e seus vinculados:

- a)** Prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público ou a quem quer que seja, ou a terceira pessoa a ele relacionada;
- b)** Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para celebrar o presente Contrato;
- c)** Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações do presente Contrato, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais;
- d)** Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro do presente Contrato;
- e)** De qualquer maneira fraudar o presente Contrato; assim como realizar quaisquer ações ou omissões que constituam prática ilegal ou de corrupção, nos termos da Lei nº. 12.846/2013 ou de quaisquer outras leis ou regulamentos aplicáveis ("Leis Anticorrupção"), ainda que não relacionadas com o presente Contrato;

§1º A Contratada declara ter ciência que o custeio do presente contrato se dá única e exclusivamente através dos repasses realizados pela entidade pública ao passo que, TODOS os serviços a serem prestados à população deverão ser totalmente gratuitos, atendendo a política de universalização do acesso à saúde, conforme disposto na Lei nº. 8.080/1990 e na Portaria nº. 1.601/2011.

§2º Em decorrência da presente contratação, sob qualquer hipótese ou em qualquer situação, não se presumirá a eventual existência, ou se estabelecerá a presunção de qualquer vínculo societário e ou empregatício, ou obrigações de caráter trabalhista e previdenciário entre as partes, por si, seus contratados, prepostos e ou empregados, e não serão fiadoras das obrigações e encargos trabalhistas e sociais uma da outra, cabendo a cada sociedade a exclusividade e responsabilidade por tais obrigações, inclusive nas esferas civil e penal;

§3º Cada parte responderá individualmente por quaisquer perdas e danos, materiais ou pessoais, oriundos de suas respectivas ações ou omissões, bem como dos profissionais a si vinculados, que venham a ser causados aos pacientes ou terceiros, sendo de responsabilidade exclusiva e indelegável da parte culpada e causadora do prejuízo responder perante terceiros e à parte inocente, nas hipóteses capazes de configurar imperícia, imprudência ou negligência,

obrigando-se, a parte culpada a ressarcir à outra parte inocente, se esta vier a ser acionada por ação ou omissão da culpada e causadora do dano.

§4º A eventual tolerância a infrações a qualquer das cláusulas deste instrumento ou o não exercício de qualquer direito nele previsto constituirá liberalidade, não implicando em novação ou transação de qualquer espécie.

CLÁUSULA DÉCIMA-QUARTA – DA EXTINÇÃO

O presente contrato poderá ser extinto nas seguintes hipóteses:

- a)** Pelo **Contratado**, no curso da vigência inicial, comprometendo-se a conceder o aviso prévio de 30 (trinta) dias ao **Contratante**.
- b)** Se qualquer das partes ceder ou transferir o presente instrumento a terceiros, sem a prévia anuência da outra parte, por escrito;
- c)** Se qualquer das partes se tornar comprovadamente insolvente, requerer recuperação judicial ou extrajudicial ou autofalência, ou tiver a sua falência requerida ou decretada;
- d)** Deixar, qualquer das partes, de cumprir, ou mesmo cumprir irregularmente, cláusulas contratuais, prazos e especificações;
- e)** Também será causa de rescisão motivada o inadimplemento contratual por descumprimento de quaisquer obrigações previstas nesse contrato, por quaisquer das partes, que não seja sanado no prazo estabelecido em notificação encaminhada nesse sentido pela parte lesada, prazo esse não inferior a 10 (dez) nem superior a 30 (trinta) dias.
- f)** Perda do direito de Gestão da unidade hospitalar pelo **Contratante**.
- g)** Na superveniência de caso fortuito, de força maior ou fato impeditivo à consecução dos objetivos sociais das partes, em razão de decisão judicial ou por ordem dos poderes públicos competentes, que inviabilizem a continuidade de execução do presente contrato.
- h)** Por exclusivo critério de conveniência e oportunidade do **Contratante**, a qualquer tempo, mediante notificação prévia de 30 (trinta) dias, sem que haja aplicação de multa ou pagamento de indenização de qualquer natureza.

Parágrafo Único: Em qualquer das hipóteses de encerramento do presente contrato será obrigação comum às partes a realização da devida prestação de contas, no prazo máximo de 30 (trinta) dias subsequentes, abrangendo os aspectos físicos e financeiros do relacionamento. Nesse sentido, será assegurado ao **Contratado** o direito ao recebimento da remuneração correspondente aos serviços efetivamente até aí prestados, não obstante o encerramento do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA-QUINTA – DO FORO

Fica eleito o foro da Comarca de _____ como o único competente para o exercício e cumprimento dos direitos e obrigações decorrentes do presente instrumento, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, independentemente dos seus atuais ou futuros domicílios.

E, por estarem assim justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma para que se produzam seus efeitos jurídicos e legais.

_____, ____ de _____ de ____

Sr. Paulo Brito Bittencourt
Instituto de Gestão e Humanização-IGH
CONTRATANTE

CONTRATADA

Testemunha 1

Testemunha 2

Anexo I

Anexo II