



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

CONTRATO Nº 393 /2025

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS UNIDADES DE SAÚDE, VINCULADOS À SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO LUÍS, QUE ENTRE SI CELEBRAM A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SEMUS, POR INTERMÉDIO DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE E A EMPRESA PRIME CONSULTORIA TREINAMENTOS E SERVIÇOS LTDA, MEDIANTE AS CLÁUSULAS E CONDIÇÕES DORAVANTE ESTABELECIDAS.

BASE LEGAL: FEDERAL: LEI Nº 14.133/2021, art. 28, inciso I, art. 78, inciso IV, LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06 E ALTERAÇÕES.

MUNICIPAL: LEI Nº 4.830/07, DECRETO Nº 60.157/ E PROCESSO Nº 15901.000836/2024.

PARCELA ÚNICA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS – ARP Nº 211/2025/CPL/PMSL/MA, PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº 90.011/2025 – CPL/PMSL/MA, PROCESSO N.º 15901.021297/2025.

A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SEMUS, por intermédio do FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o nº. 13.816.886/0001-98, com sede na rua Dep. Raimundo Vieira da Silva, n. 2000, Parque do Bom Menino, Centro, nesta cidade de São Luís, Capital do Estado do Maranhão, neste ato representada por sua titular a Sr.(a) **ANA CAROLINA MARQUES MITRI DA COSTA, portador(a) da carteira de identidade nº. **0000616983964**, expedida pela SSP/MA e inscrito(a) no CPF sob nº. **629.335.313-72**, residente e domiciliado(a) nesta cidade, doravante denominada de **CONTRATANTE** e a empresa **PRIME CONSULTORIA TREINAMENTOS E SERVIÇOS LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, com sede na Rua Jose Bonifácio, nº 14, Quadra 18, Cohama, São Luís/MA, CEP:65074-140, email: primeservicossz@primeservicossz.com.br, inscrita no CNPJ sob o nº. 12.032.656/0001-75, neste ato representada pelo(a) Sr. **NIRVANDO BUHATEM MATOS**, portador(a) da C.I. nº. 024507422003-0 SSP/MA e CPF nº. 452.976.733-72, doravante denominada de **CONTRATADA**, firmam o presente Contrato, que se regerá pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, a legislação que rege a espécie, atendidas as cláusulas e condições que se anunciam a seguir:**

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO PROCEDIMENTO

1.1 O presente Contrato obedece aos termos do Edital da Proposta e da Lei nº 14.133/2021, art. 28, inciso I, art. 78, inciso IV, Lei Complementar nº 123/2006 e alterações, Lei Municipal nº 4.830/07 e Decreto nº 60.157/2024.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

2.1. O presente instrumento tem por objeto a **Contratação de empresa especializada na**



PREFEITURA DE SÃO LUÍS

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- SEMUS -

prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação hospitalar para atender as unidades de saúde desta Secretaria Municipal de Saúde de São Luís, compreendendo atividades operacionais e técnico administrativas nas áreas de produção e distribuição de refeições normal e dietética, para atendimento de pacientes, acompanhantes de pacientes legalmente instituídos e servidores, sob a supervisão e controle do Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade de Saúde. Conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência, constante no anexo I do Edital de licitação em epígrafe e em conformidade com a proposta da CONTRATADA.

2.2. Compõem o objeto da contratação:

Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD	PREÇO R\$	
				UNIT.	TOTAL
HOSPITAL DE URGÊNCIA E EMERGÊNCIA DR. CLEMENTINO MOURA (SOCORRÃO II)					
LOTE I					
1	DESJEJUM	Und.	100.800	R\$ 6,60	665.280,00
2	COLAÇÃO	Und.	100.800	R\$ 5,18	522.144,00
3	ALMOÇO	Und.	100.800	R\$ 13,65	1.375.920,00
4	LANCHE DA TARDE	Und.	100.800	R\$ 6,60	665.280,00
5	JANTAR	Und.	100.800	R\$ 13,65	1.375.920,00
6	CEIA	Und.	100.800	R\$ 5,20	524.160,00
Funcionários e Acompanhantes					
7	DESJEJUM	Und.	118.800	R\$ 6,60	784.080,00
8	ALMOÇO	Und.	226.800	R\$ 13,65	3.095.820,00
9	JANTAR/CEIA	Und.	118.800	R\$ 13,65	1.621.620,00
10	GARRAFA DE CAFÉ	Und.	2.160	R\$ 6,60	14.256,00
VALOR TOTAL					R\$ 10.644.480,00
CASA DE PARTO NAZIRA ASSUB					
Pacientes					
11	DESJEJUM	Und.	2.880	R\$ 6,60	19.008,00
12	COLAÇÃO	Und.	2.880	R\$ 5,20	14.976,00
13	ALMOÇO	Und.	2.880	R\$ 13,60	39.168,00
14	LANCHE DA TARDE	Und.	2.880	R\$ 6,60	19.008,00



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

15	JANTAR	Und.	2.880	R\$ 13,60	39.168,00
16	CEIA	Und.	2.880	R\$ 5,20	14.976,00
Funcionários e Acompanhantes					
17	DESJEJUM	Und.	4.320	R\$6,55	28.296,00
18	ALMOÇO	Und.	8.280	R\$13,61	112.690,80
19	JANTAR/CEIA	Und.	4.320	R\$13,60	58.752,00
20	GARRAFA DE CAFÉ	Und.	1.440	R\$6,58	9.475,20
VALOR TOTAL					R\$ 355.518,00
VALOR TOTAL LOTE I					R\$ 10.999.998,00

2.2.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

2.2.4. O Termo de Referência;

2.2.5. O Edital de Pregão nº 90.011/2025;

2.2.6. A proposta do contratado;

2.2.7. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2.2.8. Ata de Registro de Preços nº 211/2025.

2.3. LOCAIS:

2.3.1. A prestação de serviços de alimentação e nutrição realizar-se-á, mediante a utilização das dependências da CONTRATANTE, onde a alimentação será preparada, porcionada distribuí (Unidade Produtora). Nessa modalidade de prestação de serviços de alimentação e nutrição estão as seguintes Unidades:

UNIDADE DE SAÚDE	ENDEREÇO
Hospital de Urgência e Emergência Dr. Clementino Moura – Socorrão II	Rua Tancredo Neves, s/n – Santa Efigênia
Hospital Dr. Odorico Amaral de Mattos - Hospital da Criança	Av. dos Franceses, s/n, Alemanha
Unidade Mista São Bernardo	Av. Tiradentes, s/n, São Bernardo
Unidade Mista do Coroadinho	Rua da Vitória, s/n - Coroadinho
Hospital da Mulher	Av. dos Portugueses s/n - Vila Izabel

2.3.2. A prestação de serviços de alimentação e nutrição realizar-se-á, mediante a utilização das dependências da CONTRATANTE, onde a alimentação será porcionada e distribuída (unidade receptora). A alimentação terá sido preparada em outra Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de Unidades de Saúde da rede municipal. Nessa modalidade de prestação de serviços de alimentação e nutrição estão as seguintes Unidades:

UNIDADE DE SAÚDE	ENDEREÇO
Casa de parto Nazira Assub	BR 135 s/n - Estiva



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

CAPS AD	Av. Getúlio Vargas, Monte Castelo
Pronto Socorro do Anil	Av. Casemiro Junior, s/n - Anil
CAISI	R. Salvador de Oliveira, 12 - Sítio Leal
CAPS Infantil	Rua H, Q-F, C-5, Jardim Atlântico, Turu
CAPS II	Rua Projetada 2, Q-F, C-11, Jardim Libanês, Olho D'Água.
Residência Terapêutica II	Rua 34, Q-25, nº 02, Conj. Cohapam, Jardim São Cristóvão
Residência Terapêutica III	Rua 06, Q-24, C-06, residencial Ilha Bela II, Jardim São Cristóvão
Unidade de Saúde 24hs da Zona Rural	BR 135, Km 4 – Distrito Industrial
Unidade Mista do Bequimão	Av. do Contorno s/n - Bequimão
Residência Terapêutica I	Rua 02, qda 06, casa 23 - Filipinho
Residência Terapêutica IV	Rua Projetada, casa 17B, qda D – Olho d'água
Unidade Mista Itaqui Bacanga	Av. dos Portugueses s/n – Vila Izabel
UPA São Francisco (Socorrinho II)	Rua Hemetério Leitão, s/n, São Francisco

CLÁUSULA TERCEIRA – DA FORMA DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

3.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica;

3.2. INÍCIO DA EXECUÇÃO DO OBJETO: 30 dias após a assinatura do contrato;

3.3. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS: Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

3.4. DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

3.4.1. As adaptações que se fizerem necessárias na área física da CONTRATANTE, assim como a colocação de equipamentos e utensílios necessários à realização dos trabalhos correrão as expensas da CONTRATADA, sem ônus para a CONTRATANTE, porém com sua prévia anuência. Ao término do contrato, a empresa CONTRATADA deverá retirar todos os equipamentos por ela instalados e recolher todos os utensílios fornecidos para a execução do contrato, sem onerar a CONTRATANTE.

3.4.2. A manutenção preventiva e corretiva das instalações, da rede elétrica e hidráulica, bem como os serviços de pintura ficará a cargo da CONTRATANTE.

3.4.3. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos ficará a cargo da CONTRATADA devendo ser apresentado um cronograma de tais atividades, para que não haja transtornos para ambas as partes

3.4.4. A manutenção corretiva deverá ser executada no prazo máximo de 48 horas, a fim de



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

garantir o bom andamento do serviço e segurança dos funcionários da CONTRATADA e da CONTRATANTE.

3.4.5. Em caso de dano irreparável do equipamento a CONTRATADA deverá fazer a reposição de um novo equipamento com especificações e qualidades iguais ao equipamento encontrado no hospital.

3.4.6. No início e término da prestação dos serviços, CONTRATADA e CONTRATANTE deverão fazer inventário de materiais, equipamentos e utensílios para controle

3.4.7. Listagem de equipamentos e utensílios previstos para fornecimento pela CONTRATADA encontra-se a seguir. Cabe lembrar que a mesma não é rol exaustivo, podendo ser incrementada a critério da CONTRATADA ou CONTRATANTE em caso de necessidade que se identificar posteriormente.

ITEM	DESCRIPTIVO
	Utensílios
01	Abridor multiuso em aço inox
02	Afiador de facas 30cm
03	Amassador de batata, de inox. Tamanho grande
04	Aramado para escorrer gordura com alça, tam. Médio
05	Assadeira de alumínio retangular reforçado, tam: 60 x 40
06	Assadeira de alumínio reforçado, tam: 45 x 30cm
07	Bacia redonda em plástico reforçado atóxico. Diâmetro 40cm
08	Bacia redonda em plástico reforçado atóxico. Diâmetro 30cm
09	Balde em plástico c/ alça cap. 20litros cor preta
10	Balde em plástico c/ alça cap. 20litros cor verde
11	Batedor de ovos em inox
12	Bule em alumínio. Capacidade de 01 litro
13	Bule em alumínio. Capacidade de 05 litros
14	Bandeja de aço inox, tamanho 48 x 32cm
15	Bandeja lisa em polipropileno, com prato, para refeição de funcionários e acompanhantes
16	Caçarola tipo hotel, raso, em alumínio fundido e polido, com alças inteiras e tampa. Espessura mínima 05mm, medidas aproximadas: (h) 20cm x (diam) 50cm
17	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 15 litros
18	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 10 litros
19	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 5 litros
20	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 3 litros
21	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 2 litros
22	Caldeirão profissional em alumínio c/ alça e tampa, tam. 36cm, cap. 32litros
23	Caldeirão profissional em alumínio c/ alça e tampa, tam. 38cm, cap. 38 litros



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

24	Caldeirão profissional em alumínio c/ alça e tampa, tam. 40cm, cap. 44 litros
25	Caixa organizadora, cap. 56 litros c/ tampa
26	Caixa organizadora, cap. 28 litros c/ tampa
27	Caixa plástica (tipo monobloco pequeno), tam. 66x43x19,5 cm
28	Caixas isotérmicas, tipo "hot-box" ou "iso-box". para transporte de alimentos
29	Caixa térmica capac. 20 litros
30	Coador em aço inox (diâmetro aprox. 10cm) com cabo.
31	Coador em aço inox (diâmetro aprox. 14cm) com cabo.
32	Coador em aço inox (diâmetro aprox. 20cm) com cabo.
33	Colher de aço em inox para servir
34	Colher de aço em inox tipo pinça
35	Colher de polipropileno. Tamanho aprox. 30cm
36	Colher de caldeirão em polipropileno. Tamanho 5,5cm x 45cm
37	Colher de caldeirão em polipropileno. Tamanho 7,5cm x 60cm
38	Concha de alumínio com 48 cm de diâmetro e 50cm de cabo
39	Concha de alumínio. 10cm de diâmetro
40	Concha de alumínio para cereais
41	Contentores engradados vazados de plástico para frutas e hortaliças dimensões: 525 x 416 x 195mm.
42	Contentores de plástico para carnes dimensões: 670 x 440 x 190mm
43	Cuscuzeira de alumínio reforçado, com tampa. Capacidade para 5kg
44	Cutelo para corte de carne com osso
45	Escorredor de macarrão em aço inox com pegador (aproximadamente 50cm de diâmetro)
46	Escumadeira em aço inox
47	Espátula de nylon para frigideira antiaderente
48	Faca de açougueiro lâmina em inox com 30cm
49	Faca para vegetais lâmina em inox com 12cm
50	Faca de desossa lâmina em inox com 12,5cm
51	Faca serra de pão lâmina em inox com 22cm
52	Forma redonda para pudim, em alumínio. 40cm de diâmetro
53	Frigideira de alumínio de 20cm de diâmetro
54	Frigideira de alumínio de 30cm de diâmetro
55	Frigideira de alumínio de 50cm de diâmetro
56	Frigideira antiaderente de 22cm de diâmetro
57	Garrafa térmica 12 litros, torneira e alça para transporte
58	Garrafa térmica 5 litros, torneira e alça para transporte



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

59	Garrafa térmica capac. 1 litro
60	Garfo com 02 dentes, em inox, 32cm de comprimento
61	Garfo com 02 dentes, em inox, 56cm de comprimento
62	Jarra em aço inox, capacidade 2 litros
63	Jarra em aço inox, capacidade 5 litros
64	Jarra graduada cap. 1 litro
65	Jarra plástica com tampa cap. 2 litros
66	Jarra plástica com tampa cap. 4litros
67	Martelo batedor de carne em plástico atóxico, tam. 5x8x25cm
68	Organizador Top Stock retangular plastic retangular grande alto com tampa e garras 38 litros
69	ganizador Top Stock retangular plastic retangular grande baixo com tampa e garras 18 litros
70	Pá de caldeirão, em polipropileno, diâmetro 1,5 x 9 x 75cm
71	Pá de caldeirão, em polipropileno, diâmetro 2 x 12 x 1,5cm
72	Papeiro em aço inox com capacidade de 2 litros
73	Papeiro em aço inox com capacidade de 1 litro
74	Placa de corte, em polipropileno. tam 50x30x5cm, cores: azul, branco, vermelha e verde
75	Panela de pressão, em alumínio. Capacidade 15 litros
76	Ralador 04 faces em aço inox
77	Termômetro digital com espeto em aço inox resistente a corrosão, com isolamento e escala de -50 °C a + 200°C
78	Tacho raso tipo hotel, em alumínio fundido e polido, com alças inteiras. Espessura mínima 05mm, medidas aproximadas: Alt. x Diam. x Fundo 15 x 45 x 30cm
79	Pratos térmicos com refil descartável para refeições e sopas ou dietas liquidificadas de pacientes
	Equipamentos
01	Amaciador de carne
02	Balança tipo plataforma digital 300 Kg
03	Balança tipo plataforma digital 50 Kg
04	Bancada em aço inox para manipulação de alimentos
05	Bancada em aço inox para corte de carnes
06	Batedeira planetária com capacidade para 12 litros
07	Cafeteira industrial
08	Carro fechado para transporte de refeições
09	Coifa
10	Descascador abrasivo de vegetais



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

11	Espremedor de frutas
12	Estante em aço inox
13	Fogão industrial (inox) 6 queimadores
14	Forno combinado com capacidade para 10 Gns
15	Lavadora de louças industrial Hobart 630 ou similar
16	Liquidificador industrial basculante capacidade 15 l
17	Liquidificador profissional capacidade para 1,5 l
18	Picador de carne
19	Processador de alimentos Tipo PAE ou similar
20	Fritadeira Industrial de 25 litros
21	Módulo de distribuição de alimentos aquecido p/05 gastronorms
22	Módulo de distribuição de alimentos refrigerado p/04 gastronorms
23	Mangueira com esguicho para lavagem de carros para transporte de alimentos
24	Pass Through aquecido para as unidades transportadas

3.4.8. As especificações, dimensionamentos e quantitativos deverão estar de acordo com a estrutura física e necessidade de cada UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição).

3.5. UNIFORMES

3.5.1. Os uniformes a serem fornecidos pela contratada a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:

3.5.2. O uniforme deverá compreender as seguintes peças do vestuário:

3.5.3. Touca ou Rede de Cabelo: Essencial para evitar a queda de cabelos nos alimentos, deve cobrir completamente todos os cabelos, incluindo a linha do cabelo e as orelhas.

3.5.4. Máscara Facial: Em ambientes onde a higiene é primordial, a máscara ajuda a prevenir a contaminação dos alimentos por gotículas respiratórias.

3.5.5. Jaleco ou Dólmã de Manga Longa: Preferencialmente de cor clara para facilitar a identificação de sujeiras e contaminações. O tecido deve ser de fácil limpeza e resistente a frequentes lavagens. O jaleco deve ter mangas longas para proteger os braços durante o manuseio de alimentos quentes e ao trabalhar com equipamentos.

3.5.6. Calça de Tecido Resistente: Deve ser confortável e de material resistente, permitindo movimentos livres e sendo adequada para o ambiente de cozinha, que pode incluir exposição a líquidos e alimentos quentes.

3.5.7. Avental Impermeável: Usado sobre o jaleco para proteção adicional, principalmente quando o funcionário estiver manuseando líquidos ou realizando tarefas que possam sujar o uniforme. O avental deve ser de fácil limpeza e rápida secagem.

3.5.8. Sapatos Fechados Antiderrapantes e Antimicrobianos: Calçados adequados são cruciais para prevenir acidentes e garantir a segurança no ambiente de trabalho. Eles devem ser fechados para proteger contra derramamento de líquidos quentes e objetos cortantes. A sola antiderrapante é essencial para prevenir quedas, e o material antimicrobiano ajuda a manter a higiene.



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

3.5.9. Luvas Descartáveis: Embora não sejam usadas continuamente, devem estar disponíveis para tarefas específicas que exigem proteção adicional ou para evitar contaminação direta dos alimentos.

3.5.10. Os conjuntos completos ao empregado no início da execução do contrato, devendo ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 06 (seis) meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de 5 (cinco) dias, após comunicação escrita do contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação;

3.5.11. As peças devem ser confeccionadas com tecido e material de qualidade, seguindo os seguintes parâmetros mínimos:

3.5.12. No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados;

3.5.13. Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.

CLÁUSULA QUARTA – DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

4.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar realizar-se-á mediante a utilização das dependências da contratante, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída e no caso das unidades que não possuem estrutura ou estrutura adequada para estas atividades. O serviço de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

4.2. A distribuição das refeições destinadas aos pacientes deverá ocorrer em bandejas térmicas individuais com refil, e nas unidades onde receberão refeições transportadas deverá ocorrer através de quentinhas respeitando o padrão de alimentação estabelecido, a prescrição dietoterápica, os tipos de dieta, o cardápio e os respectivos horários determinados pelo Serviço de Nutrição e Dietética das Unidades. A distribuição será de responsabilidade da CONTRATANTE.

4.3. A distribuição das refeições destinadas aos acompanhantes e funcionários, conforme determinação do Contratante será realizada no Refeitório pelo sistema de Cafeteria fixa, com controle quantitativo do prato proteico e sobremesa. Os acompanhantes, quando impossibilitados de frequentar o refeitório, terão suas refeições servidas nos leitos, em quentinhas descartáveis. Nas unidades onde receberão alimentação transportada, as refeições destinadas aos acompanhantes funcionários e pacientes se darão através de quentinhas, obedecendo aos critérios regulamentares de controle de qualidade e segurança alimentar para o transporte de alimentação. A distribuição será de responsabilidade da CONTRATANTE.

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

- a) Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- b) Elaboração de cardápios completos para cada tipo de dietas para aprovação junto à Contratante com periodicidade mínima de 14 dias para dietas especiais e de 28 dias para dietas normais;
- c) Fornecimento de equipamentos e utensílios mediante as necessidades e em caráter complementar, quando for o caso;
- d) Fornecimento de gás liquefeito de petróleo - GLP;
- e) Aquisição e controle do recebimento de gêneros, produtos alimentícios e materiais de consumo em geral, de acordo com as especificidades contidas neste estudo técnico e conforme



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

legislação sanitária vigente;

- f) Armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- g) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- h) Pré - preparos, preparos e cocção dos alimentos;
- i) Controle da temperatura das preparações;
- j) Coleta de amostras da alimentação preparada, para análise em embalagem determinada pela legislação sanitária, por 72 horas após o preparo;
- k) Porcionamento padrão das dietas ou conforme esquema dietético individualizado e preconizado pelo contratante, utilizando-se de utensílios apropriados;
- l) Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;
- m) Transporte externo com toda a estrutura necessária e apropriada destinada a refeições transportadas (veículo específico, caixas térmicas tipo “hot-box”, “isobox” etc.).
- n) O transporte da alimentação para as unidades atendidas com alimentação transportada ficará a cargo da Contratada e distribuição no refeitório e nos leitos da Unidade de Saúde será de responsabilidade da Contratante;
- o) Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;
- p) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.

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

4.7. Foram eleitas como unidade de medida para contratação desses serviços, as seguintes discriminações:

- a) **Unidade de Refeição:** destinada para dietas gerais ou de rotinas, modificadas e especiais, compreendendo as seis refeições: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia e kit lanche para exames – (paciente externo).
- b) Fornecimento de água mineral, para pacientes de UTI e UI, neutropênicos e em isolamento; bem como para os processos de diluição dos módulos (de fibra, proteína, glutamina etc.). Assim como toda a água utilizada para consumo dos funcionários em todas as unidades.
- c) **Litro de café e água:** para fornecimento em áreas administrativas.

4.8. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, e devidamente registrada no Conselho Regional de Nutrição e comprovada a regularidade neste órgão; cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico- administrativas, inerentes ao serviço de nutrição, sendo obrigatória a presença do profissional durante o desenvolvimento das atividades diárias.

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

4.10. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, a CONTRATADA deverá apresentar cardápios e preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, de forma a proporcionar aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

obedecendo a critérios de sazonalidade, hábitos regionais e as leis da nutrição (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);

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

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

4.13. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

4.14. A operacionalização, porcionamento, distribuição e transporte (no caso de refeições transportadas) das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

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

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

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

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

4.19. Das características e componentes das refeições – ESPECIFICAÇÕES:

4.19.1. Pacientes:

4.19.1.1. DIETA NORMAL OU LIVRE:

a) Dieta destinada aos pacientes que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais.

b) Frequência e Composição das Refeições: A dieta será composta por seis refeições diárias, distribuídas em desjejum, almoço, lanches intermediários (manhã e tarde), jantar e ceia. Cada refeição deve ser planejada para oferecer variedade e equilíbrio nutricional, contribuindo para o fornecimento de no mínimo 2.700 calorias por dia, adequadas às necessidades energéticas e nutricionais dos pacientes.

c) Adequação aos Hábitos Alimentares: Sempre que possível, as refeições devem ser adequadas aos hábitos alimentares da comunidade a que os pacientes pertencem, visando à aceitação e ao conforto durante o período de internação. Será dada atenção especial à



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- SEMUS -

variedade, cor, sabor, textura e apresentação dos alimentos, a fim de incentivar o consumo e satisfazer as preferências dos pacientes.

d) Controle de Qualidade e Segurança Alimentar: É imperativo que todas as refeições sejam preparadas, armazenadas e distribuídas seguindo os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar. Deverão ser realizadas inspeções e avaliações regulares pelo Serviço de Nutrição e Dietética para garantir a qualidade e a segurança das refeições fornecidas.

e) Monitoramento e Ajustes: O fornecimento da dieta deve ser constantemente monitorado e ajustado conforme as avaliações nutricionais e as necessidades específicas dos pacientes, garantindo a flexibilidade necessária para adaptar-se a eventuais mudanças no estado de saúde ou nas preferências alimentares dos pacientes ao longo de seu período de internação.

f) Composição das refeições:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES
Mamadeira simples	Preparações à base de leites convencionais integrais ou não, em qualquer percentual de diluição, adicionadas de cereais pré-cozidos ou não, com frutas ou vegetais / legumes/caldo purínicos, adocicadas ou não e distribuídas em volume de 30 a 240 ml
Mamadeira especial	Preparações à base de leites não convencionais específicos, integrais, hidrolisados, a base de proteínas de vaca ou soja, em qualquer percentual de diluição, adicionadas de cereais pré-cozidos ou não, ou com frutas ou vegetais / legumes / caldo purínicos, acrescidas de módulos especiais, adocicadas ou não e distribuídas em volume de 30 a 240 ml.
Desjejum para pacientes,	a) Leite integral ou desnatado ou soja com café ou chocolate com opção para chá
	b) Pão francês ou integral ou massa fina ou biscoito ou bolo simples ou beiju ou cuscuz
	c) Margarina light com e sem sal
	d) Frutas da época
Colação para pacientes	a) Suco de frutas acompanhado de biscoitos doce ou salgados ou água, com margarina (com ou sem sal), água de coco.
	Opções:
	- Salada de frutas ou frutas
	- Suplementos alimentares de acordo com a prescrição.
	a) Arroz
	b) feijão
	c) Prato principal a base de alimentos de origem animal (carne, frango ou peixe), com opções.



PREFEITURA DE SÃO LUÍS

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- SEMUS -

Almoço para pacientes.	d) Guarnição a base de legumes ou vegetais cozidos ou macarrão, etc.
	e) Salada a base de vegetais crus e/ou cozidos
	f) Sobremesas constituídas por frutas da época, gelatinas (com ou sem creme de leite) ou doces. Deverá haver opção de fruta da época para sobremesa quando a mesma for doce.
	g) Suco de frutas natural ou polpas de frutas, não sendo permitido o uso de suco artificial.
	Este suco não deverá ser servido em temperatura superior a 10º C.
Lanche da tarde	a) Leite integral ou desnatado ou soja com frutas, cereais ou achocolatado.
	b) Bolacha doce ou salgada ou água ou torradas com margarina com ou sem sal .
	c) Suco de fruta ou de polpas de frutas
	d) Frutas
Jantar para pacientes	a) Arroz
	b) Feijão
	b) Prato principal a base de alimentos de origem animal (carne, frango ou peixe), com uma opção à base de soja.
	c) Guarnição a base de legumes ou vegetais cozidos ou macarrão.
	d) Sobremesas constituídas por frutas da época, gelatinas (com ou sem creme de leite) ou doces. Deverá haver opção de fruta da época para sobremesa quando a mesma for doce.
	e) Suco de frutas natural ou polpas de frutas, não sendo permitido o uso de suco artificial. Este suco não deverá ser servido em temperatura superior a 10º C.
Ceia para pacientes	a) Bolacha doce ou salgada ou água ou torradas
	b) Leite puro ou com chocolate, com opção de chá de camomila, erva doce, erva cidreira, hortelã ou similar quando o paciente estiver impedido de tomar leite
	c) Opção: mingau de cereal (aveia, milho, arroz, macaxeira, farinha láctea ou similar).
	Obs.: Não será permitido servir café puro, chá mate, verde ou preto neste horário, salvo se sua dieta permitir.



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

g) Para o preparo das mamadeiras, deverá ser de acordo com o volume solicitado e conforme as fórmulas constantes no quadro abaixo (mamadeira simples e especial)., cujo fornecimento é de responsabilidade da CONTRATANTE.

DESCRIÇÃO
Fórmula de partida e de seguimento
a) Leite 1º semestre
b) Leite 2º semestre
c) Leite integral
Fórmula destinada a prematuras e/ou especiais
a) Leite à base de soja
b) Leite sem lactose
c) Leite pré
d) Fórmula hidrolisada
e) Fórmula especial para erro inato de metabolismo

4.19.1.2. DIETA BRANDA:

a) A dieta branda é destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição e deve fornecer, no mínimo, 2.500 calorias por dia.

b) Consistência: a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica.

c) Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.

d) A composição das refeições é a mesma da dieta geral. O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta normal, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas.

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

4.19.1.3. DIETA PASTOSA e LÍQUIDA PASTOSA:

a) A dieta pastosa é destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição e deve fornecer, no mínimo, 2.000 calorias por dia.

b) Consistência: os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa.



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

c) Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.

d) A composição das refeições é a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa. Deverão ser servidas no almoço e jantar, sopas em consistência normal. Contendo ingredientes como: arroz, caldo de feijão, legumes, proteína animal moída ou desfiada (carne, frango, peixe, ovo); purê de legumes; sobremesa cremosa; suco de frutas natural; frutas sem pele em forma de purês; sorvetes; geleias; mel; iogurtes; pudins e manjas.

e) A dieta líquida pastosa é indicada para pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, preparo de exames, pré e pós-operatórios.

f) A dieta líquida pastosa deve fornecer em média, 2.000 calorias por dia. Consistência: semilíquida

g) Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias (desjejum, lanche, almoço, lanche, jantar e ceia)

h) Composição das refeições:

i) Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias (desjejum, lanche, almoço, lanche, jantar e ceia).

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

j) Nesta dieta deve ser prevista a utilização de suplementos nutricionais à base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido. É de responsabilidade da CONTRATANTE a previsão e provisão destes produtos.

4.19.1.4. DIETA LÍQUIDA:

a) A dieta líquida é destinada a pacientes em preparo para exames, no pré e pós-operatórios como dieta de transição.

b) A dieta líquida deve fornecer, no mínimo, 1.800 calorias por dia.

c) Consistência: líquida.

d) Distribuição: 06 (seis) refeições diárias. e) Composição das refeições:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES
Desjejum, lanches e ceia.	Bebida láctea ou suco de frutas ou chá, conforme prescrição.
Almoço e jantar	Sopa coada, gelatina e suco de fruta.

f) Nesta dieta deve ser previsto o uso de suplementos nutricionais a base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente. É de responsabilidade da CONTRATANTE a previsão e provisão destes produtos.

4.19.1.5. DIETA LÍQUIDA RESTRITA:



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- SEMUS -

a) A dieta líquida restrita é destinada a pacientes em pós-operatório gástrico ou na transição entre a alimentação por sonda e via oral.

b) A dieta líquida restrita é composta por líquidos claros, com o mínimo de resíduos e fornecer em média 600 calorias por dia.

c) Distribuição: em 8 (oito) refeições diárias (desjejum, lanche, almoço, lanche I, lanche II, jantar, ceia I e ceia II).

d) Composição de todas as refeições: chá ou água de coco. Os chás podem ser adoçados com açúcar ou adoçante.

4.19.1.6. DIETA PARA DIABÉTICOS:

a) A dieta para diabéticos pode ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender o valor calórico prescrito.

b) Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta normal de igual consistência, utilizando os mesmos ingredientes e formas de preparo, havendo apenas restrições, sendo elas:

RESTRIÇÕES
Açúcar das preparações líquidas deverá ser substituído por adoçante artificial; e das sobremesas doces, que deverão ser substituídas por frutas da época
No desjejum, lanches e ceia, deve ser previsto o acréscimo de uma fruta, e no almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legume ou vegetal folhoso para garantir o aporte de fibras de modo a fornecer no mínimo 15g de fibras por dia.
As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico.
Da mesma forma, quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, deverá ser complementada com suplementos nutricionais específicos para o diabético

c) É de responsabilidade da CONTRATANTE a previsão e provisão destes produtos (suplementos e módulos).

d) Dieta para neutropênicos: é destinada a pacientes imunodeprimidos e deve evitar o risco de contaminação por patógenos encontrados em alimentos. Estas devem estar em conformidade com a demanda das unidades especializadas e de acordo com o cardápio estabelecido pela CONTRATANTE.

4.19.1.7. DIETA HIPOSSÓDICA:

a) A dieta hipossódica pode ser de consistência normal, branda, líquida pastosa ou líquida com a retirada do sal de cozinha e deve garantir o mesmo aporte calórico da dieta normal de igual consistência, e substituindo-se o prato principal quando o mesmo for à base de embutidos ou carne seca. Caso a dieta prescrita permita, para melhorar o sabor, incluir uma fatia de limão acompanhando o almoço e jantar, será permitido a inclusão de 1 grama de sal (sachê) no almoço e jantar.

4.19.1.8. DIETA HIPERPROTÉICA E HIPERCALÓRICA:

a) Na dieta hiperprotéica e hipercalórica deverá haver acréscimo dos seguintes alimentos:

ACRÉSCIMO DE ALIMENTOS
No desjejum: ovo cozido ou queijo e geleia ou mel.



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

No almoço e no jantar: omelete ou ovo mexido ou porção de carne ou ave, que não conste do cardápio normal, além de azeite de oliva ou queijo ralado no arroz ou sopa.
Devem ainda, incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário.

4.19.1.9. DIETA HIPOLIPÍDICA E HIPOPROTÉICA:

a) Dietas com restrição de nutrientes poderão ser necessárias, principalmente as destinadas a hepatopatas (hipogordurosas) e nefropatas (hipoproteicas). Nestes casos deverão ser previstos alimentos ou preparações extras em cada refeição como doces de fruta em massa, mel e outros para garantir o aporte calórico necessário.

b) Para melhorar a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais a base de limão, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc. (ex.: molho de tomate sem sal, molho de vinagrete com limão, etc.) os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações do serviço de nutrição da CONTRATANTE.

c) Nesta dieta poderá ser necessária a utilização de suplementos nutricionais específicos às patologias, de acordo com as necessidades nutricionais dos pacientes. É de responsabilidade da CONTRATANTE a previsão e provisão destes produtos.

4.19.1.10. DIETA LAXANTE:

a) Dietas indicadas para prevenir ou corrigir a constipação intestinal. Pode variar segundo a consistência das dietas de rotina, exceto da dieta normal. Rica em fibras solúveis e insolúveis (30 a 35 gramas), com adição de alimentos adicionados de lactobacillus.

b) Preparações indicadas:

Frutas e sucos: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, manga, maçã com casca, acerola, maracujá, cupuaçu, cajá e graviola;
Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, pimentão e berinjela;
Leguminosas: feijão, soja, ervilha, grão de bico e lentilha;
Cereais: pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral, leite e derivados integrais.
Ovos, carnes vermelhas e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado acompanhados por molhos);
Óleo e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, creme de leite, oleaginosas (castanhas e amêndoas);
Açúcar mascavo, geleia de frutas, compotas de frutas, sorvete e picolé de fruta indicadas e frutas em passas;
Coquetel laxante

c) Preparações evitadas ou proibidas:

Frutas e sucos: maçã sem casca, banana, goiaba, caju;
Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: batata doce, batata inglesa, cará, macaxeira, mandioca ou aipim
Cereais, pães, massas, biscoitos e farinhas refinados.

4.19.1.11. DIETA CONSTIPANTE:



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

a) Dietas indicadas para indivíduos com quadro de diarreia persistente, devido a situações clínicas específicas ou por efeito farmacológico. Pode variar segundo a consistência das dietas de rotina, exceto da dieta normal. Pobre em fibras insolúveis. Com adição de alimentos adicionados de lactobacillus.

b) Preparações indicadas:

Frutas e sucos: maçã sem casca, banana, goiaba, caju, pêra e limão;
Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, beterraba e cebola;
Cereais, milho, pães e biscoitos refinados, massas refinadas, arroz, amido de milho, trigo, amido de arroz, leite e derivados desnatados;
Açúcar, geleia de frutas indicadas, compotas de frutas indicadas, sorvete e picolé de frutas indicadas (em pequena quantidade).

c) Preparações evitadas ou proibidas

Frutas e sucos: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, manga, maracujá, cupuaçu, cajá e graviola;
Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, pimentão e berinjela;
Leguminosas: feijão, soja, ervilha, grão de bico e lentilha;
Cereais: pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral, leite e derivados integrais.
Açúcar mascavo, geleia de frutas, compotas de frutas, sorvete e picolé de fruta indicadas e frutas em passas;

4.20. ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS:

a) As refeições serão distribuídas no Refeitório da CONTRATANTE pelo sistema de cafeteria fixa com balcão térmico, em bandeja lisa em plástico polipropileno ou ABS com prato, devendo ser fornecidos copos de 200 ml para suco e talheres (garfo, faca e colher). Os talheres devem ser embalados em sacos plásticos juntamente com guardanapo e palito (sachê) embalados individualmente. Nas mesas, deverão ser mantidos à disposição dos comensais, galheteiros com recipientes apropriados para vinagre, azeite de oliva e sal, farinha de mandioca torrada em farinheira com tampa e molho de pimenta em sua embalagem original, em quantidades suficientes para atender as expectativas de consumo, havendo reposição dos conteúdos sempre que necessário.

b) Poderão ser servidas refeições em embalagens descartáveis para acompanhantes ou funcionários em outro local do hospital, sempre que os mesmos não puderem se ausentar do leito do paciente ou do local de trabalho, respectivamente.

c) Para os funcionários plantonistas de serviço noturno serão oferecidos ceia e desjejum. Para funcionários de serviço diurno, será oferecido somente almoço.

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

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

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES
	a) Leite integral ou desnatado ou soja com café ou chocolate com opção para chá



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

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

4.21. DOS CARDÁPIOS E REFEIÇÕES:

4.21.1. Normas gerais da elaboração de cardápios:

a) Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dos mesmos.

b) Os cardápios das refeições destinadas a pacientes (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia), funcionários (desjejum, almoço e ceia) e acompanhantes (desjejum, almoço e jantar) deverão ser elaborados mensalmente pela CONTRATADA e apresentados à CONTRATANTE para avaliação, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 8 (oito) dias úteis, podendo o CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões

Av. Dep. Raimundo Vieira da Silva, 2000. Centro – Parque Bom Menino – CEP 65025-180. São Luís/MA.

E-mail: ncontratos.semus@gmail.com



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

estabelecidos em contrato.

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

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

e) Os cardápios das dietas líquida e líquida pastosa poderão ser repetidos semanalmente durante o mês, findo o qual novo cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE deverá ser preparado e distribuído pela CONTRATADA.

f) Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado.

g) A CONTRATANTE reserva-se no direito de alterar o cardápio apresentado, sempre que julgar conveniente devido à aceitação por parte dos comensais, devendo esta alteração ser proposta antes da aprovação. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pelo CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (QUARENTA E OITO) HORAS, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.

4.21.2. DA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS:

a) Devem ser considerados os seguintes elementos para a elaboração dos cardápios: Fatores sensoriais como textura, sabor, cor e odor que normalmente condicionam a aceitação; Safra do alimento; Adequação ao clima e estado do gênero perecível na data em que a refeição será servida; Digestibilidade dos alimentos.

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

c) Desde que não haja restrições dietéticas, servir pelo menos um alimento cru, no almoço e no jantar: desta forma, se a salada for de alimentos cozidos a sobremesa deverá ser constituída obrigatoriamente de uma fruta.

d) Restringir para pacientes preparações fritas bem como preparações à base de farinhas e outros carboidratos, portanto se a guarnição for massa ou farofa, a sobremesa não deverá ser doce, e sim fruta.

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

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

g) Incluir mensalmente no cardápio das refeições para funcionários e acompanhantes que se servirão no refeitório, "feijoada". Esta preparação estará substituindo o feijão e o prato principal devendo ser acompanhado de farofa simples, salada crua, laranja ou abacaxi em rodela, além do arroz. Para este cardápio, deverá ter sempre outra opção de prato proteico.

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

i) Para elaboração do cardápio destinado aos funcionários, deverá ser considerada a existência dos plantões par/ímpar e dos plantões fixos em um dia determinado da semana (por ex. plantão às terças feiras, aos domingos, aos sábados, etc.) evitando a repetição de alimentos e

Av. Dep. Raimundo Vieira da Silva, 2000. Centro – Parque Bom Menino – CEP 65025-180. São Luís/MA.

E-mail: ncontratos.semus@gmail.com



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

preparações nos mesmos plantões.

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

4.21. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, GRAMATURAS E FREQUÊNCIAS.

4.21.1. O porcionamento seguirá a seguinte especificação:

GÊNEROS	ESPECIFICAÇÕES	GRAMATURA	OBSERVAÇÕES
Salada crua: e/ou Salada cozida:	Abóbora	100g para salada crua e 120g para salada cozida	Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 10 itens das sugestões fornecidas considerando a safra dos produtos.
	Abobrinha		
	Alface		
	Acelga		
	Batata		
	Batata Doce		
	Berinjela		
	Beterraba		
	Brócolis		
	Cebola		
	Cenoura		
	Chuchu		
	Couve manteiga		
	Couve-flor		
	Espinafre		
	Feijão verde		
	Macaxeira		
	Mandioquinha		
	Maxixe		
	Milho verde		
	Pepino		
	Pimentão		
	Quiabo		
	Tomate		
	Vagem		
	Vinagreira		
	Rúcula		
	Jongome etc		
Arroz cru:		110g	
Feijão cru:		50g	
Carne bovina	carne bovina 1ª (alcatra, patinho)	150 g	para bife grelhado, espeto, isca de carne.
	carne bovina 1ª (paleta)	100 g	carne moída no momento do preparo (almôndegas)
	carne bovina 1ª (alcatra, patinho)	140 g	para espeto.
	carne bovina 1ª (alcatra, patinho)	150 g	para bife à milanesa.



PREFEITURA DE SÃO LUÍS

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- SEMUS -

	carne bovina 1ª (alcatra, patinho)	150 g	para bife à rolê assado
	carne bovina 1ª (alcatra, patinho)	150 g	para assado de panela
	carne bovina 2ª (coxão duro, posta gorda)	180 g	para assado de panela.
	fígado bovino – bife ou isca acebolados.	150 g	para bife ou isca acebolados
Aves (coxa, sobrecoxa, filé e peito)	sem osso	180 g	Peito
	com osso	250 g	Coxa e sobrecoxa
	Filé	150g	Grelhados e fritos
Peixes	Filé	150 g	grelhados e fritos
	Postas	200 g	cozidas, moquecas, ensopados, empanados
Feijoada	Feijão preto	60 g	
	Carnes variadas:	200 g	
	Carne de charque	30 g	
	Carne fresca	25 g	
	Pé de porco salgado	35g	
	Paio	30 g	
	Costela suína	35 g	
	Linguiça calabresa	40 g	
Feijão tropeiro	Bacon	5 g	
	Feijão verde	30g	
	Farinha de mandioca	20g	
	Linguiça calabresa	30g	
	Bacon	5g	
	Ovo	½ unidade	
Frios	Temperos: tomate, cebola, pimentão, cheiro verde	10g	
	queijo tipo mozzarella, prato, minas, ricota, presunto	30g	
Guarnições	Massa cozida	50 g	capelletti, ravióli, caneloni, lasanha, macarrão, etc.
	Farofa	40g	
Sobremesa	Doces em geral	60 g	
	Gelatina	100 g	
	Frutas	Variável	
	Abacate	1/3 unidade	
	Abacaxi	200g	descascado
	Banana	1 unidade	
	Goiaba	1 unidade	
	Laranja	1 unidade	
	Maçã	1 unidade	
	Mamão	200g	
	Manga	100g	
	Maracujá	½ unidade	
	Melancia	250g	com casca



PREFEITURA DE SÃO LUÍS

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- SEMUS -

	Melão	200g	com casca
	Pera	1 unidade	
	Tangerina	1 unidade	
	Uva	150g	
	Salada de frutas	150g	
Pão	Tipo francês com e sem sal	50g	Desjejum e lanche
	Tipo massa fina ou de leite	50g	
	Tipo integral	50g	
	Forma integral	2 a 3 fatias	
	Biscoito cream cracker	35g (5 unidades)	
	Biscoitos doces	35g (5 unidades)	
	Torradas	30g (5 unidades)	
Bebidas	Suco de frutas natural ou polpa de frutas	200 a 300 ml	(abacaxi, laranja, maracujá, acerola, cajá, caju, goiaba, tamarindo, uva, bacuri, graviola, cupuaçu, goiaba, etc)

4.21.2. As gramaturas acima indicadas representam as quantidades mínimas admitidas, não podendo ser servido, para nenhum comensal, quantidades menores que as definidas, salvo a pedido do mesmo. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis para servir do primeiro ao último comensal. Se a guarnição for massa ou farofa, a sobremesa não deverá ser doce, e sim fruta. O dia que tiver opção de doce como sobremesa, deverá ser oferecido uma fruta como 2ª opção.

4.21.3. O cardápio de paciente deverá obedecer a seguinte frequência (almoço e jantar):

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

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

COMPONENTE DA DIETA	FREQUÊNCIA
Prato básico: arroz e feijão	Diário e obrigatório
Prato principal	Diário e obrigatório
Carne bovina	06 vezes por semanas
Carne suíno	01 vez por mês
Fígado bovino	01 vez por mês (almoço)



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

Feijoada	01 vez por mês (almoço)
Mocotó	01 vez por mês (almoço)
Aves	06 vezes por semana
Peixes	01 vez por semana
Salada crua	Diário e obrigatório
Guarnições - Legumes ou vegetais cozidos ou - Massas ou - Farofa	Diário e obrigatório
Frutas	10 vezes por semana
Doce	04 vezes por semana
Suco (natural ou de polpa)	Diário e obrigatório

4.21.5. Do peso mínimo das porções servidas nas diversas dietas.

PREPARAÇÃO	QUANTIDADE
Sopa dieta líquida pastosa e líquida	500 ml
Suco de frutas natural	200 ml
Preparações de lanche (vitamina de frutas, mingau, achocolatado, etc)	300 ml
Sobremesa	150g
Chás	200 ml
Bebidas lácteas	200 ml
Sopa ceia funcionários	400

4.22. DOS GÊNEROS UTILIZADOS

a) Gêneros alimentícios, complementos dietéticos, produtos de limpeza e outros materiais de consumo, devem ser de marca conceituada, de qualidade comprovada e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, devendo a CONTRATADA apresentar amostras dos produtos e/ou informar a marca utilizada. Todos os produtos apenas serão utilizados após aprovação do Contratante.

b) Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal – S.I.F. com a devida aprovação, através de Certificado de Inspeção.

c) De acordo com a preparação a que se destina utilizar os seguintes tipos de carne:

PREPARAÇÃO	QUANTIDADE
Bifes, grelhados e empanados	Alcatra, patinho ou coxão mole
Espetos, íscas grelhadas, stroganoff.	Alcatra, contra filé, patinho
Assados, bifes de panela e bife role	Coxão duro, lagarto
Carne em pedaços ensopados	Coxão duro, patinho
Almôndegas, quibes, hambúrguer, carne moída.	Acém, paleta
Aves em geral	Coxa, sobrecoxa e peito
Peixe	Filé e posta

d) Nas preparações de peixe poderão ser usadas postas ou filés de merluza, piratinga ou pescada com retirada total de espinhas. Outros tipos de peixe poderão ser usados, desde que aprovados anteriormente pelo serviço de nutrição da CONTRATANTE.

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

f) Os frios utilizados nas refeições devem ser de primeira qualidade, de marca consagrada no mercado, podendo ser queijo fresco com e sem sal, queijo mussarela, queijo prato, presunto de



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

chester ou de peru, e outros, desde que aprovados pela CONTRATANTE.

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

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

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

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

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

l) A água do refeitório deverá conter cilindros de filtros de entrada que possa abastecer toda a unidade.

m) Os pães do tipo francês servidos nas refeições devem ser frescos, devendo ser previstas, no mínimo, uma entrega diária para garantir a qualidade e o frescor, reservando-se a CONTRATANTE, o direito de recusar pães murchos, e de solicitar imediata substituição dos mesmos.

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

4.22.1. DO RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS DE CONSUMO E OUTROS

4.22.1.1. Deverão ser observados pela CONTRATADA:

a) As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

b) A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;

c) Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;

d) A integridade e a higiene da embalagem;

e) A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;

f) A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT Associação Brasileira de Normas Técnicas;

g) As características específicas de cada produto bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios;

h) A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

i) Deverá ser realizado o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela legislação sanitária vigente.

j) A CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias, estabelecidos pelo CONTRATANTE, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.



PREFEITURA DE SÃO LUÍS

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- SEMUS -

k) Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo Serviço de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE.

4.23 DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

4.23.1. Recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados etc.): Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

4.23.2. Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

- Carnes refrigeradas	Até 6°C com tolerância até 7°C
- Carnes congeladas	- 18°C com tolerância até - 15°C
- Frios e embutidos industrializados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
- Produtos salgados, curados ou defumados.	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

4.24. DO RECEBIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS:

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

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

4.24.3. Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados	- 18°C com tolerância até - 15°C
- Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
- Frios e embutidos industrializados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
- Hortifrutigranjeiros pré-processados “in natura”	Temperatura ambiente

4.25. RECEBIMENTO DE LEITE E DERIVADOS:

4.25.1. Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas **e adequadas, respeitando as características do produto**.

4.25.2. Deverá ser conferido rigorosamente:

- a) O prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo;
- b) As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.
- c) Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Leite “in natura” e seus derivados (laticínios etc.)	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

4.26. RECEBIMENTO DE ESTOCÁVEIS



PREFEITURA DE SÃO LUÍS

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- SEMUS -

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

4.26.2. Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

4.27. RECEBIMENTO DE POLPAS E DEMAIS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS.

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

4.27.2. Temperaturas recomendadas para o recebimento de polpas e produtos industrializados

Concentrados (xaropes) congelados	- 18°C com tolerância até – 15°C
Concentrados (xaropes) resfriados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Concentrados (xaropes) congelados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante
Polpa de frutas (congeladas)	- 18°C com tolerância até – 15°C
Produtos industrializados	Temperatura registrada na embalagem

4.28. RECEBIMENTO DE DESCARTÁVEIS, PRODUTOS E MATERIAIS DE HIGIENIZAÇÃO

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

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

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

4.29. DO ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS DE CONSUMO E OUTROS.

4.29.1. Deverão ser observados:

a) Os gêneros alimentícios deverão ser armazenados de forma a evitar a sua deterioração e a perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie.

b) Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área determinada pela CONTRATANTE.

c) Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo.

d) Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso e da parede e de 10 cm entre si, para permitir a circulação de ar;

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

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



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

- g)** Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- h)** Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- i)** Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
- j)** Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- k)** Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
- l)** Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;
- m)** Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
- n)** Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:
- n.1)** Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
- n.2)** Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
- n. 3)** Restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores. Todos separados entre si e dos demais produtos.
- o)** Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção).
- 4.29.2.** Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
- 4.29.3.** Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
- 4.29.4.** Colocar os produtos destinados a devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- 4.29.5.** Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- 4.29.6.** Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- 4.29.7.** É proibido descongelar mais de um tipo de produto no mesmo recipiente e/ou permitir a troca de líquidos entre eles;
- 4.29.8.** É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- 4.29.9.** Cada processo de descongelamento deve ter data e hora de início registrado em planilha específica;
- 4.29.10.** Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;
- 4.29.11.** 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



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

devidamente etiquetados;

4.29.12. Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

4.29.13. Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

4.29.14. Os alimentos e materiais necessários para a prestação dos serviços devem ser estocados em recinto próprio no Hospital. O estoque mínimo de alimentos e materiais deve ser compatível com as quantidades “per capita” estabelecidas no formulário padrão da empresa e com o cardápio aprovado, devendo ser previsto um estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados a substituir eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

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

4.24. DO PRÉ-PREPARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES.

4.24.1. A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos, observando os horários para o fornecimento de refeições:

- a)** Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas dietéticas recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a legislação sanitária vigente.
- b)** Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
- c)** Garantir treinamento para toda equipe técnica e operacional, contemplando conteúdo de dietoterapia e produção;
- d)** Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
- e)** 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;
- f)** Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C, até o momento de serem servidos;
- g)** Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição.
- h)** Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos.
- i)** Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- j)** Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança; como 65°C por 15 minutos ou 70°C por 2 minutos;
- k)** Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;
- l)** Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras.
- m)** Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la a refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

n) Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C;

o) Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;

p) Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.);

q) Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;

r) A CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as a disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

s) O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, dentro das melhores técnicas de culinária, sob supervisão direta de nutricionista(s) da CONTRATADA.

4.24.2. Os vegetais consumidos crus devem obrigatoriamente ser conservados em câmara fria até o momento do pré-preparo, quando serão sanitizados com hipoclorito.

4.24.3. Para o corte manual devem ser utilizadas tábuas de polietileno, sanitizados em hipoclorito após cada uso e exclusivas da área de preparo de vegetais.

4.24.4. Para o preparo de carnes em geral, a limpeza deve ser perfeita, com remoção completa de sebo, nervuras e demais aparas, e trabalhada em pequenos lotes de cada vez, evitando deixar carnes em temperatura ambiente por um período superior a 30 minutos.

4.24.5. Os utensílios utilizados para o pré-preparo de carnes (placas de corte e facas) devem ser destinados exclusivamente para esta atividade, sendo vedada a utilização para porcionamento de preparações cozidas.

4.24.6. As preparações destinadas ao prato principal devem sofrer pré-preparo (limpeza, corte e tempero) com antecedência máxima de um dia e guardadas a seguir, em câmaras frias.

4.24.7. Os bifes deverão ser de tamanho regular, servindo no máximo, duas unidades para atingir o per capita estabelecido. não se admitindo o serviço de retalho de carnes quando o cardápio especificar bife, carne assada, etc.

4.24.8. Coxa e sobrecoxa de frangos, bifes, linguças e salsichas não poderão ser subdivididos, mesmo que o peso da unidade ou de seus múltiplos seja superior ao peso mínimo estabelecido.

4.24.9. Para preparações com carne moída, devem ser utilizadas peças de carne perfeitamente limpas, isentas de sebo ou gordura aparente e moída na própria cozinha, no momento do pré-preparo.

4.24.10. Quando a preparação ou dieta específica exigir carne ou frango desfiado reaquecer o alimento desfiado em seu próprio caldo, até atingir fervura completa e/ou no mínimo 75° C no centro da panela ou vasilhame durante 5 minutos antes do porcionamento ou da sua utilização como ingrediente de outra preparação (recheio, risoto, etc.).

4.24.11. O descongelamento de aves, carnes ou peixes deverá ser feito de preferência em câmara fria.

4.24.12. Cereais e leguminosas devem ser rigorosamente selecionados e lavados.

4.24.13. Todas as sobremesas devem ser convenientemente embaladas antes de serem entregues.

4.24.14. As frutas servidas inteiras devem ser higienizadas antes de serem embaladas em saco plástico impermeável e, no caso da laranja, descascada e cortada ao meio, quando forem servidas para pacientes. As frutas servidas em pedaços como melão, mamão, abacaxi, etc. deverão ser higienizados e descascados conforme o caso, para serem embaladas. Para frutas servidas no refeitório, admite-se servi-las sem a embalagem, sendo manipuladas com pinças.



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

4.24.15. Uma porção de cada dieta de pacientes e de todas as refeições elaboradas deve ser disponibilizada ao nutricionista do CONTRATANTE para degustação, com a devida antecedência segundo normas existentes na Unidade de Alimentação e Nutrição, devendo realizar imediata alteração, retirada e substituição das preparações ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios para consumo.

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

4.24.17. Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo Contratante.

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

4.24.19. Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente estudo técnico, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado.

4.24.20. Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo Contratante, obedecendo a legislação vigente.

4.24.21. Transportar as refeições dos pacientes, de acordo com as normas sanitárias vigentes.

4.24.22. Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do Contratante, responsabilizando-se (a Contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxiinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante.

4.24.23. Controlar o acesso ao uso do refeitório.

4.24.24. Garantir o cumprimento da norma interna que proíbe a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e talheres usados do refeitório.

4.24.25. Manter o controle das bandejas, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições de acompanhantes e funcionários, servidas no refeitório hospitalar, para garantir o bom atendimento ao comensal.

4.24.26. Utilizar para execução das rotinas o Manual de Dietas das Unidades de Saúde e os Elementos e porcionamentos mínimos constitutivos dos cardápios, constantes neste descritivo.

4.24.27. Manter os manuais técnicos (manual de boas práticas, manual de dietas e manual de procedimentos) à disposição dos funcionários em local visível de fácil acesso.

4.25. DA HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

4.25.1. Regras básicas:

- a) Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
- b) Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- c) Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, prepara, cozimento e no momento de servir;
- d) As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

- e) Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 02 minutos);
- f) Utilizar água potável;
- g) Os funcionários não devem falar tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- h) Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;
- i) Os alimentos enlatados que sobraem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 06° C.

4.25.2. Hortifrutigranjeiros:

- a) Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200 PPM, no mínimo por 15 minutos;
- b) Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis;
- c) Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10° C;
- d) Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

4.25.3. Cereais e leguminosas:

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

4.26. DO PORCIONAMENTO:

- a) O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- b) As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em bandejas térmicas de polipropileno ou ABS, (com módulos descartáveis com 04 cavidades), devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao paciente;
- c) Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

4.27. DO ACONDICIONAMENTO PARA DISTRIBUIÇÃO AOS PACIENTES

- a) Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo as de salada, sopa, sobremesa, deverão ser tampadas e identificadas.
- b) As informações a serem contidas nas tampas são: nome do paciente, enfermaria, leito, tipo de dieta e data e horário do porcionamento, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo CONTRATANTE. Na tampa, deverá constar ainda, a seguinte observação inserida através de carimbo ou etiqueta:

Este alimento /refeição não deve ser consumido após as ____ horas de ____ / ____ / _____. Este período de validade será de duas horas após a distribuição da refeição

- c) No almoço e no jantar as dietas servidas no leito (exceto as transportadas) deverão ser distribuídas em quatro embalagens: (1) bandeja térmica com 4 cavidades arroz, feijão, prato principal e guarnição; (2) descartável simples com tampa para salada; (3) descartável com tampa



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

para sobremesa e (4) copo descartável com tampa para o suco com capacidade para 200 ml;

d) Quando for doce cremoso, pudim, gelatina, creme, compota, mousse, salada de frutas deverão ser utilizadas embalagens descartáveis com tampa, com capacidade volumétrica adequada, capaz de conter a quantidade mínima estipulada com uma margem de segurança de 20% ou mais, para que possa ser distribuída sem que ocorra derramamento de caldo ou do próprio doce, devendo ser fornecido uma colher de sobremesa descartável. Esta norma também se aplica na distribuição de sobremesa para funcionários e acompanhantes.

e) As saladas deverão ser entregues em embalagens individuais, descartáveis com tampa, temperadas com azeite de oliva e acompanhadas de uma fatia de limão. No caso de saladas cujos ingredientes sejam cozidos (batata, cenoura e outros legumes), a salada poderá ser temperada previamente, dispensando-se o limão.

f) O fornecimento de água potável aos pacientes será em garrafas térmicas individuais de 2 litros acompanhada de dois copos descartáveis para paciente e acompanhante, havendo reposição 2 vezes ao dia ou quando necessário.

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

4.28. DAS CONDIÇÕES BÁSICAS PARA A DISTRIBUIÇÃO DAS DIETAS GERAIS E ESPECÍFICAS:

4.28.1. NO DESJEJUM:

a) Leite com café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas na NBR com tampa, com capacidade de 200ml;

b) Pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada, de acordo com cada tipo de pão especificado neste descritivo;

c) A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.

4.28.2. NO ALMOÇO E JANTAR:

a) As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa transparente com capacidade para 250 ml;

b) Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em pratos térmicos com refil descartável com quatro divisórias, com capacidade aproximada para 1200 ml;

c) Sopa das dietas pastosa, líquido-pastosa e líquida, deverá ser acondicionada em sopeira térmica em polipropileno ou ABS e embalagens descartáveis de isopor com tampa e capacidade aproximada de 500 ml, para o caso de refeições transportadas;

d) Sucos, vitaminas, achocolatados, chás etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 300 ml, exceto chá que deverá ser de 200 ml.

4.28.3. QUANTO À SOBREMESA (NO DESJEJUM, ALMOÇO E JANTAR):

a) A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.

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

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

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



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

4.29. DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

- a) Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.
- b) Para a distribuição dos alimentos quentes devem-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65° C ou mais por no máximo 12 horas; ou manter as preparações a 60 °C por no máximo 6 horas, ou abaixo de 60° C devem ser consumidas em até 3 horas.
- c) Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 °C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 °C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas.
- d) A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela CONTRATADA.
- e) Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética e cozinha geral, destinada a pacientes e acompanhantes, deverá ser identificada e etiquetada.
- f) Caso seja necessário, a CONTRATADA se responsabiliza a realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do CONTRATANTE.
- g) Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados obedecendo aos critérios da legislação vigente.

4.30. DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES INTERNADOS

- a) O porcionamento e distribuição das refeições deve ser executado integralmente pela CONTRATADA com empregados próprios na Unidade e transportadas em carros fechados específicos para o transporte de dietas e sob supervisão da CONTRATANTE
- b) As porções de salada serão acondicionadas na UAN e transportadas para os leitos em carros fechados próprios para transporte de refeições assim como as garrafas térmicas de sucos. Estas últimas serão encaminhadas às copas de apoio, de onde serão distribuídos aos pacientes em copos descartáveis com tampa.
- c) A distribuição de água para pacientes será feita 2 vezes ao dia, ou quando houver necessidade, em garrafas térmicas individuais de 2 litros. As garrafas térmicas deverão ser acompanhadas de copos plásticos descartáveis e/ou canudos dobráveis para os pacientes e copos descartáveis para os acompanhantes legalmente constituídos.
- d) Os copos plásticos descartáveis e canudos dobráveis deverão ser fornecidos pela CONTRATADA.

4.31. DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES NO REFEITÓRIO

- a) A distribuição das refeições no Refeitório fica a cargo da CONTRATADA, sendo que para funcionários e acompanhantes, a empresa deverá comprovar o número de refeições servidas através de um sistema de controle estabelecido entre CONTRATANTE e CONTRATADA.
- b) A distribuição de refeições no Refeitório será pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandeja (lisas em polipropileno ou ABS com prato) e talheres de inox (garfos, facas e colheres), em quantidade superior ao número de refeições servidas, para garantir o bom atendimento ao comensal, sem esperas desnecessárias e riscos de higienização inadequada
- c) O porcionamento deve ser executado integralmente pela CONTRATADA com empregados próprios.



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

- d) Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal.
- e) Devem ser realizadas 3 leituras de temperatura (início, meio e final da distribuição), com termômetros digitais fornecidos pela CONTRATADA, sendo registradas em planilha própria.
- f) O cardápio do dia deve ser afixado em local visível no Refeitório, e sempre que houver alterações, estas devem ser comunicadas e registradas imediatamente.

4.32. DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA E CAFÉ NA ÁREA ADMINISTRATIVA

- a) Serão distribuídas jarras de água e garrafas térmicas de café nas áreas administrativas conforme programação da CONTRATANTE. Podendo ocorrer variação de até 10% caso haja aumento da necessidade da unidade hospitalar. A reposição da água e café deverá ocorrer duas vezes ao dia, sendo uma no início da manhã e outra no início da tarde.
- b) As jarras e garrafas térmicas serão fornecidas pela CONTRATADA.
- c) Em caso de eventos ou reuniões em que exista a necessidade de fornecimento de água e/ou café, a CONTRATANTE deverá avisar com pelo menos 01 dia de antecedência sobre o quantitativo e horário do fornecimento.

4.33. DA HIGIENE PESSOAL

4.33.1. Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:

- a) Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- b) Fazer a barba diariamente;
- c) Não aplicar maquiagem em excesso;
- d) Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- e) Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- f) Manter os sapatos e botas limpos;
- g) Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- h) Manter a higiene adequada das mãos;
- i) Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria n.º 930 de 27/08/92 – Ministério da Saúde.
- j) Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;
- k) Não usar joias, brincos, bijuterias, relógio e outros adereços.
- l) Usar EPI's de acordo com as normas vigentes

4.33.2. A higiene pessoal dos funcionários e dos seus uniformes deverá ser supervisionada diariamente pela CONTRATADA, devendo haver um estoque de aventais, redes para cabelo, toucas e gorros descartáveis para atender a necessidade de seus funcionários ou outros que adentrem as dependências do serviço.

4.33.3. Os uniformes e EPI's serão de responsabilidade da CONTRATADA, bem como todas as despesas com sua manutenção e reposição, com a padronização de cores em conformidade com a legislação (cor clara e que propicie identificação de sujidade).

4.34. DA HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

- a) A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da UAN, equipamentos, copas e refeitórios.



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

b) Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo CONTRATANTE;

c) O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;

d) Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;

e) Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colmeias do sistema de exaustão da cozinha;

f) A higienização geral do refeitório será de responsabilidade da CONTRATADA, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais.

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

LOCAL	FREQÜÊNCIA	PRODUTOS
Pisos e ralos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Azulejos	Diário e mensal	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm cloro ativo
Janelas, portas e telas	Quinzenalmente de acordo com a necessidade	Detergente neutro
Luminárias, interruptor es, tomadas e teto	Semanalmente	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm cloro ativo
Bancadas e mesas de apoio	Após o uso	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo ou álcool à 70%
Tubulaçõe s externas	Bimestral	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm cloro ativo
Caixa de gordura	Mensal ou conforme a natureza das atividades	Esgotamento, desengordurante próprio.
Tubulaçõe s internas	Semestral	Desengraxante e desincrustante
Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme necessidade	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm cloro ativo

4.35. DA HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

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



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

ou álcool a 70°.

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

c) Utilizar pano de limpeza antimicrobiano descartável tipo “crosshatch” para a secagem de superfícies, que deverá ser desprezado após sua utilização.

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

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

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

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

h) O armazenamento deve ser realizado em sacos plásticos resistentes de cor preta. É terminantemente proibida a liberação de sobras e ou restos de alimentos para alimentação animal; assim como, a presença de aves e animais domésticos nas áreas de serviço ou nas suas imediações.

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

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

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

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

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

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica)	Após o uso	Detergente sanitizante, secante e álcool 70° GL
Placas, formas, assadeiras, etc. (Lavagem manual). Máquina de lavar	Após o uso Diária e semanal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm e álcool 70° GL Detergente neutro
Fritadeira	Diária e Após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

Chapa	Após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Fogão	Diária e Após o uso	Desincrustante
Forno	Diária e Após o uso	Desincrustante
Carrinhos de transporte em geral	Diária e Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros).	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Balanças	Antes e Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Geladeiras e câmaras frigoríficas	Diária e semanal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Freezer	Diário, semanal e mensal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Prateleiras de apoio	Semanal ou antes, se necessário	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Estrados	Mensal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Caixas de polietileno e grades	Diária e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado e desincrustante.
Exaustão (colmeias, coifas) telas	Semanal	Desincrustante, detergente neutro e desinfetante clorado

4.36. DA HIGIENE DAS EMBALAGENS:

4.36.1. Deverão ser lavadas em água corrente, antes de serem armazenados sob refrigeração (embalagens tetras pack, vidros, garrafas, etc.), e deverão ser identificadas quanto ao nome e à composição do produto, data de fabricação, lote e data de validade.

4.37. DO CONTROLE BACTERIOLÓGICO DAS REFEIÇÕES:

a) São de responsabilidade da CONTRATADA a execução e manutenção do controle de



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes, acompanhantes e funcionários compreendendo análise periódica de alimentos, equipamentos, utensílios e de manipuladores de alimentos através do método "APPCC" (Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle).

b) Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE.

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

4.38. DO PESSOAL

a) A CONTRATADA deverá manter na unidade um quadro fixo de pessoal composto por profissionais de nível superior, médio e auxiliar, em quantidade suficiente para assegurar o fornecimento das refeições previstas neste contrato, supervisionado por um Nutricionista, Responsável Técnico perante o CRN.

b) Antes de iniciar a prestação de serviços, a CONTRATADA deve indicar e apresentar um Nutricionista para exercer a função de gerente, ao qual caberá responder pela coordenação de todas as atividades executadas na unidade se constituir em seu representante legal para a execução dos serviços contratados

e elemento de ligação da CONTRATADA com a CONTRATANTE. Este elemento deverá ser o Nutricionista o Responsável Técnico.

c) Os empregados devem estar registrados pela CONTRATADA, cabendo à empresa todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, ficando entendido que este pessoal, embora sem qualquer vinculação empregatícia com o Hospital, deverá obedecer aos seus regulamentos enquanto estiver dentro do recinto da Unidade.

d) É de responsabilidade da empresa todos e quaisquer encargos relacionados com empregados e prepostos utilizados na prestação de serviços e que sejam decorrentes da legislação social, previdenciária e ambientais, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros eventos de natureza profissional e/ou ocupacional.

e) Os funcionários deverão se apresentar nos locais de trabalho, devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional, e limitar esta presença aos seus horários de trabalho.

f) O uniforme de trabalho, que deverá ser fornecido pela empresa, compreende aventais, jalecos, calças e blusas de cor predominantemente clara, calçados fechados ou botas antiderrapantes de cor branca, incluindo obrigatoriamente gorro ou touca descartável para proteger os cabelos, mesmo que o uniforme inclua bibicos ou qualquer outra peça similar sobre a cabeça.

g) Manter os empregados dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções.

h) Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários sendo que a relação deverá conter nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um.

i) Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados a natureza das tarefas desenvolvidas.

j) Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

- k) Durante a manipulação de alimentos prontos para o consumo é obrigatório o uso de luvas e máscaras descartáveis.
- l) Os funcionários deverão se apresentar sem barba e sem bigodes, com unhas aparadas sendo proibido o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos (joias ou bijuterias).
- m) O controle de saúde dos funcionários e o cumprimento de todas as exigências das autoridades sanitárias e trabalhistas quanto aos exames médicos são de responsabilidade da CONTRATADA.
- n) Independentemente da periodicidade dos exames, a observação sobre o estado de saúde dos funcionários deve ser constante, a fim de substituir de imediato àquele que apresente sinais de qualquer doença incompatível com a função.
- o) Mensalmente deve ser elaborada uma escala de serviços e folgas sendo uma cópia enviada a UAN da Contratante e outra, afixada em local visível. Esta escala deve especificar horário, função e local de trabalho de cada funcionário e prever diariamente um número mínimo de empregados que garantam o bom andamento dos serviços, e ainda, relacionar os funcionários em licenças e férias.
- p) Cumprir as posturas do município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste estudo técnico.

4.39. DO QUADRO DE FUNCIONÁRIOS MANTIDOS NO HOSPITAL

4.39.1. No Hospital deverá ser mantido um quadro fixo de pessoal, composto por profissionais de nível superior, médio e auxiliar garantindo diariamente, inclusive aos sábados, domingos e feriados, a presença dos profissionais abaixo discriminados durante o período estipulado a seguir:

- a) Deverão ser contratadas no mínimo três nutricionistas inscritos no CRN, sendo um Responsável Técnico pela Unidade de Alimentação e Nutrição e em conformidade com a RDC/CFN Nº 600/2018.
- b) Técnicos de Nutrição e Dietética inscritos no CRN, para as atividades de apoio técnico e logístico aos nutricionistas da CONTRATADA, em número suficiente para garantir as necessidades do serviço.
- c) Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional.
- d) Cozinheiros, copeiros e auxiliares de serviços gerais em número suficiente para assegurar o cumprimento dos horários determinados para as refeições para pacientes, acompanhantes e funcionários e a constante higienização dos utensílios, equipamentos e instalações.
- e) Pessoal de apoio administrativo (estoquistas, auxiliares de escritório) de acordo com a necessidade do serviço.
- f) Todo o pessoal designado para o Hospital deverá cumprir integralmente a sua jornada de trabalho, sendo vedado o deslocamento de pessoal para outras unidades ou postos de trabalho após iniciada a jornada diária. Deverá ser observada ainda, a legislação trabalhista e disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.
- g) Deverão ser previstos substitutos para férias, e licenças de todas as categorias profissionais de forma a garantir o número mínimo diário de profissionais na unidade.
- h) Para o dimensionamento do quadro de pessoal, deverá ser considerado a capacidade máxima de leitos e a média de refeições produzidas.

4.40. DA ATRIBUIÇÃO DOS NUTRICIONISTAS DA CONTRATADA

4.40.1. Cabe ao Nutricionista Responsável Técnico:

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

Av. Dep. Raimundo Vieira da Silva, 2000. Centro – Parque Bom Menino – CEP 65025-180. São Luís/MA.

E-mail: ncontratos.semus@gmail.com



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

pela empresa CONTRATADA no Hospital.

- b) Coordenar o trabalho dos demais nutricionistas e pessoal auxiliar.
- c) Planejar os cardápios de acordo com os critérios estabelecidos no presente descritivo.
- d) Elaborar o Manual de Boas Práticas, conforme a RDC 275 de 21/10/2002.
- e) Submeter o Manual de Boas Práticas a aprovação da CONTRATANTE.
- f) Elaborar e implantar o receituário padrão específico para atendimento do Hospital.
- g) Elaborar com os nutricionistas da CONTRATANTE, o Manual de Dietas do Hospital e revisá-lo periodicamente.
- h) Participar de reuniões técnicas com os Nutricionistas da CONTRATANTE.

4.41. Cabe ao Nutricionista responsável pela Produção:

- a) Realizar a aquisição de gêneros, materiais e utensílios necessários à execução dos serviços contratados.
- b) Planejar os cardápios das refeições de pacientes e funcionários de acordo com os critérios estabelecidos neste estudo técnico.
- c) Controlar a qualidade dos gêneros perecíveis e não perecíveis no seu recebimento, segundo as normas estabelecidas na RDC nº 275 de 21/10/2002.
- d) Coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, alimentos e materiais.
- e) Efetuar levantamento semanal dos níveis de aceitação das refeições ou preparações servidas no Refeitório, segundo metodologia aprovada pela CONTRATANTE.
- f) Controlar a qualidade de seus estoques, observando prazos de validade e de vencimento, sendo vedada a utilização de alimentos fora de prazo de validade, ou com alterações de suas características originais, ainda que dentro da validade.
- g) Supervisionar e orientar a higienização de utensílios, instalações e equipamentos destinados à prestação de serviços.
- h) Implantar formulário padrão específico para atendimento no Hospital.
- i) Participar de reuniões técnicas com Nutricionistas da CONTRATANTE.

4.42. DOS HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

4.42.1. As refeições serão servidas no refeitório, salvo as exceções, previamente, destacadas pelo Setor de Nutrição das Unidades de Saúde, nos seguintes horários:

REFEIÇÃO	PACIENTES	ACOMPANHANTES	FUNCIONÁRIOS
Desjejum	06:00h	06:00h	06:00h
Colação	09:00h		
Almoço	12:00 h	11:30h às 13:30h	11:30 às 13:00h
Lanche da Tarde	15:00 h		
Jantar	17:00 h	18:00 às 18:30h	
Ceia	21:00 h		22:00 às 23:00h

4.42.2. Horário de Conclusão de Preparações Entrega e Distribuição das Refeições:

		INÍCIO DA DISTRIBUIÇÃO
--	--	-------------------------------



PREFEITURA DE SÃO LUÍS

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- SEMUS -

REFEIÇÃO	ENTREGA REFEIÇÃO TRANSPORTA DA	PACIENTES	PACIENTES DIABÉTICOS	SERVIDORES E ACOMPANHANTES
Desjejum	05:00h às 05:30h	06:00h	06:00h	
Colação	08:00h às 08:30h	09:00h	09:00h	
Almoço	10:30h às 11:00h	12:00h	12:00h	11:30 h
Lanche da Tarde	14:00h às 14:30h	15:00h	15:00h	
Jantar	16:30h às	18:00h	18:00h	
	17:00h			
Ceia	19:30h às 20:30h	21:00h	21:00h	22:00h

4.42.3. As preparações deverão ser distribuídas sempre que solicitadas de acordo com as prescrições, independente dos horários fornecidos anteriormente. As alterações dos tipos e quantidades de dietas deverão ser comunicadas pela Nutricionista de produção da CONTRATANTE para a CONTRATADA em horários estabelecidos, mediante informe encaminhado por e-mail:

HORÁRIO	INFORMAÇÃO
09:00	Quantitativo Almoço e Lanche 15h
15:00	Quantitativo Jantar e Ceia
18:00	Quantitativo Desjejum e Lanche da Manhã

4.42.4. Os horários poderão ser ajustados mediante necessidade da CONTRATANTE. A entrega nas unidades deverá ser feita com antecedência máxima de 30 minutos do horário estabelecido.

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

4.42.6. A programação de distribuição do café em garrafas será determinada pela CONTRATANTE. As garrafas térmicas para café e jarras em inox (2 litros) devem ser fornecidas pela CONTRATADA.

CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR

5.1. O Valor total do seguinte contrato importa em **R\$ 10.999.998,00 (Dez milhões, novecentos e noventa e nove mil, novecentos e noventa e oito reais).**

5.1.1. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.



PREFEITURA DE SÃO LUÍS

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- SEMUS -

CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1. A despesa correrá à conta da seguinte Dotação Orçamentária:

Unidade Orçamentária	15901
Projeto Atividade	1030202232.200
Natureza de Despesas	3.3.90.39
Fonte do Recurso	1500001002
Ficha	65
Nota de Empenho	1443/2025

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PAGAMENTO

7.1. PRAZO DE PAGAMENTO

7.1.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme disposto nesse instrumento.

7.1.2. No caso de eventuais atrasos de pagamento, desde que a contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times$$

$$VP \div (6/100)$$

$$365$$

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente

devido. I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula

N = Número de dias entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo

pagamento. VP = Valor da Parcela em atraso.

7.2. FORMA DE PAGAMENTO

7.2.1. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.2.3. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.2.4. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.2.4.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.2.4.2. A contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

7.3. LIQUIDAÇÃO:

Av. Dep. Raimundo Vieira da Silva, 2000. Centro – Parque Bom Menino – CEP 65025-180. São Luís/MA.

E-mail: ncontratos.semus@gmail.com



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

7.3.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 30 (trinta) dias úteis para fins de liquidação, prorrogáveis por igual período.

7.3.2. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.3.3. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.3.4. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.3.5. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.3.6. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.3.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.3.8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.3.9. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.3.10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

CLÁUSULA OITAVA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

8.1. O prazo da vigência da contratação é de 12 meses, contados a partir da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, conforme artigo 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

8.2. A prorrogação mencionada neste item estará condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições contratuais, incluindo os preços pactuados, permanecem vantajosas para a Administração, sendo permitida a negociação com o contratado para ajustes necessários.

8.3. A prorrogação contratual não constitui um direito subjetivo do contratado, sendo prerrogativa exclusiva da Administração Pública, a ser exercida mediante avaliação criteriosa de conveniência e oportunidade.

8.4. A prorrogação do contrato será formalizada por meio de termo aditivo, que deverá observar as condições estabelecidas na legislação vigente e no contrato original.

8.5. Em qualquer prorrogação contratual, os custos já pagos ou amortizados ao longo do período inicial de vigência, e que não sejam renováveis, deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação, garantindo a economicidade e a vantajosidade para a Administração.

8.6. Não será permitida a prorrogação do contrato caso o contratado tenha sido penalizado com sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com o Poder Público, conforme estabelecido na legislação aplicável e nos limites das penalidades impostas.

CLÁUSULA NONA - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO DA CONTRATAÇÃO

9.1. Será exigida a garantia de execução de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor total/anual do contrato.

9.2. Caberá à contratada optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

9.2.1. Caução em dinheiro, ou em títulos da dívida pública, devendo estes ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda;

9.2.2. Seguro-garantia;

9.2.3. Fiança bancária; ou

9.2.4. Título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

9.3. A garantia prestada deverá, obrigatoriamente, ter validade igual ou superior a 90 (noventa) dias após a vigência do contrato.

9.4. As garantias previstas no Termo de Referência, deverão ser prestadas no prazo de 5 (cinco) dias, prorrogável por igual período, contados da assinatura do contrato ou do recebimento da nota de empenho.

9.4.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

9.4.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

9.4.3. Caso a contratada opte, a garantia prevista no subitem 6.4.2.2. do Termo de Referência, deverá ser prestada no prazo máximo de 10 dias, contado da data de homologação da licitação e anterior à data de assinatura do contrato.



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

9.4.4. Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice permanecerá em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

9.4.5. A apólice do seguro garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

9.4.6. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto.

9.4.7. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, a contratada ficará desobrigada de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

9.4.8. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

9.4.8.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

9.4.8.2. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração ao contratado; e

9.4.8.3. Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.

9.5. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

9.6. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

9.7. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

9.8. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

9.9. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

9.9.1. O emitente da garantia ofertada pelo contratado deverá ser notificado pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021).

9.9.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

9.10. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato;

9.11. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

9.12. Em caso de serviços terceirizados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra a garantia somente será liberada ante a comprovação de que o contratado pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, sendo que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia deverá ser utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, observada a legislação que rege a matéria;

9.13. Também poderá haver liberação da garantia se a empresa comprovar que os empregados serão realocados sem outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho;

9.14. Em caso de serviços terceirizados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, por ocasião do encerramento da prestação dos serviços contratados, a Administração Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação: (1) do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou (2) da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços.

9.15. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções ao contratado.

9.16. O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e no Termo de Referência.

9.17. Além da garantia de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, a presente contratação possui previsão de garantia contratual do bem a ser fornecido, incluindo manutenção e assistência técnica, conforme condições estabelecidas no Termo de Referência. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista especificamente no Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que avaliem as exigências deste Termo de Referência. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos.

10.2. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços.

10.3. Fornecer todos os esclarecimentos e informações necessários ao fiel cumprimento do contrato.

10.4. Assegurar o acesso do pessoal autorizado pela CONTRATADA, devidamente identificado, aos locais onde devam efetuar a entrega dos materiais.

10.5. Disponibilizar instalações necessárias à execução dos serviços.

10.6. Relacionar as dependências das instalações básicas, bem como os bens de sua propriedade que serão disponibilizados para a execução dos serviços, quando for o caso, com a indicação do estado de conservação.

10.7. Comunicar, por escrito, qualquer falta ou deficiência, a qual deverá ser corrigida, imediatamente, pela CONTRATADA.

10.8. Estabelecer o padrão (especificação) de qualidade dos alimentos, utensílios, materiais e



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

equipamentos utilizados na prestação dos serviços de alimentação, bem como no atendimento e na assistência nutricional prestados.

10.9. A fiscalização abrangerá inclusive a qualidade “in natura” dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando, também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização, poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é satisfatório.

10.10. Controlar a qualidade dos gêneros alimentícios e materiais descartáveis em uso na prestação dos serviços, tendo a prerrogativa de recusar aquele que, a seu critério, apresentar qualidade insatisfatória.

10.11. Estabelecer rotinas e mecanismos de distribuição de refeições aos funcionários, pacientes e outros serviços, juntamente com a CONTRATADA.

10.12. Controlar, diariamente, o número de refeições servidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética, juntamente com os elementos designados pela CONTRATADA.

10.13. Os fiscais ou gestores do contrato, ao verificarem o subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverão comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos art. 124, I, da Lei nº 14.133/2021.

10.14. A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CONTRATANTE, não exime a CONTRATADA da total responsabilidade pela execução dos serviços contratados.

10.15. A CONTRATANTE poderá examinar as Carteiras Profissionais dos prestadores de serviços, para comprovar o registro de função profissional.

10.16. A CONTRATADA substituirá qualquer produto, material, utensílio ou equipamento solicitados pela CONTRATANTE, cujo uso considere prejudicial à execução das atividades ou que não atendam às suas necessidades.

10.17. Atestar serviços prestados de acordo com o prazo contratual.

10.18. Recusar Notas Fiscais ou Faturas, que estejam em desacordo com as exigências contratuais, informando à CONTRATADA e sobrestando o pagamento até a regularização da condição.

10.19. Verificar o preparo e o fornecimento das refeições pela CONTRATADA, em todas as dependências do Hospital, conforme o Termo de Referência.

10.20. Receber da CONTRATADA as comunicações registradas no “Formulário de Ocorrências”, devidamente preenchidas e assinadas, encaminhando-os aos setores competentes para as providências cabíveis.

10.21. As decisões e providências, que ultrapassarem a competência do fiscal de contrato, deverão ser solicitadas às chefias imediatas/administrativas das Unidades de Saúde para a adoção das medidas que se fizerem necessárias.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

11.1. Caberá à CONTRATADA a definição dos critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, de acordo com os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ). Os transportes desses insumos serão realizados por veículos em condições adequadas de higiene e conservação, atendendo à legislação vigente e visando manter a integridade e temperatura dos gêneros transportados.

11.2. A CONTRATADA deverá apresentar previamente, e quando solicitado, a listagem de seus fornecedores, bem como das marcas de produtos que serão utilizados, fornecendo, quando solicitado ao SND, as fichas técnicas e as amostras para análises técnicas e sensoriais dos produtos utilizados.

11.3. Caberá a CONTRATADA fornecer canudos biodegradáveis de material em acordo com a legislação vigente, articulados ou não, de acordo com a necessidade do SND, embalados individualmente e hermeticamente com material semelhante ao do canudo, sempre que solicitado.

11.4. As adaptações básicas e as instalações necessárias ao bom funcionamento de uma UAN, desde a recepção até a distribuição de todas as refeições, serão por conta da CONTRATADA, garantindo desta forma, o espaço básico da UAN, refeitório, copas, vestiários, área de armazenamento de resíduos e todas as demais áreas relacionadas à prestação de serviço, perfeitamente aptos a realizar a produção e a distribuição de refeições, para o público descrito no Objeto no Termo de Referência.

11.5. A CONTRATADA será responsável pela manutenção preventiva e corretiva (realizadas por empresas autorizadas e/ou pessoal tecnicamente capacitado, e com aprovação prévia da CONTRATANTE), de todos os equipamentos utilizados para o armazenamento, o preparo e a distribuição das refeições. Deverá obedecer aos prazos estipulados pela CONTRATANTE, não afetando a adequada execução do serviço.

11.6. Caberá à CONTRATADA, durante a vigência do contrato, substituir ou reparar todos os danos identificados, para que não haja prejuízo da perfeita execução dos serviços e da segurança dos funcionários, mediante a manutenção preventiva e corretiva da área básica, equipamentos e mobiliários tais como:

- Revestimento de chão: pisos, rodapés, rejuntamentos e arremates.
- Revestimento de parede: azulejos, fórmicas, pinturas, cantoneiras de proteção e rejuntamentos.
- Teto: forros em geral e pinturas.
- Esquadrias: portas com vedação contra vetores, caixilhos, alizares, ferragens, janelas, vidros e quadros com telas milimétricas.
- Bancadas, cubas, tanques e louças sanitárias.
- Torneiras, sifões, válvulas, registros e válvulas de descarga.
- Elétrica: luminárias, lâmpadas, calhas protetoras para luminárias, reatores, tomadas, espelhos de tomada, interruptores, quadros elétricos, disjuntores.
- Hidráulica: tubulações, instalação de rede hidráulica de água quente, conforme legislação vigente.
- Esgoto: ralos com tampa móvel giratória, grelhas, tubulações aparentes, caixas de inspeção e caixas de gordura com ênfase na limpeza periódica.
- Gás: cilindros, tubulações aparentes, registros, conexões e manômetros.
- Vapor: tubulações aparentes, válvulas de segurança, registros, manômetros purgadores e isolamento térmico.
- Exaustão: coifa, filtros, grelhas, dutos, motor, controles elétricos, com ênfase na limpeza periódica daqueles utilizados na execução do objeto da licitação.
- Câmara frigorífica: iluminação, portas, revestimento interno e externo, motores, compressores, fechaduras, borrachas de vedação, termômetros, dispositivo de segurança.
- Extintor de incêndio: manter segundo as normas de segurança e executar a manutenção dentro dos prazos estabelecidos.
- Ar condicionado de parede e ventilador: aparelhos instalados em áreas sob responsabilidade da CONTRATADA, limpeza periódica registrada e manutenção da temperatura adequada ao local de uso, de acordo com as normas vigentes.

11.7. Apresentar, semestralmente, o cronograma de execução da manutenção preventiva das instalações predial, hidráulica e elétrica dos itens listados acima.

11.8. Para o cumprimento do disposto neste item será lavrado um termo, na assunção e no término do contrato, em que constará o arrolamento total da área básica, equipamentos e



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

mobiliários com a descrição do seu estado de conservação e de funcionamento, com atestação de ambas as partes (CONTRATADA e CONTRATANTE), apresentado em até trinta dias, após a implantação do serviço.

11.9. Os equipamentos em desuso, quando não estiverem aguardando manutenção, deverão ser retirados da UAN.

11.10. A retirada de equipamentos da unidade, para manutenção, deverá ser previamente autorizada pela Coordenação de nutrição da SEMUS, obedecendo às rotinas de saída de materiais da CONTRATANTE, mediante a utilização de impresso próprio em duas vias, ficando arquivada uma via no Serviço de Nutrição da Unidade.

11.11. Repor ou adquirir materiais permanentes, que venham a se tornar insuficientes e/ou inservíveis, durante o tempo da concessão. Ao término do contrato, os materiais adquiridos pela CONTRATADA poderão ser retirados.

11.12. A substituição ou a manutenção de equipamentos por motivo de falhas ou quebras do equipamento, deverá ocorrer, imediatamente, ou em até 7 (sete) dias úteis, sob expensas da CONTRATADA, sem que haja prejuízo do serviço contratado. Esta substituição deverá ser realizada dentro do prazo estabelecido, sejam estes equipamentos pertencentes à CONTRATADA ou sejam estes pertencentes à CONTRATANTE. Em caso de substituição ou manutenção complexa, a CONTRATADA deverá apresentar um plano de contingência para a aprovação da CONTRATANTE. Caso a inexecução ou execução demorada da instalação venham a causar prejuízo ou transtornos no desempenho dos serviços, serão aplicadas as multas previstas no contrato.

11.13. Em caso de dano irreparável do equipamento cedido pela CONTRATANTE à CONTRATADA para a execução dos serviços, objeto do contrato, a CONTRATADA deverá fazer a reposição de um novo equipamento com especificações e qualidades iguais, ou superiores ao equipamento encontrado na Unidade Hospitalar, mediante a aprovação prévia da CONTRATANTE.

11.14. As especificações técnicas e modelos dos equipamentos deverão ser aprovados pelo SND da Unidade.

11.15. Garantir que, as dependências vinculadas à execução do serviço, bem como os materiais permanentes colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender à CONTRATANTE. As instalações e equipamentos cedidos não poderão ser usados para fins particulares ou destinados a qualquer outro objeto, diferente do definido neste termo de referência.

11.16. A CONTRATANTE deverá fornecer laudo descritivo mensal das manutenções corretivas e preventivas realizadas dos respectivos equipamentos. Para tanto, a CONTRATADA deverá realizar os reparos dentro de prazos estabelecidos, com concordância do CONTRATANTE, com adequações e adaptações necessárias, para não haver interrupções e prejuízos dos serviços. Ainda com o objetivo de não prejudicar a continuidade dos serviços, o equipamento defeituoso deve ser, temporariamente, substituído enquanto estiver em manutenção. Se sua inexecução ou execução, sem prazo acordado com o CONTRATANTE, causar prejuízos ou transtornos no desempenho dos serviços, serão aplicadas as penalidades previstas no Edital.

11.17. Apresentar com antecedência o cronograma de execução da manutenção corretiva, ou sempre que se fizer necessário, disponibilizando para as Unidades de Saúde produtoras de refeições funcionários de manutenção, devidamente equipados (ferramentas, materiais) para reparos imediatos, assim como deverá manter equipamentos essenciais (reserva) ao funcionamento da prestação de serviço a fim de preservar o bom funcionamento do serviço.

11.18. Garantir por meios próprios, sem custos adicionais para a CONTRATANTE, a continuidade na prestação do serviço, em casos de interrupção no fornecimento, por força de situações de emergência, calamidade pública ou ainda perante a necessidade de realização de obras ou reformas nas dependências da UAN.



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

11.19. A área ou Unidade Produtora de Refeições disponibilizada pela empresa para a produção de refeições, em situações descritas no item 14.19. no Termo de Referência, deverá ser previamente avaliada quanto à conformidade das instalações e à distância da Unidade, e aprovada pela equipe técnica da Unidade e da Coordenação de Nutrição da SEMUS.

11.20. Manter o controle da temperatura adequada das dependências da UAN, com registro diário. As cozinhas devem ser dotadas de sistemas de exaustão e de outros equipamentos, que reduzam a dispersão de gorduras e vapores, conforme estabelecido na NBR 14518.

11.21. Adquirir e manter, no refeitório, equipamentos para distribuição de água filtrada ou mineral devidamente refrigerada, e em condições adequadas de funcionamento e higienização.

11.22. Manter, em perfeitas condições de acondicionamento, os alimentos no interior do frigorífico, utilizando somente monoblocos e pallet, em material de PVC, polipropileno, polietileno ou de amidas e estantes em aço inoxidável.

11.23. Dispor de balanças eletrônicas, em número suficiente, e em condições adequadas de funcionamento.

11.24. Conservar em perfeitas condições de uso, limpeza e higiene toda a área básica sob sua responsabilidade, todos os utensílios necessários à execução dos serviços, bem como do mobiliário e dos equipamentos necessários à natureza dos serviços a serem executados.

11.25. As painéis, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidades e risco de contaminações.

11.26. O transporte e o adequado armazenamento dos produtos de limpeza e higiene, para a respectiva Unidade de Saúde, deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

11.27. Será de inteira e total responsabilidade da CONTRATADA, todo o material de higiene e limpeza necessários ao funcionamento das instalações da cozinha, vestiários e demais áreas ocupadas e sob responsabilidade da CONTRATADA.

11.28. Nas áreas destinadas à higienização de painéis e utensílios, deverão ser instalados dosadores para detergente, com gatilho e frasco multiplicador. Nas áreas da colação e das dietas líquidas deverão ser instalados somente os dosadores para detergente.

11.29. A dispensação dos produtos de limpeza para as diversas áreas deverá ser realizada em recipientes exclusivos, devidamente higienizados. Deverão ser instalados dosadores para detergente, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico com gatilho e frasco multiplicador.

11.30. A CONTRATADA deverá manter funcionários para reabastecer o material de higiene nos banheiros de funcionários, no refeitório de acompanhantes, na cozinha e demais áreas de produção, bem como proceder a limpeza destes locais, durante todo o horário de distribuição das refeições.

11.31. Os recipientes isotérmicos (hot box e bandejas isotérmicas) utilizados para o transporte das preparações deverão ser higienizados adotando-se os procedimentos descritos em POP específico, elaborados pela CONTRATADA sob supervisão do SND da Unidade.

11.32. Utilizar acessórios e produtos de higienização regulamentados pelo Ministério da Saúde e utilizados de acordo com as recomendações do fabricante, conforme aprovação do SND da Unidade. Os produtos devem ser adequados à natureza dos serviços tais como: detergente, com alto poder bactericida e ação fungicida e desinfetante clorado para ampla higienização dos equipamentos, utensílios e ambiente, desincrustante para remoção de gordura carbonizada, para higienização de fornos, grelhas e fogões, desinfetante de amplo espectro para superfícies à base de monopersulfato de potássio (componente ativo), hipoclorito de sódio a 1% e álcool a 70% para desinfecção de superfícies, utensílios e equipamentos, sanitizante clorado para desinfecção



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

de frutas e vegetais crus à base de dicloroisocianurato de sódio (componente ativo), sabonete líquido neutro e álcool gel a 70% para higienização das mãos dos funcionários que manipulam alimentos, assim como papel toalha branco descartável não reciclado, além de esponja dupla face de boa qualidade, manta não tecido à base de fibras sintéticas unidas por resina e impregnada com mineral abrasivo (fibrão), pano de limpeza descartável, tipo cross hatch. Os produtos deverão ser identificados e armazenados em local reservado para essa finalidade, de acordo com a legislação sanitária vigente.

11.33. Acondicionar o lixo resultante de suas atividades em recipiente fechado, com tampa acionada por pedal. Os coletores de resíduos deverão estar sempre higienizados e em adequado estado de conservação, contendo saco plástico apropriado, seguindo as normas técnicas vigentes e em tamanho compatível com os mesmos.

11.34. Responsabilizar-se pelo manejo dos resíduos, da geração até a destinação final, de acordo com as normas e legislação vigente. A coleta deverá ocorrer, diariamente, em horário previamente determinado pela CONTRATADA, inclusive aos sábados, domingos e feriados.

11.35. A CONTRATADA será responsabilizada pelo recolhimento de todo lixo: na Cozinha e Refeitório.

11.36. Executar um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação dos mesmos. A desinsetização, incluindo formigas e abelhas, desratização e, quando necessária, a descupinização, deverá ser realizada periodicamente, por empresa especializada, em conformidade com legislação específica, com produtos desinfetantes regularizados pelo Ministério da Saúde. Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento, a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Estes procedimentos deverão estar descritos no Manual de Boas Práticas.

11.37. Os certificados e laudos conferidos deverão estar em locais de fácil visualização.

11.38. A CONTRATADA obriga-se a manter sigilo sobre todas as informações a que tiver acesso durante a realização deste trabalho.

11.39. A CONTRATADA fica proibida de veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca da prestação dos serviços do contrato, em qualquer meio de comunicação ou mídia, sem prévia autorização da CONTRATANTE.

11.40. A CONTRATADA deverá manter na Unidade de Saúde um quadro fixo de pessoal composto por profissionais de nível superior, médio e auxiliar, compatível com o volume, diversidade e complexidade das etapas de produção e distribuição das refeições, garantindo a qualidade do serviço prestado e o cumprimento dos horários estabelecidos, de modo que não tragam prejuízos ao Serviço. Para tal, sugere-se como referência o quantitativo estimado no ANEXO B, respeitando-se as categorias profissionais descritas no referido ANEXO, supervisionado por um Nutricionista, Responsável Técnico perante o CRN.

11.41. Exercer as atividades com pessoal capacitado e supervisionadas por pessoal tecnicamente competente, em conformidade à Portaria SVS/MS nº 326, de 30/07/1997.

11.42. Todos os funcionários deverão ser treinados previamente e deverão estar habilitados para os serviços que forem designados, no que se refere aos aspectos técnicos e operacionais, à legislação, às novas tecnologias e à segurança e à saúde ocupacional. Em caso de férias, estes não poderão ser substituídos por funcionários que não possuam experiência comprovada, em carteira profissional, desenvolvendo atividades afins em Unidades de Saúde.

11.43. Antes de iniciar a prestação de serviços, a CONTRATADA deve indicar e apresentar um Nutricionista para exercer a função de Responsável Técnico/Gerente, com autonomia para imediata resolução dos problemas, ao qual caberá responder pela coordenação de todas as



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

atividades executadas na UAN da Unidade de Saúde e se constituir em seu representante legal para a execução dos serviços contratados, e membro de ligação da CONTRATADA com a CONTRATANTE. A necessidade de sua substituição deverá ser comunicada, previamente, à CONTRATANTE.

11.44. Apresentar os funcionários devidamente uniformizados e identificados. Os mesmos deverão expor condições adequadas de saúde e asseio.

11.45. Os manipuladores de alimentos devem apresentar-se com uniformes compatíveis às atividades, conservados e limpos. Os uniformes devem ser substituídos, diariamente, e usados exclusivamente nas dependências internas da Unidade. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em locais específicos e reservados para esse fim.

11.46. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados pelos manipuladores de alimentos.

11.47. O motorista e o ajudante responsáveis pelo transporte das refeições deverão estar devidamente uniformizados e com crachá de identificação.

11.48. A CONTRATADA deverá manter peças de uniforme sobressalentes, de tamanhos variados na Unidade, para eventuais trocas. A CONTRATADA deverá manter o controle da troca diária dos uniformes, por parte dos seus empregados, zelando para que os mesmos estejam sempre rigorosamente conservados e limpos. Os registros de controle de fornecimento de uniformes deverão ser encaminhados ao SND.

11.49. Os uniformes deverão ser repostos, periodicamente ou quando necessário, estando sempre em perfeito estado de conservação e limpos.

11.50. Elaborar e implementar o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e manter na Unidade os atestados de saúde ocupacional dos empregados, devidamente atualizados. Caberá ao Serviço de Alimentação e Nutrição da Unidade a fiscalização dos documentos comprobatórios, respeitando os prazos vigentes e a qualquer momento, em que essa se fizer necessária. Os manipuladores que apresentarem lesões e/ou sintomas de enfermidades, que possam comprometer a segurança e a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, devem ser afastados e devidamente substituídos de suas atividades, enquanto persistirem essas condições de saúde.

11.51. Elaborar e implementar o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA), conforme determina a Norma Regulamentadora (NR) nº 9, do Ministério do Trabalho e Emprego.

11.52. Manter nas Unidades o Programa de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, de acordo com as Normas Regulamentadoras nº 07 e nº 09, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08/06/1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22/12/1977 e instalando e mantendo os Serviços Especializados de Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

11.53. Definir, a partir deste programa, os equipamentos de proteção individual (EPI) a serem utilizados por todos os funcionários na Unidade (luvas de malha de aço, borracha e térmica, óculos de proteção, máscaras, casacos para proteção térmica, aventais, protetores de ouvido, entre outros), que devem estar em quantidade e em condições adequadas às atividades desenvolvidas no Serviço; Deverá fornecer e tornar obrigatório o uso de todos os equipamentos de proteção individual (EPIs) inerentes à função, conforme a Norma Regulamentadora – NR 6, que compõe a Portaria MTnº 3.214, de 08/06/1978 e suas alterações.

11.54. Caberá à CONTRATADA enviar ao Serviço de Nutrição da Unidade até o 20º dia útil de cada mês, a escala de serviço dos empregados referente ao mês subsequente. Em caso de



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

férias, faltas, licenças, folgas e demissões, a empresa deverá providenciar de imediato, a substituição do empregado para que não cause prejuízo ao serviço. As substituições deverão ser comunicadas por escrito e só poderão ser efetivadas após aprovação da chefia do SND.

11.55. Substituir qualquer empregado no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, cuja conduta se evidenciar inconveniente ou inadequada com o exercício de suas funções, a juízo da CONTRATANTE.

11.56. Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar, não será mantido nas dependências da execução dos serviços ou quaisquer outras instalações da CONTRATANTE.

11.57. Atender, de imediato, às solicitações da CONTRATANTE, quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços.

11.58. Atender, rigorosamente, as normas de conduta estabelecidas pela Unidade, durante a execução dos serviços em objeto.

11.59. Manter a qualidade e a uniformidade do padrão de serviço, com admissão de funcionários, com experiência comprovada de 01 ano na função e com treinamento admissional, na Unidade Hospitalar.

11.60. Realizar programas de treinamento teóricos e práticos de pessoal para toda a sua equipe (operacional, administrativa e técnica) no início da realização da prestação dos serviços, toda vez que houver substituição, nova contratação de funcionário (rotinas, higiene e segurança), abordando no mínimo os seguintes temas: rotina de funcionamento da UAN, contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos; boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; segurança e prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário e qualidade de vida do trabalhador, com periodicidade trimestral ou sempre que houver necessidade, documentando o conteúdo, datas e frequências dos participantes, arquivando na unidade a documentação que comprove este treinamento. Os treinamentos devem ser específicos para todas as etapas envolvidas no processo de prestação de serviço de alimentação e nutrição, incluindo as etapas de manipulação, a produção, transporte, armazenamento e distribuição dos alimentos. Os funcionários deverão ser avaliados, continuamente, quanto à higiene, às técnicas e às práticas corretas, que garantam a inocuidade das dietas/refeições oferecidas, com vistas a evitar a transmissão de doenças por alimentos.

11.61. Permitir e incentivar seu corpo técnico, administrativo e operacional a participar das atividades pedagógicas elaboradas e executadas pela equipe técnica do SND e/ou da Unidade de Saúde.

11.62. Realizar, no máximo a cada 6 (seis) meses, aprimoramento técnico-científico do corpo técnico de nutricionistas em temas pertinentes à prática da alimentação e saúde coletiva, comprovando a participação por documento correspondente.

11.63. É vedada a utilização de serviços de estudantes de nutrição, para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior, nem mesmo em caráter de estágio. Entretanto, deverá permitir a realização de atividades padronizadas e supervisionadas pelo SND para estagiários de graduação e técnicos de nutrição, internos e residentes de nutrição nas áreas de planejamento e produção de refeições.

11.64. Alocar e manter os funcionários das áreas de produção e distribuição, exclusivamente nessas áreas, sendo vedada à CONTRATADA o deslocamento de funcionários entre as respectivas áreas nas Unidades Hospitalares.

11.65. Manter planejamento estratégico de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, como greves de transporte público e outros, que possam ameaçar a continuidade dos serviços, objeto de contrato.

11.66. Assumir os encargos trabalhistas e fiscais resultantes da execução do contrato. A

Av. Dep. Raimundo Vieira da Silva, 2000. Centro – Parque Bom Menino – CEP 65025-180. São Luís/MA.

E-mail: ncontratos.semus@gmail.com



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

inadimplência da CONTRATADA com esses encargos não transfere à CONTRATANTE a responsabilidade do seu pagamento.

11.67. Deverá responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem qualquer prejuízo da qualidade dos mesmos e ônus para a CONTRATANTE.

11.68. Os nutricionistas deverão preencher o livro de ordens e ocorrências, onde será feito o registro diário de todas as informações relevantes sobre o andamento do serviço, tais como: relato sobre ausência de colaboradores, demissões, admissões, alterações no cardápio, situações de emergência e outros.

11.69. Arcar com todas as despesas decorrentes do contrato, inclusive o material necessário à execução dos serviços, locomoção, seguros de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas e quaisquer outros que forem devidos à execução dos serviços e aos seus empregados.

11.70. Arcar com as despesas referentes à disponibilização de espaço destinado ao vestiário e armários para a guarda de pertences dos funcionários, como, por exemplo, através do aluguel de container destinado para este fim, caso necessário.

11.71. Todo o pessoal designado para cada uma das Unidades relacionadas neste Termo de Referência deverá cumprir, integralmente, a sua jornada de trabalho, sendo vedado o deslocamento de pessoal para outras unidades ou postos de trabalho, após iniciada a jornada diária.

11.72. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

11.73. Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente.

11.74. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Unidade de Saúde.

11.75. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONTRATADA relatar à CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

11.76. Elaborar, adotar e disponibilizar o Manual de Boas Práticas de Prestação de Serviços (MBPPS) para cada Unidade, em atendimento à Portaria GM/MS nº 1428/93, Resolução RDC ANVISA nº275/02, Decreto Rio nº 45585, de 27 de dezembro de 2018 e demais legislação vigente. O MBPPS norteará as inspeções sanitárias e deverá contemplar, entre outros parâmetros, as condições ambientais, as instalações, o saneamento, os recursos humanos e o controle de qualidade.

11.77. Implantar na UAN as Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços e apresentá-lo ao Serviço de Nutrição da Unidade, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, após o início do contrato.

11.78. Controlar e registrar os pontos críticos, na forma de procedimentos operacionais padronizados (POP). Estes devem ser disponibilizados aos funcionários envolvidos, à gerência da CONTRATADA, à CONTRATANTE e aos órgãos de fiscalização dos serviços.

11.79. Submeter-se a ampla e permanente fiscalização do Serviço de Nutrição e Dietética sobre todas as fases da execução do objeto da presente licitação.

11.80. Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas (mínimo de 200g por preparação sólida e 200ml para dietas líquidas e semilíquidas), em sacos lacrados próprios para dietas sólidas e coletores rijos estéreis próprios para as dietas líquidas e semilíquidas e



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

conservar por um período de 72 horas, sob refrigeração, para eventuais análises laboratoriais, conforme legislação sanitária vigente (Resolução RDC nº12, de 02/01/2001, ANVISA/MS). A CONTRATADA deverá fornecer, mensalmente, as análises microbiológicas e respectivos laudos das preparações de uma das grandes refeições de pacientes e autorizados, conforme es*pulado pela CONTRATANTE. O SND da Unidade poderá solicitar análise microbiológica das amostras, a seu exclusivo critério, ficando a CONTRATADA obrigada a arcar com o custo dos exames e fornecimento do laudo à CONTRATANTE.

11.81. Todas as coletas deverão ser realizadas mediante a presença de nutricionistas ou técnicos de nutrição da CONTRATADA e CONTRATANTE.

11.82. O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfícies e das mãos de manipuladores deverá ser realizado, mensalmente, e sempre que for solicitado pela CONTRATANTE, ficando os custos a cargo da CONTRATADA. Esta deverá arquivar os laudos laboratoriais no local da prestação dos serviços. Uma cópia do laudo deve ser entregue ao CONTRATANTE, assim que os resultados estiverem disponíveis.

11.83. No caso de suspeita de surto por Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), sendo esse surto definido como um incidente no qual duas ou mais pessoas apresentam uma doença similar resultante da ingestão de um alimento contaminado, a CONTRATADA não poderá descartar as amostras armazenadas, as quais deverão ser enviadas para análise microbiológica.

11.84. As águas minerais devem possuir laudo microbiológico, por lote, emitidas pela empresa responsável pelo seu fabrico que devem ser apresentados à CONTRATANTE sempre que solicitado.

11.85. Os registros das queixas de distúrbios gastrointestinais relatados pela clientela das Unidades de Saúde, que compõe este TR, serão realizados pela equipe do SND e demais setores responsáveis das Unidades, caso haja suspeita de surto por DTA. Neste caso, a CONTRATADA fica obrigada a arcar com o custo dos exames e com o fornecimento do laudo à CONTRATANTE.

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

11.87. Apresentar, em caso de necessidade avaliada pelo SND da CONTRATANTE, laudo de análise microbiológica das amostras de 8(oito) preparações de uma grande refeição, 1(um) swab ou lavado de mãos de manipulador, 1(um) swab de superYcie/utensílio, 1(uma) amostra de água. Todas as amostras deverão ser à escolha da CONTRATANTE.

11.88. É facultado à CONTRATANTE, no que tange às questões de controle microbiológico, solicitar, a qualquer momento da execução do Serviço de Alimentação e Nutrição. 6.4.89. É reservado ao SND o direito de solicitar, a qualquer tempo, exames bromatológicos, toxicológicos, microbiológicos e microscópicos e outros eventualmente necessários, às expensas da CONTRATADA, em laboratórios oficiais ou credenciados por órgãos oficiais, com vistas à verificação do estado higiênico sanitário de produtos ou condição de saúde de colaboradores, os quais deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

11.90. No Manual BPPS deverá constar o cronograma de monitoramento da qualidade de todos os itens acima descritos, cabendo à CONTRATADA apresentar todos os laudos emitidos ao Serviço de Nutrição da Unidade.

11.91. Responder, perante a CONTRATANTE e perante a terceiros, pela qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos e das refeições preparadas e distribuídas. A fiscalização exercida pelo Serviço de Nutrição não exclui a CONTRATADA de responsabilidades, por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

- 11.92. Elaborar cardápios seguindo, rigorosamente, as determinações previstas no TR. Caso ocorram situações em que o fornecimento das refeições não esteja em conformidade com o mesmo, a CONTRATADA ficará sujeita a sanções.
- 11.93. Responder por quaisquer danos ou prejuízos causados por si, prepostos ou empregados a terceiros em decorrência da execução do objeto do contrato.
- 11.94. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições da habilitação e qualificação exigidas na presente licitação.
- 11.95. Adequar-se às rotinas do Serviço de Nutrição da Unidade.
- 11.96. Está vedada à CONTRATADA a comercialização de produtos de confeitaria, bomboniere, refrigerantes e bebidas alcoólicas ou qualquer outro alimento que esteja em desacordo a este Projeto.
- 11.97. Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios para o atendimento das condições do contrato, de forma que, durante o horário de funcionamento do serviço de alimentação, não falte nenhum dos itens da lista de alimentos e preparações complementares.
- 11.98. Manter, integralmente, do início ao fim da distribuição das refeições, os cardápios do dia. Qualquer alteração no cardápio deverá ser, previamente, comunicada ao Serviço de Nutrição da Unidade, com as devidas justificativas, por escrito. Se a substituição não for com a anuência da CONTRATANTE, a mesma se desobriga ao pagamento da referida refeição.
- 11.99. Manter materiais e produtos de higienização adequados e apropriados nas dependências da UAN, visando atender aos empregados, tais como: sabão líquido neutro glicerinado, álcool gel a 70%, pano multiuso e toalha de papel não reciclado, detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter a ampla higienização das mãos dos funcionários que manipulam os alimentos.
- 11.100. Nos setores de produção e distribuição, o uso de máscara e luvas descartáveis ficará à critério do Serviço de Nutrição da Unidade.
- 11.101. Disponibilizar, aos usuários do refeitório, produtos de higienização: sabão líquido neutro glicerinado, toalha de papel não reciclado e álcool a 70%, assim como coletor de resíduo com tampa acionada por pedal.
- 11.102. Apresentar a certificação sanitária emitida pelo órgão correspondente, com a data de validade vigente, quando a UPR não pertencer à CONTRATANTE assim como do(s) veículo(s) destinado(s) ao transporte das refeições.
- 11.103. A certificação da UPR e do veículo, não desobriga a CONTRATADA a submeter-se à supervisão por parte do Serviço de Nutrição do município, quanto à verificação do cumprimento das exigências das condições de transporte e produção, ficando a CONTRATADA sujeita a sanções, sempre que necessário.
- 11.104. Prover, em número suficiente e em condições adequadas, veículos destinados ao transporte dos alimentos/produtos alimentícios e/ou refeições, em conformidade à Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA e dispor de meios de comunicação que garantam o atendimento à Unidade.
- 11.105. Fornecer, em situações excepcionais, refeições acondicionadas em embalagens individuais de material descartável, conforme descrito neste Projeto, em data e local previamente determinados, autorizados pela Secretaria Municipal de Saúde, com os mesmos preços estabelecidos neste TR.
- 11.106. Solicitar a autorização da direção e da chefia de Serviço de Nutrição da Unidade, quando houver necessidade de elaborar refeições e/ou dispensar gêneros à outras Unidades de Saúde.



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

11.107. Utilizar, nas dependências da UAN, apenas gêneros alimentícios descritos no Termo de Referência para o planejamento alimentar.

11.108. Adquirir gêneros alimentícios, preferencialmente, agroecológicos e/ou orgânicos e não transgênicos. A aquisição destes gêneros deve ser, preferencialmente, advinda da agricultura familiar ou de suas associações e cooperativas.

11.109. A CONTRATADA deverá adotar práticas de sustentabilidade ambiental de acordo com o que determina o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU, que está em sua 5ª edição de agosto de 2022.

11.110. Colaborar com as medidas de redução de consumo e de uso racional da água, devendo a CONTRATADA atuar como facilitador de mudanças de comportamento dos funcionários, por meio de capacitação e orientação sistemática, contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas.

11.111. Identificar e corrigir possíveis vazamentos.

11.112. Adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, dos utensílios e alimentos.

11.113. É vedado manter a torneira aberta, com recipiente embaixo transbordando, assim como, mantê-la aberta, enquanto o funcionário ausentar-se do ponto de uso.

11.114. É vedado executar operações de lavagem e descasque de legumes, simultaneamente, com a torneira aberta.

11.115. A CONTRATADA deve desenvolver, junto aos seus funcionários, programas de racionalização do uso de energia.

11.116. Verificar, periodicamente, os sistemas de aquecimento e refrigeração; identificar a formação de chamas amareladas, a presença de fuligem nos recipientes e o acúmulo excessivo de gelo que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, de manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade. Caso seja constatada alguma irregularidade, esta deve ser comunicada, imediatamente, à CONTRATANTE e tomadas às devidas providências.

11.117. Sugerir à CONTRATANTE, locais e medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outras.

11.118. Os coletores para papel e copos descartáveis, utilizados pelos usuários do refeitório no consumo das refeições, deverão estar dispostos na devolução de utensílios. A capacidade técnica desses coletores deverá ser respeitada, sendo esvaziados, sempre que necessário. Não são considerados recicláveis, por isso podem ser descartados nos recipientes de cor cinza.

11.119. A remoção dos resíduos úmido e seco dos setores de produção deverá ser realizada, no mínimo 02 (duas) vezes por dia, após o almoço e o jantar.

11.120. A CONTRATADA deverá minimizar a utilização de materiais descartáveis, de modo a reduzir o volume desses resíduos. Quando necessário, utilizar, preferencialmente, materiais em papel ou optar por material reciclável.

11.121. A CONTRATADA deverá ser responsável pelos serviços necessários para a recuperação do Meio Ambiente, assim como por indenizações, multas e outros custos associados, decorrentes de danos e/ou impactos ambientais indesejados, causados por ela e/ou seus empregados e/ou seus prestadores de serviços.

11.122. A CONTRATADA deverá descrever em seu Manual de Boas Práticas o Procedimento Operacional Padronizado para Gerenciamento de Resíduos.



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

11.123. Controlar níveis de ruídos gerados pelos equipamentos instalados na UAN.

11.124. A CONTRATADA aceitará, integralmente, todos os métodos e processos de inspeção, verificação e controle, a serem adotados pela CONTRATANTE.

11.125. A contratada não está autorizada a realizar subcontratação, constituindo assim motivo para rescisão contratual.

11.126. O fornecimento e Implantação de Sistema Informatizado de Controle do Consumo de Refeições (exceto em Unidades que recebem as refeições transportadas) caso solicitado.

11.127. Manter quadro administra*vo qualificado no refeitório durante e após a CONTRATANTE implantar fiscalização eletrônica e controle de refeições informatizada.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

12.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

12.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

12.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

12.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

12.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

12.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

12.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

12.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

12.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

12.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

12.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

12.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

12.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

13.1. Toda e qualquer alteração deverá ser processada mediante a celebração de Termo Aditivo, com amparo nos artigos 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

13.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os **acréscimos ou supressões** que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

14.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

I. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

II. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

III. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021);



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

2021).

IV. Multa:

a. moratória de 1% (um por cento), por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

b. moratória de 1% (um por cento), por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 5% (cinco por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

b.1. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021

c. compensatória de 20% (vinte por cento), sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

14.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

14.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

14.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

14.5.1. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante a Contratada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

14.5.2. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

14.6. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

14.7. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para o Contratante;

e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

14.8. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846/2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

14.9. A personalidade jurídica da Contratada poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

14.10. O Contratante, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informará e manterá atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

14.11. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

14.12. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

15.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

15.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

15.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

15.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

15.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

15.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO GESTOR DO CONTRATO

16.1. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

16.2. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

16.3. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

16.4. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pela contratada, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

16.5. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

16.6. O setor responsável comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

16.7. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

16.8. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA FISCALIZAÇÃO TÉCNICA

17.1. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

17.1.1. A fiscalização do CONTRATO será exercida por servidores indicados pela autoridade competente da Secretaria Municipal de Saúde, nos termos do art. 117 da Lei 14.133/21, que após identificadas o não cumprimento das obrigações da contratada, poderá a qualquer tempo, propor a aplicação das penalidades previstas.

17.1.2. A fiscalização por parte dos Gestores não eximirá ou reduzirá em nenhuma hipótese, as responsabilidades da empresa CONTRATADA em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização.

17.2. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da

Av. Dep. Raimundo Vieira da Silva, 2000. Centro – Parque Bom Menino – CEP 65025-180. São Luís/MA.

E-mail: ncontratos.semus@gmail.com



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

17.3. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

17.4. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

17.5. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

17.6. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

17.7. O setor responsável comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA FISCALIZAÇÃO ADMINISTRATIVA

18.1. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

18.1.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

18.2. Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações:

18.3. No caso de empresas regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):

18.3.1. No primeiro mês da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar a seguinte documentação:

18.3.2. Relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

18.3.3. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela contratada;

18.3.4. Exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços;

18.4. Entrega até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços ao setor responsável pela fiscalização do contrato dos seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastro de Fornecedores (Sicaf):



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

18.4.1. Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);

18.4.2. Certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede da contratada;

18.4.3. Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e

18.4.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

18.5. Entrega, quando solicitado pelo contratante, de quaisquer dos seguintes documentos:

18.5.1. Extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da Administração contratante;

18.5.2. Cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador a parte contratante;

18.5.3. Cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;

18.5.4. Comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado; e

18.5.5. Comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato;

18.6. Entrega de cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção ou rescisão do contrato, após o último mês de prestação dos serviços, no prazo definido no contrato:

18.6.1. Termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados prestadores de serviço, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria;

18.6.2. Guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;

18.6.3. Extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;

18.6.4. Exames médicos demissionais dos empregados dispensados;

18.7. Sempre que houver admissão de novos empregados pela contratada, os documentos elencados no item acima deverão ser apresentados;

18.8. A Administração deverá analisar a documentação solicitada no item acima no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente;

18.9. A cada período de 12 meses de vigência do contrato de trabalho, a contratada deverá encaminhar termo de quitação anual das obrigações trabalhistas, na forma do art. 507-B da CLT, ou comprovar a adoção de providências voltadas à sua obtenção, relativamente aos empregados alocados, em dedicação exclusiva, na prestação de serviços contratados;

18.10. O termo de quitação anual efetivado deverá ser firmado junto ao respectivo Sindicato dos Empregados e obedecerá ao disposto no art. 507-B, parágrafo único, da CLT;

18.11. Para fins de comprovação da adoção das providências a que se refere o presente item, será aceito qualquer meio de prova, tais como: recibo de convocação, declaração de negativa de negociação, ata de negociação, dentre outros;

18.12. Não haverá pagamento adicional pelo contratante à contratada em razão do cumprimento



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

das obrigações previstas neste item;

18.13. No caso de sociedades diversas, tais como as Organizações Sociais Cíveis de Interesse Público (Oscip's) e as Organizações Sociais, será exigida a comprovação de atendimento a eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações;

18.14. Os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações sociais trabalhistas poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração;

18.15. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficiar à Receita Federal do Brasil (RFB);

18.16. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficiar ao Ministério do Trabalho;

18.17. O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pela contratada poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções;

18.18. A Administração contratante poderá conceder um prazo para que a contratada regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade da empresa de corrigir;

18.19. Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, o contratante comunicará o fato à contratada e reterá o pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada;

18.20. Não havendo quitação das obrigações por parte da contratada no prazo de 15 (quinze) dias, o contratante poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato;

18.21. O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pelo contratante para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas;

18.22. Tais pagamentos não configuram vínculo empregatício ou implicam a assunção de responsabilidade por quaisquer obrigações dele decorrentes entre o contratante e os empregados da contratada;

18.23. O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pela contratada, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias e para com o FGTS referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias; A contratada é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;

18.24. A inadimplência da contratada, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento; A fiscalização administrativa observará, ainda, as diretrizes relacionadas no item 10 do Anexo VIIIB da Instrução Normativa nº 5, de 26 de maio de 2017;

18.25. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA EXTINÇÃO



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- SEMUS -

19.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

19.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

19.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia 1.4. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

19.4. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

19.4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

19.4.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

19.4.3.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

19.5. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

19.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

19.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

19.5.3. Indenizações e multas.

19.6. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico- financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

19.7. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA VIGÉSIMA - DOS CASOS OMISSOS

20.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DA PUBLICAÇÃO

21.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Diário Oficial do Município de São Luís e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet.

Av. Dep. Raimundo Vieira da Silva, 2000. Centro – Parque Bom Menino – CEP 65025-180. São Luís/MA.

E-mail: ncontratos.semus@gmail.com



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA– DO FORO

22.1. Para dirimir quaisquer questões decorrentes do presente instrumento, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Justiça Estadual do Termo Judiciário de São Luís - Comarca da Ilha de São Luís, excluindo quaisquer outro, por mais privilegiado que seja.

São Luís (MA), 01 de agosto de 2025.

ANA CAROLINA MARQUES MITRI DA COSTA
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE
CONTRATANTE

NIRVANDO BUHATEM MATOS
PRIME CONSULTORIA TREINAMENTOS E SERVIÇOS LTDA
CONTRATADA

Testemunhas:

Nome: _____
CPF: _____

Nome: _____
CPF: _____

CPF: _____