



HOSPITAL UNIVERSITÁRIO LAURO WANDERLEY DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

Rua Estanislau Eloy, s/nº - Bairro Castelo Branco

João Pessoa-PB, CEP 58050-585

- <http://hulw-ufpb.ebserh.gov.br>

Termo de Referência - SEI

Processo nº 23539.007851/2025-77

0.0.1. OBJETO

1.1 Contratação de empresa especializada na prestação de SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA COLETIVIDADE ENFERMA (PACIENTES INTERNOS E EXTERNOS) E COLETIVIDADE SADIA – RESIDENTES, ACOMPANHANTES E INTERNOS (NOS TERMOS DO REGULAMENTO DO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS HUFs, DA LEI FEDERAL Nº 8.069 DE 13/07/90, DA LEI FEDERAL Nº 10.741 DE 01/10/03, DA LEI MUNICIPAL 12.627/23), DE FÓRMULAS INFANTIS (LÁCTEAS E NÃO LÁCTEAS) E MANIPULAÇÃO DE DIETAS ENTERAIS E PORCIONAMENTO DE LEITE HUMANO PASTEURIZADO (LHP), E APOIO TÉCNICO À NUTRIÇÃO CLÍNICA para o Hospital Universitário Lauro Wanderley da Universidade Federal da Paraíba (HULW/UFPB/EBSERH), assegurando uma alimentação equilibrada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

1. DETALHAMENTO DO OBJETO

1.1. Operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem produção de refeições para coletividade sadia e enferma nas dependências da CONTRATANTE, de acordo com as normas vigentes da Vigilância Sanitária e as Instruções de operacionalização do Serviço de Produção de Refeição Hospitalar (SPRH) (ANEXO I-C). A aquisição e o recebimento dos gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene, de limpeza e de expediente) serão de responsabilidade da CONTRATADA, bem como a disponibilização de pessoal especializado, operacional e administrativo, em quantidade suficiente para desenvolver todas as atividades previstas nas normas vigentes;

1.2. Operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem preparo, distribuição e controle de qualidade das fórmulas infantis (láticas e não láticas) no setor de lactário do Serviço de Terapia Nutricional (STN), de acordo com legislação vigente e com as Instruções de operacionalização do STN (ANEXO I-D). A aquisição e o recebimento das fórmulas infantis (láticas e não láticas) e materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene, de limpeza e de expediente) serão de responsabilidade da CONTRATADA, bem como a disponibilização de pessoal especializado, operacional e administrativo, em quantidade suficiente para desenvolver todas as atividades previstas nas normas vigentes;

1.3. Disponibilização de pessoal para operacionalizar e desenvolver todas as etapas que envolvem preparo, distribuição e controle de qualidade das dietas enterais no Serviço de Terapia Nutricional (STN), de acordo com legislação vigente e as Instruções de operacionalização do STN (ANEXO I-D). A aquisição e o recebimento dos produtos para preparo das dietas enterais, suplementos especializados para terapia nutricional oral, módulos de nutrientes, frascos e equipos são de responsabilidade do CONTRATANTE. A aquisição e o recebimento de materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene, de limpeza, de expediente e Equipamentos de proteção Individual - EPI) serão de responsabilidade da CONTRATADA;

1.4. Disponibilização de pessoal para operacionalizar e desenvolver todas as etapas no Setor de Porcionamento de Leite Humano do Serviço de Terapia Nutricional (STN), atendendo à legislação vigente e às Instruções de operacionalização do STN (ANEXO I-D). A aquisição e o recebimento dos produtos para manipulação e porcionamento de LHP (copo dosador, seringa, água destilada, gases e compressas) são de responsabilidade do CONTRATANTE. A aquisição de LHP advinda do banco de leite é de responsabilidade da CONTRATANTE. O recebimento de materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene, de limpeza, de expediente e EPI) serão de responsabilidade da CONTRATADA;

1.5. Fornecimento de equipamentos e manutenção preventiva e corretiva dos mesmos e daqueles de propriedade da CONTRATANTE (ANEXO I-B) que venham a ser utilizados pela Empresa a ser CONTRATADA;

1.6. Fornecimento de descartáveis (ANEXO I-P) e utensílios com sua adequada reposição, conforme especificado neste Termo de Referência;

1.7. Fornecimento de apoio técnico à nutrição clínica, de acordo com a resolução CFN Nº 604 e 605/2018 e com a Lei nº 14.924/2024, cujo serviço ocorrerá mediante a supervisão dos nutricionistas da CONTRATANTE, cujas atividades serão desenvolvidas nas unidades de internação onde existe a demanda, a saber: Unidade de Terapia Intensiva Adulto, Pediátrica e Neonatal (1º andar); Clínica de Pediatria (4º andar); Clínica de Doenças Infecciosas e Parasitárias (2º andar); Clínica Médica (Alas A e B) (5º andar); Clínica Cirúrgica (7º andar); Unidade Materno Infantil (Ala A e B, UCIN-CO e UCIN-CA) (3º andar).

1.8. Apoio a rotina diária da Unidade de Nutrição Clínica, pessoalmente ou por telefone, mediante preenchimento de formulários padronizados pela CONTRATANTE;

1.9. Apoio às atividades de ensino e pesquisa da instituição.

2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. O Hospital Universitário da Universidade Federal do Paraíba, está inserido no Sistema Único de Saúde (SUS) como referência terciária e quaternária nas áreas de alta complexidade para toda a região, atendendo a todos os segmentos da população. Enquanto existe uma crescente busca da sociedade pelo atendimento assistencial de saúde, além do aumento das demandas pela habilitação junto ao Cadastro Nacional dos Estabelecimentos de Saúde, que estabelece metas assistenciais a serem cumpridas, inclusive definindo a média mensal/anual do número de procedimentos a serem realizados pela unidade de saúde habilitada, cresce também as atribuições deste nosocômio para efetiva realização dos serviços prestados.

2.2. A contratação tem por objetivo obter, de forma contínua, e terceirizada referente a produção de refeições hospitalares, através do fornecimento de refeições para a coletividade enferma (pacientes internos e externos) e coletividade sadia (acompanhantes legalmente instituídos, residentes e internos), de fórmulas infantis (lácteas e não lácteas), fórmulas pediátricas (na apresentação pó) e manipulação de dietas enterais e porcionamento de leite humano pasteurizado e apoio técnico à nutrição clínica. Ademais a necessidade visa priorizar as atividades essenciais para suprir as atividades assistenciais assim como de ensino e pesquisa desenvolvidas nesse nosocômio.

2.3. De acordo com documento apresentado pela empresa na data de 20 de janeiro de 2025, a empresa opta pela não renovação do contrato em curso, sendo necessário início de novo processo licitatório, cujos trâmites encontram-se disponíveis no processo 23539.002343/2025-01.

2.4. O cronograma processual para execução dos trabalhos licitatórios sinaliza que a finalização dessas etapas ocorrerá na data de 22/07/2025, demonstrando a necessidade de contratação emergencial dos serviços.

2.5. A não contratação de empresa terceirizada para a realização das atividades de produção de refeições e manipulação das dietas enterais corroborará em interrupção do fornecimento das referidas dietas, impactando diretamente na assistência hospitalar à coletividade enferma e no fornecimento de refeições à coletividade sadia legalmente instituída (acompanhantes legalmente instituídos, residentes e internos).

2.6. O Regulamento de Licitações e Contratos da EBSEH prevê em seu art. 79, inciso XV, a possibilidade de dispensa de licitação em situações de emergência quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a segurança das pessoas, visualizamos possível a realização de aquisição direta deste serviço enquanto aguardamos a conclusão do processo licitatório, garantindo o tratamento adequado aos usuários.

2.7. Assim, exposta a indispensabilidade dos serviços objeto desta demanda, e considerando a média de consumo mensal e a possibilidade reativação de novos leitos na instituição, bem como o tempo estimado para conclusão do processo licitatório atual (23539.002343/2025-01), é necessário adquirir os serviços para suprir a demanda pelo tempo necessário à conclusão do processo licitatório, pelo período máximo de 180 (cento e oitenta) dias.

2.8. A contratação de empresa terceirizada para prestação de serviços de alimentação e nutrição alicerça-se nos seguintes pontos:

2.9. Manter o modelo atual de gestão terceirizada para produção de refeições do SPRH e STN com fins de melhorias na qualidade, tanto do ponto de vista nutricional, quanto higiênico-sanitário em todo fluxo produtivo de refeições.

2.10. Realizar possíveis adequações que atendam à Resolução RDC n.º 216 de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e à Resolução nº 503 de 27 de maio de 2021 – ANVISA – que dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral.

2.11. Preservar a atividade fim desta unidade, uma vez que a produção de refeições se constitui em atividade meio e demanda esforços em detrimento da assistência nutricional ao paciente (atividade fim dessa unidade). A contratação de empresa terceirizada para produção de refeições, visa à captação de serviços especializados junto às empresas do ramo, qualificadas tecnicamente para tal necessidade. Com isso, pretende-se maior produtividade e eficiência na execução dos serviços pleiteados. Conforme verificou-se ao longo dos anos da implantação do serviço terceirizado no HULW, bem como em outras instituições que adotam esse modelo de gestão, a terceirização tem sido descrita como a melhor alternativa por oferecer vantagem econômico-financeira dentro do que rege o princípio da economicidade, tornando a gestão hospitalar menos complexa do ponto de vista da administração de pessoal, aquisição dos recursos materiais e manutenção de máquinas e equipamentos;

2.12. Fornecer alimentação adequada e de forma contínua, que atenda aos requerimentos nutricionais para os pacientes internados, uma vez que a alimentação no âmbito hospitalar se constitui em medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade;

2.13. Manter as melhores práticas na assistência ao paciente, considerando que os hospitais universitários são locais de formação e aprimoramento de profissionais de saúde e áreas afins (graduação e pós-graduação), onde o conhecimento deve ser aplicado no âmbito da assistência, do ensino e da pesquisa;

2.14. Manter boas práticas ambientais, especialmente as exigidas com relação à redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos, com uma orientação direta para a adoção de procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando com economia, sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e dos utensílios.

2.15. A contratação de empresa terceirizada para prestação de serviços de técnico especializado de apoio à nutrição clínica, alicerça-se nos seguintes pontos:

2.16. Necessidade de acompanhar a distribuição das refeições corretamente nas clínicas, supervisionar a atuação dos copeiros, atualizar os mapas de dietas, ajustar o cardápio à individualidade dos pacientes;

2.17. Para que a assistência nutricional ao paciente se concretize por meio da distribuição de um cardápio adequado à sua prescrição dietética, é imprescindível que a troca de informações entre a Nutrição Clínica, Serviço de Produção de Refeições Hospitalar (SPRH) e Serviço de Terapia Nutricional (STN), seja realizada por profissionais técnicos capacitados para interpretá-las, auxiliando na assistência ao paciente e na supervisão do serviço prestado na produção de refeições;

2.18. CONEXÃO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO EXISTENTE

2.18.1. Fornecer alimentação adequada e de forma contínua, que atenda aos requerimentos nutricionais para os pacientes internados, uma vez que a alimentação no âmbito hospitalar se constitui em medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade;

2.18.2. Manter as melhores práticas na assistência ao paciente, considerando que os hospitais universitários são locais de formação e aprimoramento de profissionais de saúde e áreas afins (graduação e pós-graduação), onde o conhecimento deve ser aplicado no âmbito da assistência, do ensino e da pesquisa.

2.19. CRITÉRIOS AMBIENTAIS ADOTADOS (SUSTENTABILIDADE)

2.19.1. Manter boas práticas ambientais, especialmente as exigidas com relação à redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos, com uma orientação direta para a adoção de procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando com economia, sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e dos utensílios.

3. **LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**

3.1. Os serviços objeto da presente contratação caracterizam-se como de natureza comum, de caráter contínuo, tendo em vista que são geralmente ofertados por diversos fornecedores e são facilmente comparáveis entre si, de modo a permitir a decisão de contratação com base no menor preço, por meio de especificações usuais praticadas no mercado.

3.2. A presente contratação adotará como regime de execução a Contratação por Preço Global, haja visto a possibilidade de quantificação dos serviços a serem posteriormente executados, conforme os termos do art. 8º do Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh - RLCE 2.0.

3.3. A contratação de pessoa jurídica para execução dos serviços objeto deste Termo de Referência encontra amparo legal:

3.3.1. Lei nº 13.303 de 30 de junho de 2016;

3.3.2. Decreto nº 9.507 de 21 de setembro de 2018;

3.3.3. Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh, Versão 2.0;

3.3.4. Instrução Normativa nº 5, de 26 de maio de 2017, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão;

3.3.5. Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

3.3.6. Resolução nº 503 de 27 de maio de 2021 – ANVISA – que dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral.

4. **TIPO E FORMA DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS**

4.1. A Contratada deverá prestar serviços de acordo com as necessidades estabelecidas neste Termo de Referência, observado o limite máximo serviço a ser disponibilizado, conforme estabelecido abaixo:

Item	Discriminação do Objeto	Unidade	Quantidade
01	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento de refeições para coletividade enferma (pacientes internos e externos) e coletividade sadia (acompanhantes legalmente instituídos – Lei nº 8.069/90 e Lei nº 10.741/03, residentes e internos) e de fórmulas infantis (láticas e não láticas), e manipulação de dietas enterais e porcionamento de leite humano , para Unidade de Nutrição Clínica do Hospital Universitário Lauro Wanderley da Universidade Federal da Paraíba (HULWUFPA/ EBSEH), assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas. CATSER nº 3697	Mês	06 ¹

OBS¹: A contratação ocorrerá pelo período necessário à conclusão do novo processo licitatório, com prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias consecutivos e ininterruptos, sendo vedada a prorrogação contratual.

4.2. O objeto desta dispensa de licitação tem a natureza de serviço comum de nutrição e alimentação hospitalar para a coletividade sadia e enferma do HULW, contemplando o fornecimento contínuo de refeições e dietas hospitalares, fórmulas infantis e o porcionamento de leite humano pasteurizado.

4.3. Os quantitativos e respectivos códigos estão discriminados na tabela acima.

4.4. A presente contratação adotará como regime de execução a Contratação por Preço Global, conforme o Regulamento de Licitações e Contratos da EBSEH.

- 4.5. Será celebrado contrato com a adjudicatária, com vigência até a conclusão do novo processo licitatório, com prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias consecutivos e ininterruptos, sendo vedada a prorrogação contratual nos termos do Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh.
- 4.6. Será permitida a participação dos Licitantes em consórcio.
- 4.7. Não será permitida a participação em consórcio de empresa que esteja participando como Licitante isolada no presente procedimento licitatório ou que participe em mais de 01 (um) consórcio.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

5.1. A descrição da solução como um todo abrange a contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento de refeições para coletividade enferma (pacientes internos e externos) e coletividade sadia – residentes, acompanhantes e internos (nos termos do regulamento do fornecimento de refeições nos HUFs, da lei federal nº 8.069 de 13/07/90, da Lei Federal nº 10.741 de 01/10/03, da Lei Municipal 12.627/23), bem como o fornecimento de fórmulas **infantis** (lácteas e não lácteas), fórmulas **pediátricas** (enterais sistema aberto e suplementos via oral), manipulação de dietas enterais e porcionamento de leite humano pasteurizado (LHP) e apoio técnico à nutrição clínica, para o Hospital Universitário Lauro Wanderley da Universidade Federal da Paraíba (HULW/UFPB/EBSERH), assegurando uma alimentação equilibrada e em condições higiênico-sanitárias adequadas. A solução abrange todas as etapas inerentes à entrega do objeto do contrato, estando contemplada em todos os subitens do tópico 1.1 deste termo de referência, que trata do objeto da contratação.

5.2. Optou-se pelo não parcelamento da solução, uma vez que as etapas que compõem o serviço de produção de refeições hospitalares e o serviço de terapia nutricional são interdependentes, sendo todas elas necessárias à execução do principal objetivo da instituição, que é a assistência nutricional ao paciente interno. Dessa forma, caso a solução seja parcelada, poderá dificultar a execução do objeto, uma vez que possíveis impasses causados em quaisquer das etapas repercutirão em prejuízos e até mesmo interrupção do fornecimento de dietas hospitalares. O não parcelamento da solução contribui para uma maior economia de escala, em virtude de maior eficiência logística e operacional na utilização dos espaços, equipamentos e utensílios que compõem a produção de refeições e dietas hospitalares da Unidade de Nutrição Clínica desta instituição.

6. DA PROPOSTA DE PREÇO

6.1. A proposta de preços obrigatoriamente deverá estar acompanhada da especificação completa do produto/serviço a ser fornecido, de forma clara e inequívoca, fazendo constar ainda:

- 6.1.1. Nome comercial;
- 6.1.2. Prazo de validade da proposta não inferior a 90 (noventa) dias, a partir da abertura;
- 6.1.3. Preço unitário, mensal e total para a prestação dos serviços em moeda corrente nacional, em algarismos, com duas casas decimais, e por extenso, compatíveis com os preços correntes no mercado.

7. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 7.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são conforme disciplinadas no edital;
- 7.2. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital;
- 7.3. Os critérios de habilitação técnica a serem atendidos pela empresa vencedora serão:
- 7.4. Os critérios de habilitação técnica a serem atendidos pela empresa vencedora serão:
- 7.4.1. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características e prazos compatíveis com o objeto desta licitação ou com o item pertinente, por período não inferior a 01 (um) ano, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, de no mínimo 50% do objeto do contrato relacionado a Serviços de

Alimentação e Nutrição Hospitalar, compreendendo o fornecimento de refeições para coletividade enferma e coletividade sadia, fornecimento de fórmulas infantis (lácteas e não lácteas), fórmulas pediátricas (enterais sistema aberto e suplementos via oral), manipulação de dietas enterais e porcionamento de leite humano pasteurizado (lhp) e apoio técnico à nutrição clínica:

- a) Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária, especificadas no contrato social vigente;
- b) Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um 01 (um) ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior;
- c) Para a comprovação da experiência mínima de 1 (ano) ano, será aceito o somatório de atestados de períodos diferentes.
- d) A licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, podendo ser exigida, nos casos de dúvida justificada por parte do agente de licitação, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.
- e) Dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no Item 10.10 do ANEXO VII-A da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05/17.

7.4.2. Declaração da empresa a ser contratada de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço, e a referida declaração será exigida no ato da assinatura do contrato;

7.4.3. Licença Sanitária Estadual ou Municipal, compatível com o objeto licitado, emitido pelo Serviço de Vigilância Sanitária, dentro do prazo de validade em nome do licitante, conforme Lei Federal n.º 9.782/1999 e Lei Federal n.º 6.437/1977;

7.4.4. Alvará de Licenciamento ou equivalente, documento expedido pelo órgão sanitário competente Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, que autoriza o funcionamento dos estabelecimentos que exerçam atividades sob regime de vigilância sanitária;

7.4.4.1. Caso o Alvará Sanitário esteja vencido ou, no momento da análise documental, dentro do mês de vencimento, será aceito protocolo de solicitação de renovação, desde que tenha sido requerido no prazo mínimo que anteceder o vencimento constante na legislação sanitária Municipal/Estadual ou Distrital da sede;

7.4.4.2. Caso a licitante vencedora seja dispensada do Alvará Sanitário, a mesma deverá apresentar documento que comprove a isenção;

7.4.4.3. Comprovante de cadastro de Pessoas Jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas, conforme Resolução CFN nº 702/2021.

7.5. **Critério de julgamento:**

O critério de julgamento será o de menor preço global, nos termos do Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh - RLCE 2.0.

7.6. **Intervalo entre lances:**

O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor, será de 0,75%.

8. **DA VISTORIA**

8.1. Para a correta formação do preço, a empresa poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim;

8.2. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

- a) Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de

identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

b) A licitante será responsável pelo agendamento da visita junto ao Setor de Hotelaria Hospitalar do HULW, através de solicitação via e-mail: shh@ebserh.gov.br.

c) **“ASSUNTO: Agendamento de visita pregão XXX /2025 – CORPO DO E-MAIL: A empresa _____, CNPJ _____ solicita agendamento de visita referente ao pregão HULW-UFPB N° XXX /2025, indicando o representante _____, documento de identificação nº _____. ”**

d) O agendamento da visita técnica será confirmado pelo mesmo e-mail. Qualquer dúvida e esclarecimento referente a visita poderá ser realizada através do telefone: (83) 3206 0614 no horário comercial (8h às 12h e das 14h às 17h). O prazo final para realização da visita será até 01 (um) dia útil antes do prazo indicado para a abertura dos lances. Após a visita, o Setor de Hotelaria Hospitalar do Hospital Universitário da UFPB emitirá Declaração comprovando a realização da Visita Técnica pela licitante.

e) Na ocasião da vistoria, a empresa deverá trazer pronta a Declaração de Vistoria (ANEXO I-L), que será assinada neste momento por representante da Instituição juntamente com o representante legal da empresa;

f) Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar Declaração de Dispensa de Vistoria conforme (ANEXO I-M) assinada pelo responsável técnico do licitante;

g) A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

9. DA ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

9.1. A prestação destes serviços se dará no Setor de Produção de Refeições Hospitalares do Hospital Universitário Lauro Wanderley localizado na Rua Tabelaio Stanislau Eloy s/n, CEP: 58050 – 585, Município: 2051 - João Pessoa, Bairro: Castelo Branco, Cidade Universitária/UFPB – Campus I.

9.2. A alimentação será preparada, porcionada e distribuída nas dependências da CONTRATANTE;

9.3. O início da prestação dos serviços, objeto deste termo de referência por parte da CONTRATADA, deverá ocorrer no dia 04 de maio de 2025;

9.4. Até que a CONTRATADA se instale completamente, a mesma deverá providenciar estratégia provisória de produção, entrega e distribuição de refeições podendo ser de forma transportada, de modo a suprir a demanda do serviço em cumprimento ao contrato, em conformidade com a legislação sanitária vigente, após a assinatura do contrato;

9.5. Na data que antecede a do início de operação da prestação dos serviços a CONTRATADA e a CONTRATANTE promoverão a verificação dos materiais, utensílios, equipamentos e fórmulas enterais do SPRH e STN, a ser disponibilizado ao executor no Hospital Universitário;

9.6. O contrato a ser celebrado terá vigência até a conclusão do novo processo licitatório, com prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias consecutivos e ininterruptos, sendo vedada a prorrogação contratual nos termos do art. 79, inciso XV do Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh.

9.7. A empresa vencedora do certame deverá realizar adaptações e recuperação dentro do Setor de Produção de Refeições Hospitalares e Serviço de Terapia Nutricional para atender às normas sanitárias vigentes e exigências do corpo de bombeiros. Estas adaptações e recuperações deverão ser de responsabilidade da CONTRATADA, mediante anuência prévia da CONTRATANTE, para as quais não haverá ressarcimento sob nenhuma hipótese, e deverão ser executadas no prazo de até 90 dias após assinatura do contrato ou conforme orientação da Divisão de Logística do HULW/UFPB/EBSERH;

9.8. Deverão ser fornecidos gêneros alimentícios, materiais de uso e consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, de higiene, de limpeza, de expediente e EPI), pessoal especializado, operacional e administrativo em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observando as normas e legislação vigentes.

9.9. Detalhamento do total de leitos da Instituição:

TOTAL DE LEITOS DE INTERNAÇÃO	
Clínica	Leitos ativos
1.º Andar - UTI ADULTO A/B	14
1º Andar – UTI Neonatal	08
1.º Andar - UTI Pediátrica	06
2º Andar – DIP	20
3º Andar – Unidade da Mulher	26
3º Andar – UNCIN-CA	03
3º Andar – UNCIN-CO	06
4.º Andar - Clínica Pediátrica	22
5º Clínica Médica	34
7º Andar – Clínica Cirúrgica	31
Total	170

9.10. Adquirir insumos para elaboração de refeições que atendam à coletividade enferma e sadia, bem como, fórmulas infantis (lácteas e não lácteas) e produção das dietas específicas para a idade.

9.11. Disponibilizar pessoal para manipulação e distribuição das dietas enterais, conforme Resolução da Diretoria Colegiada - N° 503, de 27 de maio de 2021 que dispõe sobre a Terapia de Nutrição Enteral.

9.12. Disponibilizar pessoal para o recebimento, porcionamento e distribuição do leite humano pasteurizado, conforme Resolução da Diretoria Colegiada RDC N°171, de 4 de setembro de 2006 que dispõe sobre o Regulamento Técnico para o funcionamento de Banco de Leite Humano e o Manual Banco de Leite Humano: Funcionamento, Prevenção e Controle de Riscos, 2008.

9.13. Disponibilizar pessoal para manipulação, porcionamento e distribuição de fórmulas infantis.

9.14. Disponibilizar pessoal para o desenvolvimento de todas etapas do serviço de produção de refeições hospitalares devem estar em conformidade com a RESOLUÇÃO CFN N° 312/2003.

9.15. Fornecimento de apoio técnico à nutrição clínica, de acordo com a resolução CFN N° 604 e 605/2018 e com a Lei n° 14.924/2024, cujo serviço ocorrerá mediante a supervisão dos nutricionistas da CONTRATANTE, cujas atividades serão desenvolvidas nas unidades de internação onde existe a demanda, a saber: Unidade de Terapia Intensiva Adulto, Pediátrica e Neonatal (1º andar); Clínica de Pediatria (4º andar); Clínica de Doenças Infecciosas e Parasitárias (2º andar); Clínica Médica (Alas A e B) (5º andar); Clínica Cirúrgica (7º andar); Unidade Materno Infantil (Ala A e B, UCIN-CO e UCIN-CA) (3º andar).

9.16. Fornecer uniformes condizentes com a atividade a ser desempenhada neste Hospital, e Equipamentos de Proteção Individual (EPI's), de acordo com a situação de risco aos trabalhadores empregados na execução do contrato.

9.17. Alocar funcionários que irão desenvolver os serviços contratados somente após efetivo treinamento pertinente aos serviços de produção de alimentos da contratada, conforme Resoluções acima citadas.

9.18. Adotar critérios de sustentabilidade, priorizando o uso racional da água, a eficiência energética, o descarte de resíduos recicláveis e orgânicos, bem como a utilização adequada de produtos saneantes e de higienização.

9.19. Os serviços a serem contratados, pela sua essencialidade, caracterizam-se como de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, assegurando o funcionamento das atividades finalísticas do HULW, a ser contratado mediante dispensa de licitação. Enquadra-se como serviço comum uma vez que é possível estabelecer, para efeito de julgamento das propostas, mediante especificações utilizadas no mercado, padrões de desempenho e qualidade peculiares ao objeto, que podem ser objetivamente definidos, nos termos do art. 32, inciso IV, da Lei nº 13.303/16;

9.20. No âmbito da Ebserh, a [Resolução n.º 220, de 20 de julho de 2023, do Conselho de Administração](#) estabelece as diretrizes e as regras para a execução indireta, mediante contratação de serviços, de atividades que envolvam atribuições inerentes às dos cargos integrantes do Plano de Cargos, Carreiras e Salários da Ebserh;

9.20.1. No presente caso, as atividades a serem contratadas não envolvem atribuições inerentes às dos cargos integrantes do Plano de Cargos, Carreiras e Salários da Ebserh, não havendo, pois, incidência das disposições da Resolução-CA n.º 220/2023;

9.21. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta;

9.22. Considerando que a atividade é reconhecidamente geradora de riscos à integridade física dos trabalhadores, a contratada deverá atender as Normas Regulamentares (NR) do Ministério do Trabalho e Emprego – MTE, Portaria 3214/1978 e suas atualizações relativas à Segurança e Medicina do Trabalho, serão de observância obrigatória: NR 5, NR 6, NR 7, NR 9, NR 15, NR 17, NR 26 e a NR 32;

10. **MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

10.1. O início da prestação dos serviços, objeto deste termo de referência por parte da CONTRATADA, deverá ocorrer a partir do dia 04 de maio de 2025. A execução do objeto seguirá a dinâmica abaixo.

10.2. OFERTAS DE DIETAS POR VIA ORAL PARA COLETIVIDADE ENFERMA

10.2.1. A empresa CONTRATADA deverá estar apta a fornecer as refeições diariamente, inclusive nos sábados, domingos e feriados, em virtude das peculiaridades de cada paciente internado nas Clínicas deste Hospital, que funcionam diuturnamente (24 horas);

10.2.2. A entrega deverá ser feita pela CONTRATADA, diretamente no leito da clínica em que o paciente se encontrar, mediante prescrição do nutricionista da CONTRATANTE;

10.2.3. Todas as refeições para os pacientes serão fornecidas nos horários estabelecidos abaixo, observando que as mesmas deverão ser entregues neste momento para os seus respectivos usuários, não estando este horário previsto para o porcionamento ou envaze. Essas ações deverão ser executadas previamente. Assim sendo, o início do horário de fornecimento deve ser o momento em que o último carro térmico com as dietas dos pacientes subiu no elevador exclusivo da nutrição.

TIPO DE REFEIÇÃO	HORÁRIO DE FORNECIMENTO (INÍCIO E TÉRMINO)
Desjejum do Paciente	Das 06h00min às 08h00min
Desjejum da coletividade sadia	Das 07h00min às 08h00min
Lanche da Manhã do Paciente	Das 09h00min às 10h00min
Almoço do Paciente	Das 11h30min às 13h30min
Almoço dos residentes e internos	Das 12h00min às 13h30min
Almoço dos acompanhantes	Das 12h30min às 13h30min
Lanche da Tarde do Paciente	Das 14h30min às 15h30min
Jantar do Paciente	Das 18h00min às 20h00min
Jantar da coletividade sadia	Das 19h00min às 20h00min
Lanche Noturno do Paciente	Das 21h00min às 22h00min
Lanche Noturno das Nutrizes	Das 00h00min às 01h00min
Água filtrada para pacientes	7h00min, 15h00min e 20h00min

Observação: É importante mencionar que o HULW se trata de uma instituição onde a área de produção de refeições se encontra localizada no térreo e as unidades de internação (local da entrega das dietas) nos diferentes andares. A comunicação entre esses setores se faz mediante elevador de uso exclusivo da nutrição. Assim sendo, é importante que a empresa se atente à quantidade de leitos por clínica bem como à necessidade de cumprimento dos horários estipulados para a oferta das refeições. Isto porque, quantitativo insuficiente poderá repercutir em erros na entrega/porcionamento das dietas, bem como em possíveis atrasos na oferta das refeições, comprometendo a qualidade do objeto.

10.2.4. Considera-se como atraso tolerável o máximo de 15 minutos, desde que a incidência não seja superior a 2 vezes na semana. Caso o atraso ultrapasse 30 minutos do horário previsto, a empresa será passível de multa por descumprimento do disposto no presente TR, conforme tabela 02 item 09 do item referente às Sanções Administrativas;

10.2.5. O paciente interno que se encontrar impedido de tomar sua refeição no horário regular do quadro supracitado, terá seu direito salvaguardado, devendo sua refeição ser reservada, respeitando às normas de segurança do alimento (tempo e temperatura) conforme RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004, MS/ANVISA;

10.2.6. A reserva das refeições descritas neste subitem será feita mediante solicitação prévia do interessado à CONTRATADA;

10.2.7. No caso previsto nesse subitem, caso a reserva de refeições ultrapasse o tempo exigido pela legislação vigente, deverá ser fornecido lanche reforçado imediatamente após a respectiva liberação da dieta.

10.2.8. As refeições dos pacientes portadores de Diabetes *Mellitus* e pacientes com programação de jejum para exames ou outro procedimento poderão ser servidos em horários diferentes dos estabelecidos previamente conforme necessidade do paciente e solicitação do CONTRATANTE;

10.2.9. As refeições para pacientes deverão ser personalizadas com etiquetas informatizadas contendo: nome completo do paciente, número do prontuário, data de nascimento, enfermagem/leito, prescrição dietética, incluindo preferências e aversões alimentares e prazo de recomendação de consumo. Além disso devem ser distribuídas em sistema centralizado, nos leitos dos pacientes das Clínicas pertinentes, sobre bandejas lisas, utilizando os utensílios descritos no anexo I-F.

10.2.10. As refeições principais dos pacientes deverão estar disponíveis nos balcões térmicos até duas (02) horas após o início do horário de distribuição da refeição, sendo garantida a segurança do alimento, de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada – RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA/MS;

10.2.11. Para refeições não programadas de pacientes (e acompanhantes) por motivo de internação recente ou para os que retornarem de procedimentos (internos e/ou externos) ou outra causa que impeça o cumprimento dos horários pré-estabelecidos descritos no quadro do item 7.2.1, deverá ser servido um lanche reforçado, mediante solicitação escrita e de acordo com a prescrição dietética da CONTRATANTE;

10.2.12. A distribuição de refeições para pacientes externos será realizada conforme demanda e mediante solicitação escrita da CONTRATANTE;

a) Entende-se por pacientes externos, aqueles que não estejam internados, mas cuja necessidade exija permanência do mesmo na instituição, incluindo: pacientes em atendimento ambulatorial cuja situação social demande a permanência na instituição no horário das refeições principais, pacientes em atendimento na hemodinâmica, pacientes da triagem obstétrica, dentre outros.

b) Para os pacientes externos em atendimento ambulatorial, deverá ser realizada solicitação formal por parte do serviço social em formulário interno específico;

c) Para os pacientes externos em atendimento na hemodinâmica e na triagem obstétrica, a solicitação deve ser realizada mediante preenchimento de formulário de comunicação interna do serviço, com a assinatura do enfermeiro ou médico solicitante;

- d) Para todos os casos, o paciente externo terá direito à refeição solicitada, respeitando-se os horários de fornecimento. No caso das refeições principais (desjejum, almoço e jantar), caso o paciente externo não tenha restrições alimentares, as dietas deverão ser porcionadas no refeitório e o valor a ser pago será o mesmo praticado para a coletividade sadia. No caso dos pacientes externos com alguma necessidade nutricional específica que justifique o porcionamento diferenciado em relação ao da coletividade sadia, deverão ser seguidos os cardápios dos pacientes internos. Nesse último caso, o valor a ser pago será o mesmo praticado para a coletividade enferma, conforme a consistência solicitada;
- e) Os pacientes atendidos no ambulatório poderão realizar suas refeições no refeitório da instituição.
- f) Para os pacientes externos impossibilitados de realizar suas refeições no refeitório, as dietas deverão ser porcionadas, encaminhadas e entregues ao paciente em utensílios descartáveis, conforme descrito no anexo I-P;
- g) Os lanches para pacientes externos serão ofertados conforme cardápio da coletividade enferma, respeitando-se o valor da respectiva refeição, consistência e as regras estipuladas nesses casos;
- h) Os acompanhantes de pacientes externos não terão direito às refeições.

10.2.13. Caso o paciente (ou acompanhante) não se encontre no leito ou caso esteja com dieta suspensa, não será admitida a entrega da refeição no leito. Tão logo quanto a dieta for solicitada, a CONTRATADA deve providenciar devida oferta, dentro das normas sanitárias vigentes.

10.2.14. Os acompanhantes de pacientes legalmente instituídos, bem como os residentes e internos terão direito às refeições principais, servidas no refeitório da instituição, conforme horários especificados.

10.2.15. Toda a coletividade sadia (acompanhantes, residentes e internos) deverá realizar suas refeições no refeitório, com exceção dos acompanhantes dos pacientes internados na Clínica Pediátrica.

10.2.16. No caso dos acompanhantes da Clínica Pediátrica ou no caso daqueles que não puderem se deslocar até o refeitório, a refeição deverá ser servida no leito do paciente, seguindo-se o cardápio da coletividade sadia, assegurando-se todos os descartáveis e insumos destinados à oferta de refeições nas unidades de internação;

- a) Todas as embalagens descartáveis utilizadas para servir acompanhantes no leito deverão identificadas com etiquetas informatizadas com as seguintes informações: A palavra ACOMPANHANTE, o nº da enfermaria e do leito, o nome da refeição, a data de entrega e prazo de recomendação de consumo;

10.2.17. O refeitório tem capacidade para 100 pessoas e dispõe de 01 pia com 2 torneiras;

10.2.18. O paciente, acompanhante, residente ou interno que se encontrar impedido de tomar sua refeição no horário regular do quadro supracitado, terá seu direito salvaguardado, devendo sua refeição ser reservada, e disponibilizada em embalagem isotérmica respeitando às normas de segurança do alimento (tempo e temperatura) conforme RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004, MS/ANVISA;

- a) A reserva das refeições descritas neste subitem para internos e residentes será feita mediante solicitação prévia do interessado à CONTRATADA. No caso dos acompanhantes, mediante solicitação prévia do nutricionista da clínica à CONTRATADA;
- b) No caso previsto nesse subitem, caso a reserva de refeições ultrapasse o tempo exigido pela legislação vigente, deverá ser fornecido lanche reforçado imediatamente após a respectiva solicitação da oferta da dieta.

10.2.19. Os horários do início do fornecimento poderão sofrer alterações, caso haja necessidade de melhorar a rotina de atendimento ao paciente ou usuário do refeitório;

10.2.20. Horário e distribuição de dietas pelo Serviço de Terapia Nutricional (STN)

10.2.20.1. Dietas enterais, fórmulas infantis (lácteas e não lácteas) e leite humano pasteurizado:

Dieta enteral adulto	HORÁRIOS
Sistema aberto – UTI geral adulto	02h – 05h - 08h – 11h – 14h – 17h – 20h – 23h
Sistema aberto – Demais clínicas	08h – 11h – 14h – 17h – 20h – 23h
Sistema fechado	Conforme prescrição dietética
Dieta enteral pediatria	HORÁRIOS
Sistema aberto	03h – 06h – 09h – 12h – 15h – 18h – 21h – 24h
Sistema fechado	Conforme prescrição dietética
Formulas infantis e LHP (enteral)	HORÁRIOS
Sistema aberto	03h – 06h – 09h – 12h – 15h – 18h – 21h – 24h
Fórmulas infantis (Mamadeiras)	HORÁRIOS
2 em 2 horas	02h – 04h – 06h – 08h – 10h – 12h – 14h – 16h -18h – 20h – 22h – 24h
3 em 3 horas	03h – 06h – 09h – 12h – 15h – 18h – 21h – 24h
4 em 4 horas	04h – 08h – 12h – 16h – 20h – 24h

10.2.21. Formas de distribuição das refeições e preparações:

10.2.21.1. A CONTRATADA deverá realizar a distribuição das refeições conforme descrito nas Instruções para Operacionalização do Serviço de Produção de Refeições Hospitalar (SPRH) (ANEXO I-C), nas Instruções para Operacionalização do Serviço de Terapia Nutricional (STN) (ANEXO I-D) e nas normas sanitárias vigentes;

10.2.21.2. O controle do número de refeições de funcionários, residentes, pacientes e acompanhantes será feito por um funcionário da CONTRATADA e um funcionário designado pela UNC da CONTRATANTE no primeiro dia útil subsequente a respectiva refeição;

10.2.22. Formas de distribuição das refeições e preparações para coletividade enferma (pacientes):

10.2.22.1. As refeições para pacientes deverão ser personalizadas com etiquetas informatizadas contendo: nome completo do paciente, enfermaria/leito, tipo de refeição, tipo de dieta, data da produção e prazo de recomendação de consumo. Além disso devem ser distribuídas em sistema centralizado, nos leitos dos pacientes das Clínicas pertinentes, sobre bandejas lisas, usando embalagens descartáveis em Poliestireno Expandido (EPS), conforme estabelecido no ANEXO I-P. As embalagens padronizadas deverão estar em estrita observância à dieta prescrita e ao cardápio aprovado pela CONTRATANTE, levando em consideração a consistência da dieta e a quantidade de preparações que compõem o cardápio;

10.2.22.2. Todos os acompanhantes da pediatria e da UTI Pediátrica devem receber suas refeições no leito em padrão semelhante ao da coletividade sadia. Nas demais clínicas, em casos específicos e sob solicitação por escrito da CONTRATANTE, os acompanhantes também podem ter suas refeições servidas no leito;

10.2.22.2.1. Os acompanhantes dos pacientes da UTI Neonatal e UTI Pediátrica, bem como acompanhantes gestantes e diabéticos deverão receber os lanches da dieta padrão, diferenciados conforme as possíveis restrições por patologias, além das refeições principais. Os demais acompanhantes legalmente instituídos, com exceção do previsto no subitem abaixo, deverão receber apenas as 3 refeições principais.

- 10.2.22.2.2. Mães nutrizes que acompanham o seu filho no alojamento conjunto, UTI pediátrica/neonatal, UCINCA, UCINCO e clínica pediátrica do HULW/UFPB/EBSERH, deverão receber lanches da manhã, da tarde, noturno e das 24h, além do desjejum, almoço e jantar;
- 10.2.22.3. A CONTRATADA obriga-se a identificar as embalagens descartáveis utilizadas para servir acompanhantes no leito, estas deverão ser diferentes das usadas pelos pacientes, utilizando etiquetas informatizadas com as seguintes informações: A palavra ACOMPANHANTE, o nº da enfermaria e do leito, o nome da refeição, a data de entrega e prazo de recomendação de consumo.
- 10.2.22.4. As frutas servidas inteiras deverão ser embaladas em sacos plásticos específicos para alimentos ou fita filmes para evitar contato direto com superfícies;
- 10.2.22.5. As dietas e/ou preparações líquidas deverão ser servidas em descartáveis específicos para este fim, conforme estabelecido no ANEXO I-P;
- 10.2.22.6. As etiquetas das dietas enterais devem ser confeccionadas de forma informatizada, contendo: nome completo do paciente, enfermaria/leito, característica da dieta, volume total da dieta, velocidade de infusão, horário de início prescrito, via de administração, data da entrega e prazo de validade. As etiquetas deverão estar em estrita observância com a legislação pertinente às dietas oral e enteral;
- 10.2.22.7. As refeições para os pacientes da Unidade de Terapia Intensiva Neonatal (UTI neonatal), da Unidade de Cuidados Intermediários Neonatal Convencional (UCINCO) e da Unidade de Cuidados Intermediários Neonatal Canguru (UCINCA) deverão ser personalizadas com etiquetas confeccionadas de forma informatizada, contendo, nome da genitora, número do prontuário, data de nascimento, enfermaria, tipo de leite ou fórmula láctea, volume e horário. As refeições devem ser entregues nessas Unidades em copo plástico dosador específico para leite materno e/ou fórmula láctea, com tampa ou mamadeiras tipo “chuca” com bicos de silicone, conforme ANEXO I-G e estar em estrita observância as fórmulas infantis (lácteas e não lácteas) prescritas, conforme ANEXO I-G e a ANVISA (RDC 21/2015, 22/2015), estabelecidas e aprovadas pela CONTRATANTE;
- 10.2.22.8. As fórmulas infantis (láctea e não lácteas) dos pacientes da pediatria, DIP e UTI pediátrica, poderão ser servidos em mamadeiras, chucas ou copos descartáveis, deverão ser personalizadas com etiquetas confeccionadas de forma informatizada contendo, nome do paciente, número de prontuário, idade, enfermaria, tipo de leite ou fórmula láctea, volume e horário;
- 10.2.22.9. As dietas enterais, os módulos, os suplementos, as fórmulas lácteas e as não lácteas poderão ser administradas por via oral, ou por sonda (nasoenteral ou ostomias), por meio de um sistema fechado com uso de bomba de infusão ou em sistema aberto gravitacional, devendo estar em estrita observância à padronização descrita neste Termo de Referência e a prescrição emitida pela CONTRATANTE;
- 10.2.22.10. As fórmulas para a TNE em sistema fechado e os frascos descartáveis para a dieta enteral em sistema aberto serão distribuídas nas clínicas acompanhadas de equipos adaptáveis aos respectivos sistemas (fechado e aberto);
- 10.2.22.11. As bombas de infusão e equipos para o sistema fechado de infusão e os frascos descartáveis e equipos para o sistema aberto serão da responsabilidade da CONTRATANTE;
- 10.2.22.12. Em hipótese alguma deverá a fórmula ou a refeição do paciente ou acompanhante ficar na Clínica caso o mesmo não se encontre no leito ou com a dieta suspensa, devendo as mesmas retornarem imediatamente ao STN ou SPRH para serem entregues novamente apenas se houver outra solicitação por parte da CONTRATANTE e dentro do período de tempo/temperatura previstos pela CONTRATANTE e normas sanitárias.

10.2.23. Formas de distribuição das refeições e preparações para coletividade sadia (residentes, internos, acompanhantes e visitantes)

- 10.2.23.1. O controle de acesso ao refeitório hospitalar será feito mediante reconhecimento facial disponibilizado pela CONTRATANTE na porta do refeitório. Caberá à CONTRATADA fiscalizar o acesso ao local, assegurando apenas a entrada de pessoas autorizadas;
- 10.2.23.2. Nos casos excepcionais, em que por algum motivo o sistema de controle de acesso ao refeitório não estiver funcionando ou em caso de problemas envolvendo a sua instalação, será

de inteira responsabilidade da CONTRATADA o controle diário do acesso ao refeitório, de acordo com a norma institucional de distribuição de refeições, controlando o quantitativo de tickets entregues e realizar a respectiva entrega à fiscalização;

10.2.23.3. A distribuição das refeições destinadas aos acompanhantes, residentes e internos, conforme norma específica do CONTRATANTE, será realizada no refeitório pelo sistema “self service” com controle quantitativo do prato proteico e sobremesa;

10.2.23.4. As refeições serão servidas no refeitório da coletividade sadia, em bandejas lisas de polipropileno na cor clara padronizada, contendo pratos padronizados e lisos, de fácil higienização;

10.2.23.5. As bandejas e pratos devem ser acompanhados de copos descartáveis resistentes (com capacidade mínima de 250 ml), de primeira qualidade, kit talheres inoxidáveis (colher, faca e garfo embalados em sacos plásticos transparentes juntamente com guardanapo conforme ANEXO I-P) sem componente plástico na sua estrutura, pratos de sobremesas lisos ou taças de sobremesa em pote descartável com capacidade para 110 ml (de acordo com a sobremesa);

10.2.23.6. As saladas deverão ser acompanhadas de 01 (um) tipo de molho diário. Este deve variar ao longo da semana, perfazendo um quantitativo de 05 (cinco) molhos diferentes ao longo da semana;

10.2.24. **Cardápio coletividade sadia e enferma, elaboração e aprovação do cardápio:**

10.2.24.1. Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as safras, com frequência de repetição semanal;

10.2.24.2. Os cardápios qualitativos e quantitativos deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato;

a) O cálculo do valor energético-proteico da dieta deverá obedecer ao disposto no manual de dietas do HULW/UFPB/EBSERH (ANEXO I-E), bem como às recomendações da CONTRATANTE;

b) As fichas técnicas das preparações e os cardápios quantitativos deverão ser entregues 15 dias após a aprovação do cardápio qualitativo pela CONTRATANTE. As fichas técnicas deverão conter: dados quantitativos dos ingredientes utilizados, modo de preparo, rendimento e composição químico-nutricional, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE. Os cardápios quantitativos deverão conter o cálculo de macronutrientes, bem como do quantitativo de sódio, potássio e fósforo.

10.2.24.3. Deverão ser confeccionados cardápios padrões por consistência, considerando-se as seguintes restrições: diabéticos, hipossódicas, restrição de lactose, hepatopatas, dietas hipolipídicas, renal conservador e renal dialítico, respeitando-se o disposto no manual de dietas do HULW/UFPB/EBSERH (ANEXO I-E). Além dos cardápios padrões requeridos neste tópico, poderão ser solicitados cardápios conforme as diferentes patologias e necessidades dos pacientes, podendo inclusive a CONTRATANTE, após assinatura do Contrato, incluir uma nova dieta no Manual de Dietas do HULW/UFPB/EBSERH, desde que comprovada a sua relevância

10.2.24.4. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA com a aprovação da CONTRATANTE após análise das motivações formais encaminhadas com o prazo de antecedência de 24 (vinte e quatro) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros, cuja comunicação poderá ser realizada previamente, no dia da ocorrência. Não serão admitidas modificações sem autorização prévia.

10.2.25. **Regras gerais:**

10.2.25.1. Para elaboração dos cardápios deverá ser observada as instruções descritas no ANEXO I-F e o Manual de Dietas do HULW/UFPB/EBSERH (ANEXO I-E), atendendo as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a Dietary Reference Intakes (DRI's) atuais;

- 10.2.25.2. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados e balanceados;
- 10.2.25.3. A CONTRATADA deverá apresentar cardápios das refeições para coletividade sadia e dietas com alterações de consistência e características para coletividade enferma, de acordo com Manual de dietas do HULW/UFPB/EBSERH (ANEXO I-E), Instruções para elaboração de cardápio (ANEXO I-F) e Padronização de gêneros alimentícios (ANEXO I-Q), devendo os mesmos serem aprovados previamente pela fiscalização técnica do CONTRATANTE;
- 10.2.25.4. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e atendendo às leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);
- 10.2.25.5. Durante o porcionamento do almoço do refeitório, deve-se atentar à oferta de proteínas. Devem ser ofertados dois tipos de preparações proteicas, conforme especificações constantes no anexo I-H. O comensal poderá optar por 01 das preparações ou por ambas, desde que obedecido o per capita de proteína final (150g).
- 10.2.25.6. A elaboração dos cardápios obedecerá às normas estabelecidas pela Unidade de Nutrição Clínica, podendo a CONTRATANTE, após a assinatura do contrato, incluir nova dieta no Manual de Dietas do HULW-UFPB/EBSERH, desde que comprovada sua relevância;
- 10.2.25.7. Os cardápios aprovados deverão permanecer durante toda a distribuição de dietas para coletividade sadia e enferma, não se admitindo ausência ou substituição da preparação (componentes) fora do estabelecido em cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE, seja por falta da preparação, sob pena de multa e demais penalidades cabíveis, conforme IMR;
- 10.2.25.8. As substituições dos cardápios solicitados para pacientes deverão ser obrigatoriamente atendidas em tempo hábil pela empresa CONTRATADA obedecendo aos horários estabelecidos para tal;
- 10.2.25.9. Pode ser necessário dietas individualizadas solicitadas por meio de esquema alimentar dietético conforme prescrição dietética de nutricionista da CONTRATANTE, e essas refeições terão o mesmo valor das refeições padrão do cardápio, observada a consistência solicitada;
- 10.2.25.10. As substituições de preparações de grupos alimentares equivalentes não serão cobradas à parte, sendo mantido o valor contratual da refeição;
- 10.2.25.11. Para efeito de porcionamento e faturamento, preparações líquidas pastosas, líquidas completas e líquidas de prova deverão obedecer ao volume preconizado nas Instruções para elaboração de cardápio (ANEXO I-F), sem prejuízo às solicitações especiais de sucos e chás para preparo de exames e procedimentos;
- 10.2.25.12. As solicitações de sucos e chás para preparo de exames e procedimentos realizados com os pacientes deverão ser ofertados em volumes de 250ml e/ou 500 ml e faturado na dieta líquida completa ou líquida de prova, a depender da consistência solicitada;
- 10.2.25.13. Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, e acompanhantes em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela UNC (Unidade de Nutrição Clínica);
- 10.2.25.14. Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados sal em sachê (1g), molhos especiais (à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc.) ou sal especial (de ervas, light), os quais devem ser fornecidos de acordo com as recomendações dos nutricionistas da CONTRATANTE;
- 10.2.25.15. No caso das mulheres portadoras do vírus HIV e cujos filhos nasceram nas últimas 72h e para as pacientes/acompanhantes nutrízes, além dos lanches ofertados no cardápio diário, as mesmas também devem receber 01 lanche reforçado às 24h.
- 10.2.25.16. Ofertar frutas da época que atendam às necessidades individuais dos pacientes. Além disso, deverão ser disponibilizados diariamente uma opção de suco e frutas laxantes, constipantes, sem ácidos e pobre em potássio;
- 10.2.25.17. Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes;

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

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

10.2.25.20. A cor variada das preparações estimula a sua aceitação. A mesma coloração deve ser evitada, lembrando que com a mudança das cores das hortaliças, varia a oferta de vitaminas e sais minerais;

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

10.2.25.22. Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá observar a aceitação e apresentação das refeições fornecidas para coletividade sadia e enferma, mediante planilhas de controle de resto-ingesta que configura um indicador de qualidade das refeições ofertadas;

10.2.25.23. Deve monitorar em planilhas as temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, atendendo a legislação vigente e os padrões de aceitação do usuário.

10.2.25.24. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, respeitando o aporte calórico-protéico do Manual de Dietas do HULW-UFPB/EBSERH, bem como as Instruções para a Elaboração de Cardápios.

10.2.25.25. Os utensílios utilizados no porcionamento dos cardápios para a coletividade sadia e enferma deverão ser padronizados conforme os per capita estabelecidos nas Instruções para elaboração de cardápio (ANEXO I-G), devendo ser substituídos sempre que necessário.

10.2.26. **Peculiaridades do paciente pediátrico:**

10.2.26.1. As refeições aos pacientes pediátricos deverão ser nutricionalmente adequadas, na proporção recomendada de calorias e nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessárias para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança, conforme recomendações descritas no Caderno de atenção básica - Saúde da criança: aleitamento materno e alimentação complementar do Ministério da Saúde (2015);

10.2.26.2. Em relação à alimentação do adulto, a alimentação infantil terá algumas particularidades (porcionamento, horários, preferências alimentares, necessidades dietoterápicas conforme patologia e outras), com recomendações alimentares específicas preconizadas para a faixa etária, devendo-se observar todas as disposições específicas para a faixa etária, constantes nas Instruções para elaboração de cardápio (ANEXO I-G);

10.2.26.3. Em relação aos utensílios e equipamentos para preparo e distribuição de dietas para pacientes pediátricos, serão necessários cuidados na seleção dos mesmos. Estes deverão ser adequados e escolhidos com o intuito de dar conforto e segurança à criança conforme a patologia, sobretudo nos casos de intolerâncias ou alergias alimentares;

10.2.26.4. As preparações, assim como a apresentação dos pratos, deverão contemplar os cinco sentidos de modo a promover a estimulação sensorial.

10.2.27. **Funcionamento/operacionalização do Serviço de Produção de Refeições Hospitalar:**

10.2.27.1. CONTRATADA deverá atuar de acordo com as Instruções de Operacionalização do SPRH (ANEXO I-C) e normas sanitárias vigentes, estabelecendo procedimentos operacionais padronizados escritos para todas as atividades inerentes a operacionalização das dietas, envolvendo recebimento, armazenamento/conservação dos diversos tipos de gêneros alimentícios, materiais descartáveis, material de limpeza, entre outros; além de condições básicas para a distribuição das dietas para coletividade sadia e enferma, além de atividades de preparação/manipulação, acondicionamento, identificação, higienização e demais procedimentos que se fizerem necessários para o desenvolvimento do serviço;

10.2.27.2. A CONTRATADA deverá dispor de profissionais qualificados, em número suficiente, capaz de executarem as atribuições contidas na Instrução de Operacionalização do SPRH (ANEXO

I-C) e ainda no que se refere ao apoio as atividades de nutrição nas clínicas.

10.2.27.3. Nos casos de faltas de funcionários, a CONTRATADA deverá comunicar imediatamente à CONTRATANTE, demonstrando as substituições das devidas funções, garantindo à instituição que a falta do funcionário não causará prejuízos ao objeto do contrato.

10.2.27.4. Os profissionais que exercerem suas atividades nas clínicas, em hipótese alguma poderão adentrar nas áreas de pré-preparo e preparo de refeições.

10.2.28. **Padrão de Qualidade:**

10.2.28.1. Deve-se objetivar a obtenção de um produto seguro do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, bem como o controle de todas as etapas do processo de produção;

10.2.28.2. É imprescindível o monitoramento desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários.

10.2.29. **Funcionamento/operacionalização do Serviço de Terapia nutricional:**

10.2.29.1. Funcionamento/operacionalização da manipulação de dietas enterais

10.2.29.1.1. A Terapia de Nutrição Enteral (NE) deverá obedecer aos requisitos mínimos definidos na legislação vigente, em especial na RDC nº 503 de 27 de maio de 2021;

10.2.29.1.2. A CONTRATADA deverá dispor de profissionais qualificados, em número suficiente, capaz de executarem as atribuições contidas na Instrução de Operacionalização do STN (ANEXO I-D) e ainda no que se refere ao apoio as atividades de nutrição nas clínicas;

10.2.29.1.3. O preparo das dietas enterais e fórmulas infantis deverá seguir a prescrição dietética do nutricionista da CONTRATANTE e a legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, com procedimentos descritos Instrução de Operacionalização do STN (ANEXO I-D);

10.2.29.1.4. Os manipuladores do Setor de Terapia Nutricional não poderão realizar atividades nas clínicas, conforme determinação do Manual de Boas Práticas existente no Setor de Terapia Nutricional.

10.2.29.1.5. No turno diurno, em virtude de maior fluxo de dietas, peculiaridades dos procedimentos operacionais, bem como para evitar erros no porcionamento, os manipuladores dos setores de complementos orais, dietas enterais, lactário e porcionamento de LHP deverão desenvolver suas atividades em cada setor de trabalho, não podendo haver cruzamento de atividades.

10.2.29.1.6. A operacionalização das etapas do STN deverá respeitar o disposto no Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados do Setor de Terapia Nutricional.

10.2.29.1.7. A aquisição e o recebimento dos produtos para preparo das dietas enterais, suplementos especializados para terapia nutricional oral, módulos de nutrientes, frascos e equipos são de responsabilidade do CONTRATANTE. Desta forma, os mesmos serão distribuídos/entregues à CONTRATADA em função do consumo estimado e em conformidade com o planejamento e programação de recebimento.

10.2.30. **Funcionamento/operacionalização do Setor de Porcionamento de Leite Humano (SPLH):**

10.2.30.1. O SPLH está localizado no STN, o qual confere assistência ao Posto de Coleta de Leite Humano, localizado no 3ª andar do HULW/UFPB/EBSERH. Além disso, recebemos leite humano pasteurizado do Banco de Leite Humano Anita Cabral (BLHCAC). O posto de coleta de leite humano atende aos recém-nascidos prematuros ou não, internos na Unidade de Cuidados Intensivos Neonatal e UTI neonatal;

10.2.30.2. Para viabilização das atividades, a CONTRATADA deverá seguir a Instrução para operacionalização de Porcionamento de Leite Humano (ANEXO I-D), atendendo a Resolução da Diretoria Colegiada RDC Nº171, de 4 de setembro de 2006 que dispõe sobre o Regulamento Técnico para o funcionamento de Bancos de Leite Humano e o Manual banco de leite humano: funcionamento, prevenção e controle de riscos (2008);

10.2.30.3. O transporte de LHP entre o HULW e o BLHCAC é de responsabilidade da CONTRATANTE e todas as demais etapas necessárias ao fornecimento de LHP ao paciente é de responsabilidade da CONTRATADA;

10.2.30.4. A CONTRATADA deverá dispor de profissionais qualificados, em número suficiente, capaz de executarem as atribuições contidas na Instrução de Operacionalização do STN (ANEXO I-D) e ainda no que se refere ao apoio as atividades de nutrição nas clínicas;

10.2.30.5. A aquisição e o recebimento dos produtos para manipulação, porcionamento e distribuição do leite humano pasteurizado será de responsabilidade da CONTRATADA.

10.3. Descrição dos serviços a serem contratados

10.3.1. A Unidade de Nutrição Clínica atenderá pacientes, acompanhantes, residentes e internos com confecção e distribuição de refeições 24 horas/dia ininterruptamente. Deverão existir escalas que atendam, inclusive, o período noturno, finais de semana e feriados. A qualidade das refeições e dietas deve atender o mesmo padrão independentemente de dia e/ou horário.

SERVIÇO	FUNÇÃO
Responsabilidade técnica	Executar atividades técnicas qualificadas, conforme as exigências contidas na Resolução CFN nº 380/2005, cujo profissional terá poderes para representar a empresa CONTRATADA e tomar deliberações acerca de tudo o que seja relacionado ao fiel cumprimento do objeto deste Contrato. O profissional que executar esse serviço deverá responder pelo objeto deste Contrato durante as 24 horas, inclusive nos finais de semana e feriados. Será responsável pela equipe técnica da CONTRATADA e pela supervisão da produção de preparações e/ou dietas para coletividade enferma e sadia no Serviço de Produção de Refeições Hospitalar e Serviço de Terapia Nutricional, respondendo junto à CONTRATANTE e aos comensais, sobre assuntos referentes à sua área de atuação, não podendo ser substituído por nenhum outro profissional
Serviço administrativo	Executar serviços de apoio nas áreas de recursos humanos, administração, finanças e logística; atender fornecedores e clientes, fornecendo e recebendo informações sobre produtos e serviços; tratar de documentos variados, cumprindo todo o procedimento necessário referente aos mesmos; atender às solicitações de alteração/suspensão/liberação de dietas advindas das clínicas realizadas por telefone, mediante preenchimento de formulário padronizado pela CONTRATANTE.
Serviço técnico de apoio a nutrição clínica	Turno diurno: realizar visita ao leito dos pacientes para avaliar aceitação das dietas, bem como aversões alimentares; atualizar o mapa de admissões e altas; conferir prescrição dietética na prescrição médica; acompanhar a distribuição das dietas com as copeiras. Turno noturno: Atualizar o mapa de admissões e altas; conferir a prescrição dietética na prescrição médica; acompanhar a distribuição das dietas com as copeiras. Todas as atribuições devem ser realizadas sem prejuízo às demais atribuições inerentes ao cargo, conforme resolução CFN N° 312/2003.
Serviço de preparo de fórmulas lácteas	Executar serviços de manipulação de formulas infantis (lácteas e não lácteas) conforme legislação vigente e boas práticas de manipulação.
Serviço de manipulação de dietas enterais	Executar serviços de manipulação de dietas enterais conforme legislação vigente e boas práticas de manipulação.
Serviço de manipulação de	Executar serviços de porcionamento de leite humano pasteurizado conforme legislação vigente e boas práticas de manipulação.

porcionamento de LHP	
Serviço de porcionamento e distribuição de refeições	Executar os serviços de porcionamento e distribuição de dietas, atendendo às demandas das clínicas, em quantidade suficiente para atividades ininterruptas nas unidades de internação, sendo elas: Unidade Materno Infantil (Ala A e B; UCIN-CO; UCIN-CA, UTI Geral Adulto, Neonatal e Pediátrica; Clínica Cirúrgica; Clínica Médica (Alas A e B); Clínica Pediátrica; Clínica de Doenças Infecto Parasitárias. Não é permitido que os copeiros que desenvolvam suas atividades na clínica sejam desviados para atender, simultaneamente, a coletividade sadia. Além disso, não será autorizado que esses profissionais adentrem nas áreas de pré-preparo e preparo de dietas.
Copeiragem no serviço de produção de refeições	Executar os serviços em regime de plantão para atender ao refeitório da coletividade sadia; Organizar os lanches previamente manipulados para coletividade enferma; e atender as solicitações de lanches para os pacientes externos.
Serviços Gerais	Executar atividades de limpeza e higienização de todas as áreas, equipamentos e utensílios utilizados na produção de refeições no SPRH, refeitório, copa de refeitório e STN, atendendo às normas e legislação vigentes, não sendo permitidos desvios de função e cruzamento de atividades. Além disso, deverá ser responsável pela higienização das copas setoriais da UNC e coleta de restos alimentares dos pacientes internados nos andares/clínicas do HULW/UFPB/EBSERH após o término da distribuição das refeições.
Serviço de produção de refeições para coletividade sadia	Executar atividades na área de coletividade sadia, com experiência técnica comprovada na respectiva área de atuação, nas 24 horas com atividade ininterrupta.
Serviço de produção de refeições para coletividade enferma	Executar atividades na área de coletividade enferma, com experiência técnica comprovada na respectiva área de atuação, nas 24 horas com atividade ininterrupta.
Serviço de pré-preparo de alimentos	Executar atividades de pré-preparo de vegetais e frutas e preparo de sobremesas, para atender aos cozinheiros da coletividade sadia e da coletividade enferma; Auxiliar no recebimento e estocagem dos gêneros perecíveis; Executar o pré-preparo das carnes conforme cardápio estabelecido; auxiliar o estoquista no recebimento de carnes e derivados, atendendo as boas práticas para manipulação e armazenamento; Não serão permitidos o cruzamento de atividades e deverão ser seguidas as boas práticas de manipulação.
Serviço de controle de estoque	Executar serviços de recebimento e conferência de insumos, além do controle de estoque, cumprindo todo o procedimento necessário referente aos mesmos.

11. INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

11.1. Implantar os serviços contratados de produção de refeições no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos a contar da assinatura do contrato, de acordo com as condições estabelecidas e conforme especificações deste Termo de Referência;

11.2. Efetuar reparos e adaptações que se fizerem necessários nas dependências dos serviços de nutrição, no prazo de até 90 dias a partir da assinatura do contrato, sem ônus para a CONTRATANTE, observando a legislação vigente;

11.3. Até que a CONTRATADA se instale completamente, a mesma deverá providenciar estratégia provisória de produção, entrega e distribuição de refeições de modo a suprir a demanda do serviço em cumprimento ao contrato, em conformidade com a legislação sanitária vigente, após a assinatura do contrato;

11.4. Na data que antecede a do início de operação da prestação dos serviços a CONTRATADA e a CONTRATANTE promoverão a verificação dos materiais, utensílios, equipamentos e fórmulas enterais do SPRH e STN, a ser disponibilizado ao executor no Hospital Universitário;

11.5. Antes de iniciar as atividades, após a assinatura do contrato, a CONTRATADA deverá entregar o cardápio qualitativo para o primeiro bimestre das atividades, com frequência de repetição semanal, submetendo à aprovação prévia da fiscalização do contrato.

11.5.1. Para a elaboração dos cardápios, todas as especificações técnicas dispostas no subitem 7.2.18.1 deverão ser respeitadas.

12. INFORMAÇÕES RELEVANTES AO DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

12.1. Características do Setor de produção de refeições hospitalares e do Setor de Terapia Nutricional:

12.1.1. O refeitório para coletividade sadia tem capacidade para 100 pessoas.

12.1.2. O Setor de Produção de Refeições Hospitalares é composto pelas seguintes subáreas:

12.1.2.1. Duas cozinhas não refrigeradas, sendo uma delas destinadas à produção de refeições sem restrições para coletividade enferma e sadia e a outra voltada à produção de dietas com restrições, conforme as patologias dos pacientes;

12.1.2.2. Uma área refrigerada para cortes de carnes;

12.1.2.3. Uma área não refrigerada para pré-preparo de hortifruti;

12.1.2.4. Uma área não refrigerada de preparo de bebidas;

12.1.2.5. Uma área não refrigerada de organização de lanches e materiais de apoio;

12.1.2.6. Uma área de porcionamento de refeições para coletividade enferma;

12.1.2.7. Uma despensa não refrigerada;

12.1.2.8. Um depósito de materiais de limpeza;

12.1.2.9. Dois vestiários, sendo um deles masculino e um feminino.

12.1.3. O Serviço de Terapia Nutricional (STN) é composto pelas seguintes subáreas

12.1.3.1. Uma área refrigerada para prescrição de dietas pelos nutricionistas clínicos;

12.1.3.2. Uma área refrigerada de confecção de etiquetas e desinfecção inicial de utensílios;

12.1.3.3. Um setor refrigerado de manipulação de fórmulas lácteas;

12.1.3.4. Um setor refrigerado de manipulação de Leite Humano Pasteurizado;

12.1.3.5. Um setor refrigerado de manipulação de dietas enterais;

12.1.3.6. Um Setor Refrigerado de complementos nutricionais orais

12.1.3.7. Uma área refrigerada de entrega de dietas às copeiras;

12.1.3.8. Uma área para higienização de mãos;

12.1.3.9. Um vestiário;

12.1.3.10. Uma despensa não refrigerada.

12.1.4. Em cada andar do HULW existem copas setoriais de apoio às atividades desenvolvidas pela CONTRATADA. Atualmente as mesmas não se encontram equipadas.

12.1.5. A contratação adotará como regime de execução a Contratação por Preço Global, haja visto a possibilidade de quantificação dos serviços a serem executados, as quantidades dispostas não objetivam estabelecer o quantitativo mínimo e máximo a ser praticado no futuro contrato, mas sim, embasar a formação do valor global do contrato.

12.1.6. Para a coletividade enferma, são servidas as refeições: desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite; na coletividade enferma também se consideram o número de dietas para adultos e crianças e o número de porcionamento de leite humano.

12.1.7. Para a coletividade sadia, via de regra, são servidas o desjejum, almoço e jantar. No caso dos acompanhantes dos pacientes da UTI Neonatal e UTI Pediátrica, bem como

acompanhantes gestantes e diabéticos deverão receber os lanches da dieta padrão, diferenciados conforme as possíveis restrições por patologias, além das refeições principais.

12.1.8. Os quantitativos descritos nos quadros abaixo irão variar ao longo da execução do contrato, para atender às necessidades individuais de cada paciente. Além disso, nos casos de necessidades de materiais que não forem possíveis determinar sua previsibilidade para uso específico e restrito, e houver demanda emergencial ou não, deverão ser atendidos em tempo hábil, sem prejuízos à rotina diária do serviço e ao usuário assistido pelo SUS.

12.1.9. **Média de consumo mensal e semestral de refeições para coletividade enferma – pacientes internos:**

12.1.9.1. **Número de dietas normais e especiais servidas pela Unidade de Nutrição Clínica para pacientes internos:**

PACIENTE ADULTOS	REFEIÇÕES	QUANTIDADE	
		MENTAL	SEMENTRAL
Dieta livre (laxantes, hipossódica, hipolipídica, renal, diabetes e hepatopata)	Desjejum	1.576	9.456
	Lanche manhã	1.688	10.128
	Almoço	1.672	10.032
	Lanche tarde	1.687	10.122
	Jantar	1.569	9.414
	Lanche noturno	1.648	9.888
Dieta branda (Constipantes)	Desjejum	643	3.858
	Lanche manhã	631	3.786
	Almoço	666	3.996
	Lanche tarde	633	3.798
	Jantar	738	4.428
	Lanche noturno	736	4.416
Dieta Pastosa	Desjejum	274	1.644
	Lanche manhã	275	1.650
	Almoço	288	1.728
	Lanche tarde	290	1.740
	Jantar	289	1.734
	Lanche noturno	283	1.698
Dieta Líquida-pastosa	Desjejum	58	348
	Lanche manhã	80	480
	Almoço	62	372
	Lanche tarde	70	420
	Jantar	68	408
	Lanche noturno	67	402
Dieta Líquida Completa	Desjejum	31	186
	Lanche manhã	46	276
	Almoço	31	186
	Lanche tarde	54	324
	Jantar	51	306
	Lanche noturno	98	588
Dieta Líquida de prova	Desjejum	46	276
	Lanche manhã	47	282
	Almoço	57	342
	Lanche tarde	53	318
	Jantar	67	402
	Lanche noturno	72	432
TOTAL		16.644	99.864

Observação:

I) Todas as dietas descritas acima podem sofrer alteração nas suas características (hipercalórica, hiperprotéica, hipossódica, diabético, para renal, para hepatopata, para cardiopata, laxante,

constipante e outros) conforme patologia e estado nutricional do paciente e prescrição do nutricionista da CONTRATANTE, de acordo com manual de dietas do HULW/UFPB/EBSERH (ANEXO I-E). Além disso, pode ser necessário dietas individualizadas solicitadas por meio de esquema alimentar dietético conforme prescrição dietética de nutricionista da CONTRATANTE, e essas refeições terão o mesmo valor das refeições padrão do cardápio.

II) Conforme a prescrição dos nutricionistas da CONTRATANTE, algumas dietas poderão estar em inconformidade com o Manual de Dietas do HULW/UFPB/EBSERH, para atender à necessidade individual de determinados pacientes.

12.1.9.2. Volume de fórmulas infantis (lácteas e não lácteas) produzidas pelo Serviço de Terapia Nutricional:

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	QUANTIDADE	
	MENSAL	SEMENTRAL
Leite integral para maiores de 12 meses (L)	26,6	159,6
Leite integral sem lactose para maiores de 12 meses (L)	8,5	51
Fórmula infantil 1.º semestre (L)	35,0	210
Fórmula infantil 2.º semestre (L)	9,6	57,6
Fórmula infantil para prematuro (L)	5,8	34,8
Fórmula infantil parcialmente hidrolisada (L)	17,8	106,8
Aditivo de leite humano (g)	92,3	553,8
Fórmula infantil de soja para menores de 1 ano (L)	1,5	9
Fórmula infantil sem lactose (L)	3,4	20,4
Fórmula infantil anti-refluxo (L)	2,9	17,4
Fórmula infantil extensamente hidrolisada (L) (DC Padrão)	34,0	204
Fórmula infantil extensamente hidrolisada (L) (DC 1,0 Kcal/ml)	24,0	144
Fórmula infantil de aminoácidos livres (L)	42,7	256,2
Infatrini (L)	32,2	193,2
Fórmula de soja para maiores de 1 ano (L)	1,2	7,2
Amido ou arrozina para cozimento (g)	825,3	4.951,8
Cereal Pré-cozido (g)	3.577,25	21.463,5

12.1.9.3. O descritivo das fórmulas infantis e das fórmulas pediátricas encontra-se no **ANEXO I-G** Algumas dessas fórmulas, para necessidades especiais (erros inatos do metabolismo e outros diagnósticos) ou para atender aceitação (palatabilidade) ou tolerância (conforme patologia de base) da criança que não são de uso rotineiro nesta unidade e, portanto, não foram quantificadas, caso sejam necessárias a CONTRATADA deve fornecer, conforme solicitação formal por escrito da fiscalização técnica do contrato, com a autorização da gestão do contrato, mediante prescrição dietética pelo nutricionista do CONTRATANTE.

12.1.9.4. Nesses casos enquadrados no subitem anterior, caso o descritivo não esteja previsto na tabela disponível no **ANEXO I-G**, o valor a ser pago pela fórmula obedecerá à média de preços cotados em sites comerciais da internet ou fornecedores da área, cuja pesquisa será realizada pela fiscalização técnica da CONTRATANTE e pelo nutricionista Responsável Técnico da CONTRATADA. Caso o descritivo conste no rol elencado na referida tabela disponível no **ANEXO I-G**, será praticado o preço estipulado na planilha de formação de preços.

12.2. Dietas enterais pacientes internos:

12.2.1. A tabela abaixo expressa a média mensal de unidades de dietas enterais produzidas e distribuídas pelo STN.

TIPO DE DIETA MANIPULADA	QUANTIDADE PRODUZIDA
Dieta enteral (sistema aberto e fechado)	2.329 unidades

Suplemento líquido especializado pronto para consumo por via oral	1.078 unidades
---	----------------

12.2.2. Com relação às dietas enterais por sistema fechado, a unidade é equivalente a 01 dieta pronta para consumo (sistema fechado), identificada com a etiqueta e enviada ao paciente juntamente com o equipo. Nesse caso, cada dieta distribuída ao paciente é contabilizada como 01 unidade. b) Com relação às dietas enterais por sistema aberto, a unidade da dieta equivale àquela porcionada, envazada no frasco, identificada com a etiqueta e enviada para ser distribuída, incluindo módulos (fibras, proteína, carboidrato e lipídeo ofertados de forma isolada ou complementar à dieta ofertada), água e probióticos. Nesse caso, cada frasco de dieta enviado para o paciente é contabilizado como 01 unidade. c) Com relação ao suplemento líquido especializado pronto para consumo por via oral, a unidade é equivalente a uma dieta pronta para consumo (embalagem lacrada), identificada com a etiqueta e enviada ao paciente para consumo. Nesse caso, cada suplemento distribuído ao paciente é contabilizado como 01 unidade. Para todos os casos, serão contabilizadas as unidades de dietas para o público de pacientes adultos.

12.2.3. Em casos específicos, sob solicitação escrita da CONTRATANTE, poderá ser fornecido dietas enterais e/ou fórmulas lácteas para pacientes externos em atendimento ambulatorial, mediante solicitação por escrito do profissional responsável pelo serviço;

12.2.4. A CONTRATADA é responsável pela operacionalização para fornecimento e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem manipulação e distribuição de dietas enterais, sem NENHUM ÔNUS para a CONTRATANTE, sendo que o nutricionista da CONTRATADA deverá acompanhar todo o processo que envolve a execução do serviço da nutrição enteral;

12.2.5. A aquisição e o recebimento da dieta enteral, suplementos especializados para terapia nutricional oral, módulos de nutrientes, frascos e equipos são de responsabilidade do CONTRATANTE. Desta forma, os mesmos serão distribuídos/entregues à CONTRATADA em função do consumo estimado e em conformidade com o planejamento e programação de recebimento;

12.2.6. A operacionalização para manipulação, distribuição de dietas enterais e higienização do Serviço de Terapia Nutricional (STN) será de responsabilidade da CONTRATADA, com supervisão de fiscais do contrato e apoio da Unidade de Nutrição Clínica.

12.3. **Porcionamento de leite humano pasteurizado:**

12.3.1. A tabela abaixo expressa a média mensal de unidades de leite humano pasteurizado porcionados e distribuídos pelo STN.

Tipo de preparação produzida	Quantidade produzida
Leite Humano Pasteurizado	1.470unidades

12.3.2. A unidade da dieta listada na tabela acima equivale àquela porcionada, envazada no copo/chuca (a depender da prescrição), identificada com a etiqueta e enviada para ser distribuída. Nesse caso, cada copo/chuca com LHP enviado para o paciente é contabilizado como 01 unidade.

12.3.3. O valor a ser pago será calculado a partir de cada copo/chuca porcionado no STN, entregue ao paciente.

12.3.4. A CONTRATADA é responsável pela operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas referentes ao recebimento, manipulação e distribuição de LHOP aos pacientes, bem como os insumos específicos (**ANEXO I-H**) para o desenvolvimento desta atividade que envolvem recolhimento, porcionamento, distribuição e controle de qualidade do leite humano no STN;

12.3.5. O transporte do leite humano pasteurizado oriundo de Banco de Leite Humano é de responsabilidade da CONTRATANTE;

12.3.6. A operacionalização para recolhimento, porcionamento, distribuição e controle de qualidade do leite humano será de responsabilidade da CONTRATADA, com supervisão de fiscais do contrato e do Responsável Técnico do STN.

12.4. **Consumo mensal e semestral de lanches reforçados**

Tipo de preparação	Descrição dos componentes	QUANTIDADE	
		MENSAL	SEMESTRAL
Lanches reforçados (und)*	Bebida proteica + pão com proteína + fruta	1.795	10.770

*Especificações técnicas completas constantes no anexo I-F.

12.4.1. Os lanches reforçados serão ofertados nos momentos em que não for possível a oferta das refeições nos horários previstos neste termo, bem como, a critério da contratante, de acordo com as necessidades dos pacientes. Além disso, serão ofertados para as nutrízes às 00h e para mulheres puérperas portadoras do vírus HIV, cujos filhos nasceram nas últimas 72h.

12.5. **Consumo mensal e anual de refeições para coletividade sadia – Residentes, internos e acompanhantes:**

REFEIÇÕES	QUANTIDADE	
	MENSAL	ANUAL
Desjejum	2.139	25.668
Almoço	5.815	69.780
Jantar	2.264	27.168
TOTAL	10.218	122.616

Observação: Os acompanhantes, quando impossibilitados de frequentar o refeitório, terão suas refeições servidas nas enfermarias, conforme padrão estabelecido para acompanhantes e sob solicitação do nutricionista da CONTRATANTE. Acompanhantes diabéticos, gestantes e mães nutrízes, bem como mães de recém nascidos internados nas UTI's Neonatal e Pediátrica deverão receber lanches (manhã/tarde) e ceia, além destas refeições.

12.6. **Fornecimento de água:**

12.6.1. A água utilizada para preparo de fórmulas infantis (lácteas e não lácteas) e dietas enterais, deverá ser água mineral sem gás com composição química em níveis aceitáveis pelo Ministério da Saúde, estar acondicionada em recipiente inviolável, devendo sua rotulagem conter todos os dados referentes a esse registro, como: nome da empresa, n.º do CPNJ, n.º do boletim de análise da água, classificação da mesma, selo de garantia e data de validade;

12.6.2. No refeitório da coletividade sadia, a empresa CONTRATADA deverá disponibilizar bebedouros elétricos, com higienização e manutenção periódica do equipamento, com troca de filtro de acordo com manual e legislação sanitária vigente;

12.6.3. A empresa CONTRATADA, deverá utilizar filtro industrial para abastecer as garrafas térmicas que serão distribuídas nas enfermarias para os pacientes. A manutenção deve ser realizada com troca de filtro de acordo com manual do equipamento e legislação sanitária vigente. As garrafas devem ser reabastecidas em horários pré-estabelecidos (7h00min, 15h00min e 20h00min) ou quando necessário. As garrafas térmicas devem estar em perfeito estado, sendo substituídas pela CONTRATADA sempre que necessário;

12.6.4. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo envase, entrega, recolhimento e higienização das garrafas térmicas com água destinadas a coletividade enferma diariamente;

12.6.5. A CONTRATADA deverá realizar análise físico-química e microbiológica periódica da água fornecida utilizada no preparo dos alimentos, no refeitório da coletividade sadia e para pacientes de acordo com a legislação;

12.6.6. Na impossibilidade de fornecer água filtrada potável para pacientes e produção de refeições, a CONTRATADA deverá utilizar água mineral.

12.7. **Ressarcimento com gastos de água:**

12.7.1. A CONTRATADA poderá providenciar a instalação de um medidor de vazão de água, objetivando o ressarcimento à CONTRATANTE dos valores gastos com água para a produção de refeições e dietas;

12.7.2. Para realizar a medição do consumo de água das áreas contempladas pela terceirização se faz necessário realizar toda infraestrutura hidráulica para individualização das instalações hidráulicas das referidas áreas, de modo que seja feito uma derivação no ramal de

alimentação das cisternas do hospital, que vem do reservatório do Campus Universitário, para alimentar um reservatório de água exclusivo das áreas de abrangência da contratada, para possibilitar a instalação de um medidor de vazão que faça a medição do consumo de água;

12.7.3. O reservatório deverá ser instalado em local a ser definido em projeto, de onde sairá toda a alimentação hidráulica de todos os pontos de utilização (existentes e futuros) dos locais onde a CONTRATADA desenvolverá suas atividades, individualizando assim toda instalação.

12.7.4. As referidas adequações deverão constar em um projeto executivo de instalações hidrossanitárias que deverá ser submetido, pela contratada, ao Setor de Infraestrutura para análise e aprovação.

12.7.5. A obtenção das informações técnicas do medidor deverá ser realizada mensalmente por um servidor da CONTRATADA e um da CONTRATANTE;

12.7.6. A forma de quantificação monetária do gasto relativo ao consumo de água deverá ser realizada pelo produto do consumo mensal (m^3) pela taxa de água de acordo com a categoria público da Concessionária de Água e Esgoto Local (CAGEPA), conforme fórmula a seguir:

$$\text{Valor a ser pago (R\$)} = \text{Consumo (m}^3\text{)} \times \text{Taxa de Água}$$

12.7.7. De acordo com a estrutura tarifária atualmente cobrada pela CAGEPA, o valor da referida taxa de água considerando a Categoria Público é de R\$ 17,30/ m^3 (dezesete reais e trinta centavos por metro cúbico) e será corrigido conforme atualização pela referida concessionária.

12.7.8. Caso não sejam instalados os medidores, o consumo será calculado de forma estimada, estabelecendo-se 0,019 m^3 de água por refeição produzida pelo serviço, utilizando-se a categoria público da CAGEPA para taxa de água, conforme fórmula abaixo:

$$\text{Valor a ser pago por estimativa (R\$)} = 0,019 \times \text{Total de refeições produzidas no mês} \times \text{Taxa de Água}$$

12.7.9. Para exemplificar, a média atual do quantitativo mensal de refeições é de 27.000 dietas orais produzidas pelo SPRH, incluindo-se refeições para pacientes internos e coletividade sadia, bem como lanches reforçados para pacientes externos.

12.7.10. O valor mensal a ser pago referente ao consumo de água deverá ser descontado do valor total da nota fiscal através de glosa.

12.7.11. Todo o ônus da infraestrutura do local para a recepção e instalação dos medidores correrá por conta da CONTRATADA, sem ônus para a CONTRATANTE.

12.8. Ressarcimento com gastos de energia:

12.8.1. A CONTRATADA poderá providenciar a instalação de um medidor de consumo de energia, objetivando o ressarcimento dos valores gastos com energia para a produção de refeições e dietas:

12.8.2. Para realizar a medição do consumo de energia das áreas contempladas pela terceirização se faz necessário realizar uma adequação nas instalações elétricas das referidas áreas, de modo que um quadro de distribuição novo seja instalado, centralizando toda a alimentação elétrica de todos os equipamentos elétricos (existentes e novos).

12.8.3. A referida adequação nas instalações elétricas das áreas contempladas pela terceirização necessita de um projeto executivo de instalações elétricas, de responsabilidade da CONTRATADA, o qual deverá ser analisado e aprovado pelo SIF. Após esta aprovação, os serviços deverão ser executados.

12.8.4. A obtenção das informações técnicas (medição) através do medidor deverá ser realizada mensalmente por um servidor da CONTRATADA e um da CONTRATANTE.

12.8.5. A forma de quantificação monetária do gasto relativo ao consumo de energia elétrica deverá ter como base os valores estabelecidos pela Concessionária de Energia Local (ENERGISA) à qual o HULW se submete (modalidade tarifária azul, atualmente), considerando

tarifação sem tributação. Atualmente, o Custo Unitário Equivalente (CUE) por kWh da referida tarifação sem tributação é R\$ 0,62/kWh (cinquenta e dois centavos por kWh).

12.8.6. Os valores do CUE sofrerão variações de acordo com os valores cobrados no demonstrativo da fatura de energia do HULW do mês corrente.

12.8.7. A forma de quantificação monetária do gasto relativo ao consumo de energia elétrica será realizada pelo produto do consumo (kWh) pelo CUE (R\$) sem tributos, conforme fórmula a seguir:

$$\text{Valor a ser pago (R\$)} = \text{Consumo (kWh)} \times \text{CUE (R\$)}$$

12.8.8. Caso não sejam instalados os medidores, o consumo será calculado de forma estimada, estabelecendo-se 0,73 kWh por refeição produzida pelo serviço, utilizando-se o Custo Unitário Equivalente sem tributos para a devida tarifação.

$$\text{Valor a ser pago por estimativa (R\$)} = 0,73 \times \text{Total de refeições produzidas no mês} \times \text{CUE (R\$)}$$

12.8.9. Para exemplificar, a média atual do quantitativo mensal de refeições é de 27.000 dietas orais produzidas pelo SPRH, incluindo-se refeições para pacientes internos e coletividade sadia, bem como lanches reforçados para pacientes externos.

12.8.10. O valor mensal a ser pago referente ao consumo de energia deverá descontado do valor total da nota fiscal através de glosa.

12.8.11. Todo o ônus da infraestrutura do local para a recepção e instalação dos medidores correrá por conta da CONTRATADA, sem ônus para a CONTRATANTE.

12.9. **Pessoal para manipulação de dietas (enteral e LHP):**

12.9.1. A aquisição e o recebimento dos produtos para manipulação e distribuição das dietas enterais e porcionamento de LHP são de responsabilidade da CONTRATANTE, ficando a cargo da CONTRATADA a disponibilização de pessoal para operacionalizar e desenvolver todas as etapas que envolvem preparo, distribuição e controle de qualidade das dietas enterais e porcionamento de LHP.

Setor	Diurno/Noturno
Dieta enteral	Serviço contínuo
Porcionamento de LHP	Serviço contínuo

12.9.2. O HULW possui a habilitação em Terapia Nutricional do Ministério da Saúde e, portanto, **todas as sessões de manipulação** desenvolvidas no STN necessitam estar validadas pelo nutricionista responsável pela supervisão.

12.9.3. Entende-se por sessão de manipulação o tempo decorrido para a manipulação de uma ou mais prescrições dietéticas de NE, sob as mesmas condições de trabalho, por uma mesma equipe, sem qualquer interrupção do processo. Portanto, **cada uma das etapas de manipulação e operacionalização do serviço devem estar submetidas à supervisão do nutricionista da CONTRATADA responsável pelas atividades do STN**, de forma a não comprometer o processo de validação. **Caso o setor não esteja validado, deverão ser adotados os seguintes procedimentos:**

- De cada sessão de manipulação de complementos orais, dietas enterais e fórmula infantil preparadas devem ser reservadas amostras, conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial e físico-química, caso o processo de manipulação não esteja validado ou mediante solicitação de fiscal do contrato quando necessário;
- As amostras para avaliação microbiológica laboratorial e físico-química devem ser estatisticamente representativas de uma sessão de manipulação, colhidas aleatoriamente durante o processo, caso o mesmo não esteja validado ou mediante solicitação de fiscal do contrato quando necessário;

c) Além dos procedimentos descritos, devem ser seguidas as etapas relacionadas ao controle de qualidade, descrita no Anexo I-D.

d) Todos os custos relacionados à coleta de amostras e envio para laboratório correrão às custas da CONTRATADA, sem ônus para a CONTRATANTE. Também será descontado da CONTRATADA o valor equivalente à coleta das amostras de nutrição enteral, cujas dietas tenham sido fornecidas pela contratante.

12.10. Serviço Técnico de Apoio a Nutrição Clínica:

12.10.1. O Serviço Técnico de Apoio à Nutrição Clínica deverá apoiar as atividades de nutrição clínica em todas as unidades de internação da instituição. A ausência de apoio técnico em qualquer unidade de internação configura não cumprimento ou cumprimento parcial do objeto a ser contratado.

12.10.2. O serviço de apoio técnico ocorrerá sob a supervisão de nutricionistas clínicos (cujas atividades são desenvolvidas no turno diurno, durante 12 horas) e deverá contemplar as seguintes atividades: realizar visita ao leito dos pacientes para avaliar aceitação das dietas, bem como aversões alimentares e individualização dos cardápios; atualizar o mapa de admissões e altas; conferir prescrição dietética na prescrição médica; acompanhar a distribuição das dietas com as copeiras, bem como todas as atribuições inerentes ao cargo, conforme resolução CFN N° 604 e 605/2018.

12.11. Especificações técnicas do serviço

12.11.1. Todos os detalhes descritos nos anexos deste termo de referência devem ser observados e executados em complementação às informações prestadas abaixo;

12.11.2. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, acompanhantes, residentes e internos, seguindo as normas internas do Hospital;

12.11.3. A distribuição das refeições destinadas aos pacientes deverá respeitar o padrão de alimentação estabelecido, a prescrição dietoterápica, os tipos de dieta, o cardápio, o porcionamento e os respectivos horários determinados pela Unidade de Nutrição Clínica do CONTRATANTE;

12.11.4. É de suma importância que as dietas sejam distribuídas ao paciente na temperatura adequada, característica de cada tipo de preparação (ambiente, quente, fria ou gelada);

12.11.5. A CONTRATADA deve dispor de utensílios padronizados para o porcionamento das dietas, garantindo o fornecimento dos per capita exigidos no cardápio e visando a boa apresentação das preparações (ex: utilização de tigelas padronizadas, conchas padronizadas, colheres de servir padronizadas, etc).

12.11.5.1. Para facilitar a padronização das dietas, diariamente devem ser porcionadas bandejas e pratos com o cardápio padrão, nos per capita preconizados, os quais servirão como guia para o porcionamento das dietas, sem ônus para a CONTRATANTE.

12.11.5.2. O guia de porcionamento deve ser pesado conforme os per capita para cada refeição, na presença da fiscalização técnica do contrato ou, na sua ausência, por seu substituto ou ainda presença de qualquer nutricionista do Serviço de Nutrição.

12.11.6. Fica a critério da CONTRATADA a escolha dos demais utensílios e equipamentos a serem utilizados durante todo o preparo e distribuição de dietas, com anuência da CONTRATANTE, desde que seja preservada a qualidade do produto final, e que sejam respeitadas as exigências do ANEXO I-P e as normas sanitárias vigentes e que tenham como foco a redução dos resíduos (redução no uso de descartáveis);

12.11.7. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista da CONTRATADA, com experiência comprovada, cujas funções abrangerão o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao Serviço de Produção de Refeição e Serviço de Terapia Nutricional, sendo obrigatória a presença do profissional durante o desenvolvimento de cada uma dessas atividades.

12.11.8. A distribuição das refeições destinadas aos acompanhantes, residentes e internos, conforme norma específica do CONTRATANTE, será realizada no refeitório pelo sistema "self service" com controle quantitativo do prato proteico e sobremesa;

12.11.9. Os acompanhantes, quando impossibilitados de frequentar o refeitório, terão suas refeições servidas nas enfermarias, conforme padrão estabelecido para acompanhantes e sob solicitação do nutricionista da CONTRATANTE;

12.11.10. Mãe acompanhantes deverão ter suas refeições servidas nas enfermarias, conforme padrão estabelecido para acompanhantes e sob solicitação do nutricionista da CONTRATANTE.

12.11.11. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangerão o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao Serviço de Produção de Refeição e Serviço de Terapia Nutricional, sendo obrigatória a presença do profissional durante o desenvolvimento das atividades diárias;

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

12.12.1. Fornecimento de equipamentos e utensílios para produção e distribuição de refeições para coletividade sadia e enferma;

12.12.2. Fornecimento de equipamentos e utensílios para manipulação de dietas enterais, fórmulas infantis e porcionamento/distribuição de leite humano pasteurizado;

12.12.3. Elaboração de cardápios para coletividade enferma, com base no Manual de Dietas do HULW/UFPB/EBSERH (**ANEXO I-F**), instruções para elaboração de cardápio (**ANEXO I-G**) e padronização de gêneros alimentícios (**ANEXO I-H**), para cada tipo de dieta para aprovação junto ao CONTRATANTE;

12.12.4. Elaboração de cardápios completos para coletividade sadia com aprovação junto ao CONTRATANTE;

12.12.5. Elaboração das fichas técnicas de preparação fornecidas para coletividade sadia e enferma;

12.12.6. Aquisição e controle do recebimento de gêneros, produtos alimentícios, materiais de consumo em geral e fórmulas infantis de acordo com o especificado neste Termo de Referência e conforme determinação de norma sanitária vigente;

12.12.7. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

12.12.8. Pré-preparo e preparo dos alimentos;

12.12.9. Porcionamento padrão (**ANEXO I-F**) ou conforme prescrição dietética individualizada preconizada pelo nutricionista da CONTRATANTE utilizando-se utensílios apropriados e acondicionamento em material descartável conforme descrito no **ANEXO I-P**.

12.12.10. Controle da temperatura das preparações, conforme descrito no **ANEXO I-C** (Instruções para Operacionalização do SPRH);

12.12.11. Coleta de amostras da alimentação preparada, seguindo norma sanitária vigente e Manual de Boas Práticas da unidade;

12.12.12. Análises microbiológicas conforme definido neste Termo de Referência;

12.12.13. Distribuição de refeições nos leitos e setores do Hospital;

12.12.14. Recolhimento dos resíduos resultantes das refeições de pacientes (e acompanhantes), observando o prazo máximo de 1 hora após o término da distribuição da refeição;

12.12.15. Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios como garrafas térmicas e bandejas lisas utilizadas para distribuição das dietas para pacientes;

12.12.16. Recolhimento e destinação adequada a todos os resíduos gerados na execução das atividades previstas neste Termo de Referência;

12.12.17. Supervisão de aspectos higiênico-sanitários dos manipuladores de alimentos;

12.12.18. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;

12.12.19. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangerão o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao Serviço de Produção de Refeição e Serviço de Terapia

Nutricional, sendo obrigatória a presença do profissional durante o desenvolvimento das atividades diárias;

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

12.12.21. A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento, temperatura e concordância com o cardápio aprovado pela CONTRATANTE para que, caso seja necessário, façam-se alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório;

12.12.22. Diariamente, deve ser disponibilizada amostra de todas as preparações do cardápio, 20 minutos antes do início da distribuição, para serem degustadas pelo responsável da CONTRATANTE e sofrerem as alterações sugeridas, quando necessário;

12.13. Com a anuência da CONTRATANTE, a CONTRATADA poderá servir para venda refeições (desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche noturno) no refeitório do hospital, com os mesmos preços praticados na instituição conforme as consistências das dietas, para funcionários do HULW/UFPB/EBSERH, profissionais visitantes externos em atividade no hospital, internos da UFPB em estágio e acompanhantes não legalmente instituídos, todos devidamente identificados. Todas as regras de fornecimento deverão ser pactuadas com a CONTRATANTE;

12.13.1. As referidas refeições deverão obedecer às regras de produção exigidas pela Vigilância Sanitária e, preferencialmente, seguir o mesmo cardápio do dia. O fornecimento destas refeições deverá ser pactuado de acordo com as regras estabelecidas no TR pela CONTRATANTE;

12.13.2. Com a anuência da CONTRATANTE, mediante solicitação formal da Gestão do Contrato e/ou da Gerência administrativa, a CONTRATADA poderá ofertar lanches para o público não previsto neste termo. Nesse caso, para o desjejum, almoço e jantar deverão ser praticados os mesmos preços, especificações técnicas e deve ser servido o cardápio do dia. Para o caso dos lanches, caso sejam solicitados, o cardápio deve ser acordado com a fiscalização do contrato, devendo ser equivalente ao lanche reforçado em termos de similaridade na composição, quantidade e qualidade. Para os lanches, deverão ser praticados os mesmos preços estipulados para o lanche reforçado.

12.13.3. Mediante solicitação escrita da fiscalização do contrato, a CONTRATADA deverá fornecer bolo de aniversário aos pacientes que estejam internados na instituição. O bolo deverá ter pesagem de 1kg, sendo elaborado em sua totalidade com cobertura de leite condensado (diet, vegetal, sem lactose, a depender da patologia do paciente). A solicitação deverá ser realizada no prazo de 24 horas antes do aniversário. O valor a ser pago será equivalente a 02 lanches reforçados.

12.13.3.1. O controle dos comensais externos previstos nesse subitem, assim como a disponibilização dos equipamentos, utensílios e mobiliários necessários para atender à respectiva demanda deverá ser de responsabilidade da CONTRATADA, não sendo permitido, em hipótese alguma, que o pessoal da CONTRATANTE exerça esse controle;

12.13.3.2. A CONTRATADA deverá adquirir os equipamentos, utensílios e móveis para atender aos comensais externos (visitante), bem como, disponibilizar pessoal para desenvolver as atividades voltadas a essa demanda externa.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

13.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

13.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados e/ou preposto eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

13.3. Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam mais adequadas.

- 13.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- 13.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do ANEXO XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 13.6. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
 - 13.6.1. Exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
 - 13.6.2. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
- 13.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 13.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;
- 13.9. Exigir da CONTRATADA as respostas aos encaminhamentos feitos pela CONTRATANTE, no tempo máximo de 24 horas;
- 13.10. Aplicar à CONTRATADA penalidade por descumprimento de cláusulas contratuais;
- 13.11. Encaminhar, para liberação de pagamento, os documentos exigidos e as faturas aprovadas da prestação de serviços;
- 13.12. Sustar o pagamento de qualquer fatura que não esteja de acordo com as regras financeiras e contábeis e que não reflita os serviços pactuados, bem como as que se apresentem com incorreções e defeitos, que impossibilitem o pagamento;
- 13.13. Oferecer as condições necessárias para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços conforme as normas estabelecidas neste TR;
- 13.14. Disponibilizar parte da área física da UAN, compreendendo os setores de recepção, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção, distribuição, higienização e dois vestiários/wc (fora da área de produção) para execução do presente Contrato; A área da unidade de produção somada ao refeitório é de 969,42m². A área dos vestiários/wc é de 58,00m²;
- 13.15. Disponibilizar a área física do Serviço de Terapia Nutricional (Setor de Preparo de dieta Enteral, Lactário e setor de Porcionamento de Leite Humano Pasteurizado) para execução do presente Contrato;
- 13.16. Disponibilizar a área física das Copas Setoriais da UNC em todos os pavimentos destinados a internação;
- 13.17. Analisar e aprovar todos cardápios elaborados pela empresa a ser CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias;
- 13.18. Assegurar às pessoas credenciadas pela empresa a ser CONTRATADA livre acesso aos equipamentos objeto dos serviços de manutenção preventiva e corretiva descritos neste termo de referência, mantendo-o à disposição dos técnicos durante o tempo necessário para consertos e testes de verificação;
- 13.19. Permitir que a CONTRATADA, por seu preposto ou representantes, devidamente identificados por crachás, tenham acesso ao local de instalação dos equipamentos e seus acessórios, sempre que julgar conveniente, para fins de inspecioná-los;
- 13.20. Assegurar o livre acesso aos empregados da CONTRATADA devidamente identificados nos locais de trabalho;
- 13.21. Fornecer os dados técnicos e esclarecimentos solicitados pela empresa a ser CONTRATADA, em tempo hábil, de forma a não comprometer a execução do objeto contratual;
- 13.22. Designar funcionário para assistir o técnico da CONTRATADA durante o respectivo período de permanência no local onde se encontra o equipamento;
- 13.23. Garantir a potabilidade da água fornecida à CONTRATADA;
- 13.24. Aplicar medidas disciplinares na CONTRATADA, conforme citado no Instrumento de Medição do Resultado (IMR) (**ANEXO I-J**) e nas sanções administrativas;
- 13.25. Exigir da CONTRATADA as amostras de preparações elaboradas para distribuição, a fim de serem encaminhadas e analisadas pelo Laboratório de Microbiologia indicado pela

CONTRATANTE, bem como para a realização de análise físico-química sempre que se fizer necessário;

13.26. Todas as despesas financeiras decorrentes das análises das amostras serão de responsabilidade da CONTRATADA;

13.27. Realizar controle do número de refeições de residentes, internos, pacientes e acompanhantes preenchendo planilha de fornecimento de refeições, para fins de controle. Esse controle será feito por um funcionário da CONTRATADA e um funcionário designado pela CONTRATANTE no primeiro dia útil seguinte à respectiva refeição. Ocorrendo diferenças no número de refeições efetivamente consumidas, prevalecerá o número do CONTRATANTE;

13.28. Comunicar à CONTRATADA previamente os acréscimos ou reduções do número de refeições ou leitos que possam vir a acontecer durante a execução do contrato, mediante a formalização de termo aditivo;

13.29. Exigir a apresentação de todo e qualquer documento relativo ao fornecimento e/ou serviço que a mesma julgar cabível;

13.30. Disponibilizar o mapa de dietas, mapa de fórmulas infantis, mapa de dietas enterais, mapa dos complementos/suplementos orais e o plano alimentar individualizado, que deverá ser assinado por Nutricionistas da CONTRATANTE;

13.30.1. Os mapas de que trata este item podem ser elaborados por residentes do núcleo de nutrição dos programas de residência multiprofissional do Centro de Ciências da Saúde da UFPB ou discentes do curso de Nutrição da UFPB, assim como também, alunos de outras faculdades ou escolas técnicas de saúde após a autorização da Gerência de Ensino e Pesquisa (GEP/HULW/EBSERH);

13.30.2. A entrega destes mapas deve ser no prazo máximo de 30 (trinta) minutos antes da distribuição das refeições;

13.30.2.1. Toda evolução de dieta que ocorrer após o início da distribuição contemplada na refeição posterior a essa, salvo aqueles pacientes que se encontrem sem prescrição de dietas, com dietas zero, com dietas de prova ou que evoluíram para dieta por via oral ou enteral. Essas dietas deverão ser providenciadas de imediato.

13.31. Disponibilizar para a CONTRATADA equipamentos patrimoniados listados no anexo I-A, passando a mesma a ser responsabilizada por todos e quaisquer problemas que venham a ocorrer com esses materiais durante a vigência deste Contrato;

13.32. Realizar o processo de autoclavagem dos utensílios utilizados no setor de lactário e setor de porcionamento de LHP (mamadeiras, chucas, bicos e copos dosadores), ficando às suas expensas o custo deste processamento;

13.33. Designar fiscais de contrato para área técnica e outros para área administrativa (obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como quanto às providências tempestivas nos casos de inadimplemento).

13.34. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

13.35. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade;

13.36. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

13.37. Adotar medidas para conformidade de suas operações ao cumprimento da legislação de proteção de dados pessoais e das orientações emanadas pela Autoridade Nacional de Proteção de Dados (ANPD);

13.38. Assegurar que o tratamento de dados pessoais será limitado ao mínimo necessário para o alcance da(s) finalidade(s) proposta(s);

13.39. Manter registro das operações de tratamento de dados pessoais que realizarem;

13.40. Adotar medidas de segurança, técnicas, administrativas e organizacionais, adequadas para assegurar a proteção dos direitos dos titulares de dados pessoais;

- 13.41. Cooperar entre si no cumprimento das obrigações referentes ao exercício dos direitos dos titulares de dados pessoais previstos na legislação em vigor;
- 13.42. Orientar seus colaboradores, contratados ou prepostos sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD, bem como a não divulgar indevidamente informações que envolvam dados pessoais a que tenham acesso;
- 13.43. Comunicar à outra parte, por escrito, em prazo razoável, qualquer incidente de segurança que envolva dados pessoais a que tenha acesso, tais como acessos não autorizados e situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, com as informações previstas no § 1º do art. 48 da LGPD.

14. **OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- 14.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência, com a alocação dos empregados em quantidade suficiente ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste TR;
- 14.2. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 14.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), bem como por todo e qualquer dano causado a terceiros ou à EBSEH, independentemente da comprovação de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pela contratante, que ficará autorizada a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 14.4. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do ANEXO VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;
- 14.5. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento;
- 14.6. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 14.7. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado;
- 14.8. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 14.9. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na dispensa de licitação;
- 14.10. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 171 do RLCE 2.0.;
- 14.11. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;

- 14.12. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 14.13. Prestar todos os esclarecimentos de ordem técnico-administrativa que forem solicitados pela CONTRATANTE em um prazo de 24 horas após a demanda ou em prazo solicitado formalmente;
- 14.14. Será vedado aos funcionários da CONTRATADA atender, consentir ou acatar qualquer solicitação que vier a ser feita por colaboradores que não pertençam ao quadro da UNC do HULW/UFPB/EBSERH. Na ausência do nutricionista da CONTRATANTE, o enfermeiro ou médico poderão realizar solicitações por telefone, as quais deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA mediante preenchimento de formulário padronizado pela CONTRATANTE;
- 14.15. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e pessoais causados por seus funcionários, dolosa ou culposamente, aos bens da união e de terceiros, assumindo todo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus funcionários e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, devendo ser adotadas providências necessárias dentro de 24 (vinte e quatro) horas, após comunicado pela CONTRATANTE;
- 14.16. Quando existirem falhas de funcionários da CONTRATADA que resultarem em refeições e/ou preparações inadequadas e/ou perdas, estas devem ser refeitas sem ônus para a CONTRATANTE;
- 14.17. Caberá a CONTRATADA ter o controle do número e o tipo de refeições servidas diariamente para cada tipo de serviço prestado, mantendo disponíveis os respectivos registros. Esse controle será feito por um funcionário da CONTRATADA e um funcionário designado pela CONTRATANTE no dia útil seguinte à realização das refeições. Ocorrendo diferenças no número de refeições efetivamente consumidas, prevalecerá o número do CONTRATANTE;
- 14.18. Em caso de problemas que impliquem em descontinuidade dos serviços contratados nas dependências da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá garantir o preparo de todas as refeições, para os pacientes, acompanhantes, residentes e internos, em outro local apropriado dando continuidade aos serviços em tempo hábil até o retorno das atividades normais do SPRH, sem ônus adicional a CONTRATANTE. À CONTRATANTE permanecerá o direito de diligência às dependências utilizadas para esse fim;
- 14.19. Havendo necessidade de fornecimento de refeições de forma transportada, este deverá seguir todos os critérios de higiene e controle de qualidade, assim como, transporte adequado das mesmas segundo normas e legislação vigente;
- 14.20. O fornecimento de refeições de forma transportada poderá ser desenvolvida para elaboração das dietas orais, entretanto o fornecimento de dietas desenvolvidas no Serviço de Terapia Nutricional deverá ser produzida no âmbito do Hospital Universitário Lauro Wanderley;
- 14.21. Deverão ser cumpridas as Instruções, Normas Técnicas, Manuais e demais orientações do CONTRATANTE, salvo as que infringirem normas legais;
- 14.22. Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação de pessoal e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas do CONTRATANTE;
- 14.23. Permitir o acesso de visitantes, após autorização da UNC do CONTRATANTE e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentação adequada;
- 14.24. Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. Ao CONTRATANTE reservar-se-á o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da CONTRATADA. Caso haja extravio de chaves, cabe a CONTRATADA providenciar novas cópias;
- 14.25. Responsabilizar-se pelo fornecimento e abastecimento diário de sabonete líquido antisséptico, álcool gel 70%, toalha descartável não reciclada e papel higiênico utilizados nas dependências do SPRH, onde desenvolva suas atividades, inclusive no refeitório e STN;
- 14.26. Fornecer lixeiras com acionamento não manual, em quantidade suficiente para acondicionar os detritos, observando-se as normas de boas práticas ambientais no que diz

respeito à correta separação de gêneros perecíveis e não perecíveis;

14.27. Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas e técnicos do CONTRATANTE e discentes do curso de Nutrição e gastronomia da UFPB ou Universidades conveniadas, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;

14.28. Disponibilizar livre acesso à fiscalização e gestão do contrato e seus substitutos, os quais terão direito às refeições ofertadas, sem ônus para a CONTRATANTE, como forma de avaliar a qualidade do serviço prestado. Na ausência dos membros, 02 (duas) refeições deverão ser disponibilizadas para nutricionistas do serviço de nutrição, de forma a avaliar o cardápio ofertado.

14.29. Garantir sob agendamento visitas técnicas com anuência da CONTRATANTE e sob supervisão de nutricionista da CONTRATADA, com visitantes devidamente paramentados, nas dependências da SPRH seguindo normas do HULW/UFPB/EBSERH;

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

14.31. Providenciar impressos e material de expediente, necessários ao bom andamento dos serviços contratados, que deverão ser encaminhadas previamente a CONTRATANTE para parecer;

14.32. Providenciar reposição de todos os impressos dos mapas e formulários utilizados na rotina do serviço para liberação de dietas orais, fórmulas lácteas, dietas enterais e leite humano pasteurizado.

14.33. Disponibilizar e alimentar diariamente cadernos de protocolo e pastas necessárias à boa execução dos serviços contratados.

14.34. Permitir, mediante comunicação prévia da CONTRATANTE, que alunos de Nutrição da Universidade Federal da Paraíba desenvolvam suas atividades práticas (Visita técnica e Estágio curricular obrigatório), dentro das instalações ocupadas pela CONTRATADA, uma vez que o HULW/UFPB/EBSERH por ser um Hospital-Escola, serve de campo de formação para o seu corpo discente, de acordo com a Lei 11.788 de 25/09/2008 e resolução da UFPB, assim como também, alunos de outras faculdades ou escolas técnicas de saúde após a autorização da Gerência de Ensino e Pesquisa (GEP/HULW/EBSERH).

14.35. Garantir o correto dimensionamento e compreensão das informações técnicas sobre os serviços demandados, sendo de inteira responsabilidade da CONTRATADA arcar com o ônus de um possível dimensionamento incorreto e da falta de compreensão acerca das informações técnicas;

14.36. Oferecer na comercialização de refeições, condições de pagamentos, que permitam o uso do Cartão de Refeição disponibilizado para os servidores, empregados públicos e terceirizados autorizados a adquirirem a alimentação no espaço cedido à Contratada.

14.37. A empresa vencedora deverá apresentar em até 05 (cinco) dias úteis após a assinatura do contrato a comprovação de que iniciou o processo de obtenção da licença sanitária municipal.

14.38. Após a assinatura do contrato, a empresa vencedora deverá apresentar em até 30 dias, prorrogável por igual período mediante justificativa, a licença sanitária municipal (município de João Pessoa) referente ao local em que desenvolve suas atividades, contemplando todos os serviços realizados no âmbito da terceirização.

14.39. Caso o prazo necessário à obtenção da licença definitiva não seja atendido por questões não atribuídas à CONTRATADA, a mesma não sofrerá ônus desde que apresentadas todas as justificativas formais, com os devidos elementos comprobatórios.

14.40. Toda a documentação necessária à licença sanitária municipal correrá às custas da contratada.

14.41. A produção documental solicitada formalmente pela vigilância sanitária para a emissão de licença deverá ser realizada pela contratada.

14.42. Adequar a estrutura física permitindo que a produção seja desenvolvida seguindo um fluxo ordenado pela Unidade de Nutrição Clínica da CONTRATANTE, para atendimento das

exigências da Vigilância Sanitária e do Corpo de Bombeiros, bem como outras possíveis adequações que a empresa julgar necessárias, mediante autorização prévia da CONTRATANTE;

14.43. Estas adaptações deverão ser de responsabilidade da CONTRATADA, mediante anuência prévia da CONTRATANTE, para as quais não haverá ressarcimento sob nenhuma hipótese, e deverão ser executadas no prazo de até 90 (noventa) dias após assinatura do contrato ou conforme orientação da Divisão de Logística e Infraestrutura Hospitalar do HULW-UFPB/EBSERH;

14.44. Assegurar que as instalações físicas e dependências do Serviço de Produção de Refeições Hospitalar e Serviço de Terapia Nutricional, objeto do contrato, estejam em conformidade com a legislação vigente;

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

14.46. Fornecer e instalar todos os equipamentos necessários à prestação de serviços e manter todos os equipamentos e utensílios, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelo CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação;

14.47. Apresentar à CONTRATANTE, antes do início da execução do Contrato, a relação de materiais, utensílios e equipamentos de sua propriedade que serão utilizados na prestação dos serviços;

14.48. Fornecer adequadamente, em quantidades suficientes e em bom estado de conservação, os equipamentos, utensílios e materiais em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, EPIs, mesas, cadeiras, talheres, bandejas, pratos, guardanapos, entre outros) necessários à execução dos serviços;

14.49. Todos os equipamentos e utensílios a serem utilizados, sejam eles da CONTRATANTE ou da CONTRATADA, devem estar em bom estado de conservação, devendo ser substituído imediatamente caso apresente problemas, e que não apresente possibilidade de recuperação;

14.50. Executar manutenção preventiva e corretiva das instalações elétricas e hidráulicas das áreas sob sua responsabilidade, bem como a desobstrução da rede e da decantação dos esgotos (caixa de gordura) provenientes das mesmas, periodicamente e/ou sempre que necessário;

14.51. Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção da SPRH, adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso;

14.52. Apresentar, antes do início da execução do contrato, as especificações técnicas de cada equipamento a ser disponibilizado, para que possa ser submetido ao setor de infraestrutura do HULW. Para a instalação de equipamentos novos que requeiram maior potência (acima de 2000w) da rede elétrica, a CONTRATADA deverá apresentar as especificações técnicas dos mesmos (tensão de entrada, potência elétrica, entre outros), bem como o local e o circuito elétrico de onde serão instalados, comprovando à CONTRATANTE a compatibilidade com a rede elétrica da instituição.

14.53. Disponibilizar fogão elétrico para uso exclusivo no preparo de fórmulas infantis no setor de lactário do STN;

14.54. Responsabilizar-se pelo controle da qualidade, manutenção e troca dos filtros de água do SPRH, mantendo registros das trocas;

14.55. Fornecer utensílios e instalar todos os equipamentos necessários à prestação de serviços;

14.56. Aplicar no início do contrato, checklist de verificação para os equipamentos, instalações elétricas e hidráulicas do SPRH e STN a ser realizada por técnico habilitado da CONTRATADA, acompanhado de laudo a ser aprovado pelo Setor de Infraestrutura do HULW/UFPB/EBSERH. O modelo do checklist de verificação deverá ser previamente aprovado pelo referido setor e deverá conter entre outros itens a verificação da resistência elétrica e isolamento da fiação e dos equipamentos e outros;

- 14.57. Para a instalação de equipamentos novos que requeiram maior potência (acima de 2000w) da rede elétrica, a CONTRATADA deverá apresentar as especificações técnicas dos mesmos (tensão de entrada, potência elétrica, entre outros), bem como o local e o circuito elétrico de onde serão instalados, comprovando à CONTRATANTE a compatibilidade com a rede elétrica da instituição.
- 14.58. Fornecer mobiliário para o ambiente administrativo de acordo com o padrão adotado pelo Hospital, estar certificado pelo Inmetro e atender ao padrão de ergonomia estabelecido pelo Ministério do Trabalho;
- 14.59. Identificar todos os equipamentos/mobiliários de sua propriedade;
- 14.60. Executar a manutenção corretiva e preventiva de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo fixado pelo fiscal do contrato, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da CONTRATADA e do Hospital;
- 14.61. Apresentar um relatório mensal informando das ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento de propriedade da CONTRATANTE;
- 14.62. Substituir lâmpadas e realizar reparos de todos os itens sujeitos à manutenção, nas áreas sob sua responsabilidade;
- 14.63. Para os equipamentos de pequeno porte, será necessária substituição imediata, quando necessário;
- 14.64. Responder ao CONTRATANTE pelos danos ou avarias causadas ao patrimônio da CONTRATANTE por seus empregados e encarregados;
- 14.65. Os materiais, equipamentos e utensílios disponibilizados pela CONTRATADA para execução do objeto deste contrato, somente poderão ser retirados das dependências da CONTRATANTE, após o fim da vigência do contrato, ou rescisão contratual, mediante a instalação dos materiais, equipamentos e utensílios da nova CONTRATADA para execução dos serviços, no prazo de até 30 (trinta) dias após o início das atividades da nova CONTRATADA.
- 14.66. Providenciar, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos materiais patrimoniados concedidos no início do contrato, na presença de responsável designado pelo CONTRATANTE, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato;
- 14.67. Ao final do contrato, restituir em bom estado de conservação e adequada condição para perfeita continuidade dos serviços, as instalações de todas as dependências cedidas em função do Contrato, bem como os materiais e equipamentos patrimoniados cedidos a CONTRATADA relacionados no ANEXO I-A, até o final do expediente administrativo do último dia do prazo contratual, deixando-os nas mais perfeitas condições de funcionamento, de tal forma que a execução dos serviços não sofra solução de continuidade.
- 14.68. Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, fórmulas infantis (lácteas e não lácteas), materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene, de limpeza, de expediente e EPIs), recursos humanos, taxas, impostos e demais encargos necessários à execução dos serviços;
- 14.69. Todos os componentes do PRATO PRINCIPAL deverão ser fornecidos por empresa credenciada pelos órgãos públicos competentes, e possuir registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), municipal (SIM) ou Estadual (SIE), bem como atender a todas as determinações das Portarias e Resoluções do Ministério da Agricultura e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;
- 14.70. A CONTRATADA deverá apresentar critério de seleção dos seus fornecedores, constando da identificação e regularidade no Órgão Sanitário competente com a finalidade de garantir a qualidade dos produtos utilizados;
- 14.71. As fórmulas infantis (lácteas e não lácteas) que não estiverem previstos no edital, quando solicitado pela CONTRATANTE, deverão obedecer à média de preços cotados em sites comerciais da internet ou fornecedores da área, cuja pesquisa será realizada pela fiscalização técnica da CONTRATANTE e pelo nutricionista Responsável Técnico da CONTRATADA.
- 14.72. Caso a embalagem do produto comprado neste subitem seja violada e o consumo não tenha ocorrido em sua totalidade por necessidade clínica do paciente, o pagamento será realizado por embalagem aberta.

14.73. Caso a CONTRATADA viole embalagens dos produtos por erros ou falta de treinamento de seus funcionários e não exista a necessidade de utilização desses gêneros, esses custos relacionados a essas embalagens correrão por conta exclusiva da CONTRATADA, não cabendo à CONTRATANTE nenhum custo adicional.

14.74. Executar o controle dos gêneros, dos produtos alimentícios utilizados e fórmulas infantis quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências legais vigentes;

14.75. Solicitar a CONTRATANTE a liberação de dietas enterais, suplementos especializados para terapia nutricional oral, módulos de nutrientes, frascos e equipos, para preparo e distribuição de nutrição enteral aos pacientes. Executar o controle sobre estes produtos quanto ao estado de conservação e higiene, armazenamento, preparo, acondicionamento e distribuição, de acordo com as Resoluções da ANVISA (RDC 63/2000 e outras que porventura venham a ser publicadas);

14.76. Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica, sensorial e/ou físico-química pelo fiscal de contrato da CONTRATANTE;

14.77. Fornecer todos os gêneros alimentícios, fórmulas infantis (lácteas e não lácteas) e suplementos alimentares utilizados nas preparações descritas no ANEXO I-H, devendo os mesmos serem de procedência e qualidade comprovadas, e devidamente aprovadas pela CONTRATANTE, a qual caberá prerrogativas de recusar o material deteriorado ou de má qualidade e que estiverem fora dos descritivos citados neste Termo de Referência;

14.78. Utilizar, para a elaboração dos cardápios, somente gêneros alimentícios de primeira qualidade, conforme descritivos citados neste Termo de Referência, que devem estar em condições de absoluta higiene, livres de toda e qualquer contaminação por perigos físicos, químicos e biológicos, podendo a CONTRATANTE solicitar substituição dos alimentos e/ou preparações que julgar inadequados para o consumo;

14.79. Seguir à risca os componentes alimentares e gramagens, conforme descrito no ANEXO I-H, para compor a planilha de cardápios para coletividade sadia e enferma. Para a coletividade sadia deverá ser informado à clientela, através da divulgação do cardápio diário no quadro de avisos do refeitório.

14.80. Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas no presente Termo de Referência e com a periodicidade das entregas, responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;

14.81. Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas ou os riscos de contaminação de qualquer espécie;

14.82. Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não forem comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário a sua recuperação, conforme solicitação do CONTRATANTE e sem ônus adicional a mesma;

14.83. Manter o controle de qualidade e os estoques de materiais descartáveis, produtos de limpeza e gêneros alimentícios em nível seguro, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço.

14.84. Em cumprimento à lei 14.628/2023, a CONTRATADA deve destinar mensalmente, no mínimo, 30% (trinta por cento) do total de recursos financeiros à aquisição de gêneros alimentícios advindos da agricultura familiar e de suas organizações.

14.85. Para comprar essa destinação, a empresa deverá encaminhar mensalmente à fiscalização técnica do contrato todas as comprovações de que adquiriu os referidos produtos.

14.86. Caso não seja possível a aquisição devido à problemas não relacionados à CONTRATADA, a mesma também deverá encaminhar os respectivos elementos probatórios à fiscalização do contrato.

14.87. Apresentar cardápio para coletividade sadia e enferma para APROVAÇÃO pela CONTRATANTE. Utilizar para execução dos cardápios o Manual de Dietas do Hospital

HULW/UFPB/EBSERH (ANEXO I-E) e os Instruções para elaboração de cardápio (ANEXO I-F);

14.88. Atender a dietas especiais da coletividade sadia, somente mediante o encaminhamento de autorização pela CONTRATANTE;

14.89. Fornecer todos os tipos de dietas de acordo com as necessidades nutricionais prescritas pelos nutricionistas da CONTRATANTE, conforme consta (quantidade e qualidade) no plano alimentar individualizado e nas observações contidas nos mapas da UNC, não podendo sofrer alterações sem autorização prévia da CONTRATANTE, sob pena de multa e demais penalidades cabíveis;

14.90. Apresentar, sempre que forem exigidas pela CONTRATANTE, amostras de qualquer gênero alimentício e/ou materiais empregados no serviço;

14.91. Apresentar 20 (vinte) minutos antes do porcionamento das dietas, amostras das preparações elaboradas, para que seja realizada a devida degustação e aprovação por parte da fiscalização ou, na sua ausência, por quaisquer nutricionistas da CONTRATANTE, ou ainda por pessoa designada por esses.

14.92. Permitir a qualquer tempo que a fiscalização do contrato ou seu substituto realize as degustações que julgar necessárias, sem ônus para a CONTRATANTE.

14.93. 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;

14.94. Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;

14.95. Encaminhar conforme solicitação do CONTRATANTE e descrito nos ANEXOS I-A e I-B, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes, bem como, as preparações produzidas no STN 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 toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE;

14.96. No caso das fórmulas produzidas no STN, a coleta de amostras deve ser realizada trimestralmente.

14.97. Todas as amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas da 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 toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação da CONTRATANTE;

14.98. Controlar o acesso ao uso do refeitório por meio de sistema informatizado, obedecendo o padrão as normas de acesso do HULW/UFPB/EBSERH, sendo supervisionado pelo CONTRATANTE;

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

14.100. Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições de acompanhantes, residentes e internos, servidas no refeitório hospitalar, para garantir o bom atendimento ao cliente;

14.101. Manter os manuais técnicos (manual de boas práticas) à disposição da CONTRATANTE e dos funcionários em local visível de fácil acesso;

14.102. Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições e dietas enterais e fórmulas infantis fornecidas, estabelecidas pelo CONTRATANTE;

14.103. Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos clientes, informar imediatamente a Unidade de Nutrição Clínica.

14.104. Supervisionar e assegurar adequada higiene pessoal e ambiental, conforme descrito neste Termo de Referência (ANEXOS I-A e I-B) e legislação vigente;

- 14.105. Apresentar ao CONTRATANTE, para pré-aprovação, POPs de higienização que obedecem à legislação sanitária vigente, garantindo que os funcionários envolvidos estejam treinados para a correta execução dos mesmos;
- 14.106. Cumprir a Legislação Sanitária Estadual e Municipal;
- 14.107. Realizar a higienização de todos equipamentos, utensílios e áreas físicas destinadas a execução do objeto deste Termo de Referência, incluindo as copas setoriais da UNC, conforme POP's aprovados pela CONTRATANTE.
- 14.108. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços;
- 14.109. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- 14.110. Executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes, funcionários e acompanhantes através das "Boas Práticas de Fabricação de Alimentos";
- 14.111. Manter, nas áreas de manipulação e confecção das refeições, a estrutura física e os aspectos higiênico-sanitários rigorosamente em conformidade com dispostos nas Portarias n.º 326/SVS/MS, de 30 de julho de 1997 e 1428/MS de 26 de novembro de 1993 e na Resolução da Diretoria Colegiada – RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA/MS e na Resolução da Diretoria Colegiada – RDC n.º 63, de 06 de julho de 2000, ANVISA/MS;
- 14.112. Elaborar, apresentar, implantar e implementar, dentro de 10 (dez) dias corridos após a assinatura do contrato, o Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, e os Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs, em conformidade com o disposto na Resolução da Diretoria Colegiada – RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA/MS, que servirá como parâmetro de todas as atividades relacionadas ao preparo das refeições destinadas a pacientes e funcionários.
- 14.113. Não reutilizar as sobras de alimentos e preparações que estiveram em exposição ao consumo (passthrough, balcão térmico e carros térmicos), sob pena de multa e demais penalidades cabíveis, ficando a CONTRATADA responsável legalmente por qualquer dano clínico consequente à utilização de alimentos deteriorados ou em estado de deterioração;
- 14.114. Realizar desinsetização e desratização mensal e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SPRH e STN, sem ônus ao CONTRATANTE e no caso de ineficácia, comprometer-se a repetir a operação. A mesma deverá ser efetuada por empresa comprovadamente especializada no ramo e após a realização deverá ser fixado, em local visível, o certificado com todas as informações pertinentes a desinsetização e desratização (tipo de inseticida utilizado, classificação, prazo de validade da operação, etc.). Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade. A empresa CONTRATADA deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços;
- 14.115. Coletar diariamente amostra de todas as preparações produzidas no SPRH (inclusive suco, água e sobremesa) fornecidas a coletividade enferma e sadia as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras;
- 14.116. Garantir a manutenção da potabilidade da água utilizada em todas as etapas da execução do serviço contratado.
- 14.117. Disponibilizar pessoal e manter sob sua responsabilidade, número suficiente de funcionários qualificados para cada função, de modo a garantir a preparação tecnicamente perfeita das refeições em tempo hábil, e a distribuição das mesmas na temperatura e horário adequados, respeitando os princípios da nutrição e da higiene, evitando, igualmente, o desvio de função por parte dos funcionários, sob pena de multa e demais penalidades cabíveis;
- 14.118. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.
- 14.119. Manter preposto nos locais de prestação de serviço, aceito pela Administração, para representa-la na execução do contrato;

- 14.120. Manter profissional nutricionista, responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, por outro do mesmo nível, conforme previsto na Resolução CFN n.º 378/05;
- 14.121. Realizar serviço técnico de apoio à Nutrição Clínica, sob a supervisão dos nutricionistas da CONTRATANTE, respeitando-se o disposto nas Resoluções CFN n.º 604 e 605/2018 e Lei n.º 14.924/2024;
- 14.122. Todas as unidades de internação da instituição que tenham demanda deverão estar contempladas pelo serviço de apoio técnico à nutrição clínica. Compreendem essas unidades: Unidade de Terapia Intensiva Neonatal; Clínica de Pediatria; Clínica de Doenças Infecciosas e Parasitárias; Clínica Médica (Alas A e B); Clínica Cirúrgica; Unidade Materno Infantil (Ala A e B).
- 14.123. Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado por mais qualificado que seja, cuja presença, venha a ser considerada inadequada ao CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição;
- 14.124. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão CONTRATANTE, nos termos do artigo 7º do Decreto n.º 7.203, de 2010;
- 14.125. Disponibilizar à CONTRATANTE os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 14.126. Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, conforme disposto neste Termo de Referência, sem repassar quaisquer custos a estes;
- 14.127. O uniforme de trabalho deverá ser fornecido pela empresa CONTRATADA semestralmente, na quantidade de 02 (dois) uniformes completos de trabalho para cada funcionário e/ou sempre que necessário. O uniforme pode compreender 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;
- 14.128. Manter o pessoal em condição de saúde compatível com as suas atividades, realizando às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente;
- 14.129. Atender as Normas Regulamentares (NR) do Ministério do Trabalho e Emprego – MTE, Portaria 3214/1978 e a Portaria 485/2005 e suas respectivas atualizações relativas à Segurança e Medicina do Trabalho, serão de observância obrigatória: NR 5, NR 6, NR 7, NR 9, NR 15, NR 17, NR 26 e a NR 32;
- 14.130. Manter no Hospital arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria MT n.º 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;
- 14.131. Responsabilizar-se por todo e qualquer acidente de trabalho causado na execução dos serviços;
- 14.132. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;
- 14.133. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração;
- 14.134. 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;
- 14.135. Relatar à CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 14.136. 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;
- 14.137. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo

contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;

14.138. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

14.139. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, devendo seus encarregados atuarem como facilitadores das mudanças de comportamento de seus empregados, esperadas com essas medidas;

14.140. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;

14.141. Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água. Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados deverão ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas;

14.142. Adotar procedimentos corretos com uso adequado da água, que utilizem a água com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

14.143. A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (artigo 8º do Decreto 45.765, de 20/04/2001);

14.144. Deve ser verificado na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;

14.145. Toda instalação (elétrica, gás, etc.) realizada nas dependências da CONTRATANTE deve seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;

14.146. Verificar periodicamente o sistema de refrigeração. A formação de chamuscas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;

14.147. Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;

14.148. Providenciar de imediato o conserto de equipamentos com mau funcionamento ou danificados, como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;

14.149. Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões, etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

14.150. Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE.

14.151. Respeitar o Plano de Gerenciamento de Resíduos dos Serviços de Saúde do HULW/UFPB/EBSERH;

14.152. Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

14.153. Utilizar coletores separados para resíduos orgânicos e inorgânicos na copa de lavagem anexa ao refeitório da coletividade sadia, garantindo a seleção adequados destes resíduos;

14.154. Promover otimização na utilização de recursos e na redução de desperdícios e da poluição, notadamente quanto ao uso de substâncias tóxicas ou poluentes;

14.155. Promover descarte do óleo utilizado na produção de refeição de forma adequada conforme legislação vigente, não sendo permitido seu descarte nas tubulações da CONTRATANTE;

14.156. Implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento adequado do óleo (ex.: produção de sabão, etc).

14.157. Responsabilizar-se pelo encaminhamento do lixo descartado junto às empresas responsáveis de limpeza urbana, respeitando as normas ambientais vigentes e arcando com os custos necessários a essa atividade;

14.158. Utilizar produtos para limpeza e higienização de alimentos, utensílios, equipamentos, ambientes e pessoal com registro na ANVISA e atender a legislação vigente.

14.159.

14.160. Parágrafo único. O disposto nesse subitem não impede que os órgãos ou entidades contratantes estabeleçam, nos editais e contratos, a exigência de observância de outras práticas de sustentabilidade ambiental, desde que justificadamente.

14.161. Garantir os serviços contínuos de alimentação e nutrição não paralisando por deficiência de recursos materiais, humanos, financeiros e outros;

14.162. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado e a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Estudo Preliminar e futuro Termo de referência;

14.163. Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE.

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

14.165. Responsabilizar-se-á única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração da CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos.

15. **DA SUBCONTRATAÇÃO**

15.1. Não será admitida subcontratação do objeto licitatório, com exceção daqueles de natureza continuada (fornecimento de água tratada, coleta de esgoto e energia elétrica, etc.), que constituem suporte material e instrumental à execução dos serviços e cujos instrumentos contratuais já se encontram plenamente vigentes na Instituição.

16. **ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

16.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na dispensa de licitação; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

17. **CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

17.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, nos termos do art. 168 do RLCE 2.0.

17.2. O HULW deve acompanhar e fiscalizar a conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, por meio de representantes especialmente designados, na forma do art. 161 do RCLE 2.0.

17.3. A comunicação entre a instituição e a prestadora de serviços deverá ser realizada mediante ofício. Quaisquer reuniões que sejam realizadas deverão ser sistematizadas na forma de atas.

17.4. O conjunto de atividades de gestão e fiscalização compete ao gestor da execução do contrato, podendo ser auxiliado pela fiscalização técnica, administrativa, setorial e pelo público

usuário, de acordo com as seguintes disposições:

I - **Gestão da Execução do Contrato:** é a coordenação das atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa, setorial e pelo público usuário, bem como dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção do contrato, dentre outros;

II - **Fiscalização Técnica:** é o acompanhamento com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório, para efeito de pagamento conforme o resultado, podendo ser auxiliado pela fiscalização pelo público usuário;

III - **Fiscalização Setorial:** é o acompanhamento da execução do contrato nos aspectos técnicos ou administrativos, quando a prestação dos serviços ocorrer concomitantemente em setores distintos ou em unidades desconcentradas de um mesmo Hospital;

IV - **Fiscalização pelo Público Usuário:** é o acompanhamento da execução contratual por pesquisa de satisfação junto ao usuário, com o objetivo de aferir os resultados da prestação dos serviços ou de outro fator determinante para a avaliação dos aspectos qualitativos do objeto;

17.5. O HULW designará por meio de Portaria o(s) representante(s) que irá(ão) realizar a fiscalização dos serviços prestados, que irá(ão) anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais e comunicando a autoridade competente, quando for o caso;

17.6. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência e nas legislações, normas, regulamentos e demais dispositivos infra legais aplicáveis ao caso;

17.7. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve sub dimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá 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 no artigo 110 do Regulamento de Licitações e Contratos da EBSERH;

17.8. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto no Art. 46 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05, de 26 de maio de 2017;

17.9. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 83 e 84 da Lei nº 13.303, de 30 de junho de 2016;

17.10. As hipóteses de rescisão contratual são aquelas previstas no RLCE 2.0 e no termo de contrato, sem prejuízo de outros normativos aplicáveis;

17.11. Os casos de alteração contratual deverão observar o disposto no art. 171 e seguintes do RLCE 2.0;

17.12. O CONTRATADO poderá aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários nas obras, serviços ou compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato.

17.13. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por funcionários, equipe de fiscalização ou único funcionário, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato;

17.14. A utilização do Instrumento de Medição de Resultado - IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos e instrumentos auxiliares de avaliação da prestação dos serviços;

17.15. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no ANEXO I-J, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

17.15.1. A meta mínima exigida para cada indicador do IMR é de 95%.

17.15.2. Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; OU

17.15.3. Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

17.16. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

17.17. O IMR poderá ser revisto, durante a vigência contratual, para ajuste fino, desde que essa alteração:

a) não implique acréscimo ou redução do valor contratual além dos limites de 25% (vinte e cinco por cento), permitidos pelo art. 177 do RLCE 2.0;

b) não configure descaracterização do objeto contratado."

17.18. Nos casos em que os resultados dos indicadores forem inferiores a 95%, o cálculo para aplicação da multa, caso haja, obedecerá ao disposto nos subitens;

17.19. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas;

17.20. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada;

17.21. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação realizada;

17.22. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador;

17.23. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação.

17.24. A fiscalização de contrato avaliará diariamente a conformidade do material e dos utensílios utilizados, exigindo-se o cumprimento do disposto nos descritivos e nas fichas técnicas expostas neste Termo de Referência.

17.25. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no ANEXO VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05 de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

17.26. 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, de conformidade com o art. 97 do Regulamento de Licitações e Contratos da EBSERH.

17.27. A fiscalização do CONTRATANTE poderá realizar avaliações diárias, semanais ou mensais, a qualquer tempo, sem o aviso prévio para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços contratados;

17.28. A fiscalização do CONTRATANTE deverá promover o registro das ocorrências e inconformidades verificadas durante a execução contratual, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das condições, obrigações e cláusulas contratuais;

17.29. O descumprimento total ou parcial das condições, obrigações e demais responsabilidades assumidas pela CONTRATADA, a não manutenção das condições de habilitação, ensejará a aplicação de sanções administrativas previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, por ato unilateral e formal do CONTRATANTE, conforme disposto no artigo 171 do RLCE 2.0.

17.30. A fiscalização não exclui e 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 do HULW ou de seus agentes e prepostos;

17.31. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à contratada de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência.

17.32. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

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

1. Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União - CND;
2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
3. Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e
4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

17.34. A CONTRATADA será avaliada ainda quanto ao cumprimento da obrigação de manter todas condições nas quais o contrato foi assinado, durante todo o seu período de execução, devendo apresentar mensalmente a documentação referente à manutenção das condições iniciais de habilitação.

18. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

18.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo dos serviços, nos termos abaixo.

18.2. No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;

18.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e pelo fiscal administrativo, após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:

18.3.1. A CONTRATANTE realizará ao longo do mês inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.

18.3.1.1. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório circunstanciado a ser encaminhado ao gestor do contrato.

18.3.1.2. A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

18.3.1.3. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

18.3.2. No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

18.3.2.1. O relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

18.3.2.2. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado.

18.3.2.2.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.

18.3.2.3. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

18.3.2.3.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

18.3.2.3.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

18.3.2.3.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR).

18.3.2.4. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

18.3.2.5. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

19. DO PAGAMENTO

19.1. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

19.2. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência

19.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada 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 seguinte documentação:

19.3.1. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Geral de Contribuintes (CGC);

19.3.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

19.3.3. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional.

19.3.4. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

19.3.5. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

19.3.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das

Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1o de maio de 1943.

19.4. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

19.5. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

19.5.1. O prazo de validade;

19.5.2. A data da emissão;

19.5.3. Os dados do contrato e do órgão contratante;

19.5.4. O período de prestação dos serviços;

19.5.5. O valor a pagar; e

19.5.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

19.6. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

19.7. Nos termos do item 1, do ANEXO VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

19.7.1. Não produziu os resultados acordados;

19.7.2. Deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

19.7.3. Deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

19.9. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no Termo de Referência.

19.10. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, 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 da contratante.

19.11. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

19.12. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, 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.

19.13. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

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

19.14.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

19.15. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do ANEXO XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.

19.16. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

19.17. No caso de atraso pela CONTRATANTE, os valores devidos à contratada serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

20. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- **Descrição do objeto do gasto:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR
- **PTRES:** 234193;
- **Gestão/Unidade:** 26443/155023;
- **Fonte:** 1002A003NR;
- **Natureza da Despesa:** 339039;
- **Categoria AOC:** A definir.
- **Plano Interno:** EJM50000000.

21. REAJUSTE

21.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas;

21.2. Após o interregno de um ano, os preços iniciais podem ser reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade;

21.3. Deverá haver consulta formal à CONTRATADA quanto à possível renúncia ao direito ao reajuste a cada anualidade, ou redução do percentual aplicável;

21.4. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos do reajuste anterior;

21.5. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer;

21.6. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo;

21.7. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor;

21.8. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo;

21.9. O reajuste será realizado por apostilamento.

22. GARANTIA DE EXECUÇÃO

22.1. O adjudicatário prestará garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 144 do RLCE 2.0, com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.

22.2. No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis contados da assinatura do contrato, a contratada deverá apresentar comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro, seguro-garantia ou fiança bancária.

22.2.1. 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).

22.2.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 184 do RLCE 2.0.

- 22.3. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do ANEXO VII-F da IN SEGES/MP nº 5/2017.
- 22.4. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
- 22.4.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- 22.4.2. Prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- 22.4.3. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
- 22.4.4. Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.
- 22.5. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
- 22.6. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 22.7. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 22.8. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 22.9. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 22.10. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 22.11. Será considerada extinta a garantia:
- 22.11.1. Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;
- 22.11.2. No prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do ANEXO VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.
- 22.12. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.
- 22.13. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Termo de Referência e no Contrato.

23. CESSÃO DE CRÉDITO

- 23.1. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico, as cessões de crédito, de qualquer natureza, dependerão de prévia aprovação do contratante;
- 23.2. As cessões de crédito, de qualquer natureza, dependerão de prévia aprovação do contratante;
- 23.3. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo;
- 23.4. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, tudo nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020;

23.5. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração;

23.6. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

24. **VALOR ESTIMADO**

24.1. A estimativa do valor dos serviços especificados neste Termo de Referência será definida por meio de pesquisa de preços, realizada na forma prevista na Norma Operacional de Pesquisa de Preços da Ebserh;

24.2. O valor estimado do procedimento licitatório será sigiloso, nos termos do art. 7º do RLCE 2.0, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas.

25. **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

25.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Ebserh poderá, garantido o regular processo administrativo, aplicar ao contratado as seguintes sanções:

25.1.1. Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado.

25.1.2. Multa de:

25.1.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor anual/total do contrato em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso da execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

25.1.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor anual/total do contrato, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

25.1.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor anual/total do contrato, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

25.1.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

25.1.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor anual/total do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

25.1.2.6. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

25.1.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Ebserh, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

25.2. As sanções previstas nos subitens 25.1.1 e 25.1.3 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

25.3. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

TABELA 01

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

TABELA 02

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	03
Para os itens a seguir, deixar de:		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	Cumprir quaisquer dos itens do Termo de Referência e seus anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no Termo de Referência/contrato;	01

11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01
----	--	----

25.4. A sanção de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar poderá também ser aplicada à empresa ou ao profissional que:

25.4.1. tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

25.4.2. tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

25.4.3. demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Ebserh em virtude de atos ilícitos praticados;

25.4.4. convocado dentro do prazo de validade da sua proposta ou da vigência da ata de registro de preços, não celebrar o contrato;

25.4.5. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

25.4.6. apresentar documentação falsa exigida para o certame;

25.4.7. ensejar o retardamento da execução do objeto da licitação;

25.4.8. não manter a proposta;

25.4.9. falhar ou fraudar na execução do contrato;

25.4.10. comportar-se de modo inidôneo, inclusive com a prática de atos lesivos à Administração Pública previstos na Lei nº 12.846/2013.

25.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à contratada, observando-se o procedimento previsto no RLCE 2.0 e, subsidiariamente, na Lei nº 9.784/1999, não podendo o prazo concedido para apresentação de defesa prévia ser inferior a 10 (dez) dias úteis.

25.6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da Ebserh, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão cobrados judicialmente.

25.6.1. Caso a contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

25.7. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Ebserh, observados os princípios da proporcionalidade e da razoabilidade.

25.8. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

25.9. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

25.10. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

25.11. Após o trânsito em julgado do processo, as sanções administrativas aplicadas pela Ebserh deverão ser registradas e publicadas no Sicafe. Quando a sanção aplicada decorrer de Processo Administrativo de Responsabilização - PAR, os dados relativos à penalidade deverão ser incluídos no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, de que trata a Lei nº 12.846/2013."

26. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

26.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar o quantitativo suficiente de materiais, equipamentos e utensílios necessários para garantir a realização dos serviços, garantindo a continuidade de sua execução, bem como a segurança do paciente.

27. TRATAMENTOS DE DADOS PESSOAIS

27.1. No tratamento de dados pessoais realizado em decorrência da relação estabelecida entre as partes, a CONTRATADA se compromete, conforme a Lei n.º 13.709/2018 (LGPD), ao seguinte:

- a) cientificar-se da Política de Proteção de Dados Pessoais da CONTRATANTE;
- b) apresentar todos os dados e informações solicitados pela CONTRATANTE em relação ao tratamento de dados pessoais realizado em decorrência da relação estabelecida com a CONTRATANTE e/ou adotar as providências lícitas por ela indicadas;
- c) não subcontratar atividades que envolvam o tratamento de dados pessoais, salvo com prévia autorização por escrito da CONTRATANTE e, nessa hipótese, exigir de subcontratados o cumprimento dos deveres decorrentes da LGPD e daqueles assumidos neste instrumento, permanecendo integralmente responsável por garantir a sua observância;
- d) quando verificada qualquer das hipóteses de término do tratamento de dados pessoais previstas no art. 15 da LGPD, interromper o tratamento e eliminar completamente os dados pessoais e todas as cópias porventura existentes (em formato digital, físico ou outro qualquer), autorizada a conservação para as finalidades estabelecidas no art. 16 da LGPD.

27.2. No tratamento de dados pessoais realizado em decorrência da relação estabelecida entre as partes, a CONTRATANTE se comprometem, conforme a Lei n.º 13.709/2018 (LGPD), ao seguinte:

- a) adotar medidas para conformidade de suas operações ao cumprimento da legislação de proteção de dados pessoais e das orientações emanadas pela Autoridade Nacional de Proteção de Dados (ANPD);
- b) assegurar que o tratamento de dados pessoais será limitado ao mínimo necessário para o alcance da(s) finalidade(s) proposta(s);
- c) manter registro das operações de tratamento de dados pessoais que realizarem;
- d) adotar medidas de segurança, técnicas, administrativas e organizacionais, adequadas para assegurar a proteção dos direitos dos titulares de dados pessoais;
- e) cooperar entre si no cumprimento das obrigações referentes ao exercício dos direitos dos titulares de dados pessoais previstos na legislação em vigor;
- f) orientar seus colaboradores, contratados ou prepostos sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD, bem como a não divulgar indevidamente informações que envolvam dados pessoais a que tenham acesso;
- g) comunicar à outra parte, por escrito, em prazo razoável, qualquer incidente de segurança que envolva dados pessoais a que tenha acesso, tais como acessos não autorizados e situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, com as informações previstas no § 1º do art. 48 da LGPD.

28. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

28.1. A CONTRATADA deverá adotar práticas de sustentabilidade ambiental de acordo com o que determina a Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 01, de 19 de janeiro de 2010, nos seguintes aspectos definidos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União, 7ª edição, revista, atualizada, ampliada e publicada em outubro de 2024;

- 28.2. Observar a proteção à segurança e à saúde dos funcionários dos serviços de saúde e daqueles que exercem atividades de promoção e assistência à saúde em geral, consubstanciada na Norma Regulamentadora NR 32/ABNT.
- 28.3. Observar a destinação ambiental adequada dos resíduos de saúde (Resolução nº 258/2005 – CONAMA e Resolução da Diretoria Colegiada RDC 222/2018 – Anvisa).
- 28.4. Utilizar produtos de acordo com as diretrizes da Anvisa e INMETRO, se existentes.
- 28.5. Observar que qualquer instalação, equipamento ou processo, situado em local fixo, que libere ou emita matéria para a atmosfera, por emissão pontual ou fugitiva, utilizado pela CONTRATADA na execução contratual, deverá respeitar os limites máximos de emissão de poluentes admitidos na Resolução CONAMA nº 382, de 26/12/2006, e Resolução CONAMA nº 436, de 22/12/2011, e legislação correlata, de acordo com o poluente e o tipo de fonte.
- 28.6. Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus funcionários para redução de consumo de energia elétrica, de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes. O programa poderá ser solicitado pelo CONTRATANTE para avaliação.
- 28.7. Desenvolver serviços conforme práticas de sustentabilidade:
- 28.7.1. Uso Racional da Água:
- Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, devendo seus encarregados atuarem como facilitadores das mudanças de comportamento de seus empregados, esperadas com essas medidas;
 - Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
 - Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água. Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados deverão ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas;
 - Adotar procedimentos corretos com uso adequado da água, que utilizem a água com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.
- 28.7.2. Eficiência Energética:
- A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (artigo 8º do Decreto 45.765, de 20/04/2001);
 - Deve ser verificado na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;
 - Toda instalação (elétrica, gás, etc.) realizada nas dependências da CONTRATANTE deve seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;
 - Verificar periodicamente o sistema de refrigeração. A formação de chamuscas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;
 - Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;
 - Providenciar de imediato o conserto de equipamentos com mau funcionamento ou danificados, como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;

- g) Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões, etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- h) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE.

28.7.3. Descarte de resíduos recicláveis e orgânicos:

- a) Respeitar o Plano de Gerenciamento de Resíduos dos Serviços de Saúde do HULW/UFPB/EBSERH;
- b) Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- c) Utilizar coletores separados para resíduos orgânicos e inorgânicos na copa de lavagem anexa ao refeitório da coletividade sadia, garantindo a seleção adequados destes resíduos;
- d) Promover otimização na utilização de recursos e na redução de desperdícios e da poluição, notadamente quanto ao uso de substâncias tóxicas ou poluentes;
- e) Promover descarte do óleo utilizado na produção de refeição
- f) Promover descarte do óleo utilizado na produção de refeição de forma adequada conforme legislação vigente, não sendo permitido seu descarte nas tubulações da CONTRATANTE;
- g) Implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento adequado do óleo (ex.: produção de sabão, etc).

28.7.4. Produtos saneantes/higienização:

- a) Utilizar produtos para limpeza e higienização de alimentos, utensílios, equipamentos, ambientes e pessoal com registro na ANVISA e atender a legislação vigente.

28.8. Poluição Sonora

- a) Para os equipamentos utilizados que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel (Db-A), conforme Resolução CONAMA nº 20, de 07 de dezembro de 1994, em face de o ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição. A utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

29. **ANEXOS**

ANEXO I - A Materiais e equipamentos patrimoniados pelo HULW/UFPB/EBSERH (48203799)

ANEXO I - B Lista de equipamentos e mobiliários a serem disponibilizados pela contratada (48203799)

ANEXO I -C Instruções de operacionalização do Serviço de Produção de Refeições (48203799)

ANEXO I -D Instruções de operacionalização do Serviço de Terapia Nutricional (48203799)

ANEXO I - E Manual de dietas de HULW/UFPB/EBSERH (48203799)

ANEXO I - F Instruções para elaboração de cardápio (48203799)

ANEXO I - G Descritivo fórmulas infantis (lácteas e não lácteas) e insumos para lactário e porcionamento de leite humano pasteurizado (48203799)

ANEXO I - H Fichas Técnicas de preparo para complementos, coqueteis e vitaminas (48203799)

ANEXO I - I Planilha Formação de Preço (48203799)

ANEXO I - J Instrumento de medição dos resultados (IMR) (48203799)

ANEXO I - K Declaração de Pleno Conhecimento (48203799)

ANEXO I - L Declaração de Vistoria (48203799)

ANEXO I - M Declaração de Dispensa de Vistoria (48203799)

ANEXO I - N Termo de Recebimento Provisório (48203799)
ANEXO I - O Termo de Recebimento Definitivo (48203799)
ANEXO I - P Descritivo de Especificações dos descartáveis (48203799)
ANEXO I - Q Padronização de gêneros alimentícios (48203799)

30. **DA APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA**

30.1. O presente documento segue assinado pelos servidores elaboradores, pela autoridade requisitante e pela autoridade responsável pela provação da conveniência e oportunidade, com fulcro no Anexo V da IN nº 05/2017-SLTI/MPOG, cujos fundamentos passam a integrar a presente decisão por força do art. 50, §1º, da Lei nº 9.784/1999.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Rafael Moraes Gadelha

Chefe da Divisão de Logística e Infraestrutura Hospitalar
HULW-UFPB/EBSERH

Caroline Sousa Cabral

Cargo: Nutricionista

Unidade Multiprofissional
HULW-UFPB/EBSERH

Mônica da Costa Batista

Cargo: Enfermeira

Setor de Hotelaria Hospitalar
HULW-UFPB/EBSERH

Suélida Mangueira de Lima

Integrante Administrativo

Unidade de Compras e Licitações
HULW-UFPB/EBSERH

Aprovo o Termo de Referência, pelos seus próprios fundamentos e devido à essencialidade da solução, e o relevante interesse público, previsto no art. 3º do Decreto nº 8.540/2015, e de acordo com as competências que me são atribuídas pela Portaria - SEI EBSERH nº 511 de 19 de dezembro de 2023 e art. 37, inciso II do Regulamento de Licitações e Contratos da EBSERH - RLCE 2.0, a abertura do processo licitatório respectivo.

Encaminhe-se à Unidade de Compras e Licitações para continuidade dos trâmites.



Documento assinado eletronicamente por **Mônica da Costa Batista, Enfermeiro(a)**, em 31/03/2025, às 23:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Suellida Mangueira de Lima, Assistente Administrativo**, em 01/04/2025, às 08:46, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Rafael Moraes Gadelha, Chefe de Divisão**, em 01/04/2025, às 15:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Caroline Sousa Cabral, Nutricionista**, em 01/04/2025, às 15:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site

[https://sei.ebserh.gov.br/sei/controlador_externo.php?](https://sei.ebserh.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](https://sei.ebserh.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **48203798** e o código CRC **863E1886**.

Referência: Processo nº 23539.007851/2025-77 SEI nº 48203798