Anexo - SEI

Processo nº 23542.004791/2025-81

Interessado: Setor de Hotelaria Hospitalar

ANEXO XI – ESG DO CONTRATO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

1. OBJETIVO

1.1. Este anexo visa estabelecer exigências de responsabilidade socioambiental, de governança e de integridade (ESG) para a empresa contratada, em conformidade com a Política Ambiental da Rede Ebserh (2025), o Regulamento de Compras e Contratos (RCC 3.0) e as legislações federais aplicáveis. Busca-se promover boas práticas ambientais, assegurar condições adequadas de trabalho e segurança ocupacional, e fortalecer a governança e a transparência na execução contratual, por meio da adoção de procedimentos mensuráveis e auditáveis voltados à redução de desperdícios, eficiência no uso de recursos, gestão responsável de resíduos e valorização de fornecedores regionais.

2. CERTIFICAÇÃO E AVALIAÇÃO ESG

2.1. Como mecanismo indutor de eficiência e garantia de manutenção da qualidade na execução dos serviços de nutrição hospitalar considerando os riscos críticos sanitários, biológicos e operacionais do ambiente hospitalar, a prorrogação contratual ficará condicionada à comprovação de aprimoramento gerencial pela CONTRATADA. Para fins de atendimento ao princípio da ampla competitividade, a exigência não será aplicada na fase de habilitação da licitação; contudo, para que o contrato seja prorrogado, a CONTRATADA deverá comprovar, até 60 (sessenta) dias antes do término da vigência inicial, a existência de, no mínimo, 1 (uma) certificação válida e recente, emitida por organismo acreditado pelo INMETRO ou membro do International Accreditation Forum (IAF), admitindo-se as seguintes alternativas de equivalência técnica:

I - Escopo de Segurança de Alimentos: Certificação na norma NBR ISO 22000 (Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos) ou certificação de Sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) emitida por organismo de terceira parte. Justifica-se a sua aceitação por atuar diretamente na mitigação do risco de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) em pacientes internados.

II - Escopo de Gestão Ambiental e Sustentabilidade: Certificação na norma NBR ISO 14001 ou Selo Green Kitchen. Justifica-se a sua adoção em razão do grande volume de resíduos orgânicos e sólidos gerados por cozinhas industriais hospitalares, demandando conformidade com as diretrizes de Logística Sustentável e práticas ESG.

III - Escopo de Saúde e Segurança do Trabalho: Certificação na norma NBR ISO 45001. Justifica-se devido aos riscos severos (térmicos, ergonômicos e perfurocortantes) inerentes à rotina de produção de refeições em grande escala, cuja mitigação garante a assiduidade da equipe e a regularidade do serviço.

Parágrafo único. A escolha por qualquer uma das certificações listadas nos incisos I, II e III confere igualdade de condições para fins de prorrogação, cabendo à CONTRATADA apresentar, junto ao documento, relatório sucinto demonstrando o nexo causal entre o padrão certificado e a melhoria operacional ou sustentável na execução das atividades deste contrato.

2.2. O HU-Univasf e a UNIVASF encontram-se em fase de desenvolvimento do Selo de Sustentabilidade HU-Univasf, um instrumento interno de monitoramento ESG em conformidade com as diretrizes do RCC 3.0 e da Política Ambiental da Rede Ebserh.

2.2.1. Uma vez instituído e publicado, com critérios, métricas e pontuação amplamente divulgados no sítio eletrônico do hospital, a CONTRATADA poderá, facultativamente, submeter-se à avaliação periódica do selo. O Selo de Sustentabilidade HU-Univasf avaliará, em auditorias periódicas, o cumprimento dos critérios de Governança, Sustentabilidade Ambiental e Responsabilidade Social aplicáveis aos contratos de Alimentação Hospitalar.

2.2.2. O Selo de Sustentabilidade HU-Univasf poderá substituir, para todos os efeitos de comprovação contratual, os selos e certificações externas de sustentabilidade e qualidade (tais como ISO 14001, ISO 22000, ISO 45001, Selo Green Kitchen e APPCC), desde que sua equivalência técnica e metodológica seja reconhecida formalmente pela Comissão de Sustentabilidade/Gestão Ambiental do HU-Univasf ou por instância equivalente da Rede Ebserh. Até a formalização, não há equivalência automática.

2.3. Excepcionalmente, na primeira prorrogação contratual, admitir-se-á a substituição da comprovação da certificação pela apresentação, pela CONTRATADA, de Plano de Adequação para obtenção da certificação, contendo

obrigatoriamente:

I - Relatório técnico detalhado das ações já realizadas e em andamento, com evidências documentais;

II - Cronograma físico-financeiro, com marcos, datas e entregas verificáveis para cada etapa do processo, até a emissão do certificado;

III - Prazo máximo de 12 meses para comprovar a certificação.

3. PRÁTICAS DE ESG E SUSTENTABILIDADE OPERACIONAL

3.1. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

3.2. Eficiência Energética e Consumo Sustentável de Recursos Naturais

3.2.1. Para execução do contrato, a CONTRATADA deverá optar por modelos com etiquetagem de eficiência (quando existente) na melhor classe disponível (ex.: PROCEL A), admitida justificativa técnica documentada quando indisponível no mercado ou quando a adoção se mostrar tecnicamente inexequível ou desaconselhável.

3.2.2. A CONTRATADA deverá elaborar e encaminhar à fiscalização do HU-Univasf relatórios quadrimestrais, contendo:

I - Os dados consolidados de consumo de energia elétrica, gás e água no período usando como referencia o numero de refeições produzidas;

II - Análise comparativa mês a mês com o semestre imediatamente anterior, indicando variações absolutas e percentuais.

3.2.3. Para fins deste instrumento, considera-se variação significativa aquela ≥ 15% no indicador de intensidade (consumo/refeição), apurada por qualquer dos critérios abaixo:

I - Em relação ao mês imediatamente anterior; e/ou

II - Em relação à média móvel dos 6 (seis) meses anteriores.

3.2.4. Identificada variação significativa, a CONTRATADA deverá apresentar justificativa técnica das causas e, quando cabível, medidas corretivas e/ou preventivas, com prazos e responsáveis. A presente obrigação possui caráter instrutivo e de monitoramento, não instituindo metas fixas de redução nem gerando reequilíbrio econômico-financeiro automático, destinando-se a promover eficiência operacional e uso racional de recursos naturais.

a) Estimula-se a adoção de sensores de presença para iluminação nos locais estratégicos.

3.3. Uso Racional da Água e Educação Ambiental

3.4. A CONTRATADA deverá adotar procedimentos corretos e sistemáticos para o uso racional da água em todas as etapas da produção e higienização, garantindo a economia e o não desperdício, sem comprometer a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e dos utensílios. Para o cumprimento desta obrigação, a CONTRATADA deverá promover capacitação periódica dos profissionais envolvidos nas atividades operacionais e implementar ações educativas junto aos comensais, visando à conscientização sobre o consumo responsável. Deverá, ainda, identificar e registrar os pontos de uso e hábitos que gerem desperdício de água, adotando medidas corretivas sempre que constatadas não conformidades.

3.4.1. Recomenda-se as seguintes ações/atitudes:

a) Desfolhar as verduras; separar as folhas, desprezando as partes estragadas, sempre com a torneira fechada. Iniciar a lavagem quando todo o lote estiver desfolhado;

b) Evitar manter a torneira aberta com o recipiente embaixo, transbordando água sem uso no momento;

c) Não executar operações de lavar e de descascar legumes simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a tarefa de descascar;

d) Não limpar aves, carnes, peixes e outros com a torneira aberta durante todo o processo;

e) Não encher os vasilhames (bacias, panelas, caldeirões) por completo, para efetuar a lavagem de seu interior;

f) Não realizar descongelamento de quaisquer alimentos com a torneira aberta diretamente sobre as embalagens por longo período;

g) Realizar o procedimento de dessalgue de proteínas dentro de uma cuba, com a torneira fechada.

h) Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores).

i) Utilizar bocais de torneiras com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos

legumes, frutas e folhas.

j) Atentar-se para a lavagem dos equipamentos e utensílios, utilizando a quantidade de água necessária e administrando o tempo para efetuar o procedimento.

3.5. **Iluminação e Eficiência Energética**

3.5.1. Fica vedada a utilização de lâmpadas incandescentes em quaisquer dependências sob responsabilidade da CONTRATADA. O descumprimento desta obrigação, quando constatado em fiscalização, ensejará em notificação e a adoção das medidas administrativas cabíveis, inclusive a aplicação de sanções previstas no contrato e na legislação aplicável.

3.5.2. Deverão ser utilizados equipamentos de iluminação eficientes (LED ou equivalentes) e práticas de manutenção preventiva que assegurem a durabilidade e eficiência luminosa.

4. CONTROLE DE POLUIÇÃO SONORA

4.1. Para os equipamentos que gerem emissão sonora durante a operação, a CONTRATADA deverá observar, quando aplicável, a exigência do Selo Ruído, como indicação do nível de potência sonora, medido em dB(A), nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 07 de dezembro de 1994, e demais normas que a substituam ou complementem.

4.2. O Selo Ruído será exigido exclusivamente para os equipamentos abrangidos pela referida Resolução e pelos atos regulamentares correlatos IBAMA/INMETRO. Para as demais fontes de ruído não abrangidas, a CONTRATADA deverá comprovar a execução de manutenção preventiva e, quando pertinente, a adoção de medidas mitigadoras, com registros e evidências disponíveis para fiscalização.

5. GESTÃO DE RESÍDUOS

5.1. Otimizar a gestão de resíduos no âmbito das atividades da SND, aperfeiçoando as ações que promovam o controle dos materiais utilizados e incentivem práticas sustentáveis, tais como: não geração, redução, reutilização, logística reversa e reciclagem.

5.2. A CONTRATADA será responsável pela coleta, armazenamento e destinação final ambientalmente adequada de óleos e gorduras residuais, em conformidade com as normas e legislações ambientais vigentes. Deverá, ainda, promover treinamentos periódicos para seus colaboradores, visando à conscientização sobre práticas de educação ambiental e à correta manipulação e segregação desses resíduos.

5.3. A CONTRATADA deverá manter registro atualizado e comprobatório da destinação final do óleo e gorduras, apresentando relatórios quadrimestralmente, ou sempre que solicitado, à fiscalização do HU-Univasf com as informaçõeS de volume (L/kg), datas de coleta, CNPJ e licença do coletor/destinador, nº do MTR (quando aplicável), NF/certificado (quando aplicável), destino final e comprovação de encaminhamento, assinado por responsável técnico.

5.4. A coleta seletiva do óleo de cozinha usado, deverá ser realizada com armazenamento em recipientes apropriados e destinação para cooperativa local para transformação em sabão ou biodiesel ou outra destinação ambientalmente justificada, caso a CONTRATANTE não tenha projeto específico para esse resíduo;

5.5. A CONTRATADA deverá fazer uso de produtos de limpeza regularizados pela Anvisa, dando preferência a produtos e insumos com fórmulas biodegradáveis, evitando o uso de compostos ácidos e substituindo detergentes com alto teor de espuma. É aconselhável também o uso de produtos concentrados, visto que utilizam quantidade menor de água em sua produção. Sempre que possível, dar preferência a produtos que dispensam o uso de água. A CONTRATADA deverá manter FISPQ/FT e comprovantes de todos os produtos de limpeza utilizados.

5.6. Cabe à empresa contratada adotar procedimentos operacionais que garantam a correta segregação, acondicionamento, armazenamento temporário e destinação dos resíduos, conforme as diretrizes do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) do HU-UNIVASF e da legislação ambiental vigente.

5.7. Planejar o cardápio, compra de alimentos e processo de preparo de modo a minimizar a produção de resíduos e melhor aproveitamento dos alimentos;

5.8. Observar a sazonalidade dos alimentos, assim como todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, nas diversas refeições;

5.9. Cabe à CONTRATADA conhecer e cumprir integralmente o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) do HU-UNIVASF e suas atualizações.

5.10. A CONTRATADA deverá, adicionalmente, manter um Plano Operacional de Gerenciamento de Resíduos (POGR) próprio, alinhado ao PGRSS institucional, contendo os procedimentos específicos de segregação, acondicionamento, transporte interno, armazenamento temporário e destinação final dos resíduos gerados em suas atividades. Esse plano deverá estar disponível para auditoria e ser atualizado sempre que houver alteração de processos, produtos ou legislações pertinentes, com controle de versão e histórico de revisão.

5.11. A contratada deverá implantar sistema de segregação de resíduos nas áreas da cozinha e copas, com recipientes identificados para recicláveis, orgânicos e rejeitos;

5.12. A CONTRATADA deverá estar ciente de que, caso a CONTRATANTE opte pela implementação de um sistema de compostagem dos resíduos orgânicos provenientes do pré-preparo (como cascas, talos e folhas), em parceria com entidade local, cooperativa, agricultores ou universidade, caberá à CONTRATADA colaborar com o processo de correta identificação, segregação, pesagem e armazenamento temporário adequado dos resíduos até a retirada pela

iniciativa responsável;

5.13. Cabe à CONTRATADA reduzir o uso de filmes plásticos, isopor e utensílios descartáveis, quando possível;

5.14. A CONTRATADA deverá estabelecer e manter parceria com fornecedores, fabricantes, distribuidores ou empresas licenciadas para operacionalizar a logística reversa, com comprovação documental quadrimestral da destinação ambientalmente adequada (recibos, notas fiscais, certificados ou manifestos).

5.14.1. Caso não haja programa de logística reversa estabelecido pelo fornecedor do produto, a CONTRATADA deverá adotar medidas próprias, priorizando o envio dos materiais para cooperativas de reciclagem, associações ou empresas especializadas, devidamente formalizadas.

5.15. A CONTRATADA deverá realizar a destinação dos resíduos recicláveis gerados nas atividades da SND, prioritariamente, para cooperativas, associações ou empresas de reciclagem formalmente constituídas (CNPJ).

5.16. Na ausência comprovada dessas entidades na região ou não interesse das mesmas em participar, será permitida a destinação a pessoas físicas que desenvolvam atividades de reciclagem, mediante preenchimento de termo de entrega, contendo nome completo, CPF, endereço, assinatura e a descrição dos materiais entregues. Toda destinação deverá ser registrada e arquivada pela CONTRATADA, mantendo-se disponível para fiscalização e auditoria.

5.17. Além da obrigatoriedade de apresentação periódica de MTRs, notas fiscais, certificados e termos de entrega de materiais, a fiscalização do HU-Univasf reserva-se o direito de realizar vistorias técnicas *in loco*, a qualquer tempo e sem aviso prévio, nas instalações das cooperativas, associações ou empresas destinatárias dos resíduos gerados na SND.

6. COMPRAS SUSTENTÁVEIS E AGRICULTURA FAMILIAR

6.1. A CONTRATADA compromete-se a adquirir, obrigatoriamente, no mínimo 30% (trinta por cento) dos gêneros alimentícios diretamente de agricultores familiares locais ou suas organizações, em estrita observância ao art. 89, § 2º, da Lei n.º 14.628/2023.

6.2. A comprovação do percentual de 30% dar-se-á mediante envio mensal (até o primeiro dia útil do mês subsequente) de planilha discriminando gastos, notas fiscais e Declarações de Aptidão ao Pronaf (DAP).

6.3. A verificação do cumprimento da cota legal de Agricultura Familiar será realizada mensalmente pela fiscalização, utilizando-se a seguinte fórmula: Percentual Agricultores Familiares Locais (%) = (∑ Valor (R$) dos Itens de Agricultores Familiares locais no período/ ∑ Valor (R$) total dos Gêneros Alimentícios adquiridos no período) ×100

6.4. Priorizar, na fase de pesquisa de mercado e planejamento da contratação, a prospecção e a consulta a fornecedores com sede, filial ou centro de distribuição no território do Vale do São Francisco e, subsidiariamente, nos Estados de Pernambuco e Bahia, quando houver comprovada disponibilidade de fornecedores aptos, com capacidade de atendimento, prazos compatíveis e preços aderentes ao mercado, sem prejuízo da isonomia e da ampla competitividade, em alinhamento às diretrizes de desenvolvimento regional sustentável previstas na Política Ambiental da Rede Ebserh.

6.5. Priorizar produtos de origem animal com métodos sustentáveis certificados (SISORG, Certifica Minas, Orgânicos ou Agroecológicos), apresentando os respectivos selos nos relatórios de conformidade ESG.

7. PARA CONTRATANTE

7.1. Para viabilizar o cumprimento das obrigações ambientais e operacionais previstas neste instrumento, a CONTRATANTE (HU-Univasf) deverá, sem prejuízo de outras responsabilidades legais e contratuais:

7.1.1. Disponibilizar à CONTRATADA, no início da vigência e sempre que houver atualização, o PGRSS vigente, bem como os fluxos internos aplicáveis (segregação, acondicionamento, coleta interna e pontos de entrega), em meio físico ou digital, com indicação do setor responsável para esclarecimentos.

7.1.2. Indicar formalmente os locais de armazenamento temporário de resíduos, recicláveis e materiais sujeitos à logística reversa no âmbito do hospital, incluindo orientações de acondicionamento, sinalização e horários de acesso, quando aplicável.

7.1.3. Informar as rotinas institucionais, regras de circulação e restrições de acesso às áreas assistenciais e de apoio, incluindo exigências de identificação, horários permitidos e procedimentos de segurança.

7.1.4. Disponibilizar, quando necessário à consolidação dos indicadores pactuados e na hipótese de inexistência de medição segregada, os dados institucionais sob sua guarda (por exemplo, faturas e leituras de consumo de água, energia elétrica e gás), ou indicar formalmente o setor responsável pela extração e fornecimento das informações, observadas as regras internas de confidencialidade e segurança da informação.

7.2. Parágrafo único. A disponibilização das informações e indicações previstas neste item não transfere à CONTRATANTE a responsabilidade pela execução das obrigações atribuídas à CONTRATADA, servindo exclusivamente para assegurar a adequada operacionalização e a rastreabilidade das evidências exigidas pela fiscalização.

8. PLANO DE GOVERNANÇA DA TERCEIRIZADA

8.1. A empresa deverá implantar comunicação visual educativa nas áreas da UAN sobre separação correta dos resíduos, reaproveitamento de alimentos e redução do desperdício;

8.2. Realizar capacitações trimestrais obrigatórias com copeiras, auxiliares e manipuladores, abordando os

impactos ambientais do descarte incorreto de resíduos e orientações do correto descarte;

8.3. Desenvolver e executar procedimentos operacionais padronizados (POP) para reaproveitamento seguro de alimentos excedentes e outros pontos sobre sustentabilidade;

8.4. A CONTRATADA deverá cumprir integralmente as Normas Regulamentadoras aplicáveis e garantir a entrega, fiscalização de uso e substituição tempestiva de EPIs necessários.

8.5. A CONTRATADA deverá assegurar o cumprimento integral das cotas legais para Pessoas com Deficiência (PCD) e Jovens Aprendizes, quando aplicável, indo além da reserva de vagas ao garantir a inclusão efetiva e a adaptação funcional. Adicionalmente, compromete-se com a promoção da equidade de gênero e a inclusão de grupos minorizado.

8.5.1. A CONTRATADA apresentará à fiscalização, trimestralmente e sempre que solicitada, relatório sintético contendo quantitativos (total de empregados; total de PCD; total de aprendizes), acompanhado de documentos comprobatórios vigentes e equivalentes (extratos/relatórios oficiais do sistema utilizado, contratos de aprendizagem e comprovantes de matrícula, quando couber). Documentos que contenham dados pessoais sensíveis serão apresentados somente em auditoria, em processo sigiloso e com acesso restrito, observada a LGPD.

8.6. Em atendimento ao disposto no art. 25, §9º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, regulamentado pelo Decreto nº 11.430/2023, a CONTRATADA deverá reservar o percentual mínimo de 8% (oito por cento) do total de vagas vinculadas à execução deste contrato para serem preenchidas por mulheres em situação de violência doméstica e familiar, quando aplicavel.

8.6.1. As vagas abrangem mulheres trans, travestis e outras possibilidades do gênero feminino, e serão destinadas prioritariamente a mulheres pretas e pardas, observada a proporção na unidade da federação onde ocorrer a prestação do serviço, conforme dados oficiais.

8.6.2. A CONTRATADA e a CONTRATANTE deverão assegurar o sigilo da condição de vítima e o tratamento adequado de dados pessoais, nos termos do Decreto nº 11.430/2023 e da LGPD, vedado qualquer tratamento discriminatório. O descumprimento sujeitará a CONTRATADA às sanções contratuais, sem prejuízo das responsabilidades cabíveis.

8.7. Em observância ao Art. 256 do Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh, a CONTRATADA obriga-se a conduzir a execução contratual sob os pilares da sustentabilidade ambiental, responsabilidade social e governança corporativa, conforme as seguintes diretrizes:

8.7.1. Eixo Social (Equidade e Inclusão):

a) Equidade de Gênero: Implementar mecanismos que fomentem a participação de mulheres em cargos de supervisão e gestão, garantindo, sob qualquer hipótese, a isonomia salarial entre gêneros para funções de igual complexidade e responsabilidade;

b) Inclusão de PCDs: Promover a acessibilidade metodológica e arquitetônica no ambiente de trabalho (cozinha, sondário e áreas administrativas), assegurando que o desempenho das atividades ocorra com segurança e dignidade, respeitando as limitações e potencialidades de cada colaborador;

c) Diversidade e Inclusão: Estimular a contratação de profissionais pertencentes a grupos historicamente minorizados, combatendo ativamente qualquer forma de discriminação direta ou indireta no processo de recrutamento e durante a execução contratual;

d) Monitoramento Social: A CONTRATADA deverá apresentar, quadrimestralmente ou quando solicitado pela fiscalização, o quadro de pessoal atualizado com os indicadores de diversidade e as ações de capacitação realizadas sobre os temas de equidade e combate ao assédio.

e) Quando houver “indicadores de diversidade” e temas sociais, será exigido dados agregados/anônimos, vedada a entrega de dados pessoais identificáveis sem base legal.

8.7.2. Eixo Ambiental (Sustentabilidade e Origem): A CONTRATADA deverá priorizar, sempre que solicitado pela Administração e nos termos da Lei nº 14.628/2023, a aquisição de insumos provenientes da agricultura familiar e de base agroecológica, visando à redução de impactos ambientais e ao fomento da economia local circular.

8.7.3. O descumprimento injustificado das diretrizes ESG aqui estabelecidas, ou a constatação de práticas discriminatórias e de precarização do trabalho, sujeitará a CONTRATADA às sanções administrativas previstas neste instrumento, podendo impactar sua avaliação de desempenho contratual.

8.7.4. Da Proteção de Dados (LGPD): Para o cumprimento do envio do quadro de pessoal e indicadores de diversidade e capacitação, a CONTRATADA declara que o tratamento e o compartilhamento desses dados com o HU-Univasf observará estritamente a Lei nº 13.709/2018 (LGPD).

8.7.5. A promoção da equidade de gênero e a inclusão de grupos minorizados no ambiente de trabalho serão continuamente estimuladas. Ressalva-se que, embora a implementação das políticas previstas nos subitens 8.5 e 8.6 constitua obrigação contratual passível de fiscalização e sanção, qualquer prática comprovada de discriminação direta ou indireta, assédio ou precarização do trabalho envolvendo mulheres, PCDs ou minorias sujeitará a CONTRATADA às sanções administrativas previstas neste instrumento, além das legais (Lei nº 9.029/95 e Lei nº 11.340/2006).

9. SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO (SST)

a) A CONTRATADA deverá garantir o cumprimento integral das Normas Regulamentadoras (NRs) do Ministério do Trabalho e Emprego aplicáveis às suas atividades, em especial (mas não se limitando a) NR-6 (Equipamentos de Proteção Individual), NR-17 (Ergonomia) e NR-32 (Segurança e Saúde no Trabalho em Serviços de Saúde).

b) O fornecimento, a fiscalização do uso e a substituição tempestiva de 100% dos EPIs necessários são de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA, constituindo obrigação essencial do contrato.

c) O HU-Univasf, por meio de sua fiscalização contratual, poderá realizar auditorias periódicas e/ou extraordinárias para verificar o cumprimento das NRs, devendo a CONTRATADA disponibilizar, sempre que solicitada, registros de entrega de EPIs, laudos de ergonomia e certificados de treinamentos em SST.

d) A CONTRATADA deverá apresentar, quadrimestralmente, cópia do PCMSO e PGR (antigo PPRA) atualizados, específicos para as atividades no HU, bem como comprovantes de treinamento inicial e periódico de todos os colaboradores em NR-32)

10. MONITORAMENTO E PRESTAÇÃO DE CONTAS

10.1. A CONTRATADA deverá apresentar à fiscalização, de forma consolidada e quadrimestralmente (até o 10º dia útil do mês subsequente ao período de apuração), o Relatório de Desempenho ESG, contendo os seguintes documentos e indicadores :

a) Eficiência de Recursos Naturais: Dados consolidados e análise comparativa de consumo de energia elétrica, gás e água em relação ao número de refeições produzidas (conforme subitens 3.2.2 e 3.2.3) .

b) Gestão de Resíduos e Logística Reversa: Registros de volume e destinação de óleos e gorduras, comprovantes de logística reversa e manifestos de transporte de resíduos (MTR) ou certificados de destinação ambientalmente adequada (conforme subitens 5.3, 5.14 e 5.17) .

c) Compras Sustentáveis: Percentual de alimentos adquiridos da agricultura familiar local, apurado por valor de aquisição e comprovado mediante notas fiscais (conforme subitem 6.2) .

d) Desempenho Operacional e Desperdício: Relatório de redução de desperdício alimentar com comparativo de metas e registros fotográficos da comunicação visual educativa implantada na Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN .

e) Saúde e Segurança do Trabalho (SST): Cópias atualizadas do PCMSO e PGR (antigo PPRA), além de comprovantes de treinamentos iniciais e periódicos em NR-32 e registros de entrega de EPIs (conforme item 9, alíneas "c" e "e").

f) Responsabilidade Social e Diversidade: Quadro de pessoal atualizado com indicadores de diversidade (PCD, aprendizes, equidade de gênero e grupos minorizados) e evidências das capacitações realizadas sobre temas sociais e ambientais (conforme subitens 8.2, 8.5.1 e 8.7.1).

10.2. Detectada qualquer não conformidade pela fiscalização técnica, a CONTRATADA deverá apresentar um Plano de Ação Corretiva no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis após a notificação .

10.3. A presente obrigação de monitoramento possui caráter instrutivo e de eficiência operacional, não instituindo metas fixas de redução passíveis de reajuste ou reequilíbrio econômico-financeiro.

Documento assinado eletronicamente por **Nathalia Ramos dos Santos Andrade**, **Membro da Equipe**, em 06/08/2026, às 15:44, 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 **Izabelle Silva de Araujo**, **Chefe de Unidade**, em 06/08/2026, às 18:00, 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 **Renata Cristina dos Anjos Araujo**, **Nutricionista**, em 06/08/2026, às 19:06, 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 **Marcos Antunes Galdino Rodrigues Junior**, **Assistente Administrativo**, em 07/08/2026, às 07:48, 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 **Ryane Ferreira da Silva Nascimento**, **Nutricionista**, em 07/08/2026, às 08:39, 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 **Katiane Silva Santos**, **Chefe de Unidade**, em 07/08/2026, às 09:18, 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?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **63684141** e o código CRC **107EE9F0**.

Referência: Processo nº 23542.004791/2025-81 SEI nº 63684141