HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO VALE DO SÃO FRANCISCO
Avenida José de Sá Maniçoba, s/nº - Bairro Centro
Petrolina-PE, CEP 56304-205
- https://hu-univasf.hubrasil.gov.br

Termo de Referência - SEI

Processo nº 23542.004791/2025-81

1. OBJETO

1.1. Prestação de serviços contínuos de alimentação e nutrição hospitalar, visando à produção e à distribuição de dietas normais (livres) e dietas especiais (ou terapêuticas) destinadas a pacientes internados e de hospital-dia, acompanhantes resguardados por lei, residentes e internos; bem como a manipulação e a distribuição de dietas enterais, suplementos, fórmulas infantis e módulos destinados às coletividades sadia e enferma, conforme a Portaria-SEI nº 204, de 08 de dezembro de 2020 e suas retificações, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos na RDC Anvisa nº 275, de 21 de outubro de 2002, RDC Anvisa nº 216, de 15 de setembro de 2004, RDC Anvisa nº 503, de 27 de maio de 2021 e demais normas técnicas e sanitárias vigentes;

1.1.1. A prestação de serviços de alimentação e nutrição realizar-se-á, mediante:

a) A utilização das dependências do CONTRATANTE, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída;

b) A operacionalização e o desenvolvimento de todas as etapas do serviço de produção das refeições orais, incluindo a aquisição, recebimento, armazenamento, controle de estoque e de validade dos insumos, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de escritório, materiais de higiene e limpeza, entre outros), equipamentos, gêneros e produtos alimentícios; bem como o pré-preparo, preparo, cocção, porcionamento, montagem e distribuição das refeições, além dos serviços complementares;

c) A distribuição das refeições destinadas aos pacientes, utilizando embalagens térmicas e descartáveis, fornecidas conforme prescrição dietoterápica e cardápio previamente aprovado, nas quantidades determinadas, observando-se as especificações e os horários definidos pela CONTRATANTE.;

d) A distribuição, no Refeitório da CONTRATANTE, das refeições destinadas a acompanhantes legalmente instituídos, residentes e internos, pelo sistema de cafeteria fixa para prato principal, sobremesa e suco e, sistema self-service para as demais preparações, em bandeja lisa, seguindo cardápio aprovado antecipadamente, nas quantidades e horários determinados;

e) O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios registrados nos Órgãos Federais competentes, materiais de consumo em geral, mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades e qualidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

f) A operacionalização do manejo das dietas enterais industrializadas em sistema aberto e fechado, fórmulas infantis, suplementos e módulos, incluindo as seguintes etapas: recebimento, armazenamento, manipulação, envase, rotulagem, distribuição aos leitos conforme mapa de produção elaborado pela equipe de nutricionistas da CONTRATANTE;

g) A disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive dos equipamentos do CONTRATANTE a disposição da CONTRATADA;

h) As adaptações e adequações prediais, que se fizerem necessárias, nas dependências e instalações da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do CONTRATANTE, mediante a anuência prévia do CONTRATANTE, para as quais não haverá ressarcimento sob nenhuma hipótese;

i) Uniformização da equipe e provimento de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados, específicos e em condições de uso e compatíveis com o tipo de serviço a ser realizado;

j) No sondário cozinha e/ou copas utilizadas pela CONTRATADA, a higienização de equipamentos e utensílios, bem como a higienização das instalações, serão de responsabilidade da CONTRATADA;

k) No refeitório, o recolhimento das bandejas, recolhimento dos resíduos, lavagem de utensílios e higienização das instalações também serão de responsabilidade da CONTRATADA;

l) Nas enfermarias, o recolhimento dos resíduos é de responsabilidade da CONTRATADA;

m) Apoio às atividades de ensino e pesquisa da instituição.

2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. **Breve descrição da atuação do Hospital:**

2.1.1. O Hospital de Ensino Dr. Washington Antônio de Barros (HU-Univasf) é uma instituição de nível terciário, com forte vocação para o atendimento a urgências e emergências em média e alta complexidade. Atende pacientes do Sistema Único de Saúde (SUS) e atua como referência para os 53 municípios que compõem a Rede Interestadual de Atenção à Saúde do Vale do Médio São Francisco – PEBA. Inaugurado em 4 de setembro de 2008 como Hospital de Urgências e Traumas Dr. Washington Antônio de Barros (HUT), passou a ser administrado pelo HU-Brasil em 1º de fevereiro de 2015, adotando a denominação atual.

2.1.2. Como hospital-escola da Universidade Federal do Vale do São Francisco (Univasf), a unidade apoia a formação de profissionais de saúde, o desenvolvimento de pesquisas e a inovação, abrigando programas de residência, estágios de graduação e atividades de educação permanente, articulados com a Gerência de Ensino e Pesquisa.

2.1.3. Vinculada ao Hospital Universitário, a Policlínica da Univasf foi inaugurada em 17 de março de 2017 como unidade anexa externa ao atendimento ambulatorial especializado. A Policlínica do HU-Univasf atende diversas especialidades, servindo como campo de prática fundamental para os estudantes da Universidade Federal do Vale do São Francisco (Univasf).

2.2. **Da necessidade de contratação do serviço:**

2.2.1. A contratação de Prestação de Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar tem por objetivo fornecer serviços essenciais para as atividades assistenciais do hospital com eficiência e eficácia, de forma a evitar a descontinuidade das ações ali desenvolvidas. A alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar, na diminuição da mortalidade e morbidade e nos custos hospitalares.

2.2.2. O hospital não dispõe em seu quadro efetivo de pessoal, profissionais qualificados para operacionalização desses serviços, decorrente da lei nº 9.632, de 08 de maio de 1998 que trata da extinção dos cargos da Administração Federal, na qual a contratação das atividades correspondentes passa a ser possível somente mediante a execução indireta. Desta forma, a terceirização vem sendo adotada para a viabilização dos serviços, já que oferece vantagem econômica – financeira em relação à realização dos serviços com quadro efetivo, atendendo ao que rege o princípio da economicidade.

2.2.3. Reconhece-se, a partir das práticas de mercado, que a expertise de empresas que realizam serviços de nutrição e alimentação de forma terceirizada contribui para a melhoria do atendimento das unidades hospitalares, garantindo maior qualidade e eficiência na prestação dos serviços. A contratação dos serviços permite, também, a preservação da atividade-fim, uma vez que a produção de refeições se constitui em atividade meio e demanda esforços em detrimento da assistência nutricional ao paciente. A contratação de empresa terceirizada para produção e distribuição de refeições visa à captação de serviços especializados junto às empresas do ramo de alimentação qualificadas tecnicamente para tal necessidade.

2.3. **Da contratação de forma mista:**

2.3.1. Dada a importância da alimentação adequada para a recuperação ou manutenção do estado nutricional dos pacientes e as consequências decorrentes de eventual falta de alimentos para os pacientes, entende-se que, apesar de se tratar de serviço comum, a sua descontinuidade impacta diretamente no alcance dos objetivos e cumprimento da missão do hospital.

2.3.2. Além da necessidade de fornecer alimentação adequada e de forma contínua, que atenda aos requerimentos nutricionais com fornecimento de refeição especializada aos pacientes do hospital no tratamento de diversas enfermidades, há necessidade de fornecimento de refeições para os acompanhantes legalmente instituídos, residentes e outros usuários autorizados.

2.3.3. O serviço de nutrição e alimentação hospitalar é atividade especializada que contempla a utilização de métodos, técnicas, insumos e equipamentos específicos os quais devem ser manipulados por empresa com experiência que visam à qualidade e segurança alimentar.

2.3.4. Dessa forma a contratação de empresa especializada e qualificada tecnicamente para a prestação do serviço em **modelo misto** pretende dar maior produtividade e eficiência na execução dos serviços pleiteados:

a) com produção e distribuição das dietas orais nas dependências do hospital, com o fornecimento de mão de obra qualificada, todos os insumos, materiais e equipamentos;

b) com manipulação e distribuição de dietas enterais, fórmulas infantis, suplementos e módulos;

2.3.5. De acordo com o Manual de apoio para tomada de decisão baseado em custo da hotelaria hospitalar (2018), **no cenáro misto I** como o modelo adotado para a presente contratação, a produção de dietas orais é totalmente tercerizada, onde desde a mão-de-obra até os insumos em geral (gêneros alimentícios - perecíveis e não-perecíveis, utensílios, descartáveis e material de limpeza) e os equipamentos são de responsabilidade da contratada e o processo de produção ocorre dentro das dependências da Instituição. O hospital fica responsável pela aquisição e gerenciamento de estoques somente dos itens de fórmulas infantis, dietas enterais, suplementos e outras fórmulas nutricionais manipuladas no sondário. Neste cenário, os equipamentos, quando pertencentes ao hospital, terão seus custos com manutenção a cargo da contratada.

3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

3.1. A presente contratação rege-se pela Lei nº 13.303/2016 e pelo Regulamento de Compras e Contratos da HU Brasil– RCC 3.0, aplicando-se, quando cabível, normas sanitárias, trabalhistas e técnicas pertinentes ao objeto. A modalidade/forma, o modo de disputa e o critério de julgamento observarão as disposições do RCC 3.0, bem como os regramentos operacionais do sistema eletrônico utilizado, quando compatíveis.

3.2. Principais normativos para o Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar:

a) RDC Anvisa nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

b) RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014, que altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação;

c) RDC Anvisa nº 275, de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

d) RDC Anvisa nº 503, de 27 de maio de 2021, que dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral;

e) RDC Anvisa nº 976, de 5 de junho de 2025, que dispõe sobre os requisitos sanitários para fórmulas infantis, fórmulas de nutrientes para recém- nascidos de alto risco, alimentos de transição e alimentos à base de cereais para lactentes e crianças de primeira infância, fórmulas para nutrição enteral e fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo;

f) RDC Anvisa nº 50, de 21 de fevereiro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde

g) Portaria de Consolidação MS nº 5, de 28 de setembro de 2017, que dispõe sobre a consolidação das normas sobre as ações e os serviços de saúde do Sistema Único de Saúde;

h) RDC Anvisa nº 22, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de compostos de nutrientes e de outras substâncias para fórmulas para nutrição enteral e dá outras providências;

i) RDC Anvisa nº 307, de 14 de novembro de 2002, que altera a Resolução - RDC nº 50, de 21 de fevereiro de 2002

j) RDC Anvisa nº 778, de 1 de março de 2023, que dispõe sobre os princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos;

k) RDC Anvisa nº 724, de 1 de julho de 2022, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação;

l) Instrução Normativa Anvisa nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos;

m) A Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), foro responsável pela elaboração das Normas Brasileiras, com destaque para a ABNT NBR 15635:2015 - Serviços de alimentação - Requisitos de boas práticas higiênico-sanitárias e controles operacionais essenciais.

n) Portaria-SEI nº 204 de 08 de dezembro de 2020 e suas retificações.

o) Portaria-SEI nº 204 - Retificação de 08 de setembro de 2021

p) Portaria-SEI nº 204 - Retificação de 13 de janeiro de 2023

q) Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de junho de 1997, que dispõe sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos;

r) Portaria SVS/MS n° 1428, de 26 de novembro de 1993, que dispõe sobre o regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos.

3.3. Em complemento à legislação sanitária nacional estabelecida no subitem anterior, e visando promover a máxima segurança alimentar no HU-Univasf face a lacunas operacionais específicas, a Contratada deverá observar também as diretrizes da seguinte norma:

a) Portaria CVS n° 5 de 9 de abril de 2013, que aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo;

4. LOCAL DE EXECUÇÃO

4.1. Os serviços deverão ser realizados nas dependências de dois estabelecimentos que compõem o Hospital Universitário da Universidade Federal do Vale do São Francisco HU-Univasf, a saber, o Hospital Universitário (Hospital de Ensino Dr. Washington Antônio de Barros) e a Policlínica do HU-Univasf (Atendimento Ambulatorial).

4.2. **Das localizações das unidades:**

Estabelecimento	Endereço	Bairro	Cidade/Estado	CEP
Hospital Universitário (Hospital de Ensino Dr. Washington Antônio de Barros)	Avenida José de Sá Maniçoba, s/nº	Centro	Petrolina - PE	56304-205
Policlínica do HU-Univasf(Atendimento Ambulatorial)	R. André V. de Negreiros	Centro	Petrolina - PE	56304-917

5. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

5.1. **Perfil assistencial:**

5.2. O Hospital Universitário da Universidade Federal do Vale do São Francisco (HU-Univasf) caracteriza-se como hospital de média e alta complexidade, com perfil assistencial terciário, integrante da Rede HU-Brasil, atuando como unidade de referência para a macrorregião do Médio Vale do São Francisco, abrangendo municípios dos estados de Pernambuco e Bahia, com oferta de serviços nas áreas de Clínica Médica, Cirurgia Geral e especializada, Traumatologia e Ortopedia, Neurocirurgia, Urgência e Emergência, Terapia Intensiva, além de apoio diagnóstico e terapêutico, desenvolvendo assistência integral e humanizada no âmbito do Sistema Único de Saúde, articulada às atividades de ensino, pesquisa e extensão.

5.3. **Número de leitos da Unidade Hospitalar:**

HU-Univasf	Número de leitos ativos
Unidade de Terapia Intensiva/ Sala de Cuidados Intermediários/ Sala de Emergência/Sala de Internação e Sala de Curta Permanência/ Clínica Médica/ Clínica Cirúrgica e Clínica Ortopédica, Bloco Cirúrgico**	149
Policlínica	**Número de leitos ativos**
Policlínica do HU-UNIVASF (Atendimento Ambulatorial)*	Livre Demanda
Leitos UTI**	20 (inativos)

*Poderá ser disponibilizado o fornecimento de refeições a pacientes em atendimento ambulatorial ou pacientes-dia, conforme critérios previamente estabelecidos pela CONTRATANTE. **Poderá ocorrer a ativação temporária de leitos adicionais, conforme necessidade assistencial, especialmente em períodos de sazonalidade, surtos ou demandas especiais.

5.4. Os quantitativos estimados de refeições destinadas a pacientes, acompanhantes, residentes e internos foram calculados com base na série histórica de dados do Setor de Hotelaria Hospitalar do HU-Univasf, referente ao período de janeiro de 2024 a setembro de 2025. Os respectivos quantitativos encontram-se apresentados nas tabelas abaixo:

ESTIMATIVA DE DIETAS PARA PACIENTES DO HU-UNIVASF

ALIMENTAÇÃO				
Linha	**Tipo de Refeição**	**Unidade de medida**	**Quantidade / média dia**	**Quantidade / média mês**
	Dieta Livre ou Branda			
1	Desjejum	refeição	156	4.680
2	Colação	refeição	155	4.644
3	Almoço	refeição	157	4.716
4	Lanche da tarde	refeição	154	4.608
5	Jantar	refeição	76	2.268
6	Café completo	refeição	78	2.340
7	Ceia	refeição	150	4.500
	Dieta Pastosa			
8	Desjejum	refeição	30	900
9	Colação	refeição	30	900
10	Almoço	refeição	30	900
11	Lanche da tarde	refeição	30	900
12	Jantar	refeição	15	450
13	Café completo	refeição	15	450
14	Ceia	refeição	30	900
	Dieta Semilíquida (Pastosa Liquidificada)			
15	Desjejum	refeição	6	180
16	Colação	refeição	6	180
17	Almoço	refeição	6	180
18	Lanche da tarde	refeição	6	180
19	Jantar	refeição	6	180
20	Ceia	refeição	6	180
	Dieta Líquida (completa, gelada ou restrita)			
21	Desjejum	refeição	2	60
22	Colação	refeição	2	60
23	Almoço	refeição	2	60
24	Lanche da tarde	refeição	2	60
25	Jantar	refeição	2	60
26	Ceia	refeição	2	60

Fonte: O quantitativo estimado refere-se a estimativa realizada pelo Setor de Hotelaria de 2024 a 2025

5.5. Os valores informados podem variar de acordo com a taxa de ocupação hospitalar, perfil clínico dos pacientes e sazonalidade assistencial, devendo ser periodicamente reavaliados pela contratante. Estima-se que um percentual de 20% das dietas citadas acima sejam dietas hipercalóricas e/ou hiperproteicas.

5.6. As refeições destinadas aos pacientes atendidos na Policlínica do HU-Univasf deverão ser transportadas até o prédio localizado na Universidade Federal do Vale do São Francisco – Univasf, situado ao lado do HU-Univasf. A LICITANTE deverá observar rigorosamente os procedimentos e cuidados relativos à conservação, ao acondicionamento e ao transporte de refeições prontas para consumo, em estrita conformidade com a legislação sanitária vigente.

ESTIMATIVA DE DIETAS PARA PACIENTES DO HU-UNIVASF (KITS ESPECIAIS)

Kits Especiais				
Linha	**Tipo de Refeição**	**Unidade de medida**	**Quantidade / média dia**	**Quantidade / média mês**
27	Kit medicação (para preparo de medicação via oral) - Uma (01) Unidade (copo 250ml) de SUCO CÍTRICO	Kit	5	150
28	Kit Humanização - 1 Minibolo de aniversário confeitado (200g) OU cupcake confeitado (200 g) OU gelatina/pudim diet (200 ml)	Kit	-	6
29	Item Fonoaudiologia - Copo descartável/recipiente com 100ml de suco OU 100ml Iogurte OU 100ml de sopa liquidificada OU 1 porção de frutas macias (banana ou mamão cortados) OU 4 unidades de biscoito (doce ou salgado) OU 1 unidade de pão doce	Kit	5	150
30	Kit Fonoaudiologia 1 (Almoço)*	Kit	3	90
31	Kit Fonoaudiologia 2 (Desjejum)*	Kit	3	90

Fonte: O quantitativo estimado refere-se a média dos registros de solicitação via SGD (Sistema de Gerenciamento de Demandas) dos últimos 12 meses.

ESTIMATIVA DE DIETAS PARA PACIENTES DO HU-UNIVASF (LANCHES ESPECIAIS)

Lanche				
Linha	**Tipo de Refeição**	**Unidade de medida**	**Quantidade / média dia**	**Quantidade / média mês**
32	Lanche reforçado	refeição	12	420

Fonte: O quantitativo estimado refere-se a estimativa realizada pelo Setor de Hotelaria de 2024 a 2025

ESTIMATIVA DE DIETAS PARA PACIENTES DO HU-UNIVASF (PORÇÕES EXTRAS)

Porções Extras				
Linha	**Tipo de Refeição**	**Unidade de medida**	**Quantidade / média dia**	**Quantidade / média mês**
33	Água de coco – 200 ml	unidade	2	60
34	Aveia em flocos finos – 20g	unidade	-	8
35	Biscoito água – 2 sachês de 9g cada ou 1 de 18g	unidade	2	52
36	Biscoito doce ou salgado - 2 sachês de 9g cada ou 1 de 18g	unidade	1	35
37	Biscoito integral – 2 sachês de 9g cada ou 1 de 18g	unidade	1	35
38	Biscoito isento de glúten e lactose – 2 sachês de 9g cada ou 1 de 18g	unidade	-	8
39	Café puro – 100 ml	unidade	2	71
40	Chá – 200 ml	unidade	6	168
41	Chocolate – 20 a 30g	unidade	-	6
42	Fruta parte comestível – 100g	unidade	3	80
43	Geleia de frutas com açúcar ou diet – blister de 15g	unidade	1	43
44	Iogurte natural integral, diet ou desnatado – 200 ml	unidade	1	32
45	Iogurte com sabor – 200 ml	unidade	2	52
46	Leite com achocolatado com e sem açúcar – 200 ml	unidade	1	20
47	Leite de soja – 200 ml	unidade	2	52
48	Leite desnatado – 200 ml	unidade	1	19
49	Leite integral – 200 ml	unidade	1	42
50	Manteiga com e sem sal – blister de 10g	unidade	1	36
51	Mingau (10%) – 250 ml	unidade	1	24
52	Mingau (10%) – 100 ml	unidade	-	8
53	Omelete com proteínas ou com vegetais (2 ovos – 30g de recheio)	unidade	2	52
54	Ovo frito, mexido ou cozido	unidade	2	67
55	Pão com/sem sal, integral ou de leite – 50g	unidade	2	56
56	Porção de arroz – 100g	unidade	2	49
57	Porção de feijão – 100g	unidade	3	79
58	Caldo de feijão - 200mL	unidade	-	8
59	Porção de macarrão – 100g	unidade	2	50
60	Porção de purê – 100g	unidade	1	34
61	Porção de proteína – conforme per capita contratual dieta padrão de acordo com o tipo de carne	unidade	3	90
62	Porção de proteína – 50g	unidade	-	4
63	Proteína texturizada de soja – 100g	unidade	-	8
64	Queijo prato (lanche) – 30g	unidade	1	34
65	Salada de frutas – 250g	unidade	3	76
66	Salada de folhosos e legumes – 100g	unidade	2	52
67	Sanduíche com proteína (pão 50g + carne/frango 90g + alface e tomate 20g)	unidade	-	6
68	Suco de Uva Integral (Tinto) - 100ml	unidade	-	8
69	Suco de fruta natural ou integral pasteurizado – 200 ml	unidade	2	52
70	Tapioca com/sem sal – 50g	unidade	2	61
71	Tubérculo cozido – 100g	unidade	-	11
72	Vitamina de frutas – 250 ml	unidade	1	17
73	Vitamina de frutas – 100 ml	unidade	-	8
74	Pipoca salgada – 30g	unidade	-	6
75	Picolé de frutas – 60g	unidade	-	6
76	Sopa (liquidificada ou legumes cozidos) - 400 ml	unidade	3	86
77	Cuscuz de flocos de milho com / sem sal - 50g	unidade	3	86
78	Sorvete –140 gr	unidade	-	6
79	Coalhada - 130 a 140 gr	unidade	-	8
80	Café com leite – 250 ml	unidade	-	6
81	Mel de abelha blister 15g	unidade	-	6
82	Bolo - 100 g	unidade	-	6
83	Porção de açaí - 200 ml	unidade	-	6
84	Azeite em sachê - 10ml	unidade	-	6
81	Mini Pizza – 100g	unidade	-	86

Fonte: O quantitativo estimado refere-se a estimativa realizada pelo Setor de Hotelaria de 2024 a 2025

ESTIMATIVA DE DIETAS PARA RESIDENTES/INTERNOS E ACOMPANHANTES DO HU-UNIVASF

REFEITÓRIO - ALIMENTAÇÃO RESIDENTES E ESTUDANTES DE GRADUAÇÃO, ACOMPANHANTES				
Linha	**Tipo de Refeição**	**unidade**	**Quantidade / média dia**	**Quantidade / média mês**
81	Desjejum	refeição	133	3.996
82	Colação	refeição	-	10
83	Almoço	refeição	173	5.184
84	Lanche da Tarde	refeição	-	10
85	Jantar	refeição	119	3.564

86	Ceia	refeição	-	10

Fonte: O quantitativo estimado refere-se a estimativa realizada pelo Setor de Hotelaria de 2024 a 2025

5.7. Serão fornecidas 03 (três) refeições diárias aos residentes e aos acompanhantes de pacientes legalmente instituídos, conforme a regulamentação do fornecimento de refeições nos Hospitais Universitários Federais, estabelecida pela Portaria-SEI nº 204, de 08 de dezembro de 2020, ou outra que venha a substituí-la ou alterá-la, hipótese em que a LICITANTE deverá observar integralmente o regulamento vigente à época da execução contratual.

5.8. A presente contratação adotará como regime de execução a Contratação por Preço Global conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste termo de referência.

5.9. O HU-UNIVASF será responsável pela aquisição e gerenciamento de estoques de dietas enterais, fórmulas infantis, suplementos e outras fórmulas nutricionais.

5.10. A LICITANTE deverá prever, na elaboração de sua proposta comercial, a alocação de mão de obra qualificada e capacitada, cujo dimensionamento terá como parâmetro mínimo obrigatório os quantitativos previstos neste Termo de Referência e na Planilha de Custos e Formação de Preços, de acordo com a demanda estimada. Fica assegurado à licitante o direito de ampliar o seu quadro de pessoal para o quantitativo que julgar necessário, levando em consideração as tecnologias aplicadas e suas dinâmicas operacionais. Independentemente do dimensionamento adotado, a empresa deverá garantir, nas dependências do CONTRATANTE, a execução tempestiva e a estrita conformidade de todas as atribuições inerentes aos serviços de produção e distribuição de refeições orais, manipulação e distribuição de dietas enterais, fórmulas infantis, suplementos e módulos, bem como ao atendimento do refeitório da unidade do HU-UNIVASF, mantendo sempre o padrão de excelência e qualidade exigido.

6. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

6.1. Disposições Gerais

6.1.1. Os serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar serão executados nas dependências do CONTRATANTE de acordo com as normas vigentes da Vigilância Sanitária e os dispositivos descritos neste Termo de Referência.

6.1.2. A prestação de serviços deve estar alinhada aos padrões técnicos recomendados pela RDC Anvisa nº 216, de 15 de setembro de 2004, Boas Práticas para Serviços de Alimentação, associadas às tecnologias aplicáveis, na busca por segurança alimentar, melhores desempenhos e padrão de qualidade assegurados, além de contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado, capacitado e em número suficiente para atender a demanda do HU-Univasf com o objetivo de atingir os resultados com a qualidade e competências esperada, conforme descrito no Anexo VII - Instrumento de Medição de Resultado e consideradas as disposições deste TR.

6.1.3. A prestação de serviço de nutrição e alimentação pela CONTRATADA contempla todas as etapas de operacionalização e desenvolvimento do serviço de produção das refeições orais nas dependências do CONTRATANTE incluindo aquisição, recebimento, armazenamento, controle de estoque e validade dos insumos, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de escritório, materiais de higiene e limpeza, entre outros), equipamentos, gêneros e produtos alimenticios; pré-preparo, preparo, cocção, porcionamento, montagem e distribuição das refeições; serviços complementares.

6.1.3.1. A CONTRATADA deverá submeter amostras para aprovação prévia da CONTRATANTE, vedada a substituição por similares sem autorização formal.

6.1.4. Abrange as etapas de manipulação e distribuição de dietas enterais, fórmulas infantis, suplementos e módulos para o sondário, contemplando o recolhimento e lavagem dos utensílios e higienização das instalações do sondário nas dependências do CONTRATANTE.

6.1.5. O HU-Univasf fica responsável pela aquisição e gerenciamento de estoques das dietas enterais, fórmulas infantis, suplementos e outras fórmulas nutricionais, sendo de responsabilidade da Contratada o preparo das fórmulas e dietas conforme prescrição e solicitação.

6.1.6. A execução dos serviços de manipulação de dietas orais e para a operacionalização do sondário deverá estar sob a responsabilidade de Nutricionista Responsável Técnico (RT) da CONTRATADA, dedicado nas dependências do CONTRATANTE, respeitando-se os dispostos na Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 e na RDC nº 503, de 27 de maio de 2021, devidamente registrado no Conselho de Classe e com experiência comprovada em serviços de produção de refeições hospitalar de no mínimo 12 (doze) meses, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes aos serviços de produção e distribuição das refeições, bem como refeitórios do HU-Univasf, com supervisão do fiscal do CONTRATANTE.

6.1.7. O fornecimento de equipamentos, móveis e utensílios em caráter complementar, bem como a manutenção preventiva e corretiva e/ou substituição dos mesmos e, dos itens do CONTRATANTE cedidos à operação da CONTRATADA, sempre que necessário, para o serviço de produção de refeições orais, porcionamento e distribuição; operacionalização do sondário (manipulação e distribuição) e refeitório, será de responsabilidade da CONTRATADA;

6.1.8. As câmaras frias serão disponibilizados à CONTRATADA, que deverá assumir os custos com a manutenção preventiva e corretiva.

6.1.9. A CONTRATADA será responsável pelas adaptações, adequações prediais e manutenções preventivas e corretivas que se fizerem necessárias, ou que vierem a ser necessárias durante o contrato, em todas as dependências e instalações do serviço de nutrição e alimentação do HU-Univasf cedidas para a operação, incluindo as áreas de pré-preparo, preparo, porcionamento e distribuição; sondário; refeitório; almoxarifados e depósito de material de limpeza, para atender às legislações sanitárias vigentes e demais legislações pertinentes, mediante anuência e autorização prévia do CONTRATANTE, para as quais não haverá ressarcimento sob nenhuma hipótese (conforme limites estabelecidos no item 1.5.1 do Anexo II).

6.1.9.1. A CONTRATANTE não disponibilizará laudo predial prévio do estado atual das instalações. As dependências e instalações destinadas ao serviço serão disponibilizadas no estado de conservação em que se encontram, cabendo às licitantes aferir, mediante Vistoria Técnica *in loco*, as condições aparentes do local e a exata dimensão das adequações necessárias à instalação e funcionamento de seus próprios equipamentos e fluxo operacional. Caso a licitante opte por não realizar a vistoria, deverá firmar declaração de pleno conhecimento das condições do local, assumindo integralmente o risco financeiro por adequações operacionais não dimensionadas, sem direito a reequilíbrio econômico-financeiro posterior.

6.1.9.2. Fica garantido pelo CONTRATANTE o pleno funcionamento estrutural e a capacidade de carga das redes mestras prediais de utilidades (conforme item 1.5.2 do Anexo II). Eventuais vícios ocultos estruturais ou obsolescência técnica das redes principais de infraestrutura pesada sob responsabilidade do CONTRATANTE (conforme item 1.5.2 do Anexo II) não serão imputados à CONTRATADA, ressalvados os danos comprovadamente causados por imperícia, ação ou omissão desta.

6.1.10. As adequações iniciais necessárias deverão estar concluídas no prazo de até 15 (quinze) dias em relação ao 1º dia de utilização e as manutenções preventivas e corretivas deverão ser realizadas continuamente, conforme Plano de Manutenção a ser elaborado e apresentado pela CONTRATADA e aprovado pelo CONTRATANTE. As adequações necessárias deverão estar concluídas no prazo de até 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização e as manutenções preventivas e corretivas deverão ser realizadas continuamente, conforme Plano de Manutenção a ser elaborado e apresentado pela CONTRATADA e aprovado pelo CONTRATANTE.

6.1.11. A CONTRATADA será responsável pelas despesas relacionadas aos gastos com água, energia e gás na UAN.

6.2. Da modalidade de contratação:

6.2.1. Foi escolhida a modalidade de Pregão Eletrônico, por se tratar de serviços comuns ao mercado hospitalar e que, apesar das especificidades e aspectos técnicos inerentes, insere-se nas características dessa modalidade.

6.3. Do prazo de contratação:

6.3.1. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado sucessivamente, observado o interesse da Administração e a vantajosidade da contratação, até o limite máximo de 10 (dez) anos, nos termos do art. 188, inciso II, do Regulamento de Licitações e Contratos da HU Brasil – RCC 3.0.

6.3.2. Da mão de obra exclusiva:

6.3.3. O objeto é um serviço contínuo que exige dedicação exclusiva de mão de obra (cessão de mão de obra). Desta forma, a CONTRATADA é obrigada a manter funcionários à disposição da Administração em período integral e de forma exclusiva para a execução das tarefas de interesse da CONTRATANTE.

6.3.4. A CONTRATADA deverá assumir inteira responsabilidade por sanar situações decorrentes de ter designado um quantitativo de profissionais abaixo do necessário e que venham a comprometer a qualidade dos serviços, atrasos no porcionamento, na distribuição das refeições, refeições entregues incorretas aos pacientes, em não conformidade com a temperatura adequada para as refeições ou qualquer outra não conformidade relacionada à prestação de serviços prevista neste Termo de Referência, e sempre que necessário deverá substituir refeições incorretas, sem nenhum ônus ao CONTRATANTE

6.4. Das unidades de medida adotadas:

6.4.1. A medição das dietas orais será realizada com base nas refeições efetivamente servidas, estabelecendo-se a refeição como unidade de medida, considerando o fornecimento de todos os recursos necessários, observadas as especificidades de cada uma das dietas, a frequência de distribuição cada tipo de refeição, de modo que o objeto da contratação é a prestação de serviço fornecimentos de dietas normais e dietas especiais (ou terapêuticas).

6.4.2. As dietas enterais, fórmulas infantis, suplementos e módulos serão manipuladas pela empresa contratada, sendo os produtos fornecidos pela Contratante.

6.5. Do serviço:

6.5.1. A execução da prestação de serviços engloba todas as atividades necessárias à obtenção do objeto contratado:

I - Elaboração de cardápios mensais por tipo de dietas, considerando a frequência de repetição mensal com base na Estrutura do Cardápio e especificação dos gêneros e descartáveis, bem como no Manual de Dietas apresentado no Anexo XIV e submetido à aprovação da CONTRATANTE.;

II - Programação das atividades de nutrição e alimentação (planejamento de insumos);

III - Aquisição de gêneros, produtos alimentícios e demais materiais de consumo em geral, mantendo quantidade em estoque suficiente para atender a demanda do HU-Univasf;

IV - Recebimento dos gêneros e produtos alimentícios, bem como de materiais de consumo em geral em conformidade com os órgãos competentes no que se refere à qualidade da matéria prima, embalagem, rotulagem, veículo de transporte, higiene pessoal e adequação do uniforme do entregador, bem como programação dos horários de recebimentos; realização de todos os procedimentos de pesagem e pré-lavagem dos insumos, bem como lavagem e guarda das caixas para transposição;

V - Armazenamento de gêneros, produtos alimentícios e materiais de consumo, obedecendo ao método PVPS – Primeiro que Vence, Primeiro que Sai;

VI - Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros, produtos alimentícios e materiais de consumo;

VII - Realização de todos os procedimentos de pesagem e pré-lavagem dos insumos, bem como lavagem e guarda das caixas para transposição;

VIII - Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;

IX - Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados e padronizados previamente aprovados pelo CONTRATANTE para fazer cumprir as gramaturas

em conformidade com Termo de Referencia;

X - Coleta de amostras das preparações e análises laboratoriais realizadas pela CONTRATADA, conforme legislações pertinentes;

XI - Identificação das refeições por paciente, leito, tipo de dieta, refeição, data de fabricação, prazo de validade, observações (substituições, restrições e outros);

XII - Manipulação de dietas enterais, fórmulas infantis, suplementos e módulos no sondário, com identificação por paciente, leito, tipo de dieta, horário de manipulação, e demais observações, em estrita conformidade com as normativas vigentes e com os dispostos no Anexo V do TR.

XIII - Distribuição das dietas aos pacientes nos leitos e aos comensais no refeitório, respeitando as rotinas do HU-Univasf, cumprindo os horários e as frequências definidos no TR;

XIV - Distribuição das dietas enterais, fórmulas infantis, suplementos, módulos e leite humano ordenhado aos pacientes nos leitos, respeitando as rotinas das unidades do HU-Univasf;

XV - Higienização de todas as dependências utilizadas, incluindo cozinha, sondário e refeitório, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha, dos utensílios utilizados pelos pacientes e dos utensílios usados no refeitório;

6.5.2. A frequência das sessões e manipulação e das entregas das dietas enterais, suplementos e módulos será de acordo com a prescrição nutricional;

6.5.3. A Nutrição Enteral (sistema aberto ou fechado), fórmulas Infantis, suplementos e módulos, a prescrição é feita preferencialmente pelo nutricionista clínico e, subsidiariamente, pelo médico;

6.5.4. Os tipos de dietas orais dos pacientes são prescritas preferencialmente pelo nutricionista clínico e, subsidiariamente, pelo médico, conforme detalhado no Manual de Dietas (Anexo XIV do TR), sendo a via de administração definida exclusivamente por médico.

6.5.5. Quanto às dietas distribuídas no refeitório, em cumprimento a Portaria-SEI nº 204 de 08 de Dezembro de 2020 e sua retificação em 08 de Setembro de 2021:

a) Para a coletividade sadia dos refeitórios são servidas apenas refeições livres, tanto para os acompanhantes legalmente instituídos quanto para os residentes, estudantes de graduação e outros autorizados.

b) A distribuição de refeições para a coletividade sadia deverá observar a seguinte frequência: acompanhantes legalmente instituídos terão direito a 3 (três) refeições (desjejum, almoço e jantar); residentes terão direito a 3 (três) refeições (desjejum, almoço e jantar); alunos de graduação em regime de internato/estágio obrigatório e esquema de plantão (com permanência de 12 horas ininterruptas) oriundos dos cursos da Universidade Federal à qual o Hospital está vinculado terão direito a 1 (uma) refeição; e outros autorizados (conforme orientação da CONTRATANTE). A frequência de todas as distribuições poderá ser modificada mediante solicitação e autorização da CONTRATANTE.

c) Acompanhantes lactantes até 1 ano terão direito a 6 (seis) refeições gerais (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia), conforme normativa (Portaria-SEI nº 204 de 08 de Dezembro de 2020 Retificada em 08 de Setembro de 2021).

6.5.6. Os acompanhantes legalmente instituídos e acompanhantes lactantes receberão as refeições preferencialmente no refeitório ou, na impossibilidade de se ausentarem, no próprio quarto. Neste último caso, a medição da refeição fornecida será realizada como dieta livre para pacientes. Já as refeições de colação, lanche da tarde e ceia (exclusivas para acompanhantes lactantes) serão servidas no próprio quarto, seguindo o cronograma de distribuição dos pacientes.

6.5.6.1. No refeitório, inclui o recolhimento das bandejas, recolhimento dos resíduos, lavagem de utensílios e higienização das instalações também serão de responsabilidade da CONTRATADA;

6.5.7. Para a coletividade enferma, adulto e infantil, são servidas 6 (seis) refeições: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar ou café completo e ceia, em conformidade com a prescrição nutricional e indicação médica das dietas orais;

6.5.8. Lanches reforçados serão oferecidos aos pacientes com dieta liberada fora do horário padrão ou conforme solicitação da CONTRATANTE;

6.5.9. O fornecimento de porções extras é exclusivo para pacientes internados;

6.5.10. A CONTRATADA deverá providenciar a operacionalização do sistema de gestão informatizado da CONTRATANTE, integrado à gestão de leitos, para a orientação da produção de refeições, a produção dos mapas de distribuição, assim como das etiquetas de identificação das dietas e o controle das distribuições, com acompanhamento da Tecnologia de Informação do HU-Univasf;

6.5.11. A CONTRATADA será responsável por realizar o controle de acesso ao refeitório do CONTRATANTE;

6.5.12. A CONTRATADA deverá manter o controle do resto ingestão, sobra limpa e sobra suja, diariamente e em todas as refeições fornecidas no refeitório;

6.5.13. A CONTRATADA deverá realizar pesquisa de satisfação com os usuários do refeitório, a qual deverá ser disponibilizada para resposta dos comensais no próprio refeitório, diariamente e em todos os horários de funcionamento;

6.5.14. A avaliação dos resultados será realizada continuamente pela equipe de gestão e fiscalização do contrato em conjunto com a equipe da CONTRATADA, considerando, inclusive, a pesquisa de satisfação e o resto ingestão. Considerando que a aceitação da refeição pelos comensais pode ser influenciada por fatores como preferências alimentares, mas também por insatisfação que pode ser ocasionada por planejamento inadequado de refeições ou falta de treinamento dos funcionários para produção e porcionamento dos alimentos, os resultados deverão ser utilizados para eventuais adequações na prestação do serviço.

6.5.15. A CONTRATADA deverá responder às sugestões e críticas dos comensais, porventura registradas, diariamente, mantendo os registros.

6.5.16. As atividades deverão ser executadas por profissionais devidamente qualificados e treinados.

6.5.17. Os quantitativos podem variar ao longo da execução do contrato, de acordo com a sazonalidade do atendimento e média de pacientes internados.

6.5.18. Nas enfermarias, o recolhimento dos resíduos é de responsabilidade da CONTRATADA;

6.6. **Início da Execução dos Serviços**

6.6.1. A execução da prestação dos serviços pela CONTRATADA será iniciada no prazo de 30 (trinta) dias corridos, contados da assinatura do contrato. Nesse intervalo, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, deverão ser realizadas as seguintes ações:

6.6.2. A CONTRATADA deverá comprovar a constituição e o registro do Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho – SESMT perante o Ministério do Trabalho e Emprego apenas quando o dimensionamento do seu quadro de funcionários e o grau de risco da atividade assim o exigirem, em estrita observância aos parâmetros e exceções estabelecidos na NR-4, incluindo a possibilidade de SESMT comum, se aplicável;

6.6.3. A CONTRATADA deverá realizar, juntamente com responsável do CONTRATANTE, inventário dos equipamentos disponibilizados pelo CONTRATANTE e confirmar se correspondem aos relacionados no Anexo III deste TR. As dúvidas deverão ser sanadas junto ao responsável pelo Setor de Hotelaria e fiscal do contrato;

6.6.4. No prazo de 30 (trinta) dias, após a assinatura do contrato, a CONTRATADA deverá apresentar listagem e especificação de todos os equipamentos e mobiliários complementares a serem instalados, necessários à perfeita execução dos serviços nas dependências do HU-Univasf que deverão ser aprovados pelo CONTRATANTE antes de sua utilização.

6.6.5. A CONTRATADA deve apresentar, no prazo de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, o Plano de Manutenção dos Equipamentos do Serviço de Nutrição e Alimentação, que deverá ser analisado e aprovado pela equipe do Setor de Infraestrutura Física do HU-Univasf;

6.6.6. O Plano de Manutenção deverá considerar tanto os equipamentos cedidos pelo CONTRATANTE como os equipamentos da CONTRATADA;

6.6.7. A CONTRATADA deve apresentar, no prazo de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, o Plano de Manutenção das Instalações Físicas, que deverá ser analisado e aprovado pela equipe do Setor de Infraestrutura Física do HU-Univasf;

6.6.8. Apresentar ao CONTRATANTE, na implantação dos serviços, e sempre que alterada, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço. Apresentar, quando solicitado, certidão de distribuição cível de toda a mão de obra disponibilizada para atuar nas instalações do CONTRATANTE.

6.6.9. A Contratada deverá apresentar, no prazo de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, cópias de todos os documentos relativos a CIPA.

6.6.9.1. Deverá apresentar, em até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, e manter atualizado, um Plano de Contingência Operacional detalhado para situações de emergência e calamidade, tais como:

a) Impedimento de execução por quaisquer problemas não previstos na infraestrutura física, falta de abastecimento de água, interrupção de energia elétrica;

b) Desabastecimento de gás;

c) Desabastecimento de insumos;

d) Greve da categoria, dificuldades no transporte público, entre outros;

e) Quebra ou necessidade de substituição de equipamentos críticos (ex; fogões, câmaras frias)

f) Impedimentos de operar o sistema informatizado de gestão;

g) Outros eventos (detalhando quais são) que prejudiquem a execução do objeto contratual (por exemplo inundações por chuva);

h) Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).

6.6.9.2. O Plano de Contingência Operacional deve prever cardápios de emergência pré-aprovados, estoques estratégicos de descartáveis e água potável para 24h, e protocolos de acionamento de equipe extra, garantindo a continuidade do serviço de alimentação sem prejuízo aos pacientes sob qualquer hipótese.

6.7. **Da Elaboração de Cardápios e Padrões Técnicos.**

6.7.1. Os cardápios deverão ser apresentados pela CONTRATADA completos com antecedência de 15 (trinta) dias em relação ao 1º dia da operação, para aprovação do CONTRATANTE que se dará em até 8 (oito) dias úteis após o seu recebimento:

6.7.1.1. Para a elaboração de cardápios devem ser atendidas as disposições dos Anexos III , IV e XV do TR:

a) Os cardápios deverão ter preparações variadas, com harmonia de cores, organização dos alimentos, cortes de acordo com o padrão estabelecido, deverão ser nutricionalmente equilibrados e de boa aparência, proporcionando aporte energético necessário e boa aceitação por parte dos comensais sadios e enfermos;

b) As preparações devem seguir rigorosamente as Fichas Técnicas de Preparo, que definem padrão de corte, coloração (através de fotos de referência) e montagem.

c) Deverão ser planejados cardápios diferenciados com preparações típicas para todos os comensais em datas especiais (Semana Santa, Dia das Mães, Dias dos Pais, Dia das Crianças, Festa Junina, Natal, Ano Novo e outros), bem como definidos os dias de utilização em cada feriado. Por exemplo: Natal (24 e 25), Ano Novo (31 e 1) e Semana Santa (sexta-feira, sábado e domingo) utilização desse cardápio em 2 (dois) ou 3 (três) dias para cada feriado, respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo CONTRATANTE;

d) Pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, deverão ser atendidos por meio de cardápios diferenciados em consonância com o estado clínico e nutricional dos mesmos;

e) Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais (não industrializados) com limão, especiarias, vinagrete, ervas aromáticas, entre outros, os quais deverão ser preparados de acordo com as recomendações dos nutricionistas do CONTRATANTE;

f) Os cardápios do dia, destinados aos comensais no refeitório devem ser afixados em local visível ou em local determinado pelo CONTRATANTE, constando todas as refeições.

6.7.1.2. Após a aprovação, o cardápio poderá sofrer alterações, desde que sejam mantidos os padrões estabelecidos no Termo de Referência e que sejam apresentadas justificativas formalizadas, por escrito ao CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da produção do cardápio em questão. Fica facultado ao CONTRATANTE o direito de aceitação das justificativas e das alterações propostas pela CONTRATADA.

a) Alterações de cardápio por indisponibilidade de insumo só serão aceitas mediante apresentação de notas fiscais de fornecedores atestando a falta do produto na praça, ou documento oficial de desabastecimento. É vedada a substituição por preparação de valor nutricional ou comercial inferior sem a devida compensação em outra refeição do mesmo dia ou subsequente, a ser aprovada pela Fiscalização Técnica.

6.7.2. Cabe à CONTRATADA entregar, no prazo de até 60 (sessenta) dias após a assinatura do contrato, o Manual de Boas Práticas para os serviços de produção e distribuição das refeições orais, sondário, bem como do refeitório, constando os POPs básicos em conformidade com as legislações vigentes, para aprovação do CONTRATANTE;

6.7.3. A CONTRATADA deverá apresentar, após 90 dias do início da operação, as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos cardápios, contendo dados quantitativos dos ingredientes utilizados, modo de preparo, rendimento, valor energético e a composição nutricional destas (macronutrientes, fibras, sódio e potássio);

6.7.4. A CONTRATADA deverá apresentar, no prazo de até 120 (cento e vinte) dias após a assinatura do contrato, todos os Procedimentos Operacionais Padrão - POPs conforme legislações vigentes e a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, para aprovação pelo CONTRATANTE;

6.7.5. A CONTRATADA deverá apresentar, no prazo de até 120 (cento e vinte) dias após a assinatura do contrato, Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS) específico para suas áreas, em consonância com o PGRSS do HU-Univasf para aprovação pelo CONTRATANTE;

6.8. **Da Transição Contratual**

6.8.1. Cabe ao CONTRATANTE garantir junto à empresa a ser substituída e nova CONTRATADA a transição dos serviços de forma que não ocorra, em nenhuma circunstância, a interrupção no fornecimento das refeições para o HU-Univasf;

6.8.2. A CONTRATADA deverá apresentar Plano de Transição, a ser elaborado e entregue no prazo de 07 (sete) dias após a assinatura do contrato; o CONTRATANTE deverá analisar e aprovar, no prazo de 07 (sete) dias após o recebimento, podendo propor alterações.

6.8.2.1. O Plano de transição deve ser pactuado entre o CONTRATANTE e a nova CONTRATADA, que deverão garantir que o prazo destinado à transição dos serviços deverá ser suficiente para que não haja descontinuidade dos serviços;

6.8.2.2. O Plano de Transição deverá contemplar os seguintes documentos, que podem ser entregues como encartes:

a) Plano de contratação e composição da mão de obra e capacitação da equipe, com os prazos para cada etapa;

b) Nos primeiros 30 (trinta) dias, a contar do 1º dia de operação, a CONTRATADA poderá utilizar o cardápio prévio da unidade hospitalar, informando as necessidades de adequação para preparo, com os prazos até a implementação do cardápio definitivo;

c) Plano de implementação da solução de gestão informatizado e/ou integração e acesso ao sistema de informação da unidade hospitalar (no caso de o hospital já possuir sistema de nutrição em desenvolvimento ou em operação).

6.8.3. Para que a transição das empresas seja satisfatória, o CONTRATANTE deverá acompanhar a execução do Plano de Transição diariamente e:

a) assegurar que sejam minimizados os riscos de descontinuidade de serviços ou mesmo a queda no nível dos serviços, acompanhando a troca das empresas;

b) minimizar riscos de não cooperação por parte da empresa a ser substituída;

c) minimizar riscos com a transferência de recursos (perdas de bens físicos, computadores e outros) e de pessoas (trocas de senhas do sistema, perfis de acesso, documentos e outras).

6.8.4. Não haverá ônus para o CONTRATANTE durante a transição contratual.

6.9. **Da Implantação dos Serviços**

6.9.1. O CONTRATANTE disponibilizará o(s) espaço(s) correspondente(s) ao Anexo II do TR para a prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar.

6.9.2. A CONTRATADA deve, se for o caso, retirar equipamentos instalados nas áreas do serviço de nutrição e sondário do HU-Univasf e depositar em local determinado pelo CONTRATANTE;

6.9.3. No prazo de 15 (quinze) dias em relação ao 1º dia de utilização, a CONTRATADA deverá ter complementado e disponibilizado todos os equipamentos e mobiliários necessários à perfeita execução dos serviços nas dependências do HU-Univasf conforme aprovados pelo CONTRATANTE.

6.9.4. Para a instalação dos equipamentos, se necessário, a CONTRATADA deve providenciar as adequações físicas e elétricas para garantir que seja realizada em conformidade com as normas e legislação de segurança;

6.9.5. A CONTRATADA deverá providenciar a aquisição de armários para uso dos funcionários, de acordo com as especificações da NR nº 24, e deverá instalar na área indicada pelo CONTRATANTE;

6.9.6. A CONTRATADA deverá providenciar todos os insumos, materiais de consumo, e utensílios para todas as etapas dos serviços de alimentação e nutrição, incluindo a produção e distribuição de refeições orais, operacionalização do sondário, bem como refeitório;

6.9.7. A CONTRATADA deverá providenciar meios de comunicação intra-grupo entre o escritório, a equipe administrativa e de supervisão, sem ônus para o CONTRATANTE;

6.9.8. A contratada deverá apresentar, antes do início das atividades, cópia dos Laudos de Insalubridade e Periculosidade das Terceirizadas.

6.9.9. Apresentar cópia do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), em conformidade com a NR 07, no prazo de 30 dias após o início do contrato.

6.9.10. Apresentar cópia do Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), em conformidade com a NR 09, no prazo de 30 dias após o início do contrato.

6.9.11. Cabe à CONTRATADA a disponibilização de equipamentos de informática (computadores, tablets, impressoras etc.) e materiais de escritório fundamentais para perfeita execução dos serviços, que se fizerem necessários a este Termo de Referência. Na ausência de sistema integrado do serviço de nutrição do CONTRATANTE, caberá à CONTRATADA a implantação e manuseio, por parte de seus profissionais, de sistema informatizado com informações referentes às dietas de pacientes internados, acompanhantes e outros comensais, possibilitando maior comunicação entre a nutrição clínica e o serviço de produção das refeições. Deverá ter prévia aprovação e acompanhamento do Setor de Informática do HU-Univasf e deverá ser implantado em até 60 (sessenta) dias após a assinatura do contrato.

6.9.12. Após 3 (três) meses contados do início da execução dos serviços, a CONTRATADA deverá apresentar os LTCAT (Laudo Técnico das Condições do Ambiente de Trabalho) de seus funcionários, para apreciação e aprovação do Hospital.

6.9.13. A CONTRATADA deverá implementar nas dependências do CONTRATANTE o Manual de Boas Práticas, contendo os POPs, bem como o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, conforme legislações vigentes e aprovados pelo CONTRATANTE.

6.9.14. A CONTRATADA deverá fornecer atendimento 24 (vinte e quatro) horas por dia, 7 (sete) dias por semana, por meio de chamada telefônica para representante da CONTRATADA.

6.9.15. A CONTRATADA deverá implantar de forma adequada a execução e supervisão permanente dos serviços, garantindo suporte para atender a eventuais necessidades.

6.9.16. A eventual modificação do mapa de risco biológico e ergonômico e dos adicionais de insalubridade ficam condicionados à aderência à planilha de custos e formação de preços e aprovação prévia pelo Serviço de Saúde Ocupacional e Segurança do Trabalho do HU-Univasf.

6.10. **Atividades, Horários e Frequências**

6.10.1. A empresa CONTRATADA deverá operacionalizar o serviço de nutrição e alimentação nas 24 (vinte e quatro) horas do dia, 7 (sete) dias da semana, inclusive feriados, através de escalas que atendam o período noturno, finais de semana e feriados. A qualidade das refeições e dietas deve manter o padrão independentemente de dia e/ou horário.

6.10.2. Todas as refeições serão fornecidas aos pacientes nos horários definidos pelo CONTRATANTE**.** Salienta-se que os horários previstos para a distribuição não incluem o porcionamento ou embalagem das mesmas - tais ações deverão ser executadas previamente.

6.10.2.1. A liberação de refeições não programadas de pacientes e acompanhantes por motivo de internação recente ou outra causa que impeça a programação prévia poderá ser realizada nos limites de horários definidos pelo CONTRATANTE**,** mediante solicitação, por escrito ou por meio do sistema informatizado (preferencialmente), com identificação do paciente, tipo da dieta, local e justificativa, além do apontamento da necessidade de acompanhante e identificação do responsável pelo setor solicitante. Após os horários estabelecidos, deverá ser servido lanche reforçado, conforme definido pelo CONTRATANTE.

6.10.3. O horário de funcionamento do refeitório é o definido pelo CONTRATANTE;

6.10.4. A CONTRATADA obriga-se a cumprir rigorosamente os horários fixados pela CONTRATANTE para a prestação dos serviços de fornecimento de refeições, em estrita observância ao

disposto no Anexo IX do TR. O descumprimento acarretará em aplicação das sanções cabíveis pela fiscalização.

HORÁRIOS

REFEIÇÃO	PACIENTES	ACOMPANHANTES	RESIDENTES E INTERNOS
Desjejum	07:30 (Duração: 60 min)	08:00 – 09:00*(Duração: 1h00)	08:00 – 09:00 (Duração: 1h00)
Colação	09:30 (Duração: 40 min)	-	-
Almoço	12:00 (Duração: 60 min)	12:00 – 13:30* (Duração: 1h30)	12:00 - 14:00 (Duração: 2h00)
Lanche	15:00 (Duração: 40 min)	-	-
Jantar	18:00 (Duração: 60 min)	18:00 – 19:30* (Duração: 1h30)	19:00 – 20:00 (Duração: 1h00)
Ceia	21:00 (Duração: Não Especificado)	-	-

*Após o horário de troca de acompanhantes.

6.10.4.1. A saída dos carrinhos de transporte da área de produção deverá ocorrer com antecedência mínima de 10 (dez) minutos em relação ao horário de início da distribuição nas clínicas estipulado neste TR, a fim de garantir a pontualidade da entrega no leito.

6.10.4.2. A CONTRATANTE reserva-se o direito de alterar ou reajustar os horários e frequencias de distribuição das refeições descritos neste Termo, mediante necessidade do serviço ou interesse da Administração, devendo a CONTRATADA acatar as novas definições.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1. A LICITANTE vencedora deverá realizar a execução de todas as etapas do processo para produção e distribuição de dietas normais e especiais, dietas enterais, fórmulas infantis, suplementos e módulos nas dependências do CONTRATANTE, dotada de condições totais para suprir a necessidade e garantir a qualidade dos serviços prestados.

7.2. Após a homologação do resultado do certame, o HU-Brasil poderá, em caráter excepcional, em vista da necessidade de se estabelecer metodologia padronizada de análise técnica de documentos para todas as contratações na Rede, solicitar dos licitantes os planos de trabalho e planilhas de custo e formação de preços utilizados para a composição das propostas na licitação, sendo facultado aos licitantes o envio dos documentos.

8. CLASSIFICAÇÃO DO SERVIÇO E FORMA DE CONTRATAÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. O objeto a ser contratado, mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, enquadra-se na categoria de serviços comuns, com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva para o Serviço de Nutrição e Alimentação nas dependências do CONTRATANTE, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado, de que trata a Lei nº 13.303, de 30 de junho de 2016, Art. 32, Inciso IV.

8.2. A interrupção dos serviços descritos neste Termo de Referência pode comprometer a continuidade das atividades da administração, portanto, são considerados de natureza contínua, nos termos da Instrução Normativa SEGES/MPDFG nº 05, de 26 de maio de 2017.

8.3. Os serviços a serem contratados estão em consonância com o Decreto n° 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

8.4. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e o CONTRATANTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

9. PROPOSTA DE PREÇOS

9.1. A proposta a ser apresentada pelo licitante no Comprasnet deverá conter o valor global considerando os 12 (doze) meses de contratação para o seguinte item:

ITEM	CÓDIGO CATSER	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANT.	V. MENSAL	V. ANUAL
1	5320	Contratação de empresa especializada para a Prestação de Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar.	Mês	12	R$	R$

9.1.1. Na Proposta de Preços a ser apresentada na fase de ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA, o licitante deverá apresentar os preços mensal (unitário) e global devidamente adequados ao lance vencedor, considerando os tipos de dieta/refeição por comensal (coletividade enferma e sadia).

9.1.2. A proposta de preço obrigatoriamente deverá estar acompanhada da especificação completa dos serviços a serem executados, de forma clara inequívoca, fazendo constar ainda:

a) Prazo de validade da proposta não inferior a 90 (noventa) dias, a partir da abertura;

b) Preço mensal e anual, conforme Anexo XVI deste Termo de Referência, 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;

c) A composição dos custos da proposta deverá ser realizada a partir do acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho vigente, de responsabilidade de indicação por parte da vencedora a qual se encontra vinculada em função de sua atividade econômica preponderante;

d) Planilha de Custos e Formação de Preço na forma do Anexo XVI, preenchida conforme tutorial do Anexo XIII, deste Termo de Referência;

e) Declaração de que instalará escritório com profissional apto a tomar decisão pela CONTRATADA nas cidades de Petrolina-PE ou Juazeiro-BA, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias a partir da vigência do contrato, no caso de a CONTRATADA não possuir sede em Petrolina-PE ou Juazeiro-BA, conforme alínea a do item 10.6 Anexo VII-A da IN nº 05/2017.

9.1.3. Em estrito alinhamento à IN SEGES/MPDG nº 05/2017 e à jurisprudência do Tribunal de Contas da União (TCU), a exigência de escritório local justifica-se formalmente nos autos pelas seguintes especificidades do objeto:

I - O serviço de nutrição hospitalar atua como suporte terapêutico direto a pacientes internados (incluindo leitos de alta complexidade e UTIs), cujo remanejamento de dietas especiais e restrições exige acompanhamento técnico presencial e contínuo;

II - O ambiente hospitalar opera em regime ininterrupto (24/7), demandando capacidade de pronta-resposta e resolução imediata de crises logísticas, sanitárias ou de desabastecimento de insumos, o que restaria inviabilizado pela dependência exclusiva de suporte sediado em outra localidade;

III - A estrutura local é indispensável para a gestão direta do quadro de pessoal (substituições imediatas por faltas ou licenças, exames periódicos e entrega de EPIs), garantindo a assiduidade operacional.

9.1.4. A comprovação da instalação do escritório local não será exigida como condição para a habilitação no certame, será exigida apenas a declaração de que instalará o escritório, configurando-se estritamente como obrigação de execução, a ser demonstrada no prazo disposto no item 9.1.2., alínea "e".

9.1.5. A apresentação da proposta implicará plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste Termo de Referência.

9.1.6. Possíveis indefinições, omissões, falhas ou incorreções das especificações contidas na planilha de custos e formação de preços não poderão, em nenhuma hipótese, constituir pretexto para a CONTRATADA alterar a composição de seus preços unitários.

9.1.7. Para efeito da formação de preços e de avaliação das propostas, deve ser observado o agrupamento de tipos de refeições e dos tipos de dietas indicados no item 5 deste TR. O agrupamento foi feito segundo critério de semelhança dos custos de preparação e visa facilitar o processo de avaliação das propostas. A estimativa da quantidade diária e mensal por tipo de dietas, separadas por tipo de refeição e pacientes, lanches, porções extras, refeitório (acompanhantes, residentes e outros autorizados), bem como as características da Unidade Hospitalar encontram-se detalhadas no item 5 deste TR.

9.1.8. Para composição da proposta deverão ser observados, no que couber, entre outros aspectos, todos os custos pertinentes à execução dos serviços, inclusive custos adicionais que repercutam direta ou indiretamente sobre a mão-de-obra utilizada, tais como: vale-transporte, vale alimentação ou outros benefícios legais concedidos; outros custos decorrentes de desempenho técnico, comercial, operacional; lucro praticado pela licitante; tributos e contribuições incidentes; despesas administrativas e operacionais.

9.1.9. Considerando que a proposta de preços deverá contemplar todos os custos necessários à perfeita execução do objeto contratado, incluindo custos diretos, custos indiretos, tributos e lucro, observadas as disposições da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25 de maio de 2017;

9.1.10. Considerando que a referida Instrução Normativa define os custos indiretos como aqueles decorrentes da estrutura administrativa, organizacional e do gerenciamento dos contratos da empresa, calculados mediante incidência percentual sobre os custos efetivamente executados, compreendendo, entre outros, despesas com funcionamento da sede, pessoal administrativo, materiais de escritório, preposto e seguros;

9.1.11. Considerando que o lucro corresponde à remuneração decorrente da atividade empresarial, sendo livremente estabelecido pelo licitante, desde que a proposta seja exequível e compatível com as condições de execução do objeto;

9.1.12. Considerando, ainda, que o Manual de Preenchimento do Modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços prevê que os custos indiretos, o lucro e os tributos integram os Benefícios e Despesas Indiretas (BDI), compondo o preço final da contratação;

9.1.13. Registra-se que a Administração realizou estudos de mercado, incluindo a análise de contratações similares, exclusivamente para subsidiar a elaboração do orçamento estimativo da contratação, em conformidade com os princípios da eficiência, da economicidade e da seleção da proposta mais vantajosa.

9.1.14. Os estudos realizados possuem caráter meramente informativo e metodológico, destinando-se à formação do orçamento estimativo da contratação, não constituindo referência obrigatória, limite mínimo ou máximo para a composição dos custos, nem vinculando os licitantes quanto aos percentuais adotados em suas propostas.

9.1.15. Cada licitante deverá elaborar sua proposta de acordo com sua estrutura de custos, estratégia empresarial e modelo de gestão, assumindo integral responsabilidade pelos valores apresentados e demonstrando que estes são suficientes para assegurar a plena execução do objeto, observada a legislação trabalhista, previdenciária, tributária e as demais normas aplicáveis.

9.1.16. A adoção de margens de lucro, custos indiretos ou demais componentes da planilha em percentuais distintos daqueles usualmente praticados no mercado, por si só, não implicará a desclassificação da proposta. Todavia, sempre que a composição apresentada suscitar dúvida quanto à sua exequibilidade ou indicar potencial sobrepreço, a Administração promoverá diligências para que a licitante apresente os esclarecimentos e documentos que entender pertinentes, podendo, quando cabível, realizar negociação visando à obtenção de proposta mais vantajosa, observado o disposto na legislação aplicável.

9.1.17. Na fase de julgamento, a Administração examinará a consistência da planilha de custos, a coerência entre seus componentes e a efetiva capacidade de execução do objeto nas condições ofertadas, podendo realizar diligências para esclarecimento ou complementação das informações apresentadas, observados os princípios da legalidade, da isonomia, da competitividade, da eficiência, da motivação e da seleção da proposta mais vantajosa.

9.1.18. Conforme previsto no RCC HU Brasil 3.0 e no art. 34 da Lei nº 13.303/2016, a pesquisa de preços e o valor estimado desta contratação são considerados sigilosos. A estimativa permanecerá restrita aos autos, com controle de acesso no SEI, e será divulgada após o encerramento da etapa de lances, na forma do RCC 3.0.

10. VIGÊNCIA DO CONTRATO

10.1. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado sucessivamente, observado o interesse da Administração e a vantajosidade da contratação, até o limite máximo de 10 (dez) anos, nos termos do art. 188, inciso II, do Regulamento de Licitações e Contratos da HU Brasil – RCC 3.0.

11. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

11.1. A seleção do fornecedor será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, por se tratar de serviço comum, nos termos do Regulamento de Compras e Contratos da HU Brasil – RCC 3.0.

11.2. As previsões constantes no art. 70 do RCC 3.0, que define quais são as condições impeditivas de participar de licitações e de ser contratada pela HU Brasil.

11.3. As exigências de habilitação jurídica, regularidade fiscal, seguridade social e trabalhista e capacidade econômico-financeira estão previstas no Edital.

11.4. **Condições de Participação e Habilitação**

11.4.1. Comprovante de registro ou inscrição da empresa junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição sobre o domicílio da Sede da empresa licitante;

11.4.2. Alvará de licenciamento sanitário ou documento equivalente, expedido pelo órgão de vigilância sanitária competente (estadual, municipal ou do Distrito Federal), que autoriza o funcionamento de estabelecimentos que exercem atividades sujeitas ao regime de vigilância sanitária, em estrito cumprimento ao art. 10 da Lei n.º 6.437/1977 e ao Acórdão TCU n.º 1.268/2025-Plenário.

11.4.2.1. 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.

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

11.4.3. Comprovação de que licitante possui, em seu quadro de pessoal, na data da licitação, 01 (um) profissional de nível superior, graduado em nutrição, responsável técnico pelo acompanhamento da execução dos serviços e distribuição das refeições, legalmente habilitado, com, no mínimo, 12 (doze) meses de experiência na produção e distribuição de alimentação hospitalar, e com registro no Conselho de Regional de Nutrição.

11.4.3.1. A comprovação de vínculo profissional de que trata o subitem anterior se fará com a apresentação de quaisquer dos seguintes documentos:

11.4.3.1.1. Empregado: cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) e/ou do livro de registro;

11.4.3.1.2. Sócio/Diretor: cópia do contrato social da licitante ou da ata de eleição ou, ainda, cadastro do SICAF;

11.4.3.1.3. Autônomo: cópia de contrato de prestação de serviços ou Recibos de Pagamento a Autônomo – RPA;

11.4.3.1.4. Contratação futura de profissional: declaração de disponibilidade para execução do serviço, acompanhada de declaração de anuência do profissional, caso a empresa venha a sagrar-se vencedora no certame.

11.4.4. Declaração de Vistoria às instalações do hospital para a execução do serviço, assegurando que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, ou Dispensa de Vistoria, conforme Anexo X - Termo de Vistoria/Termo de Dispensa de Vistoria;

11.4.5. Declaração de que a licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

11.4.6. Atestado(s) de Capacidade Técnica, com registro/averbação no CRN, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto desta contratação.

11.4.6.1. Considerar-se-á compatível o atestado que comprove a experiência de, no mínimo, 50% do objeto do contrato, na produção de refeições orais hospitalares gerais e especiais, além da comprovação de operacionalização de sondário, em período não inferior a 12 (doze) meses em serviços de nutrição e alimentação hospitalar.

11.4.6.2. Os atestados de capacidade técnica deverão se referir a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica conforme especificado no Contrato Social registrado na Junta Comercial competente, bem como no cadastro de pessoas jurídicas da Receita Federal do Brasil (RFB).

11.4.6.3. Para a comprovação de experiência mínima de 12 (doze) meses, será aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, bem como de outros documentos complementares para fins comprobatórios, não havendo obrigatoriedade de os doze meses serem ininterruptos.

11.4.6.4. Para fins de comprovação da capacidade técnica exigida neste Termo de Referência, serão igualmente aceitos atestados de capacidade técnica que comprovem a experiência da licitante na execução de serviços de alimentação hospitalar, tanto para a produção interna quanto para a produção externa.

11.4.6.5. Somente serão aceitos atestados que se referirem a contratos já concluídos ou se decorrido, no mínimo, um ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior.

11.4.6.6. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação da capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

11.4.7. O 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.

11.4.8. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do licitante.

11.4.9. A apresentação de declaração falsa, relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta, sujeitará a LICITANTE às sanções.

11.5. **Critério de julgamento:**

11.5.1. A classificação será estabelecida pela ordem crescente dos preços cotados entre as licitantes que tiverem atendido às especificações do Edital e seus Anexos. O critério de julgamento da licitação de que trata o Termo de Referência, será pelo MENOR PREÇO GLOBAL.

11.5.2. A avaliação pormenorizada dos preços unitários será realizada na fase interna de análise das propostas. Esta etapa terá o objetivo de verificar a existência de valores incondizentes com a realidade de mercado ou que apresentem indícios de "jogo de planilha". Nestes casos, a Administração realizará diligência para que a licitante comprove a exequibilidade e apresente as justificativas comerciais e operacionais para os valores cotados.

11.5.3. Em eventuais aditamentos contratuais que envolvam acréscimos ou supressões quantitativas, os preços unitários pactuados manterão a devida proporcionalidade e o desconto ofertado no certame, vedada qualquer alteração que desfigure o equilíbrio econômico-financeiro ou resulte em "jogo de planilha".

11.6. **Modo de disputa:**

11.6.1. O modo de disputa adotado será o ABERTO, com apresentação de lances sucessivos em sessão pública eletrônica, conforme disciplinamento do RCC 3.0.

11.7. **Intervalo entre lances:**

11.7.1. 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 R$ 200,00.

11.8. **Habilitação jurídica:**

11.8.1. As exigências de habilitação jurídica, de regularidade fiscal e trabalhista e qualificação econômico-financeira são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no Edital.

11.9. **Exigências para habilitação técnica:**

11.9.1. A LICITANTE deverá apresentar todos os documentos descritos no item 11.4 - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO E HABILITAÇÃO, para comprovação da capacidade técnica para execução dos serviços objeto deste Termo de Referência.

11.10. Será assegurado o tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte (ME/EPP), nos termos da legislação aplicável e do RCC 3.0, quando cabível.

12. VISTORIA PARA LICITAÇÃO

12.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, a LICITANTE poderá, realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, realizando todos os levantamentos necessários ao desenvolvimento de seus trabalhos, de modo a evitar omissões, as quais não poderão ser posteriormente alegadas como fundamento para eventuais pleitos de acréscimo de preços.

12.2. A vistoria deverá ser realizada por profissional representante da LICITANTE, acompanhado por profissional do HU-UNIVASF designado para esse fim, em horário comercial, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelos telefones: **(87) 2101-6579 - Setor de Hotelaria Hospitalar ou (87) 2101-6500 (Ramal 6475) - Chefia do Setor de Hotelaria Hospitalar,** ou

ainda pelos e-mails: sthh.hu-univasf@hubrasil.gov.br ou andrade.nathalia@hubrasil.gov.br

12.2.1. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

12.2.2. A vistoria poderá ser realizada quantas vezes a LICITANTE julgar necessário para a elaboração de sua proposta.

12.2.3. Os Anexos II e III apresentam informações que caracterizam as áreas do HU-UNIVASF cedidas para a execução do serviço e ficará disponível vídeo demonstrativo dos locais de execução dos serviços, das instalações e equipamentos, ressalvando que o mesmo poderá não apresentar todas as características consideradas necessárias pelo LICITANTE.

12.3. Ficam as LICITANTES cientes de que, após apresentação das propostas, em hipótese alguma, o CONTRATANTE aceitará posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a empresa vencedora do certame cumprir com as obrigações do contrato e assumir os ônus decorrentes.

12.4. Para a vistoria, a LICITANTE ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade oficial e documento comprovando sua designação.

12.5. A realização da vistoria será comprovada por:

12.5.1. Declaração de vistoria assinada pelo profissional designado para o acompanhamento da vistoria, conforme modelo constante no Anexo X deste Termo de Referência, atestando textualmente que o LICITANTE vistoriou os locais onde serão executados os serviços e que tomou conhecimento de todas as informações, peculiaridades e das condições locais para cumprimento das obrigações assumidas relacionadas ao objeto deste Termo de Referência.

12.5.2. Na hipótese de não realização da vistoria, o LICITANTE deverá apresentar declaração formal, assinada por seu responsável legal ou por representante legalmente constituído mediante procuração, atestando possuir pleno conhecimento das condições e das peculiaridades da contratação.

12.5.3. Na fase de habilitação do certame, será obrigatória a apresentação da Declaração de Vistoria ou, alternativamente, da Declaração Formal de Dispensa de Vistoria, nos termos estabelecidos neste instrumento.

13. GARANTIA CONTRATUAL

13.1. Será exigida a garantia da contratação de que trata o art. 185 do RCC 3.0, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo a CONTRATADA optar pela caução em dinheiro, seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total da contratação.

13.2. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

13.3. A apólice de seguro-garantia permanecerá em vigor mesmo que a CONTRATADA não pague o prêmio nas datas convencionadas.

13.4. Caso a adjudicatária não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia

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

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

13.7. Caso a adjudicatária não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da CONTRATANTE, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou fiança bancária

13.8. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pela CONTRATADA, deverá ser efetuada em favor da CONTRATANTE, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

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

13.10. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de:

a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

b) multas moratórias e punitivas aplicadas pela HU Brasil à CONTRATADA; e

c) obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela CONTRATADA.

13.11. A apólice do seguro-garantia ou a fiança bancária deverá ter cobertura para o pagamento direto ao empregado das verbas devidas em razão da inadimplência da CONTRATADA.

13.12. O pagamento direto não pode estar condicionado ao trânsito em julgado de decisão judicial, sendo suficiente decisão definitiva em processo administrativo, que apure o montante devido.

13.13. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da data de assinatura do termo aditivo ou da emissão do apostilamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

13.14. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da HU Brasil, a CONTRATADA ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela HU Brasil.

13.15. 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 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da CONTRATANTE, contados da data em que for notificada.

13.16. A CONTRATANTE executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

13.17. O emitente da garantia ofertada pela CONTRATADA deverá ser notificado pela CONTRATANTE quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

13.18. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep n.º 662/ 2022.

13.19. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança ou autorização para a liberação 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.

13.20. A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.

13.21. A HU Brasil deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice.

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

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

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

13.25. Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços Contratados, a CONTRATANTE poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação: (1) do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou (2) da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços.

13.26. A CONTRATADA autoriza a CONTRATANTE a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.

13.27. 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.

13.28. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência.

13.29. Na hipótese de a licitante vencedora optar pela prestação da garantia na modalidade seguro-garantia, nos termos do art. 185, II, do Regulamento de Licitações e Contratos (RCC 3.0), deverá apresentar a respectiva apólice no prazo mínimo de 1 (um) mês, contado a partir da homologação do certame e obrigatoriamente de forma prévia à assinatura do contrato.

13.29.1. O prazo estabelecido no item anterior justifica-se pela necessidade de conferir tempo hábil e razoável para a análise de risco pelas seguradoras e regular emissão da apólice, operando-se como condição indispensável para a formalização do instrumento contratual.

14. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

14.1. Os critérios referentes ao modelo de gestão do contrato e fiscalização estão definidos no instrumento contratual.

15. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

15.1. A apuração, medição, avaliação e condução dos trâmites de pagamento dos serviços executados para o cumprimento do objeto proposto neste Termo de Referência e seus Anexos serão realizadas mensalmente.

15.2. O recebimento dos serviços será realizado em 02 (duas) etapas, denominadas recebimento provisório e recebimento definitivo das execuções.

15.3. O recebimento provisório dos serviços executados será realizado pelo(s) fiscal(is) técnico(s) da contratação, bem como pelo(s) fiscal(is) administrativo(s) ou equipe de fiscalização, conforme o caso.

15.4. Para o recebimento provisório dos serviços executados, o preposto da CONTRATADA deverá submeter para avaliação do fiscal técnico da contratação toda a documentação comprobatória dos serviços prestados, como o relatório mensal de atividades e a lista de materiais fornecidos; e ao fiscal administrativo a documentação de quitação das verbas trabalhistas, previdenciárias e do FGTS dos funcionários alocados na execução contratual, dentre outras.

15.5. O fiscal técnico da contratação realizará a avaliação e medição basilar, quantitativa, dos serviços executados, observando o cumprimento das especificações deste Termo de Referência; o fiscal administrativo realizará a avaliação da quitação das obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS dos funcionários alocados na execução contratual, além de outros documentos comprobatórios e informações constantes no Relatório Mensal de Atividades.

15.6. Eventuais divergências entre as informações apresentadas pelo preposto da CONTRATADA e o resultado das avaliações, apurações e medições realizadas pela fiscalização do CONTRATANTE irão ensejar a aplicação de glosas para as diferenças a menor ou a indicação da necessidade de correção quando houver divergências a maior, ou itens não informados.

15.7. Eventuais falhas, faltas ou inconformidades documentais serão apontadas para correção.

15.8. Além deste procedimento, o(s) fiscal(is) técnico(s) da contratação procederá(ão) com a avaliação qualitativa dos serviços prestados a cada período por meio da aplicação dos indicadores de Instrumento de Medição de Resultados - IMR

15.9. A aplicação dos indicadores de Instrumento de Medição de Resultados - IMR resultará em descontos sobre os valores mensais de prestação de serviços inicialmente apurados nos procedimentos iniciais de avaliação, medição e apuração basilares, toda a vez que não for atingido o nível estabelecido em cada indicador.

15.10. O valor de pagamento mensal a ser executado será apurado por meio da conjugação de ambas as avaliações, a basilar, a quantitativa, e a qualitativa.

15.11. A CONTRATADA será notificada sobre eventuais problemas ou inconformidades verificadas, sejam quantitativas, documentais ou qualitativas.

15.12. A CONTRATADA poderá justificar os fatos incorridos, que serão analisados pela fiscalização técnica, podendo ter apoio do gestor da contratação, os quais decidirão pela sua aceitação ou não as justificativas, seguindo as condutas tratadas neste Termo de Referência.

15.13. Caso a CONTRATADA resolva por não interpor justificativas ou se estas não forem acatadas, deverá providenciar a pronta correção dos problemas e inconformidades incorridos, seja para subsidiar a condução dos demais procedimentos afetos ao pagamento ou para reorientar e corrigir condutas futuras para o atingimento dos objetivos, qualidade e desempenho esperados.

15.14. O procedimento será repetido quantas vezes forem necessárias e o(s) fiscal(is) técnico(s) ou administrativo(s) da contratação terá(ão) o prazo de 05 (cinco) dias úteis contados a partir da data de protocolo da documentação, para proceder com as avaliações, apurações e medições quantitativas, basilares, e de desempenho, qualitativas, sendo reiniciado este prazo quando apresentadas novas informações pelo preposto da CONTRATADA.

15.15. Após concluídas estas avaliações e resolvidas as pendências, o(s) fiscal(is) técnico(s) ou administrativo(s) reportará(ão) os resultados para o gestor da contratação e, havendo concordância de ambos sobre os resultados avaliativos, notificará o preposto da CONTRATADA sobre a necessidade de emissão da nota fiscal/fatura do período.

15.16. Caso não haja concordância do gestor da contratação em relação aos resultados da avaliação da fiscalização do CONTRATANTE, este indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando formalmente à CONTRATADA as respectivas correções. Neste caso, serão adotados procedimentos correlatos àqueles acima relacionados para tratamento dos problemas e inconformidades ainda pendentes.

15.17. A nota fiscal/fatura deverá ser emitida com base no valor final apurado pela fiscalização e acatado pelo gestor da contratação.

15.18. A fiscalização da contratação informará ao preposto da CONTRATADA o valor a ser considerado para a emissão da nota fiscal/fatura de cada período.

15.19. A fiscalização da contratação providenciará a elaboração de relatório circunstanciado sobre a avaliação dos serviços prestados em cada período, com registro, análise e conclusão acerca de ocorrências e inconformidades verificadas, o qual será encaminhado ao gestor do Contrato para recebimento definitivo das execuções.

15.20. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor ou empregado público do Hospital, o relatório do fiscal técnico deverá conter registro, análise e conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa, devendo ser encaminhado ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

15.21. O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo gestor da contratação em termo circunstanciado de ateste, por meio de documento próprio ou junto ao relatório da fiscalização.

15.22. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CONTRATADA por imperfeições ou prejuízos resultantes da incorreta execução do Contrato.

16. PAGAMENTO

16.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo do objeto contratual, nos termos abaixo.

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

16.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:

I - A contratante realizará 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.

II - 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 a ser encaminhado ao gestor do contrato.

III - 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.

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

16.4. No prazo de até 10 (dez) dias a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

16.5. Quando a fiscalização for exercida por um único empregado/servidor, 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.

16.6. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

16.7. 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.

16.8. No prazo de até 10 (dez) dias 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:

I - 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;

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

III - 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), ou instrumento substituto.

16.9. 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.

16.10. 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.

16.11. O pagamento somente será efetuado após o ateste definitivo, pela fiscalização do CONTRATANTE, da Nota Fiscal/Fatura apresentada pelo preposto da CONTRATADA, que conterá o detalhamento dos serviços cobrados e será acompanhada dos demais documentos comprobatórios, relatórios e outros exigidos neste Termo de Referência.

16.12. O ateste fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela CONTRATADA com os serviços efetivamente prestados e níveis de qualidade de execução apurados.

16.13. Fica o CONTRATANTE autorizado a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando estes não forem adimplidos pela CONTRATADA.

a) Quando não for possível a realização dos pagamentos a que se refere o item acima pelo próprio CONTRATANTE, os valores retidos cautelarmente poderão ser depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS que forem devidas.

16.14. Havendo erro ou incorreção nas notas fiscais/fatura apresentadas ou nos documentos comprobatórios e relatórios exigíveis na contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a CONTRATADA providencie a correção, adequação e saneamento das situações apontadas. Nesta hipótese, a contagem do prazo de pagamento será reiniciada após o protocolo da nota fiscal/fatura ou documentação regularizadas, conforme a situação, fato que não acarretará qualquer ônus para o CONTRATANTE.

16.15. A nota fiscal/fatura de cobrança dos serviços prestados deverá conter ao menos as seguintes informações:

a) Data da emissão e prazo de validade;

b) Dados da CONTRATADA, conforme preâmbulo do Contrato;

c) Número do instrumento contratual adotado pelo CONTRATANTE;

d) Dados do CONTRATANTE;

e) Descrição clara do objeto da contratação;

f) Período referencial de cobrança dos serviços;

g) Valor cobrado pelos serviços prestados em conformidade com as condições contratuais firmadas, discriminando valor unitário e valor total; e

h) O destaque do valor da retenção de 11% (onze por cento), dos tributos retidos na fonte pagadora de demais despesas dedutíveis da base de cálculo da retenção.

16.16. A Nota Fiscal ou fatura correspondente à prestação dos serviços deverá indicar o valor de retenção para a Previdência Social - INSS, Imposto de Renda, CSLL, PIS, Cofins e ISS com base na IN 1234/2012 da Receita Federal do Brasil, Manual do substituto tributário do imposto sobre serviços - ISS e Lei nº 9.711 de 20 de novembro de 1998.

16.17. Ocorrerá a retenção ou glosa no pagamento de cada nota fiscal/fatura, sem prejuízo de demais sanções cabíveis, nas hipóteses em que a CONTRATADA incorrer em situações tais como:

a) Não atingir o desempenho ou produzir os resultados esperados, deixar de executar ou não executar o objeto contratado com a qualidade mínima exigida;

b) Deixar de utilizar os recursos exigidos para a execução contratual ou utilizá-los com quantidade inferior à demandada;

c) Deixar de repassar os valores de vales transporte e alimentação aos funcionários alocados na execução dos serviços contratados.

16.18. Antes do pagamento de cada nota fiscal/fatura, o CONTRATANTE realizará a verificação das condições de habilitação da CONTRATADA, juntando os resultados ao processo de pagamento, considerando as seguintes consultas:

a) Certidão Negativa de Licitantes Inidôneos - TCU;

b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa - CNJ;

c) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS;

d) Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, ou, na falta deste último:

I - Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União - CND;

II - 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

III - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT;

IV - Certidão de Regularidade do FGTS - CRF.

16.19. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, nos termos da Instrução Normativa n° 1.234, de 11 de janeiro de 2012, da Secretaria da Receita Federal do Brasil, inclusive quanto ao artigo 31 da Lei n° 8.212, de 1991.

16.20. Considerando que a execução do objeto abrange a produção e o fornecimento de refeições associados aos serviços operacionais, com insumos e materiais fornecidos pela CONTRATADA, incidirá sobre a presente contratação o Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS). O imposto recairá sobre o valor total da operação (englobando mercadorias e serviços), em consonância com o Parecer Jurídico SEI nº 30186388, devendo a CONTRATANTE, no ato do pagamento, efetuar as retenções tributárias cabíveis, em estrita observância à Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012.

16.21. O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela CONTRATADA, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

16.22. Será considerada como data do pagamento o dia em que constar como emitida a Ordem Bancária de Crédito para pagamento.

16.23. O CONTRATANTE não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela CONTRATADA que porventura não tenha sido acordada no contrato.

16.24. 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 ((Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) de correção monetária.

17. CONTA-DEPÓSITO VINCULADA

17.1. Haverá provisionamento de valores para o pagamento das férias, 13º (décimo terceiro) salário e verbas rescisórias aos funcionários da CONTRATADA alocados para a execução do objeto contratual, em regime de dedicação exclusiva, que serão depositados pela CONTRATANTE em conta vinculada específica, conforme o disposto no Anexo XII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5/2017.

17.2. A futura Contratada deve autorizar a Administração Contratante, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.

17.3. Quando não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração (ex.: por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, rescisões dos contratos e guias de recolhimento), os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes.

17.4. A CONTRATADA autorizará o provisionamento de valores para o pagamento das férias, 13º salário e rescisão contratual dos trabalhadores da contratada, bem como de suas repercussões trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, que serão depositados pela Contratante em conta-depósito vinculada específica, em nome do prestador dos serviços, bloqueada para movimentação, conforme disposto no Anexo XII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017, os quais somente serão liberados para o pagamento direto dessas verbas aos trabalhadores, nas condições estabelecidas no item 1.5 do Anexo VII-B da referida norma.

17.5. O montante dos depósitos da conta vinculada, conforme item 2 do Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017 será igual ao somatório dos valores das provisões a seguir discriminadas, incidentes sobre a remuneração, cuja movimentação dependerá de autorização do órgão ou entidade promotora da licitação e será feita exclusivamente para o pagamento das respectivas obrigações

17.6. 13º (décimo terceiro) salário;

17.6.1. Férias e um terço constitucional de férias;

17.6.2. Multa sobre o FGTS e contribuição social para as rescisões sem justa causa; e

17.6.3. Encargos sobre férias e 13º (décimo terceiro) salário.

17.7. Os percentuais de provisionamento e a forma de cálculo serão aqueles indicados no item 14 do Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017.

17.8. O saldo da conta-depósito será remunerado pelo índice de correção da poupança pro rata die, conforme definido em Termo de Cooperação Técnica firmado entre o promotor desta licitação e instituição financeira.

17.9. Eventual alteração da forma de correção implicará a Termo de Cooperação Técnica n° 01/2021 firmado entre este Hospital Universitário e instituição financeira devidamente habilitada. Os valores referentes às provisões mencionadas neste termo de referência que sejam retidos por meio da conta-depósito, deixarão de compor o valor mensal a ser pago diretamente à empresa que vier a prestar os serviços.

17.10. Em caso de cobrança de tarifa ou encargos bancários para operacionalização da conta-depósito, os recursos atinentes a essas despesas serão debitados dos valores depositados.

17.11. A empresa contratada poderá solicitar a autorização do órgão ou entidade Contratante para utilizar os valores da conta-depósito para o pagamento dos encargos trabalhistas previstos nos subitens acima ou de eventuais indenizações trabalhistas aos empregados, decorrentes de situações ocorridas durante a vigência do contrato.

17.11.1. Na situação do subitem acima, a empresa deverá apresentar os documentos comprobatórios da ocorrência das obrigações trabalhistas e seus respectivos prazos de vencimento.

17.11.2. Somente após a confirmação da ocorrência da situação pela Administração, será expedida a autorização para a movimentação dos recursos creditados na conta-depósito vinculada, que será encaminhada à Instituição Financeira no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data da apresentação dos documentos comprobatórios pela empresa.

17.11.3. A autorização de movimentação deverá especificar que se destina exclusivamente para o pagamento dos encargos trabalhistas ou de eventual indenização trabalhista aos trabalhadores favorecidos.

17.11.4. A empresa deverá apresentar ao órgão ou entidade contratante, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados da movimentação, o comprovante das transferências bancárias realizadas para a quitação das obrigações trabalhistas.

17.12. O saldo remanescente dos recursos depositados na conta-depósito será liberado à respectiva titular no momento do encerramento do contrato, na presença do sindicato da categoria correspondente aos serviços contratados, quando couber, e após a comprovação da quitação de todos os encargos trabalhistas e previdenciários relativos ao serviço contratado, conforme item 15 da IN SEGES/MP n. 5/2017.

18. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

18.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA com/em outra pessoa jurídica, desde que:

a) sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;

b) sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato;

c) não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa do CONTRATANTE à continuidade do contrato.

19. REONERAÇÃO GRADUAL DA FOLHA DE PAGAMENTO

19.1. A pedido da CONTRATADA, o preço do contrato poderá ser revisto nos termos do art. 171, §§ 1º e 4º, do RCC 3.0, após efetiva majoração das alíquotas, conforme regime de transição previsto nos arts. 9º-A e 9º-B da Lei n.º 12.546/2011, com a redação dada pela Lei n.º 14.973/ 2024.

19.2. O pedido de revisão em virtude dos efeitos da Lei n.º 14.973/2024 deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação ou encerramento contratual, sob pena de preclusão.

19.3. A revisão prevista no item acima, caso requerida pela CONTRATADA, deverá ser instruída com a comprovação da variação dos custos por meio de planilha de custos e formação de preços

20. DA AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

20.1. A CONTRATADA assume o compromisso formal de destinar o percentual mínimo de 30% (trinta por cento) do valor total pago à aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e de suas organizações econômicas, em cumprimento ao art. 8º, § 2º, da Lei nº 14.628/2023, à modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos – PAACI, e em estrita observância às Resoluções GGPAA nº 8/2024, nº 21/2025 e nº 27/2025.

20.2. Para fins de aferição do percentual de 30%, será considerado estritamente o valor destinado à aquisição de gêneros alimentícios previsto na planilha de custos da contratação, excluídos os custos de mão de obra, equipamentos, utensílios, despesas administrativas, tributos, lucro e demais parcelas alheias à compra direta de alimentos.

20.2.1. Para o cumprimento do percentual mínimo estabelecido, a CONTRATADA poderá realizar a aquisição por meio das seguintes modalidades de fornecimento, em consonância com Resolução GGPAA nº 21/2025 e a Resolução GGPAA nº 27/2025:

I - Credenciamento direto de fornecedores da agricultura familiar e de suas organizações econômicas que já estejam credenciados por órgão comprador federal, estadual ou distrital, hipótese na qual fica dispensada a realização de chamada pública;

II - Aquisição direta de associações ou cooperativas de fornecedores da agricultura familiar cadastradas no Sistema de Cadastro Nacional de Produtores Rurais e Demais Agentes da Conab – Sican, cujos dados operacionais necessários serão repassados pela CONTRATANTE, observadas as disposições da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD.

20.2.1.1. A execução da obrigação de aquisição mínima da agricultura familiar deverá observar, quando aplicável, as diretrizes institucionais decorrentes do Acordo de Cooperação Técnica (ACT) n.º 19/2025. As consultas e levantamentos de fornecedores por parte da CONTRATADA poderão ocorrer, inclusive, por meio do cadastro da Conab (Sican) e da Plataforma Contrata+Brasil, quando a utilização desta última se tornar obrigatória.

20.2.1.2. Nas contratações dos fornecedores da agricultura familiar realizadas pela CONTRATADA no âmbito deste Termo de Referência, deverá ser rigorosamente observada a participação mínima de 50% (cinquenta por cento) de mulheres entre os fornecedores selecionados.

20.2.1.3. Constituem obrigações mínimas da CONTRATADA durante a execução do objeto:

I - Verificar e fiscalizar o cumprimento dos limites individuais de participação dos fornecedores da agricultura familiar;

II - Observar e garantir o cumprimento de todas as exigências técnicas, sanitárias, nutricionais e logísticas compatíveis com o ambiente hospitalar;

III - Manter registros organizados e toda a documentação comprobatória das aquisições realizadas, disponibilizando-os sempre que solicitado para fins de monitoramento, fiscalização e auditoria.

20.2.1.4. A CONTRATADA deverá encaminhar mensalmente à unidade contratante, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação dos serviços, relatório detalhado contendo, no mínimo:

I - Valor total gasto com a aquisição global de gêneros alimentícios no período;

II - Valor absoluto e percentual efetivamente aplicado na compra de produtos da agricultura familiar;

III - Notas fiscais correspondentes e relatórios de controle de entregas dos alimentos provenientes da agricultura familiar;

IV - Identificação completa dos fornecedores;

V - Comprovação de enquadramento ativo dos fornecedores no CAF (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar), DAP (Declaração de Aptidão ao Pronaf) ou NIS (Número de Identificação Social), conforme o caso aplicável.

VI - Documentos de atendimento a requisitos higiênico-sanitários aplicáveis.

VII - Declaração de responsabilidade da CONTRATADA pela verificação do cumprimento dos limites individuais financeiros de participação de cada fornecedor credenciado.

20.2.1.5. A CONTRATADA somente poderá deixar de atingir o percentual mínimo de 30% em uma das seguintes hipóteses taxativas, devidamente comprovadas e justificadas:

I - Não atendimento, por parte dos fornecedores da agricultura familiar, das especificações técnicas e qualidades demandadas pelo serviço de nutrição hospitalar;

II - Insuficiência de fornecedores ou de oferta de produtos da agricultura familiar, atestada, preferencialmente, mediante declaração emitida por órgão oficial de Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER), ou pela secretaria municipal/estadual de agricultura, ou órgãos afins;

III - Necessidade de aquisições esporádicas ou emergenciais que inviabilizem o tempo hábil para a aquisição direta dos produtores da agricultura familiar, situação que não poderá se tornar contínua ou regra ao longo da vigência contratual.

a) Toda e qualquer situação de não atingimento do percentual mínimo deverá ser formalizada pela CONTRATADA por meio de Nota Técnica Simplificada, acompanhada dos documentos comprobatórios das situações descritas nos incisos deste item, a ser encaminhada à equipe de fiscalização para análise. Em casos de recorrência, a inexecução será comunicada à Administração Central.

20.2.2. Do descumprimento e da fiscalização:

I - O descumprimento injustificado das obrigações e do percentual mínimo de aquisição da agricultura familiar sujeitará a CONTRATADA às sanções administrativas previstas neste instrumento e na legislação aplicável, podendo implicar a rescisão do contrato por inexecução parcial das obrigações assumidas;

II - A CONTRATANTE e a Administração Central reservam-se o direito de realizar auditorias e fiscalizações diretas, a qualquer tempo, para a verificação do cumprimento das obrigações desta cláusula, podendo requisitar documentos e informações adicionais que julgar necessários, os quais deverão ser prontamente atendidos pela CONTRATADA

20.3. Metodologia de Preços: A definição dos preços de aquisição deverá seguir o art. 13 da Resolução GGPAA nº 21/2025, admitindo-se a utilização de tabelas de preços disponibilizadas pela Conab, pesquisas em mercados varejistas locais/regionais e regras específicas para produtos orgânicos ou agroecológicos.

20.4. Controle de Limites Individuais: Caberá à organização fornecedora o controle do limite individual de seus agricultores vinculados (art. 8º, I, Resolução GGPAA nº 21/2025). Nas contratações com fornecedores individuais, tal controle caberá à CONTRATADA (art. 8º, II, da mesma Resolução).

21. VEDAÇÕES À CONTRATADA

21.1. A contratação de profissional pertencente ao quadro de pessoal do HU-UNIVASF, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau durante a vigência do contrato para atuar na execução deste contrato e nas dependências desta unidade;

21.2. A veiculação de publicidade acerca do contrato, salvo se houver prévia autorização da Administração do HU-UNIVASF;

21.3. Permitir a comercialização de qualquer produto pelos seus funcionários nas dependências do CONTRATANTE.

21.4. A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos sociais, comerciais e fiscais não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração do HU-UNIVASF, nem poderá onerar o objeto desta contratação, razão pela qual a licitante vencedora renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com o HU-UNIVASF.

21.5. Em hipótese alguma, poderá a CONTRATADA alegar desconhecimento das condições do Edital, do Termo de Referência e do Contrato.

22. SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

22.1. 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.

22.2. Responsabilizar-se pela coleta e destinação adequada de óleos e gorduras, segundo as normas ambientais vigentes, com treinamentos periódicos dos funcionários para conscientização sobre educação ambiental, devendo a CONTRATADA apresentar sempre que solicitado o contrato com a empresa responsável pela destinação ambientalmente adequada do óleo.

22.3. 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.

22.4. Recomenda-se a adoção de procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício, e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e dos utensílios, envolvendo capacitação de profissionais e atividades educativas para comensais, identificando pontos de uso, hábitos e vícios de desperdício de água.

a) Recomenda-se as seguintes ações/atitudes:

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

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

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

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

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

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

VII - Realizar o procedimento de dessalgue de proteínas dentro de uma cuba, com a torneira fechada.

a) Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores) pois são dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%.

b) Utilizar bocais de torneiras com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e folhas.

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

22.5. **Controle de poluição sonora**

22.5.1. Para os equipamentos que gerarem ruído no seu funcionamento a CONTRATADA deverá observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora,

medido em decibel - dB (A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994 e outras que substituírem ou complementarem as vigentes, em face do 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.

22.6. **Minimização da geração de resíduos sólidos e alimentares**

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

22.6.2. Observar a sazonalidade dos alimentos, assim como todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, nas diversas refeições, priorizando a utilização integral dos alimentos, alimentos minimamente processados, dentre outras.

22.7. **Sustentabilidade social**

22.7.1. A sustentabilidade social, nos termos dos arts. 256 e 269 do Regulamento de Compras e Contratos do Hu-Brasil (RCC 3.0), está diretamente relacionada à promoção dos direitos sociais e trabalhistas, à redução das desigualdades, ao combate a todas as formas de discriminação e ao fomento do desenvolvimento regional e nacional;

22.7.2. Na execução do objeto contratual, a CONTRATADA deverá observar rigorosamente as seguintes diretrizes e obrigações de sustentabilidade social:

22.7.2.1. Cumprir integralmente as obrigações trabalhistas, previdenciárias e fundiárias relativas aos empregados alocados na prestação dos serviços, sob fiscalização contínua da CONTRATANTE, conforme disposto no art. 18 da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05/2017 e no art. 187 do RCC 3.0;

22.7.2.2. Destinar o percentual mínimo de 8% (oito por cento) das vagas para mulheres em situação de violência doméstica e familiar, nos termos do Decreto nº 11.430/2023, nas hipóteses em que o contrato alocar 25 (vinte e cinco) ou mais colaboradores, assegurando e mantendo o sigilo absoluto da condição de vulnerabilidade da profissional;

22.7.2.3. Assegurar condições dignas de trabalho, ambiente seguro e salubre, promovendo treinamentos contínuos e garantindo o fornecimento, a fiscalização do uso e a substituição tempestiva de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados e certificados;

22.7.2.4. Garantir a igualdade de oportunidades de ingresso e ascensão profissional entre homens e mulheres, assegurando rigorosa isonomia salarial para funções de igual complexidade e responsabilidade;

22.7.2.5. Cumprir as cotas legais destinadas a Pessoas com Deficiência (PCDs) e reabilitados da Previdência Social, garantindo acessibilidade para a inclusão efetiva e a adaptação funcional nos postos de trabalho;

22.7.2.6. Adotar políticas ativas de prevenção e combate ao assédio moral e sexual, coibindo rigorosamente qualquer forma de discriminação direta ou indireta por motivo de raça, cor, gênero, orientação sexual, religião, deficiência ou qualquer outra condição pessoal;

22.7.2.7. Promover a igualdade de oportunidades entre todos os trabalhadores envolvidos na execução do contrato, em estrita observância aos princípios constitucionais da dignidade da pessoa humana e da valorização do trabalho;

22.7.3. Essas ações contribuem para a concretização dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) e reforçam o compromisso institucional da HU Brasil com a responsabilidade social corporativa.

23. SUBCONTRATAÇÃO

23.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório, parcial ou total, não sendo considerada como tal a utilização de solução tecnológica de terceiro para o qual a CONTRATADA tenha licença de uso.

23.2. A admissão ou não de consórcio de empresas e cooperativas em licitações públicas é competência discricionária do Administrador. Assim, considerando as características do objeto e que nenhum dos grupos que compõem a pretensão contratual são considerando de grande vulto e que o objeto é constituído de serviços comuns com características homogêneas, entendemos não haver qualquer restrição ao universo de potenciais licitantes, havendo no mercado competidores individuais em número suficiente para garantir a competitividade do certame, tanto em termos de quantidade como de capacidade técnica, NÃO SERÁ ADMITIDA a participação de consórcios e cooperativas.

24. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

24.1. As despesas decorrentes desta contratação correrão à conta dos recursos consignados no Orçamento Geral da União, a cargo do HU-Univasf, cujos programas de trabalho e os elementos da despesa específicos deverão constar nas respectivas notas de empenho, e expressamente indicados no presente processo pela Divisão Administrativa Financeira.

25. DO INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

25.1. O Instrumento de Medição de Resultado (IMR) é um ajuste escrito, Anexo ao contrato, entre o provedor de serviços e o órgão contratante, que define, em bases compreensíveis, tangíveis objetivamente, observáveis e comprováveis, os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento.

25.1.0.1. A avaliação da CONTRATADA na prestação de serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar é realizada por meio de monitoramento e análise diária e mensal de indicadores que permitam medir o nível de desempenho, qualidade e satisfação do usuário.

25.1.0.2. Para efeito do pagamento, os indicadores do IMR de Desempenho e Qualidade do Anexo VII do Termo de Referência somente serão aplicados a partir dos primeiros 30 (trinta dias) dias após o início da execução dos serviço, sendo considerados como período de estabilização de execução do serviço e o indicador de Satisfação do Usuário somente a partir do 3º (terceiro) mês completo e desde que corresponda a avaliações de pelo menos 10% (dez por cento) dos usuários do HU-Univasf abrangidos pelos serviços contratados.

25.1.0.3. Durante o periodo de estabilização a CONTRATADA deverá proceder a todos os ajustes que se mostrarem necessários no dimensionamento e qualificação das equipes, bem como nos procedimentos adotados e demais aspectos da prestação dos serviços, de modo a assegurar o alcance das metas estabelecidas. Caso haja prorrogação da vigência contratual, não haverá novo período de estabilização.

25.1.0.4. Caso haja prorrogação da vigência contratual, não haverá novo período de adaptação.

25.1.0.5. O Instrumentos foram definidos baseados em critérios objetivos com a finalidade de aferir e avaliar diversos fatores relacionados com os serviços contratados, quais sejam: qualidade, desempenho, disponibilidade, abrangência/cobertura e segurança.

25.1.0.6. O IMR não tem caráter punitivo, seu objetivo é definir um nível mínimo de qualidade para que a Contratada tenha direito a receber o valor pactuado.

25.2. A CONTRATADA deverá elaborar um relatório de desempenho, com base no resultado mensal do acordo do nível de serviço, e apresentar à CONTRATANTE até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação do serviço. Devem constar desse relatório, entre outras informações, os indicadores/metas de níveis de serviço alcançados, alterações técnicas, administrativas e gerenciais para o próximo período e demais informações relevantes para a gestão contratual.

25.3. O modelo de pagamento adotado no contrato será de pagamento de serviço condicionada ao alcance de metas de desempenho. Neste modelo, o valor total dos serviços é estabelecido quando da contratação, com base na proposta da CONTRATADA, porém o valor mensal a ser faturado é calculado com base nos resultados (indicadores de nível de serviço) alcançados pela CONTRATADA na prestação do serviço. Portanto, os valores apresentados nas planilhas de composição de custos e formação de preços, quando da apresentação de propostas, correspondem aos valores máximos a serem faturados na hipótese da CONTRATADA atingir a meta exigida em todos os indicadores.

25.4. NÃO há previsão de bônus ou pagamentos adicionais para os casos em que a CONTRATADA superar as metas previstas, ou caso seja necessária à alocação de maior número de profissionais para o alcance das metas. A superação de uma das metas não poderá ser utilizada para compensar o não atendimento de outras metas no mesmo período, bem assim o não atendimento da mesma meta em outro período.

25.5. Na avaliação da prestação dos serviços, todas as ocorrências serão registradas pela CONTRATANTE, que notificará a CONTRATADA, atribuindo pontos para as ocorrências segundo o Instrumento de Medição de Resultados contendo os fatores de avaliação elaborados pela CONTRATANTE.

25.6. É garantido a Contratada o direito de defesa; mensalmente a fiscalização encaminhará o instrumento para contraprovas, se couber. A empresa deverá responder em um prazo de 2 dias corridos.

25.7. O referido instrumento é aplicado pelos fiscais do contrato, são validados pelo gestor do Contrato e entregues formalmente à Contratada para ciência.

25.8. A CONTRATANTE utilizará os indicadores e metas de desempenho para medição contratual conforme Anexo VII.

25.9. Caso a meta não seja cumprida, será aplicado desconto sobre a fatura mensal, da forma estabelecida neste Edital e seus Anexos. Outros indicadores de desempenho, que se julgarem necessários, podem ser incorporados a qualquer tempo ao contrato desde que em comum acordo entre as partes.

25.10. As pontuações dos meses não serão cumulativas, cada mês terá sua pontuação conforme as ocorrências do mês de vigência.

25.11. 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 no instrumento de medição dos resultados, além dos fatores redutores, serão aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no Contrato e no Termo de Referência.

25.12. A avaliação das glosas aplicadas será realizada pelo gestor do contrato, de modo a controlar as situações de descumprimentos reiterado e injustificado de obrigações contratuais, aplicando quando julgado cabível a instauração de processo de apuração que poderá culminar nas aplicações das sanções previstas no item SANÇÕES.

25.13. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto contratado e utilizará o Anexo VII - Instrumento de Medição de Resultado para aferição da qualidade da prestação dos serviços, conforme previsto no Item 14 deste Termo de Referência, intitulado Modelo de Gestão do Contrato, Critérios de Medição deste Termo de Referência, devendo promover o redimensionamento do pagamento de cada nota fiscal/fatura com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA não atingir os padrões estabelecidos no referido instrumento:

25.14. 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.

25.15. A CONTRATADA poderá apresentar justificativas para a prestação do serviço com níveis de conformidade, desempenho, qualidade e satisfação inferiores aos exigidos, que serão analisadas pela fiscalização do CONTRATANTE, podendo ser acatadas ou não, a depender a comprovação da excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador. Neste caso, as ocorrências não serão contabilizadas para a medição dos indicadores previstos no Instrumento de Medição de Resultados - IMR.

25.16. Caso a meta não seja cumprida, será aplicado desconto sobre a fatura mensal, da forma estabelecida neste Edital e seus Anexos. Outros indicadores de desempenho, que se julgarem necessários, podem ser incorporados a qualquer tempo ao contrato desde que em comum acordo entre as partes.

26. **DO CONTROLE DE PRAGAS E VETORES:**

26.1. A CONTRATANTE é responsável pela execução dos serviços de dedetização e desratização no hospital;

26.2. É de responsabilidade da empresa CONTRATADA, adotar de forma contínua, todas as medidas preventivas de exclusão e saneamento para eliminar riscos de acesso, abrigo e proliferação de vetores e pragas urbanas, abrangendo a higienização rigorosa das áreas, o manejo imediato de resíduos e a integridade das barreiras físicas (telas, ralos e portas) de modo a garantir as condições sanitárias indispensáveis para a eficácia do serviço de desinsetização e desratização;

26.3. A CONTRATADA deverá manter os espaços livre de focos de insalubridade, ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores. As áreas circundantes não devem oferecer condições de proliferação de insetos e roedores. Ou seja, as áreas internas e externas devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

26.4. É de responsabilidade da empresa CONTRATADA, realizar e registrar o monitoramento visual contínuo quanto à presença de pragas e vetores durante toda a vigência contratual, mantendo os dados arquivados na unidade e disponíveis para fiscalização. A CONTRATADA obriga-se a comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer ocorrência ou indício de infestação, a fim de viabilizar o acionamento dos serviços especializados.

26.5. Finalizados os serviços de dedetização pela CONTRATANTE e encontrados achados de má preservação das condições higiênicas do local, será a CONTRATADA prontamente advertida, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

27. **DO CONTROLE BACTERIOLÓGICO DAS REFEIÇÕES**

27.1. Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração do Hospital e aos Órgãos do Poder Público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados e/ou deteriorados ou de qualquer forma considerados inadequados para os fins previstos no presente contrato.

27.2. Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes.

27.3. Realizar e registrar sistematicamente, em planilhas auditáveis, o controle de temperaturas em todas as etapas críticas: recebimento de mercadorias, armazenamento (geladeiras/freezers), cocção (garantindo 74°C no centro geométrico), espera e distribuição, garantindo a segurança sanitária dos alimentos.

27.4. Realizar diariamente a coleta de amostras representativas de todas as refeições produzidas, em quantidade mínima de 100g (cem gramas) para cada preparação. As amostras deverão ser devidamente acondicionadas e identificadas, de forma indelével, com as seguintes informações: data de produção, horário de preparo e nome do responsável pela coleta. As amostras coletadas devem ser armazenadas sob condições controladas de temperatura por um período mínimo ininterrupto de 72 (setenta e duas) horas. A finalidade desta retenção é assegurar a disponibilidade de material para eventual contraprova, análise microbiológica complementar ou investigação de possíveis surtos de toxinfecção alimentar.

27.5. Entregar a CONTRATANTE, o comprovante de encaminhamento a laboratórios idôneos, das amostras de alimentos e/ou preparações, suplementos e dietas enterais, cuja análise microbiológica seja considerada necessária, assim como os laudos resultantes, quando solicitado.

27.6. A CONTRATADA tem a obrigação de disponibilizar imediatamente as amostras de contraprova para análise laboratorial em caso de suspeita de surto de Doença Transmitida por Alimentos (DTA). Adicionalmente, deverá afastar cautelarmente os manipuladores envolvidos e fornecer todo o suporte necessário para a investigação epidemiológica conduzida pelo SCIRAS/CCIH da CONTRATANTE.

27.7. O Laboratório externo independente e credenciado *e credenciado (REBLAS/INMETRO),* será de livre escolha da CONTRATADA, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados para a Equipe de Fiscalização Técnica da CONTRATANTE para avaliação.

27.8. **Da coleta de amostras e controle microbiológico:**

27.9. Serão de responsabilidade da CONTRATADA a execução e manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e comensais sadios, através do método "APCC" (Análise dos Pontos Críticos de Controle) e conforme POPs específicos elaborados pela CONTRATADA e aprovados pelo CONTRATANTE.

27.10. Para auxiliar no esclarecimento de eventuais ocorrências de doença transmitida por alimento - DTA a partir do refeitório, devem ser guardadas amostras das preparações. As amostras das preparações devem ser coletadas tanto no início da montagem ou deposição nos balcões térmicos, como quando atingir 1/3 do tempo antes do término da distribuição:

a) identificar as embalagens higienizadas ou sacos esterilizados com o nome do estabelecimento, nome do produto, data, horário e nome do responsável pela coleta;

b) proceder à higienização das mãos;

c) abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente, nunca o soprar;

d) colocar a amostra do alimento (mínimo de 100 (cem) gramas);

e) retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem;

f) temperatura e tempo de guarda dos alimentos:

g) Estas amostras serão coletadas diariamente e armazenadas adequadamente, obedecendo a RDC nº 724/2022 e a Portaria 518 pela Portaria GM/MS nº 888/2021.

h) Alimentos que foram distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo a 4°C (quatro graus Celsius), por 72 (setenta e duas) horas, sendo que alimentos líquidos devem ser guardados somente nesta condição;

i) Alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a – 18°C (dezoito graus Celsius negativos) por 72 (setenta e duas) horas;

27.11. A CONTRATADA obriga-se a realizar, mensalmente OU conforme solicitação do CONTRATANTE, e às suas expensas, análises microbiológicas. A coleta deve seguir um cronograma de amostragem representativa (rotatividade de cardápio), contemplando alimentos prontos e dietas enterais, superfícies de manipulação, utensílios e mãos de manipuladores, em conformidade com as normas sanitária vigentes, enviando os laudos à Fiscalização em até 5 dias úteis após o resultado. O custo das análises microbiológicas realizados será assumido pela CONTRATADA.

27.12. A CONTRATADA deverá realizar mensalmente testes microbiológicos da água utilizada na preparação dos alimentos, atendendo ao padrão de potabilidade conforme Portaria de Consolidação MS nº 5, de 28 de setembro de 2017.

27.13. Em complemento às análises mensais, a CONTRATADA deverá realizar, trimestralmente, análises de swab (testes microbiológicos) nas mãos dos manipuladores de alimentos, bem como nos utensílios e superfícies utilizados nos processos produtivos da cozinha e do sondário.

27.14. Para a análise de *swab* das mãos: contagem de coliformes fecais e totais por presença e enumeração; e presença e enumeração de Staphylococcus aureus. A coleta considera 1 (um) profissional de cada área (cozinha e sondário) envolvido diretamente na manipulação dos alimentos e fórmulas nutricionais, estipulado pelo CONTRATANTE.

27.15. Para a análise de *swab* de superfícies e utensílios: contagem de coliformes fecais e totais por presença e enumeração; e contagem de microorganismos aeróbios mesófilos. A coleta deverá considerar 1 (um) utensílio da cozinha envolvido diretamente na manipulação dos alimentos, 1 (uma) superfície de cada área (cozinha e sondário), ambos estipulados pelo CONTRATANTE. Essa análise visa monitorar o ambiente de produção no controle e na eliminação das possíveis fontes de contaminação.

27.16. Uma cópia do laudo original deve ser entregue a CONTRATANTE assim que os resultados estiverem disponíveis, dentro do mês vigente da coleta.

27.17. Os resultados das coletas deverão ser registrados, preferencialmente no sistema de gestão informatizado, e arquivados, os quais serão acompanhados pelo fiscal técnico.

27.18. 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.

27.19. Se a análise de *swab* do manipulador ou superfície/utensílio for positivo, sem surto (ocorrência de, no mínimo, dois casos com o quadro clínico semelhante após ingestão do mesmo alimento ou água da mesma origem), a CONTRATADA deverá informar ao fiscal do contrato, realizar ações imediatas para eliminar qualquer risco de contaminação na unidade e orientar o funcionário cujo teste tenha resultado positivo, bem como solicitar a capacitação de todos os funcionários para melhoria contínua dos cuidados com higienização.

27.20. Em caso de ocorrência de surto, o CONTRATANTE procederá a notificação imediata para a CONTRATADA para o seguimento dos protocolos da vigilância epidemiológica para surto por DTA. A CONTRATADA deverá ter um POP com as orientações a serem seguidas para casos de contaminação alimentar. Além disso, deverá identificar os pacientes e outros acometidos pela contaminação para acompanhamento e monitoramento de novos casos.

27.21. Treinamentos e capacitação dos manipuladores de alimentos com temas relacionados à produção de refeições devem ser adotados para garantir um processo produtivo seguro sob o aspecto higiênico-sanitário.

28. **DA DISTRIBUIÇÃO E CONTROLE DAS REFEIÇÕES DISPENSADAS**

28.1. A distribuição das refeições nos leitos fica a cargo da empresa CONTRATADA, inclusive, a execução em paralelo de quaisquer métodos de efetivo controle de dispensação implantado pela CONTRATANTE.

28.2. O porcionamento deve ser executado integralmente pela CONTRATADA com empregados próprios da UAN e transportadas em carros fechados específicos para transporte das refeições aos leitos, de obrigatoriedade de aquisição por parte da CONTRATADA.

28.3. Quando a opção de sobremesa for salada de frutas, as porções serão acondicionadas em copos descartáveis com tampa, capacidade de 200ml e transportadas para os leitos em carros específicos.

28.4. Todos os descartáveis, bem como copos plásticos descartáveis e canudos dobráveis deverão ser fornecidos pela CONTRATADA.

28.5. Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética e cozinha geral, destinada a pacientes e acompanhantes, deverá ser identificada com etiquetas adesivas, segundo modelo padronizado pela CONTRATANTE.

28.6. A distribuição das refeições no Refeitório para acompanhantes, residentes e internos fica a cargo da CONTRATADA.

28.7. O cardápio do dia deve ser afixado em local visível no Refeitório, e sempre que houver alterações, estas devem ser anotadas imediatamente. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis para servir do primeiro ao último comensal.

28.8. A distribuição de refeições no Refeitório será pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas em pratos utilizando- se bandeja e talheres de inox (garfos, facas e colheres).

28.9. O porcionamento do prato principal, da sobremesa e suco devem ser executados integralmente pela CONTRATADA com empregados próprios. As demais preparações devem seguir o padrão de porcionamento do tipo Self Service.

28.10. A CONTRATADA deve assegurar o monitoramento contínuo e ininterrupto da cadeia de frio e quente. Devem ser realizadas 3 leituras de temperatura (início, meio e final da distribuição), com termômetros digitais calibrados fornecidos pela CONTRATADA, sendo registradas em planilha auditavel própria. As planilhas de controle de temperatura devem ser apresentadas a CONTRATANTE sempre que solicitado.

28.11. A fiscalização promoverá verificações aleatórias no momento do consumo. Qualquer desvio classificado como crítico quanto à temperatura, características organolépticas ou risco microbiológico resultará na inutilização imediata do lote por parte da CONTRATADA, ocorrendo a isenção de pagamento sobre as refeições rejeitadas, garantindo-se que não haja oneração financeira à CONTRATANTE.

28.12. PARA TODAS AS DISTRIBUIÇÕES a empresa deverá comprovar o número de refeições servidas, por meio preferencialmente eletrônico e compatível com o sistema utilizado no Hospital, que será confrontado com as quantidades aferidas pela CONTRATANTE.

28.13. Compete à CONTRATADA o controle de acesso e contabilização das refeições dispensadas a acompanhantes, internos e residentes no refeitório. Os procedimentos de controle deverão observar estritamente as tecnologias e metodologias definidas pela Administração, ou aquelas propostas pela empresa mediante prévia validação da CONTRATANTE, garantindo que apenas usuários autorizados tenham acesso à alimentação.

28.14. A responsabilidade pela operação do controle de entrada no refeitório é integral da CONTRATADA, devendo esta alocar mão de obra suficiente para tal fim. É facultado à CONTRATANTE designar servidor para acompanhar ou auxiliar na fiscalização do acesso, sem que tal medida isente a CONTRATADA da responsabilidade por eventuais falhas, liberações indevidas ou erros de contagem.

28.15. Fica estabelecido que a CONTRATANTE poderá, a seu exclusivo critério e a qualquer tempo, instalar e colocar em funcionamento sistemas automatizados de controle de fluxo, tais como bloqueios físicos (catracas), leitores biométricos, sistemas de reconhecimento facial ou leitura de pulseiras/crachás.

28.16. Na hipótese de implantação dos sistemas descritos no item anterior por parte da CONTRATANTE, a CONTRATADA obriga-se a aderir imediatamente às novas rotinas, adaptando seus processos operacionais e de recursos humanos para operar em conformidade com a tecnologia adotada.

28.17. Os quantitativos aferidos pela CONTRATADA e confrontados pela CONTRATANTE serão utilizados como subsídio para a emissão da nota fiscal e posterior pagamento.

28.18. A CONTRATADA obriga-se a utilizar o sistema de gestão informatizado disponibilizado pela CONTRATANTE para a consulta e extração das demandas assistenciais, utilizando suas funcionalidades nativas para a visualização das prescrições, consulta aos mapas de dietas, geração de etiquetas e quaisquer outros módulos de visualização correlatos, responsabilizando-se integralmente pela adequação de seus processos operacionais e de sua equipe às funcionalidades, rotinas e módulos do sistema vigente.

28.19. Faculta-se à CONTRATADA a utilização de metodologias próprias para a gestão interna de seus processos produtivos e administrativos, recomendando-se a adoção de sistemas informatizados compatíveis com o sistema utilizado no Hospital. Não obstante a autonomia ora concedida, fica estabelecido que a utilização do sistema informatizado da CONTRATANTE é compulsória e constitui o padrão oficial para fins de aferição e faturamento dos serviços.

28.20. O controle quantitativo das refeições, para efeitos de fiscalização e pagamento, será realizado obrigatoriamente via sistema da CONTRATANTE. A CONTRATADA deverá utilizar as ferramentas de validação de entrega à beira-leito para o registro da dispensação, respeitadas as funcionalidades ativas e disponibilizadas pelo sistema vigente.

28.21. Nas estritas hipóteses de inoperabilidade técnica momentânea, como falhas de conexão ou casos diversos sujeitos à prévia deliberação da Fiscalização, autoriza-se, em caráter provisório, o emprego de métodos alternativos de aferição quantitativa das refeições. Tal medida requer a devida comprovação técnica emitida pelo setor de TI ou pela Fiscalização, obrigando-se a CONTRATADA a observar a metodologia de contingência previamente aprovada pela gestão contratual.

28.22. Caso ocorra inoperabilidade técnica do sistema da CONTRATANTE ou surja a necessidade de sistemas acessórios para a plena execução do objeto, a CONTRATADA responsabilizar-se-á, integralmente e sem custos para a Administração, pelo fornecimento de soluções de interoperabilidade que garantam a manutenção do fluxo de dados e a rastreabilidade dos serviços.

28.23. A cobrança das refeições, kit medicação, kit fono e kit humanização se fará sobre a quantidade efetivamente distribuída, devendo a CONTRATADA apresentar os comprovantes da distribuição acima citados no final de cada dia.

28.24. Quando persistirem dúvidas por falhas de registro, prevalecerá as quantidades informadas pela CONTRATANTE.

28.25. O controle do número de refeições servidas será efetuado diariamente e conferido semanalmente entre a Unidade de Alimentação e Nutrição da CONTRATADA e a fiscalização da CONTRATANTE.

29. OBRIGAÇÕES COMPARTILHADAS

29.1. Elaboração de laudos de insalubridade/periculosidade e laudos técnicos das condições ambientais de trabalho, conforme PARECER Nº 147/2023/DJLC/SCAD/CONJUR/PRES-EBSERH.

30. GARANTIA DO SERVIÇO

30.1. Não será exigida garantia do serviço complementar à legal.

31. ANEXOS

Anexo I: Terminologia Aplicada.

Anexo II: Endereço e Edificações (onde consta o detalhamento das instalações no térreo e andares).

Anexo III: Equipamentos, Mobiliários e Instalações.

Anexo IV: Guia de Operacionalização de Dietas Orais.

Anexo V: Operacionalização das Dietas Enterais.

Anexo VI: Proposta de Testes Bacteriológicos.

Anexo VII: Instrumento de Medição de Resultado (IMR).

Anexo VIII: Especificações Técnicas dos Descartáveis.

Anexo IX: Horários e Frequência de Distribuição.

Anexo X: Modelo do Termo de Vistoria e de Dispensa.

Anexo XI: Orientações (ESG)- *Environmental, Social and Governance* (Ambiental, Social e Governança).

Anexo XII: LGPD (Lei Geral de Proteção de Dados).

Anexo XIII: Tutorial para uso da Planilha de Custo e Formação.

Anexo XIV: Manual de Dietas Hospitalares.

Anexo XV: Estrutura do Cardápio (item selecionado na imagem).

Anexo XVI: Planilha de Custos e Formação de Preços.

Anexo XVII: Convenção Coletiva - Orientações

32. APROVAÇÃO

32.1. O presente Termo de Referência foi elaborado pela Equipe de Planejamento da Contratação deste processo, estando em consonância com as disposições legais e normativas aplicáveis, com o interesse e a conveniência da Administração, parte integrante deste processo.

(assinado eletronicamente)
Nathalia Ramos Dos Santos Andrade
Coordenador da EPC

(assinado eletronicamente)
Marcos Antunes Galdino Rodrigues Junior
Membro da EPC

(assinado eletronicamente)
Izabelle Silva de Araújo
Membro da EPC

(assinado eletronicamente)
Renata Cristina Dos Anjos Araujo
Membro da EPC

(assinado eletronicamente)
Katiane Silva Santos
Membro da EPC

(assinado eletronicamente)
Ryane Ferreira Da Silva Nascimento Sobreira
Membro da EPC

Designação da Equipe: Portaria - SEI nº 51, de 03 de abril de 2025 (48374462), publicada no Boletim de Serviço n° 698, de 03 de abril de 2025 (48378692), alterada pela Portaria Designação EPC - nº 19, de 12 de fevereiro de 2026 (58048838), publicada no Boletim de Serviço nº 783, de 19 de fevereiro de 2026 (58158027)

De acordo,

A **contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar** se mostra adequada e atende aos objetivos da instituição.

Sendo assim, **aprovo** este Termo de Referência conforme seus próprios fundamentos.

Encaminhe-se à área de licitações para início da fase de Seleção de Fornecedor.

(assinado eletronicamente)
Roberto Rivellino Almeida de Miranda
Gerente Administrativo

A **contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar** se mostra adequada e atende aos objetivos da instituição.

Sendo assim, **aprovo** este Termo de Referência conforme seus próprios fundamentos.

Encaminhe-se à área de licitações para início da fase de Seleção de Fornecedor.

(assinado eletronicamente)
Julianeli Tolentino de Lima
Superintendente

Documento assinado eletronicamente por **Nathalia Ramos dos Santos Andrade**, **Membro da Equipe**, em 06/08/2026, às 15:41, 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 17:38, 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 17:54, 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 07:43, 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 09:14, 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 **Julianeli Tolentino de Lima**, **Superintendente**, em 07/08/2026, às 10:04, 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 **Roberto Rivellino Almeida De Miranda**, **Gerente**, em 07/08/2026, às 10:39, 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 **63682176** e o código CRC **17E63776**.

Referência: Processo nº 23542.004791/2025-81 SEI nº 63682176