



HOSPITAL
UNIVERSITÁRIO
WALTER CANTÍDIO - UFC



EBSERH
HOSPITAIS UNIVERSITÁRIOS FEDERAIS

COMPLEXO HOSPITALAR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
Rua Pastor Samuel Munguba, nº 1290 - Bairro Rodolfo Teófilo
Fortaleza-CE, CEP 60430-372
- <http://ch-ufc.ebserh.gov.br>

Termo de Referência - SEI

Processo nº 23533.020504/2023-28

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa para prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de dietas normais e dietas especiais (ou terapêuticas) destinadas à coletividade enferma, pacientes adultos e infantis, e dietas normais para a coletividade sadia, acompanhantes legalmente instituídos, residentes e alunos de graduação em regime de internato ou estágio obrigatório, conforme a Portaria-SEI nº. 204, de 08 de dezembro de 2020, usuárias da Casa da Gestante, Bebê e Puérpera e demais usuários autorizados pela Instituição conforme Norma de Fornecimento de Refeições no Âmbito do Complexo Hospitalar do Ceará; sendo as grandes refeições (almoço e jantar) produzidas nas instalações da contratada e TRANSPORTADAS até a sede do Contratante e as demais refeições (desjejum e lanches), produzidas e/ou preparadas nas instalações do Contratante, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênicas-sanitárias adequadas conforme os parâmetros estabelecidos, RDC nº. 216 de 15 de setembro de 2004, RDC n.º 503, de 27 de maio de 2021 e demais normas técnicas e sanitárias vigentes estabelecidas neste instrumento, visando atender a filial EBSEH - Complexo Hospitalar da UFC (HUWC e MEAC), englobando ainda:

- operacionalização para fornecimento e desenvolvimento de todas as etapas do serviço que envolve: elaboração de cardápio, aquisição de insumos, produção, transporte, recebimento, pesagem, porcionamento, distribuição, coleta de amostras, análise microbiológica, controle de temperaturas, pesagem das sobras e pesquisas de satisfação;
- disponibilização de gêneros alimentícios e todos os insumos necessários para a produção das dietas normais e especiais para atender aos públicos discriminados nesse objeto;
- disponibilização de mão de obra exclusiva, equipamentos e utensílios que se fizerem necessários para a perfeita execução dos serviços descrito neste instrumento;
- operacionalização nas instalações do Contratante, para produção (somente do desjejum e lanches), porcionamento, identificação e distribuição de todas as dietas, incluindo-se preparação, envase, armazenamento, identificação e distribuição das dietas enterais, leite humano, fórmulas e suplementos, conforme prescrição dietética;
- operacionalização e desenvolvimento do serviço de distribuição de refeições para a comunidade sadia, incluindo o controle de acesso ao refeitório por catraca com utilização de crachá ou biometria, integrado ao sistema do Contratante FICAR - Ferramenta de Identificação e Controle de Acesso ao Refeitório ou outro sistema informatizado a ser implantado, operacionalizado e mantido pela Contratada para aferição das refeições servidas no refeitório com a emissão de relatórios, tendo o Contratante livre acesso ao sistema e a todos os relatórios;
- recolhimento dos utensílios utilizados (no refeitório), recolhimento dos resíduos, lavagem de utensílios e higienização das instalações da cozinha, refeitório, sala de produção, armazenamento de insumos e todas as áreas do Contratante utilizadas pela Contratada para a prestação de serviços;
- disponibilização de dados, registros e mensuração de indicadores de produção, distribuição, sobras e outros, conforme solicitado pelo Contratante;
- desenvolvimento de atividades técnicas e administrativas para o cumprimento das funções acima citadas.

GRUPO ÚNICO				
Itens	Descrição/ Especificação	Cód. CATSER	Unidade de Medida	Quantidade do CH-UFC
1	Prestação de Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de dietas normais e dietas especiais (ou terapêuticas) destinadas à coletividade enferma, pacientes adultos e infantis, e dietas normais para a coletividade sadia, acompanhantes legalmente instituídos, residentes e alunos de graduação em regime de internato ou estágio obrigatório, conforme a Portaria-SEI nº. 204, de 08 de dezembro de 2020, usuárias da Casa da Gestante, Bebê e Puérpera e demais usuários autorizados pela Instituição conforme Norma de Fornecimento de Refeições no Âmbito do Complexo Hospitalar do Ceará; sendo as grandes refeições (almoço e jantar) produzidas nas instalações da contratada e TRANSPORTADAS até a sede do Contratante e as demais refeições (desjejum e lanches), produzidas e/ou preparadas nas instalações do Contratante, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênicas-sanitárias adequadas conforme os parâmetros estabelecidos, RDC nº. 216 de 15 de setembro de 2004, RDC n.º 503, de 27 de maio de 2021 e demais normas técnicas e sanitárias vigentes estabelecidas neste instrumento, visando atender aos usuários do HOSPITAL UNIVERSITÁRIO WALTER CANTÍDIO	5320	meses	12
	Prestação de Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de dietas normais e dietas especiais (ou terapêuticas) destinadas à coletividade enferma, pacientes adultos e infantis, e dietas normais para a coletividade sadia, acompanhantes legalmente instituídos, residentes e alunos de graduação em regime de internato ou estágio			

2	obrigatório, conforme a Portaria-SEI nº. 204, de 08 de dezembro de 2020, usuárias da Casa da Gestante, Bebê e Puérpera e demais usuários autorizados pela Instituição conforme Norma de Fornecimento de Refeições no Âmbito do Complexo Hospitalar do Ceará; sendo as grandes refeições (almoço e jantar) produzidas nas instalações da contratada e TRANSPORTADAS até a sede do Contratante e as demais refeições (desjejum e lanches), produzidas e/ou preparadas nas instalações do Contratante, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênicos-sanitárias adequadas conforme os parâmetros estabelecidos, RDC nº. 216 de 15 de setembro de 2004, RDC n.º 503, de 27 de maio de 2021 e demais normas técnicas e sanitárias vigentes estabelecidas neste instrumento, visando atender aos usuários da MATERNIDADE ESCOLA ASSIS CHATEAUBRIAND	5320	meses	12
3	Prestação de Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de dietas para a Casa da Gestante, Bebê e Puérpera; sendo as grandes refeições (almoço e jantar) produzidas nas instalações da contratada e TRANSPORTADAS até a sede do Contratante e o desjejum produzido e/ou preparado nas instalações do Contratante, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênicos-sanitárias adequadas conforme os parâmetros estabelecidos, RDC nº. 216 de 15 de setembro de 2004, RDC n.º 503, de 27 de maio de 2021 e demais normas técnicas e sanitárias vigentes estabelecidas neste instrumento, visando atender aos usuários da CASA DA GESTANTE, BEBÊ E PUÉRPERA.	5320	meses	12

1.2. A presente contratação adotará como regime de execução a Contratação por preço unitário conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste termo de referência.

1.3. O prazo de vigência do contrato é de 12 meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes não excedendo o limite de 60 (sessenta) meses, contados a partir de sua celebração, com base no artigo 71, da Lei 13.303, de 2016 e no Art. 147 do Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh, 2.0.

1.4. Detalhamento do objeto:

1.4.1. Na Proposta de Preços a ser apresentada na fase de ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA, o licitante deverá apresentar os preços unitários devidamente adequados ao lance vencedor, considerando os tipos de dieta/refeição por comensal (coletividade enferma e sadia), de acordo com os quantitativos indicados nos quadros abaixo:

1.4.2.

Alimentação adultos - HUWC				
Linha	Tipo de Refeição	Quantidade / média mês	Quantidade / média ano	Unidade de medida
Dieta Geral				
1	Desjejum	1.925	23.100	refeição
2	Lanche da manhã	1.529	18.348	refeição
3	Almoço - GERAL	1.137	13.644	refeição
4	Almoço - GERAL PARA DIABETES	246	2.952	refeição
5	Almoço - GERAL HIPOSSÓDICA	324	3.888	refeição
6	Almoço - GERAL HIPOSSÓDICA PARA DIABETES	219	2.628	refeição
7	Almoço - GERAL APLV	6	72	refeição
8	Almoço - GERAL SEM GLÚTEN	2	24	refeição
9	Almoço - GERAL TMO	34	408	refeição
10	Almoço - GERAL PEDIATRIA	170	2.040	refeição
11	Almoço - GERAL COM OVO	198	2.376	refeição
12	Almoço - GERAL VEGETARIANA	15	180	refeição
13	Lanche da tarde	1.707	20.484	refeição
14	Jantar - GERAL	925	11.100	refeição
15	Jantar - GERAL PARA DIABETES	207	2.484	refeição
16	Jantar - GERAL HIPOSSÓDICA	224	2.688	refeição
17	Jantar - GERAL HIPOSSÓDICA PARA DIABETES	166	1.992	refeição
18	Jantar - GERAL APLV	4	48	refeição
19	Jantar - GERAL SEM GLÚTEN	2	24	refeição
20	Jantar - GERAL TMO	34	408	refeição
21	Jantar - GERAL PEDIATRIA	100	1.200	refeição
22	Jantar - GERAL COM OVO	111	1.332	refeição
23	Jantar - GERAL VEGETARIANA	15	180	refeição
24	Lanche da noite	1.706	20.472	refeição
Dieta Branda				
25	Desjejum	1.621	19.452	refeição
26	Lanche da manhã	1.546	18.552	refeição
27	Almoço - BRANDA	544	6.528	refeição

28	Almoço - BRANDA PARA DIABETES	114	1.368	refeição
29	Almoço - BRANDA HIPOSSÓDICA	437	5.244	refeição
30	Almoço - BRANCA HIPOSSÓDICA DIABETICA	373	4.476	refeição
31	Almoço - BRANDA APLV	7	84	refeição
32	Almoço - BRANDA SEM GLÚTEN	3	36	refeição
33	Almoço - BRANDA PEDIATRIA	84	1.008	refeição
34	Almoço - BRANDA COM OVO	15	180	refeição
35	Almoço - BRANDA VEGETARIANA	15	180	refeição
36	Lanche da tarde	1.711	20.532	refeição
37	Jantar - BRANDA	436	5.232	refeição
38	Jantar - BRANDA PARA DIABETES	97	1.164	refeição
39	Jantar - BRANDA HIPOSSÓDICA	299	3.588	refeição
40	Jantar - BRANCA HIPOSSÓDICA DIABETICA	285	3.420	refeição
41	Jantar - BRANDA APLV	8	96	refeição
42	Jantar - BRANDA SEM GLÚTEN	3	36	refeição
43	Jantar - BRANDA PEDIATRIA	83	996	refeição
44	Jantar - BRANDA COM OVO	15	180	refeição
45	Jantar - BRANDA VEGETARIANA	10	120	refeição
46	Lanche da noite	1.711	20.532	refeição
Dieta Pastosa				
47	Desjejum	491	5.892	refeição
48	Lanche da manhã	508	6.096	refeição
49	Almoço - PASTOSA	377	4.524	refeição
50	Almoço - PASTOSA APLV	7	84	refeição
51	Almoço - PASTOSA TMO	62	744	refeição
52	Almoço - PASTOSA PEDIATRIA	31	372	refeição
53	Almoço - PASTOSA COM OVO	31	372	refeição
54	Almoço - PASTOSA VEGETARIANA	15	180	refeição
55	Lanche da tarde	537	6.444	refeição
56	Jantar - PASTOSA	225	2.700	refeição
57	Jantar - PASTOSA APLV	5	60	refeição
58	Jantar - PASTOSA TMO	81	972	refeição
59	Jantar - PASTOSA PEDIATRIA	31	372	refeição
60	Jantar - PASTOSA COM OVO	30	360	refeição
61	Jantar - PASTOSA VEGETARIANA	12	144	refeição
62	Lanche da noite	537	6.444	refeição
Dieta Líquida Completa				
63	Desjejum	261	3.132	refeição
64	Lanche da manhã	312	3.744	refeição
65	Lanche da tarde	314	3.768	refeição
66	Lanche da noite	314	3.768	refeição
Dieta Líquida Restrita				
67	Desjejum	89	1.068	refeição
68	Lanche da manhã	118	1.416	refeição
69	Almoço	90	1.080	refeição
70	Lanche da tarde	124	1.488	refeição
71	Jantar	78	936	refeição
72	Lanche da noite	124	1.488	refeição
Sopas				
73	Almoço - SOPA	281	3.372	refeição
74	Almoço - SOPA APLV	9	108	refeição
75	Almoço - SOPA LIQUIDIFICADA	389	4.668	refeição
76	Almoço - SOPA LIQUIDIFICADA APLV	7	84	refeição
77	Almoço - SOPA TMO	22	264	refeição
78	Almoço - SOPA VEGETARIANA	2	24	refeição
79	Jantar - SOPA	683	8.196	refeição
80	Jantar - SOPA APLV	7	84	refeição
81	Jantar - SOPA LIQUIDIFICADA	634	7.608	refeição
82	Jantar - SOPA LIQUIDIFICADA APLV	6	72	refeição
83	Jantar - SOPA TMO	23	276	refeição
84	Jantar - SOPA VEGETARIANA	2	24	refeição

Dieta Especial				
		Quantidade	Quantidade	Unidade

Linha	Tipo de Refeição	/ média mês	/ média ano	de medida
85	Almoço - DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA	50	600	refeição
86	Jantar - DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA	40	480	refeição

Lanche

Linha	Tipo de Refeição	Quantidade / média mês	Quantidade / média ano	Unidade de medida
87	Lanche reforçado padrão (Almoço/Jantar)	2.041	24.492	refeição
88	Lanche reforçado líquido (Almoço/Jantar)	518	6.216	refeição

Porções Extras

Linha	Tipo de Refeição	Quantidade / média mês	Quantidade / média ano	Unidade de medida
89	Água mineral (500ml)	923	11.076	unidade
90	Arroz (150 gramas cozido)	7	84	unidade
91	Biscoito (porção 30g)	11	132	unidade
92	Biscoito integral (porção 30g)	7	84	unidade
93	Cuscuz (unid) - per capita 150g	52	624	unidade
94	Fruta (per capita 100 gramas)	3	36	unidade
95	Leite (líquido: 200 ml/ pó: 2 colheres de sopa)	49	588	unidade
96	Macarrão (200g - pronto)	20	240	unidade
97	Mel (blister 15g)	31	372	unidade
98	Mel (sachê 5g)	5	60	unidade
99	Mingau (250 ml)	130	1.560	unidade
100	Pão de forma branco (2 unid) - per capita 50g	57	684	unidade
101	Pão de forma integral (2 unid) - per capita 50g	37	444	unidade
102	Preparo para exame	18	216	unidade
103	Ovos (1 und)	310	3.720	unidade
104	Queijo (fatia) - per capita 50g	159	1.908	unidade
105	Requeijão (Blister com no mínimo 18 gramas)	3	36	unidade
106	Suco de polpa (250 ml)	46	552	unidade
107	Suco de laranja (250 ml)	17	204	unidade
108	Vitamina (250 ml)	91	1.092	unidade
109	Tapioca sem recheio (1 unid) - per capita 120 g	232	2.784	unidade
110	Dieta fria e gelada (Almoço/Jantar)	66	792	unidade

Teste para fonoaudiologia

Linha	Tipo de Refeição	Quantidade / média mês	Quantidade / média ano	Unidade de medida
111	Biscoito Cream Cracker (30g)	31	372	unidade
112	Biscoito Maria (30g)	31	372	unidade
113	Sorvete (100g)	21	252	unidade
114	Sopa (500ml)	6	72	unidade
115	Mingau (300ml)	6	72	unidade
116	Vitamina (200ml)	61	732	unidade
117	logurte (sem pedaços) (180g)	31	372	unidade
118	Suco de uva (200ml)	10	120	unidade
119	Suco (200ml)	31	372	unidade
120	Corante alimentício de cor azul (4ml)	1	12	

Refeitório - Alimentação residentes e estudantes de graduação, acompanhantes

Linha	Tipo de Refeição	Quantidade / média mês	Quantidade / média ano	Unidade de medida
121	Desjejum - acompanhantes, residentes e internos	4.170	50.040	refeição
122	Lanche da Manhã - acompanhantes	20	240	refeição
123	Almoço - acompanhantes, residentes e internos	5.301	63.612	refeição
124	Lanche da Tarde - acompanhantes	15	180	refeição
125	Jantar (Sopa) - acompanhantes	1.171	14.052	refeição
126	Jantar - acompanhantes	1.561	18.732	refeição
127	Lanche noturno - Residentes e internos	8	96	refeição

128	Lanche noturno - acompanhantes	8	96	refeição
-----	--------------------------------	---	----	----------

Alimentação adultos - MEAC				
Linha	Tipo de Refeição	Quantidade / média mês	Quantidade / média ano	Unidade de medida
Dieta Geral				
1	Desjejum	2.424	29.088	refeição
2	Lanche da manhã	2.624	31.488	refeição
3	Almoço - GERAL	2.976	35.712	refeição
4	Almoço - GERAL COM OVO	31	372	refeição
5	Almoço - GERAL VEGETARIANA	5	60	refeição
6	Lanche da tarde	2.652	31.824	refeição
7	Jantar - GERAL	2.660	31.920	refeição
8	Jantar - GERAL COM OVO	31	372	refeição
9	Jantar - GERAL VEGETARIANA	5	60	refeição
Dieta Branda				
10	Desjejum	808	9.696	refeição
11	Lanche da manhã	656	7.872	refeição
12	Almoço - BRANDA	629	7.548	refeição
13	Almoço - BRANDA COM OVO	10	120	refeição
14	Almoço - BRANDA VEGETARIANA	5	60	refeição
15	Lanche da tarde	663	7.956	refeição
16	Jantar - BRANDA	582	6.984	refeição
17	Jantar - BRANDA COM OVO	10	120	refeição
18	Jantar - BRANDA VEGETARIANA	5	60	refeição
Dieta Geral e Branda				
19	Lanche da noite	710	8.520	refeição
20	Lanche da noite PARA DIABÉTICOS	237	2.844	refeição
21	Lanche da noite REFORÇADO	1.658	19.896	refeição
22	Lanche da noite REFORÇADO PARA DIABÉTICOS	533	6.396	refeição
Dieta Pastosa				
23	Desjejum	18	216	refeição
24	Lanche da manhã	18	216	refeição
25	Almoço - PASTOSA	19	228	refeição
26	Almoço - PASTOSA COM OVO	3	36	refeição
27	Almoço - PASTOSA VEGETARIANA	3	36	refeição
28	Lanche da tarde	17	204	refeição
29	Jantar - PASTOSA	17	204	refeição
30	Jantar - PASTOSA COM OVO	3	36	refeição
31	Jantar - PASTOSA VEGETARIANA	3	36	refeição
32	Lanche da noite	20	240	refeição
Dieta Líquida Completa				
33	Desjejum	81	972	refeição
34	Lanche da manhã	80	960	refeição
35	Almoço	52	624	refeição
36	Lanche da tarde	69	828	refeição
37	Jantar	61	732	refeição
38	Lanche da noite	70	840	refeição
Dieta Líquida Restrita				
39	Desjejum	21	252	refeição
40	Lanche da manhã	20	240	refeição
41	Almoço	20	240	refeição
42	Lanche da tarde	20	240	refeição
43	Jantar	18	216	refeição
44	Lanche da noite	39	468	refeição
Sopas				
45	Almoço - SOPA INTEIRA	41	492	refeição
46	Almoço - SOPA INTEIRA PARA DIABÉTICAS	10	120	refeição
47	Jantar - SOPA INTEIRA	73	876	refeição
48	Jantar - SOPA INTEIRA PARA DIABÉTICOS	18	216	refeição

Dieta Especial				

Linha	Tipo de Refeição	Quantidade / média mês	Quantidade / média ano	Unidade de medida
49	Dieta Fria/Gelada (Almoço/Jantar)	31	372	refeição
50	Dieta líquida completa sem leite (qualquer horário)	349	4.188	refeição

Lanche				
Linha	Tipo de Refeição	Quantidade / média mês	Quantidade / média ano	Unidade de medida
51	Lanche reforçado padrão (Almoço/Jantar)	120	1.440	unidade

Porções Extras				
Linha	Tipo de Refeição	Quantidade / média mês	Quantidade / média ano	Unidade de medida
52	Água de Coco (250 ml)	124	1.488	unidade
53	Biscoito (porção 30g)	10	120	unidade
54	Cuscuz (unid) - per capita 150g	10	120	unidade
55	Fruta (per capita 100 gramas)	31	372	unidade
56	Leite (líquido: 200 ml/ pó: 2 colheres de sopa)	10	120	unidade
57	Macarrão (200g - pronto)	200	2.400	unidade
58	Mingau (250 ml)	31	372	unidade
59	Pão de forma branco (2 unid) - per capita 50g	43	516	unidade
60	Pão de forma integral (2 unid) - per capita 50g	29	348	unidade
61	Ovos (1 und)	82	984	unidade
62	Queijo (fatia) - per capita 50g	62	744	unidade
63	Suco de polpa (250 ml)	62	744	unidade
64	Suco de laranja (250 ml)	10	120	unidade
65	Vitamina (250 ml)	62	744	unidade
66	Tapioca sem recheio (1 unid) - per capita 150 g	10	120	unidade

Refeitório - Alimentação residentes e estudantes de graduação, acompanhantes				
Linha	Tipo de Refeição	Quantidade / média mês	Quantidade / média ano	Unidade de medida
67	Desjejum - acompanhantes, residentes e internos	2.147	25.764	refeição
68	Lanche da Manhã - acompanhantes	225	2.700	refeição
69	Almoço - acompanhantes, residentes e internos	4.112	49.344	refeição
70	Lanche da Tarde - acompanhantes	325	3.900	refeição
71	Jantar (sopa) - acompanhantes	586	7.032	refeição
72	Jantar - acompanhantes	879	10.548	refeição
73	Lanche noturno - Residentes e internos	47	564	refeição
74	Lanche noturno - acompanhantes	140	1.680	refeição

Alimentação adultos - CGBP				
Linha	Tipo de Refeição	Quantidade / média mês	Quantidade / média ano	Unidade de medida
Dieta Geral				
75	Desjejum	360	4.320	refeição
76	Lanche da Manhã	360	4.320	refeição
77	Almoço	360	4.320	refeição
78	Lanche da Tarde	360	4.320	refeição
79	Jantar	360	4.320	refeição
80	Lanche da Noite	360	4.320	refeição

Em casos de seletividade alimentar severa em pacientes com distúrbios de aprendizagem e/ou desenvolvimento [transtorno de déficit de atenção/hiperatividade (TDA, TDAH), transtornos do espectro autista, entre outros] poderá ser solicitado porção extra de macarrão para produção local (dependência da contratada), podendo ser solicitada em diferentes modos de preparo (ao sumo, alho e óleo, bolonhesa, com queijo e outros) de acordo com a prescrição nutricional.

O preparo para exame consiste da oferta de 500 ml de suco de laranja ou de limão a ser ofertado ao paciente internado que irá se submeter exame de colonoscopia.

Os insumos destinados à avaliação fonoaudiológica para deglutição (teste para fonoaudiologia) deverão ser fornecidos sempre que solicitados e serão distribuídos no HUWC e na MEAC, segundo a consistência, compostos pelos itens no quadro abaixo:

Em casos de seletividade alimentar severa em pacientes com distúrbios de aprendizagem e/ou desenvolvimento [transtorno de déficit de

atenção/hiperatividade (TDA, TDAH), transtornos do espectro autista, entre outros] poderá ser solicitado porção extra de macarrão para produção local (dependência da contratada), podendo ser solicitada em diferentes modos de preparo (ao sumo, alho e óleo, bolonhesa, com queijo e outros) de acordo com a prescrição nutricional.

1.4.3. As quantidades das referidas refeições não são fixas, podendo variar mensalmente de acordo com as necessidades da clientela (nº. de pacientes internados, nº. de plantonistas, pandemias/epidemias, período de férias, feriados prolongados, finais de semana, etc.), não podendo ultrapassar, durante a vigência contratual de um ano, as quantidades anuais estimadas e informadas na tabela acima.

1.4.4. As quantidades para produção das refeições transportadas (almoço e jantar) e das demais refeições deverão ser informadas pelo fiscal/gestor diariamente à empresa até às 16h do dia anterior ao fornecimento de refeições, conforme o número de pacientes internados e respectivas prescrições, confirmações de residentes, internos e acompanhantes informados pelo sistema FICAR- Ferramenta Informatizada de Controle de Acesso ao Refeitório.

1.4.5. Os itens extras bem como dietas frias/geladas e lanche reforçado, deverão ser solicitados ou autorizados pelo fiscal técnico ou gestor do contrato e precisam estar disponíveis na sede do Contratante para atendimento imediato,

1.4.6. As quantidades para produção das demais refeições (desjejum e lanches) deverão atender o quantitativo solicitado de dietas liberadas pacientes para cada horário realizado no dia anterior, assim como as confirmações de residentes, internos e acompanhantes informados pelo sistema FICAR- Ferramenta de Identificação e Controle de Acesso ao Refeitório.

a) O horário de emissão do mapa de dietas deverá ser acordado entre o fiscal técnico e preposto da contratada, visando atender a programação de cada hospital.

b) Os itens 3,4,5,8,9,10,23,26,27,28,41,46,47,48 e 51 poderão ainda ser solicitados ou autorizados no mesmo dia que serão servidos, no caso dos quantitativos solicitados no dia anterior não serem suficientes.

1.4.7. A Contratada deverá manter insumos que assegurem a confecção de lanches de cada horário, bem como também para liberações extras, após o horário pré-estabelecido de cada refeição, quando houver necessidade.

1.4.8. O pagamento das refeições e itens extras dar-se-á mediante comprovação das refeições que efetivamente:

a) foram produzidas e entregues ao Contratante após solicitação, para as grandes refeições transportadas (almoço e jantar) para pacientes, acompanhantes, residentes e internos e usuárias casa da gestante, bebê e puérpera;

b) foram produzidas e entregues aos pacientes, para o desjejum e lanches; e

c) foram servidas no refeitório ou enfermaria, para o desjejum de comensais sadios (acompanhantes, residentes e internos, e casa da gestante, bebê e puérpera).

1.4.9. Deverá ser disponibilizado pela empresa contratada sistema informatizado para controle de acesso aos refeitórios do HUWC e MEAC, com catraca. Este sistema deve integrar-se com os sistemas informatizados disponibilizados e em uso no CH-UFC. Todos os insumos necessários à instalação, inclusive cabeamentos, e manutenção do sistema informatizado, as catracas, e se necessário as barreiras físicas são de responsabilidade da empresa e atualização de hardware e software, no que couber.

2. DAS NORMAS TÉCNICAS

2.1. A contratação desse objeto deverá considerar os seguintes normativos:

a) Art. 196 da Constituição Federal de 1988. A saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação;

b) Art. 6º da Constituição Federal de 1988 que prevê a alimentação como direito social;

c) Decreto nº 8.945/2016. Regulamenta, no âmbito da União, a Lei nº 13.303/2016, que dispõe sobre o estatuto jurídico da empresa pública, da sociedade de economia mista e de suas subsidiárias, no âmbito da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;

d) Regulamento de Licitações e Contratos da EBSEERH 2.0, regulamenta as licitações e contratos para aquisição de bens e serviços pela EBSEERH e dá outras providências, nos termos do art. 40 da Lei nº 13.303/2016 e do Decreto nº 8.945/2016;

e) Política de Segurança da Informação e Comunicações - (PoSIC) dos HUS da UFC/EBSEERH. Institui diretrizes estratégicas que visam garantir a disponibilidade, integridade, confidencialidade e autenticidade das informações, bem como atitudes adequadas para manuseio, tratamento, controle e proteção dos dados, informações, documentos e conhecimentos produzidos, armazenados, sob guarda ou transmitidos por qualquer meio ou recurso da Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares (EBSEERH) contra ameaças e vulnerabilidades.

f) Lei Federal nº 13.303 de 30 de junho de 2016 - Estatuto Jurídico da Empresa Pública e da Sociedade de Economia Mista e suas subsidiárias;

g) Decreto Federal nº 9.507 de 21 de setembro de 2018 - Dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal;

h) Instrução Normativa SEGES/MP nº 05 de 26 de maio de 2017 - Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços;

i) Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01 de 19 de janeiro de 2010 - Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional;

j) Lei Federal nº 6.932 de 7 de julho de 1981 - Dispõe sobre as atividades do médico residente e dá outras providências;

k) Lei Federal nº 8.069 de 13 de junho de 1990 - Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências;

l) Lei Federal nº 10.741 de 1º de outubro de 2003 - Dispõe sobre o Estatuto do Idoso e dá outras providências;

m) Lei Federal nº 13.146 de 6 de julho de 2015 - Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência);

n) Portaria MS/GM nº 280 de 07 de abril de 1999 - Torna obrigatório nos hospitais públicos, contratados ou conveniados com o Sistema Único de Saúde - SUS, a viabilização de meios que permitam a presença do acompanhante de pacientes maiores de 60 (sessenta) anos de idade, quando internado e dá outras providências;

o) Decreto nº 84.444/1980, em especial o Art. 18 - Cria os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas, regula o seu funcionamento e dá outras providências;

p) Lei 3.234/1991, em especial o Art. 3º Regulamenta a profissão do nutricionista

- q) Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021 - Dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências;
- r) Resolução CFN nº 600/2018 - Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências;
- s) Portaria MS nº 1.428 de 26 de novembro de 1993 - Institui o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos" e dá outras providências;
- t) Portaria SVS/MS nº 326 de 30 de julho de 1997 - Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições higiênicas-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos;
- u) RDC ANVISA nº 275 de 21 de outubro de 2002 - Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;
- v) RDC ANVISA nº 216 de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- w) Guia alimentar para a população brasileira (2ª edição - Brasília, 2014) publicado pelo Departamento de Atenção à Saúde, vinculado à Secretaria de Atenção à Saúde do Ministério da Saúde e disponível no endereço eletrônico [hp://bvsms.saude.gov.br](http://bvsms.saude.gov.br);
- x) Política Nacional de Alimentação e Nutrição publicada pelo Departamento de Atenção Básica, vinculado à Secretaria de Atenção à Saúde do Ministério da Saúde e disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf
- y) Decreto n.7272 de 25 de agosto de 2010 que institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional que prevê o fortalecimento das ações de alimentação e nutrição em todos os níveis da atenção à saúde, de modo articulado às demais ações de segurança alimentar e nutricional;
- z) Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos;
- aa)RDC Anvisa n.º 717, de 1º de julho de 2022, que dispõe sobre os requisitos sanitários das águas envasadas e do gelo para consumo humano;
- ab)RDC Anvisa n.º 724, de 1º de julho de 2022, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação;
- ac) RDC Anvisa n.º 778, de 1º 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.
- ad)Resolução RDC Nº 503, de 27 de maio de 2021 - Dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral;
- ae)Portaria-SEI Nº 204, de 08 de dezembro de 2020 - Regulamenta o fornecimento de refeições nos HUF's da Rede Ebserh e suas alterações posteriores;
- af)Lei nº 10.637/2002. Dispõe sobre a não-cumulatividade na cobrança da contribuição para os Programas de Integração Social (PIS) e de Formação do Patrimônio do Servidor Público (Pasep), nos casos que especifica.
- ag)Lei nº 10.833/2003. Altera a Legislação Tributária Federal e dá outras providências (cobrança não cumulativa da COFINS).

3. ABREVIACÕES E DEFINIÇÕES

- 3.1. Abreviaturas e termos utilizados neste Termo de Referência:
- 3.1.1. ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- 3.1.2. CH-UFC: Ebserh - Complexo Hospitalar da UFC (HUWC e MEAC);
- 3.1.3. EBSERH: Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares;
- 3.1.4. EPC: Equipe de Planejamento da Contratação;
- 3.1.5. Fiscal ou Gestor do Contrato: é o representante da administração, especialmente designado para acompanhar e fiscalizar a execução contratual;
- 3.1.6. HUWC: Hospital Universitário Walter Cantídio;
- 3.1.7. MEAC: Maternidade Escola Assis Chateaubriand;
- 3.1.8. IMR: Instrumento de Medição de Resultado;
- 3.1.9. RLC: Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh 2.0;
- 3.1.10. TR: Termo de Referência;
- 3.1.11. UFC: Universidade Federal do Ceará;
- 3.1.12. Manutenção: conjunto de atividades que visam assegurar capacidade plena e condições de funcionamento contínuo, seguro e confiável dos equipamentos e sistemas, preservando-lhes as características e o desempenho;
- 3.1.13. Manutenção Corretiva: conjunto de ações ou operações de manutenção ou conservação desenvolvidas com o objetivo de fazer retornar às condições especificadas, o equipamento e sistema após a ocorrência de defeitos, falhas ou desempenho insuficiente;
- 3.1.14. Ordem de Serviço: é o documento utilizado pela Administração para a solicitação, acompanhamento e controle de tarefas relativas à execução dos contratos de prestação de serviços, que deverá estabelecer quantidades estimadas, prazos e custos da atividade a ser executada, e possibilitar a verificação da conformidade do serviço executado com o solicitado.

4. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 4.1. A alimentação adequadamente balanceada é fator determinante no tratamento de pacientes, exercendo papel fundamental na evolução clínica através da manutenção e/ou recuperação de seu estado nutricional, interferindo diretamente no tempo de permanência hospitalar e na redução da morbimortalidade. O Complexo Hospitalar da UFC (CH-UFC), formado pelo Hospital Universitário Walter Cantídio - HUWC e pela

Maternidade Escola Assis Chateaubriand - MEAC executa, por ano, diversos procedimentos nas mais variadas especialidades clínicas, gerando uma grande produção assistencial que possui como um dos principais objetivos a capacitação, na prática, de novos profissionais de saúde que estão em formação. Essa forma de trabalho condiz com o principal objetivo existencial da Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares - EBSEH: "Ensinar para Transformar o Cuidar".

4.1.1. O CH-UFC tem como missão promover o ensino, a pesquisa e a assistência terciária à saúde, atuando de forma integrada e como suporte aos demais níveis de atenção do modelo de saúde vigente. Além de garantir o cuidado com excelência à saúde dos diversos pacientes internados nessa instituição com os mais variados diagnósticos. Enquadra-se numa instituição de média a alta complexidade atendendo a uma população carente, em sua maioria, o serviço a ser executado adapta-se às necessidades específicas dessa população visando à melhora clínica e recuperação nutricional, com conseqüente diminuição dos custos hospitalares. Tem como objetivo ser modelo de gestão, bem como uma instituição acreditada, ressaltando o potencial dos gestores, preceptores e demais colaboradores para alcançar os objetivos elencados anteriormente.

4.1.2. Contudo, para que esse CH-UFC consiga atingir os objetivos que justificam a sua existência, faz-se necessário prover alimentação para os diversos públicos atendidos por esse Complexo Hospitalar. Para garantir a plena eficiência, efetividade e qualidade dos serviços prestados pelo CH-UFC/EBSEH, a Instituição deve assegurar assistência nutricional adequada e qualificada para a coletividade sadia e enferma.

4.1.3. Atualmente o Complexo não dispõe de infraestrutura (instalações, equipamentos e número de funcionários) para atender às necessidades alimentares de residentes, internos, pacientes e acompanhantes. Aguarda possibilidade de uma reforma da cozinha nas duas unidades de nutrição do Complexo, o que inviabiliza a produção de refeições no âmbito hospitalar. Dessa forma, será necessário a contratação de empresa especializada, visando o fornecimento da refeição pela modalidade transportada. A execução do serviço atenderá às necessidades de fornecimento de alimentação para internos, residentes, pacientes e acompanhantes legalmente instituídos do CH-UFC.

4.1.4. Faz-se necessária (conveniente e oportuna) a realização de processo licitatório para a contratação de pessoa jurídica especializada na prestação de serviço de produção, transporte e distribuição de refeições, dietas normais e especiais, destinadas a pacientes internados, atendimentos especializados como hemodiálise e polissonografia, pacientes transplantados, Casa da Gestante, acompanhantes de pacientes (legalmente instituídos), internos e residentes, segundo normas internas do CH-UFC e conforme Portaria-SEI nº 204, de 08/12/2020 (EBSEH-SEDE). A contratação de pessoa jurídica para execução das atividades descritas nesse projeto preserva as atividades-fim com quadro próprio do Hospital e delega a terceiros apenas atividades de apoio, amparada no Decreto Presidencial nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, que dispõe sobre a contratação de serviços terceirizados pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e acórdãos do Tribunal de Contas da União.

4.1.5. Devem ser respeitadas ainda as boas práticas ambientais, especialmente as exigidas com relação à redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos, com uma orientação direta para a adoção de procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios. A aquisição de equipamentos consumidores de energia pela Contratada deverá ser realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética. Considerar-se-á a existência de disposições constantes na Lei nº 9.632, publicada no DOU de 08/05/1998, que trata da extinção de cargos na Administração Federal, na qual a contratação das atividades correspondentes passa a ser possível somente mediante a execução indireta. Para atendimento ao referido objeto é necessária a contratação de copeiros, cozinheiros, ajudantes de cozinha, técnicos de nutrição, entre outros cargos que não existem mais na Administração Pública, portanto as atividades desempenhadas pelos funcionários da empresa terceirizada não são inerentes às categorias funcionais existentes no Plano de Cargos, Carreiras e Salários da EBSEH. Sem a referida contratação de pessoal, a instituição não teria como executá-las por não ter força de trabalho ingressa por meio de concurso público. Preconiza-se a necessidade de continuidade das atividades uma vez que tais serviços englobam categorias profissionais que não mais integram o quadro da Administração Pública Federal.

5. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

5.1. A contratação classifica-se como **serviços comuns**, conforme apregoam os normativos vigentes, por apresentar padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos em edital mediante especificações usuais adotadas no mercado", ou seja, são inteligíveis a todos os licitantes que possuem condições de fornecer o referido bem e estejam interessados em participar do certame.

5.2. A modalidade de licitação será **Pregão eletrônico**, conforme Art. 32 da Lei nº 13.303/2016 e Art. 4º, inciso IV do regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh.

5.3. O critério de julgamento será o **menor preço por GRUPO** oferecido pela execução anual como descrito no detalhamento do objeto e conforme modelo de proposta do ANEXO I-H MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS.

5.4. O modo de disputa será aberto, em consonância com art. 52 do RLCE 2.0.

5.5. Trata-se de serviço comum com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, mediante execução indireta, a ser contratado mediante **licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica**.

5.6. A contratação do serviço de **nutrição e alimentação hospitalar** será efetivado sob o regime de execução de **contratação por preço unitário, de acordo com o art. 8, I do Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh - RLCE 2.0**.

5.7. A contratação do serviço de nutrição e alimentação Hospitalar por execução indireta está fundamentada na Resolução-CA nº 220/2023 da EBSEH se enquadrando nas seguintes hipóteses do art. 2º da Resolução:

IV - Impossibilidade de cumprimento da missão institucional, pois a ausência do serviço comprometeria a assistência continuada aos pacientes;

V - não se justifique ou inexistir serviço próprio na unidade hospitalar, seja em razão dos custos ou investimentos necessários para aquisição ou manutenção de infraestrutura física ou tecnológica.

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

6. CRITÉRIOS AMBIENTAIS ADOTADOS (SUSTENTABILIDADE)

6.1. Na execução dos serviços deverão ser observadas as diretrizes de sustentabilidade ambiental dispostas no art. 4º do Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012, e os critérios elencados na Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, tendo como referência o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União, 7ª edição, revista, atualizada, ampliada e publicada em outubro de 2024 e o Guia Prático de Licitações Sustentáveis da CJU/SP-3ª Edição da Advocacia-Geral da União (AGU), bem como as orientações sobre logística sustentável previstas no Regulamento de Licitações e Contratos da EBSEH, além das seguintes orientações, quando couber:

6.1.0.1. use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às devidas classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

6.1.0.2. adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

- 6.1.0.3. observe a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- 6.1.0.4. forneça aos empregados os equipamentos de segurança que forem necessários, para a execução de serviços;
- 6.1.0.5. A contratada deverá disponibilizar funcionários treinados e mantê-los atualizados quanto as melhores práticas para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- 6.1.0.6. realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 10.936, de 12 de janeiro de 2022;
- 6.1.0.7. respeite as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- 6.1.0.8. preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999 e realize a logística reversa, conforme Lei 12.305/2010, Art. 3º Inciso XII.
- 6.1.0.9. Os bens e/ou materiais aplicados na prestação de serviço devem ser constituídos, no todo ou em parte, sempre que aplicável, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR - 15448-1 e 15448-2;
- 6.1.0.10. Os bens e/ou materiais aplicados na prestação de serviço não devem conter substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restric on of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).
- 6.1.0.11. De acordo com as relações trabalhistas com o objetivo de garantir proteção à segurança e à saúde dos trabalhadores a contratada deve seguir a Norma Regulamentadora NR 32;
- 6.1.0.12. Para garantir a integridade física dos funcionários e exercer as boas práticas em processamento de produtos de saúde, a contratada deve estar em conformidade com Resolução da Diretoria Colegiada RDC 15/2012 - Anvisa;
- 6.1.0.13. Para garantir qualidade dos produtos com dimensionamento de riscos e resultados, a contratada deverá seguir as diretrizes da Anvisa e do Inmetro, quando couber;
- 6.1.1. A adoção de práticas sustentáveis em uma Unidade de Alimentação traz vantagens econômicas, ambientais e sociais. Além de proporcionar benefícios para o planeta, gera economia através da redução de custos com água, energia e matéria prima;
- 6.1.2. Visando avançar na execução de práticas sustentáveis no âmbito do CH-UFC, e em consonância com as estratégias estatais de promoção da segurança alimentar e nutricional, a presente contratação prevê a incorporação do percentual mínimo de 30% do valor pago pela contratada para aquisição de gêneros alimentícios, visando subsidiar a produção de refeições, destinado à compra destes diretamente de agricultores familiares e suas organizações;
- 6.1.3. Para efeitos de comprovação do valor destinado ao percentual (30%) previsto acima, a contratada deverá enviar mensalmente via e-mail uma planilha discriminando os gastos com gêneros alimentícios oriundos de agricultura familiar, bem como os gastos com alimentos oriundos das demais fontes. Na planilha, os gastos discriminados deverão vir vinculados aos números de suas respectivas notas fiscais e respectivas Declarações de Aptidão ao Pronaf (DAP) do agricultor ou de suas associações, as quais deverão constar no anexo do mesmo e-mail. A comprovação solicitada deverá ser enviada no primeiro dia útil do mês subsequente junto ao envio da planilha de medição e contagem de refeições;
- 6.1.4. Considerando a Agricultura Familiar:
- 6.1.4.1. Obrigações da Contratada: Em cumprimento ao art. 8º, § 2º, da Lei n.º 14.628/2023 e à Resolução GGPA n.º 8/2024, a contratada deverá destinar percentual mínimo de 30% do valor pago para aquisição de gêneros alimentícios à compra direta de produtos de agricultores familiares e suas organizações previamente credenciados pela Ebserh.
- 6.1.4.2. Credenciamento de Fornecedores: A Ebserh realizará o credenciamento prévio dos beneficiários fornecedores (agricultores familiares e organizações) que poderão ser contratados pela empresa terceirizada, disponibilizando lista atualizada dos credenciados.
- 6.1.4.3. Responsabilidades e Limites:
- 6.1.4.3.1. Organizações fornecedoras: Responsáveis pelo cumprimento do limite individual de participação de seus associados.
- 6.1.4.3.2. Fornecedores individuais: A contratada deve verificar o cumprimento dos limites individuais de cada agricultor familiar.
- 6.1.4.3.3. Comprovação Mensal: a contratada enviará mensalmente, no primeiro dia útil do mês subsequente, planilha discriminando:
- 6.1.4.3.3.1. Gastos com gêneros alimentícios de agricultura familiar;
- 6.1.4.3.3.2. Gastos com alimentos de outras fontes;
- 6.1.4.3.3.3. Números das respectivas notas fiscais;
- 6.1.4.3.3.4. Declarações de Aptidão ao Pronaf (DAP) em anexo.
- 6.1.4.4. Hipóteses de Dispensa do Percentual Mínimo - o percentual de 30% poderá ser dispensado nas seguintes situações:
- 6.1.4.4.1. Não recebimento por desconformidade com especificações;
- 6.1.4.4.2. Insuficiência de oferta regional comprovada por declaração/laudo do órgão oficial de ATER ou Secretaria de Agricultura;
- 6.1.4.4.3. Aquisições especiais, esporádicas ou emergenciais devidamente justificadas.
- 6.1.4.5. Penalidades: O descumprimento injustificado do percentual mínimo sujeitará a contratada às sanções previstas neste instrumento e na legislação aplicável.
- 6.1.5. Sempre que possível e viável, a contratada deverá optar por utensílios e embalagens sustentáveis, mediante a utilização de materiais biodegradáveis.
- 6.1.6. A contratada deverá colaborar na aplicação das medidas de redução do consumo e de uso racional da água, devendo atuar como facilitadora de mudanças de comportamento dos funcionários da contratada e, por meio de capacitação e orientação sistemática;

6.1.7. Para proporcionar maior conscientização dos funcionários, a contratada deverá utilizar estratégias de reaproveitamento e recurso de água, quando possível; desenvolver programas de racionalização do uso de energia que contemplem ações educativas para funcionários da contratada; adotar medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como desligamento de sistema de iluminação;

6.1.8. Outra medida importante para complementar as ações de sustentabilidade é o acondicionamento adequado dos resíduos sólidos de acordo com a sua natureza, portanto, a contratada deverá utilizar recipientes, dotados de saco plástico adequado, tampa e sistema de acionamento sem contato manual em cada área da unidade de produção e distribuição de refeições e removê-los sempre que necessário.

6.1.9. Ainda para alcançar esse objetivo, a contratada deverá ser responsável pelo fornecimento e substituição de todas as lixeiras utilizadas nos serviço de produção e distribuição e refeitório, as mesmas devem ser confeccionadas em material rígido, com pedal para acionamento, pré-aprovado pela Contratante, além de fornecer os sacos plásticos para acondicionamento de resíduos. É necessário que o saco de lixo utilizado para descarte de lixo orgânico seja de 100 (cem) litros contendo no máximo 30 (trinta) quilos de resíduos para evitar rompimento no transporte.

6.1.10. Com o objetivo de evitar riscos ao ambiente e à saúde é necessário que a contratada gerencie os resíduos gerados durante a execução do contrato para que eles passem por um processo de segregação, antes da coleta e armazenamento para coleta externa, etapas a serem realizadas por colaborador do Contratante.

6.1.11. Como forma de controlar a gestão dos resíduos, a contratada deverá elaborar procedimentos operacionais padrões (POP) e registros para a gestão integrada dos resíduos gerados no processo produtivo da cozinha das unidades de nutrição do CH-UFC e Refeitório.

7. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

7.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

7.1.0.1. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

7.1.1. Comprovante de registro ou inscrição da empresa e de seu Responsável Técnico junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição sobre o domicílio da licitante;

7.1.1.1. A licitante deverá realizar a comprovação do vínculo profissional do responsável técnico apresentado para fins de habilitação. Essa comprovação poderá ser realizada por meio de apresentação de cópias das Carteiras de Trabalho (CTPS), ou fichas de registro de empregado que comprovem a condição de que pertencem ao quadro da Contratada, ou contrato social que demonstre a condição de sócio do profissional, ou de declaração de contratação futura do profissional, com anuência deste, ou ainda por meio de contrato de prestação de serviços, sem vínculo trabalhista e regido pela legislação civil comum;

7.1.2. 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 (art. 10 da Lei n.º 6.437/1977);

7.1.2.1. Na hipótese de o alvará sanitário encontrar-se vencido ou com vencimento previsto para o mês em que ocorrer a análise documental, será aceito o protocolo de solicitação de renovação, desde que o requerimento tenha sido apresentado dentro do prazo mínimo estabelecido na legislação sanitária aplicável (municipal, estadual ou distrital) da sede do licitante;

7.1.2.2. Caso o licitante seja legalmente dispensado da obtenção de alvará sanitário, deverá apresentar documento que comprove tal isenção.

7.1.3. A empresa deverá apresentar declaração que até a data de início da execução do contrato, a empresa participante do certame estará instalada, com linha de produção para a capacidade diária de produção de refeições nos quantitativos estimados pelo CH-UFC/EBSERH (HUWC e MEAC), localizada a uma distância que garanta a manutenção da temperatura dos alimentos do horário de término da produção até a entrega e distribuição das refeições nos Hospitais do Complexo Hospitalar da UFC - HUWC/MEAC, conforme Quadro 07 - Temperatura por tipo de alimento.

7.1.3.1. Será exigido do licitante Atestado(s) de Capacidade Técnica a fim de comprovar a aptidão da empresa na prestação dos serviços:

a) A licitante deverá apresentar Atestado de Capacidade Técnica, devidamente registrado/averbado no conselho profissional competente, fornecido por pessoa jurídica, de direito público ou privado, que comprove a experiência de no mínimo 1 (um) ano na execução de objeto semelhante ao da contratação (alimentação e nutrição hospitalar), em quantidade mínima de 50% (cinquenta por cento) do quantitativo total das grandes refeições dessa licitação (almoço e jantar).

b) Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, 12 meses do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

c) Para a comprovação destes montantes será aceito a somatória de atestados diferentes, desde que compreendam objetos pertinentes a esta contratação, para atendimento aos quantitativos aqui definidos no objeto.

7.1.3.2. 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.

7.1.4. Termo de Compromisso de execução do objeto na conformidade do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) do HUWC e MEAC, Anexo I-N;

7.1.5. Declaração de sustentabilidade ambiental, conforme modelo no ANEXO I - F MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL.

7.1.6. Declaração de pleno conhecimento das condições para a prestação do serviço, modelo no Anexo I-J.

7.1.7. Declaração de política de transações com as partes relacionadas da EBSEH, modelo do Anexo I-K.

7.2. O critério de aceitabilidade de preços é sigiloso, nos termos do art. 7º do RLCE 2.0.

7.3. O critério de julgamento da proposta é o menor preço por GRUPO.

7.4. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

7.4.1. Quanto aos critérios de habilitação referentes à *capacidade econômico-financeira*:

7.5. Em conformidade com o RLCE 2.0, Art. 65, a licitante deverá atender a critérios que demonstrem a sua *capacidade econômico-financeira*:

- 7.5.1. Os documentos a serem apresentados para a comprovação da **capacidade econômico-financeira** são os seguintes:
- 7.5.1.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;
- 7.5.1.2. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:
- 7.5.1.2.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- 7.5.1.2.2. Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor da proposta apresentada para a contratação ou item pertinente;
- 7.5.1.2.3. Patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor da proposta apresentada para a contratação ou item pertinente;
- 7.5.1.2.4. Os requisitos de qualificação econômico-financeira previstos nos subitens "7.7.1.2.1" e "7.7.1.2.2" incidirão sobre o valor da proposta para o período de 12 (doze) meses;
- 7.5.1.2.5. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;
- 7.5.1.2.6. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
- 7.5.1.2.7. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.
- 7.5.1.3. Declaração do licitante, acompanhada da relação de compromissos assumidos, de que 1/12 dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada vigentes na data apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido do licitante, observados os seguintes requisitos:
- 7.5.1.4. A declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social; e
- 7.5.1.5. Caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) apresentada seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o licitante deverá apresentar justificativas.
- 7.5.1.6. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

Critérios de aceitabilidade de preços dos custos estimados:

- 7.6. Para estimativa da contratação o CH-UFC utilizou como base a Convenção Coletiva de Trabalho **2024/2025**, com data base de julho, sendo o documento vigente firmado entre o Sindicato Intermunicipal dos Trabalhadores no Comercio Hoteleiro, e Gastronomia no Estado do Ceara, CNPJ n. 07.342.314/0001-11 e o Sindicato de restaurantes, bares, barracas de praia, buffets e similares do Estado do Ceara, CNPJ n. 07.577.039/0001-15, pois até o final do planejamento da contratação não havia outra vigente.
- 7.6.1. Caso as empresas licitantes optem por usar essa mesma CCT, deverá ser utilizada a mesma versão informada no item anterior, ainda que a nova CCT já tenha sido publicada. Após a assinatura do contrato, a contratada poderá solicitar a repactuação do valor contratado com base na CCT atualizada, com efeitos retroativos a data-base da categoria.
- 7.6.2. Em todo caso, as empresas participantes do certame poderão utilizar a CCT de acordo com a sua atividade econômica principal conforme o art. 511, § 2º, da Consolidação das Leis do Trabalho e acórdão TCU 2101/2020 - Plenário.
- 7.7. O licitante, cuja proposta foi considerada vencedora, após a homologação, será convocado para assinatura do contrato.
- 7.8. 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; materiais e utensílios; equipamentos; EPI'S E e EPC'S; lucro praticado pela LICITANTE; tributos e contribuições incidentes; despesas administrativas e operacionais.
- 7.9. Não deverão ser considerado valores de horas extras para intervalo intrajornada.
- 7.10. A LICITANTE deverá apresentar devidamente preenchido o Modelo de Proposta de Preços - ANEXO I-H - MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS.
- 7.11. O ANEXO I-H - MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS é apenas uma sugestão. Cada empresa licitante deverá adequar o modelo para apresentar a sua proposta.
- 7.12. Possíveis indefinições, omissões, falhas ou incorreções das especificações contidas no Modelo de Proposta não poderão, em nenhuma hipótese, constituir pretexto para a CONTRATADA alterar o valor final ofertado.
- 7.13. A apresentação da proposta implicará plena aceitação, por parte do LICITANTE, das condições estabelecidas neste Termo de Referência.
- 7.14. Exigência de amostra:
- 7.14.1. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, a licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo as demais licitantes.
- 7.14.2. Serão exigidas amostras dos seguintes itens: copo coletor, copo dosador, etiquetas adesivas, frasco de dieta enteral e seringa.
- 7.14.3. As amostras poderão ser entregues em dia útil, na Unidade de Licitações do HUWC/UFC, no endereço Rua Capitão Francisco Pedro, 1290, Rodolfo Teófilo, CEP 60.430-372 - Fortaleza - Ceará, Telefone (085) 3366-8119, no horário de 8h às 12 horas e das 14h às 16 horas (horário local), de segunda à sexta-feira, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis após a solicitação ou catálogos que possibilitem as verificações das características do item, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.
- 7.14.4. É facultada a prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o

prazo

7.14.5. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

7.14.6. Serão avaliados os aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

7.14.6.1. Para os frascos: Embalagem plástica individual lacrada garantindo a higiene e integridade dos produtos. Não estéril. Embalagem individual. Deve conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade e prazo de validade. O produto deve ser autorizado pelo Ministério da Saúde e com registro na ANVISA.

7.14.6.2. Para o copo coletor e dosador: copo para coleta de material orgânico (estéril) confeccionado em plástico resistente, atóxico, apirogênico, transparente, capacidade para 80ml, graduado variando com escala de 10 em 10 ml com tampa rosqueável de polipropileno, livre de bpa, que seja de fácil adaptação e vedação total, resistente a rompimentos acidentais em embalagem individual.

7.14.6.3. Para a seringa: deve ser transparente, com escala de graduação, com deslizamento do êmbolo, estéril, fabricada com materiais biocompatíveis, atóxicos e livres de látex para evitar reações alérgicas, conexão segura e firme em embalagem individual e resistência à umidade.

7.14.6.4. Para a etiqueta: deve ser de material autoadesivo (papel ou filme plástico), resistente à umidade e ao atrito, adesivo permanente, que não descole com facilidade; compatível com impressoras térmicas ou laser, atóxico e com tinta resistente.

7.14.7. Os interessados deverão colocar à disposição da Ebserh todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

7.15. **Modalidade de licitação, critério de julgamento e modo de disputa:**

- Modalidade de licitação: Pregão, na forma eletrônica;
- O critério de julgamento da proposta é o menor preço global anual.
- Modo de disputa: aberto, em consonância com art. 52 do RLCE 2.0.
- O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor, será de 0,75%.

7.16. **Após a Assinatura do Contrato:**

7.16.1. A licitante vencedora obrigatoriamente deverá apresentar em até 02 (dois) dias úteis após a assinatura do contrato a comprovação de que iniciou o processo de obtenção da licença sanitária municipal (município de Fortaleza/Ce), quando necessário, sob pena de não iniciar as atividades enquanto não for apresentada a requerida documentação;

7.16.2. Até 5 (cinco) dias após a assinatura do contrato deverá ser entregue planejamento para implantação e início das atividades com cronograma contendo os prazos para contratação da mão de obra, fornecimento de equipamentos, utensílios e outros materiais, elaboração do cardápio inicial, bem como o atendimento das demais obrigações definidas no termo de referência;

7.16.3. Até 5 (cinco) dias antes da data de início da execução dos serviços, a empresa vencedora deverá apresentar a licença sanitária municipal referente ao local em que desenvolverá suas atividades, contemplando todos os serviços realizados no âmbito da terceirização. Toda a documentação necessária à licença sanitária municipal correrá às custas da Contratada. A produção documental solicitada formalmente pela vigilância sanitária para a emissão de licença deverá ser realizada pela Contratada.

8. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

8.1. O Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar objeto deste certame, visa atender as necessidades dos Hospitais Universitários do Complexo Hospitalar do Ceará, que possui as seguintes características:

8.1.1. **HOSPITAL UNIVERSITÁRIO WALTER CANTÍDIO** é um Hospital de ensino, pesquisa e assistência. Localiza-se na Rua Pastor Samuel Munguba nº 1290, no Bairro Rodolfo Teófilo, Fortaleza-CE. O HUWC com foco na sua missão tem se dedicado nas áreas clínicas e cirúrgicas à atenção terciária. No total oferece 198 leitos para internação, sendo 50 enfermarias ativas que contêm de 3 a 6 leitos, 01 unidade de Transplante de Medula óssea, 01 UTI clínica, 01 UTI cirúrgica, Centro cirúrgico e Sala de recuperação pós-anestésica. A disposição dos leitos estão organizados assim:

a) BLOCO PRINCIPAL: no térreo estão localizados o serviço de hemodiálise (13 pacientes por turno), clínica cirúrgica III (transplante) com 20 leitos e Clínica Cirúrgica IV (pediatria) com 20 leitos; no 1º andar, estão localizados a clínica médica I e TMO (pacientes do transplante de medula óssea) com 18 leitos, UTI com 6 leitos, Clínica Médica II-A com 32 leitos e Clínica Médica II-B com 40 leitos. O acesso ao primeiro andar se dá através de rampas.

b) No BLOCO CENTRAL: está localizado a Unidade de Nutrição, refeitório e sondário.

c) No BLOCO CIRÚRGICO: que está ligado ao bloco central por meio de rampa de acesso, estão localizados no 1º Andar: Centro cirúrgico, Sala de recuperação com 08 leitos, UTI cirúrgica com 8 leitos e UTI clínica com 07 leitos. No 3º Andar, estão localizadas as clínicas cirúrgicas com 48 leitos, sendo 24 leitos no posto 1 e 24 leitos no posto 2. O acesso entre os pavimentos do bloco cirúrgico se dá através de elevador.

8.1.2. **MATERNIDADE ESCOLA ASSIS CHATEAURIAND:** é um hospital que realiza ensino, pesquisa, extensão e assistência, e possui capacidade atual para 194 leitos. Localiza-se na Rua Coronel Nunes de Melo, S/N - Rodolfo Teófilo, em Fortaleza-CE. No total oferece 195 leitos para internação, distribuídos em enfermarias, 01 UTI clínica, 02 UTIs neonatal, Centro cirúrgico e Salas de Parto, Sala de recuperação pós-anestésica. A estrutura física está organizada dessa forma:

a) No pavimento térreo está localizada a emergência e a Unidade de produção e refeitório;

b) O lactário está localizado no primeiro pavimento;

c) As unidades de internações de alojamento conjunto (mãe e bebê) localizam-se no 1º e 2º pavimentos, sendo que no 1º Andar temos 74 leitos, no 2º Andar temos 40 leitos mais 05 leitos de UTI adulto.

d) O serviço de neonatologia divide-se nas unidades: UTI NEO 3-A com 12 leitos, UTI NEO 3-B com 09 leitos, UCINCO I com 15 leitos, UCINCO II com 15 leitos e UCINCA com 05 leitos.

e) O Centro Cirúrgico localiza-se no 3º pavimento e possui acesso contínuo para o Centro de Parto Normal, com 10 leitos, e a Sala de Recuperação, localizada entre eles.

f) A circulação vertical dentre os pavimentos se dá por meio de elevadores.

g) Além do edifício principal, integra a infraestrutura da MEAC, o anexo - Casa da Gestante, Bebê e Puérpera, localizado na **Rua Monsenhor Furtado, 1435 (distância aproximada de 220m da MEAC)**: a casa tem capacidade para 15 pessoas e deve receber diariamente 6 (seis) refeições: desjejum, almoço, jantar e lanches da manhã e tarde e ceia.

8.1.3. As áreas acima identificadas poderão sofrer mudanças físicas em virtude de reformas ou adequação na logística do serviço.

8.2. Do adicional de insalubridade

8.3. Todos os licitantes deverão zerar no item da remuneração da planilha de composição de custos e formação de preços o percentual do adicional de insalubridade e periculosidade para todos os postos, visto que após a contratação a empresa vencedora deverá apresentar laudo que ateste as condições no local de prestação do serviço, no que se refere as etapas que ocorrem nas dependências da Contratante.

8.4. Após o início da execução do contrato a contratada deverá realizar perícia, e elaborar laudo por meio de profissional competente (médico ou engenheiro do trabalho), atestando o grau de insalubridade (máximo, médio ou mínimo), bem como se a atividade apontada como insalubre consta na relação da NR-15 do Ministério do Trabalho, nos termos do art. 192 da CLT e NR-15, aprovada pela Portaria 3.214/78 do Ministério do Trabalho e Emprego ou se a atividade está sujeita ao adicional de periculosidade, nos termos da NR-16.

8.5. O documento da perícia e a emissão do laudo, deverão ser realizados e entregues ao Contratante no período máximo de 60 (sessenta) dias a contar da assinatura do contrato.

8.6. Considerando as obrigações legais referentes à saúde e segurança do trabalho nas contratações com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, em especial aquelas relacionadas à elaboração de Laudos Técnicos das Condições Ambientais de Trabalho (LTCAT), este Complexo Hospitalar da Universidade Federal do Ceará (CH-UFC/EBSERH) fundamenta a atribuição dessa responsabilidade à empresa contratada, com base nos seguintes aspectos:

8.6.1. **Responsabilidade compartilhada:** Nos termos do Parecer nº 147/2023/DJLC/SCAD/CONJUR/PRES-EBSERH, a responsabilidade pela elaboração dos laudos técnicos de condições ambientais do trabalho é compartilhada entre a contratada (empregadora direta) e a contratante (unidade hospitalar). A contratada, por ser a responsável direta pelos empregados alocados, deve adotar todas as medidas necessárias para avaliar, identificar e mitigar os riscos ocupacionais no ambiente onde os serviços são executados.

8.6.2. **Limitações técnicas da unidade contratante:** O Complexo Hospitalar da UFC não dispõe, em sua estrutura atual, de recursos humanos suficientes na Unidade de Saúde Ocupacional — notadamente em relação ao número reduzido de engenheiros e médicos do trabalho — para realizar, de forma tempestiva e contínua, a elaboração de todos os laudos técnicos exigidos nas contratações terceirizadas. A sobrecarga operacional da equipe própria comprometeria a capacidade de atendimento à demanda crescente de contratos com dedicação exclusiva.

8.6.3. **Elaboração pela contratada e homologação pela Administração:** Diante dessa limitação, adota-se a alternativa legalmente admitida de atribuir à empresa contratada a obrigação de elaborar os laudos técnicos exigidos, a exemplo do LTCAT e dos laudos de insalubridade e periculosidade, conforme previsto no Parecer Jurídico nº 00006/2018/CPLC/PGF/AGU e no Acórdão TCU nº 1496/2023 - Plenário. Ressalte-se que esses documentos serão obrigatoriamente submetidos à avaliação e homologação pela equipe técnica da unidade hospitalar, nos termos da IN SEGES/MP nº 5/2017, Anexo VIII-B, item 10.1, alínea "f".

8.6.4. **Garantia da fiscalização e da segurança jurídica:** A homologação técnica por parte da Administração garante o adequado controle e fiscalização dos riscos ocupacionais, permitindo que, caso o laudo apresentado pela contratada não seja acolhido por apresentar inconsistências ou ausência de aderência à realidade, a unidade hospitalar possa recusar motivadamente o documento e adotar providências para emissão de laudo substitutivo (conforme o Parecer Jurídico nº 119/2023/DJLC/SCAD/CONJUR/PRES-EBSERH).

8.7. Após a emissão do laudo, caso seja verificada condições insalubres, a contratada poderá solicitar o reequilíbrio econômico-financeiro do contrato, justificando o impacto para acréscimo do adicional apresentado pela empresa e validado pela Unidade de Saúde Ocupacional do CH-UFC.

8.8. Independente da Convenção ou do acordo coletivo de trabalho utilizado, a contratada deverá emitir o laudo informado para constatar as condições no CH-UFC.

8.8.1. O CH-UFC, por meio de sua área de segurança do trabalho, analisará os laudos emitidos e poderá solicitar informações adicionais a contratada.

8.8.2. Quando constatada a incidência do adicional de insalubridade, este deverá incidir sobre o salário mínimo vigente em âmbito nacional. O piso salarial da categoria estabelecido por convenção coletiva de trabalho, acordo coletivo de trabalho ou sentença normativa somente poderá ser adotado como base de cálculo se o instrumento coletivo dispuser, expressamente, sobre tal direito.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

9.1. A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Preliminares, abrange a prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de dietas normais e dietas especiais (ou terapêuticas) destinadas à coletividade enferma, pacientes adultos e infantis, e dietas normais para a coletividade sadia, acompanhantes legalmente instituídos, residentes e alunos de graduação em regime de internato ou estágio obrigatório, conforme a Portaria-SEI nº. 204, de 08 de dezembro de 2020, usuárias da Casa da Gestante, Bebê e Puérpera e demais usuários autorizados pela Instituição conforme Norma de Fornecimento de Refeições no Âmbito do Complexo Hospitalar do Ceará; sendo as grandes refeições (almoço e jantar) produzidas nas instalações da contratada e TRANSPORTADAS até a sede do Contratante e as demais refeições (desjejum e lanches), produzidas e/ou preparadas nas instalações do Contratante, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênicos-sanitárias adequadas conforme os parâmetros estabelecidos, RDC nº. 216 de 15 de setembro de 2004, RDC n.º 503, de 27 de maio de 2021 e demais normas técnicas e sanitárias vigentes estabelecidas neste instrumento, visando atender a filial EBSERH - Complexo Hospitalar da UFC (HUWC e MEAC), englobando ainda:

a) operacionalização para fornecimento e desenvolvimento de todas as etapas do serviço que envolve: elaboração de cardápio, aquisição de insumos, produção, transporte, recebimento, pesagem, porcionamento, distribuição, coleta de amostras, análise microbiológica, controle de temperaturas, pesagem das sobras e pesquisas de satisfação;

b) disponibilização de gêneros alimentícios e todos os insumos necessários para a produção das dietas normais e especiais para atender aos públicos discriminados nesse objeto;

c) disponibilização de copos coletores descartáveis, copos dosadores reutilizáveis, frascos de dietas e seringas para manipulação necessários a administração de dieta enteral, fórmulas infantis e leite humano, e **etiquetas adesivas impermeáveis** para identificação das fórmulas infantis e leite humano. No quadro abaixo apresenta-se a média de consumo dos insumos acima referidos:

Quadro 07 - Fornecimento de materiais para dietas enterais e lactário		
-----------------------------------------------------------------------	--	--

ITEM	MENSAL	ANUAL
Copo coletor de 80ml	2.200	26.400
Copo dosador de 60ml	100	1.200
Etiquetas adesivas 50x30 ou 60x30	46.200	554.400
Frasco de dieta enteral de 300ml	4.200	50.400
Seringa de 20ml	4.650	55.800

d) disponibilização de mão de obra exclusiva, equipamentos e utensílios que se fizerem necessários para a perfeita execução dos serviços descritos neste instrumento;

e) operacionalização nas instalações do Contratante, para produção (somente desjejum, lanches e itens extras), porcionamento, identificação e distribuição de todas as dietas, incluindo-se preparação, envase, armazenamento, identificação e distribuição das dietas enterais, leite humano, fórmulas e suplementos, conforme prescrição dietética;

f) operacionalização e desenvolvimento do serviço de distribuição de refeições para a comunidade sadia, incluindo o controle de acesso ao refeitório por catraca com utilização de crachá e biometria ou somente biometria, integrado ao sistema do Contratante FICAR - Ferramenta de Identificação e Controle de Acesso ao Refeitório ou outro sistema informatizado a ser implantado, operacionalizado e mantido pela Contratada para controle do quantitativo das refeições servidas com a emissão de relatórios, tendo o Contratante livre acesso ao sistema e a todos os relatórios;

g) recolhimento dos utensílios utilizados (no refeitório), recolhimento dos resíduos, lavagem de utensílios e higienização das instalações da cozinha, refeitório, sala de produção, armazenamento de insumos e todas as áreas do Contratante utilizadas pela Contratada para a prestação de serviços, inclusive após dedetização da área, seja em período diurno ou noturno.

h) disponibilização de dados, registros e mensuração de indicadores de produção, distribuição, sobras e outros, conforme solicitado pelo Contratante;

i) desenvolvimento de atividades técnicas e administrativas para o cumprimento das funções acima citadas.

10. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

10.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

10.1.1. A futura contratada para o serviço de fornecimento de refeições, na data de início da execução dos serviços, deverá dispor de estrutura externa (nas instalações da contratada) para a execução do contrato, com as devidas licenças e autorização de funcionamento para a realização das atividades objeto dessa licitação.

10.1.2. A Contratada será responsável pela **elaboração do cardápio**, conforme especificações (composição, per captas e frequências) constantes no termo de referência, devendo o mesmo ser aprovado pela equipe de fiscalização do contrato antes da sua implementação.

10.1.3. A Contratada deverá atender a todos os requisitos de segurança e boas práticas na produção de alimentos, de acordo com a legislação vigente. A equipe de fiscalização contratual além de exercer a fiscalização dos processos executados nas dependências do Contratante, poderá realizar visitas periódicas às instalações da contratada para verificação desses requisitos.

10.1.4. As grandes refeições (almoço e jantar) deverão ser produzidas nas dependências da empresa Contratada e depois transportadas até a sede do Contratante. As refeições deverão ser entregues à Unidade de Produção e Distribuição de refeições de cada Hospital (HUWC e MEAC), localizadas no seguintes endereços:

- **Unidade de Produção e Distribuição de refeições - HUWC** : Rua Pastor Samuel Munguba, 1290, Rodolfo Teófilo - Fortaleza/CE- CEP: 60430-372; O acesso para recebimento das refeições e insumos ocorre pela rua Alexandre Baraúna (entrada pelo estacionamento ao lado da Prefeitura do Campus).
- **Unidade de Produção e Distribuição de refeições - MEAC**: Rua Coronel Nunes de Melo, s/n - Rodolfo Teófilo - Fortaleza/CE- CEP: 60430-270 - O acesso para recebimento das refeições e insumos ocorre pela Rua Papi Jr (entrada de serviços da MEAC).

10.1.5. O acesso às referidas unidades poderão ser alterados ao longo da execução contratual, em razão de reformas ou alterações de fluxo.

10.1.6. Os insumos e matérias-primas para a produção das demais refeições (desjejum e lanches) deverão ser entregues nos mesmos endereços, em dias e horário a serem acordados com a equipe de fiscalização.

10.1.7. O Complexo Hospitalar da UFC funciona diuturnamente (24 horas), inclusive aos sábados, domingos e feriados. Dessa forma a empresa Contratada deverá estar apta a fornecer/produzir as refeições diariamente, conforme horários determinados abaixo:

Quadro 08 - Horário das refeições

	MEAC		HUWC	
	HORÁRIOS			
REFEIÇÃO	RECEBIMENTO ¹ / PRODUÇÃO ²	DISTRIBUIÇÃO ³	RECEBIMENTO ¹ / PRODUÇÃO ²	DISTRIBUIÇÃO ³
Desjejum	4:00 (recebimento) 5:00 (produção)	No refeitório: de 06:30 às 08:00 Na enfermaria: às 06:00	4:00 (recebimento) 5:00 (produção)	No refeitório: de 07:00 às 08:00 Na enfermaria: às 06:00
Lanche da Manhã	07:30	08:30	08:30	09:00
Almoço	Entre 09:30 e 10:00	No refeitório: de 11:20 às 13:20 Na enfermaria: às 11:30	Entre 09:30 e 10:00	No refeitório: de 11:15 às 13:15 Na enfermaria: às 12:00
Lanche da tarde	13:30	14:30	13:00	15:00

Jantar acompanhantes e pacientes	Entre 15:30 e 16:00	No refeitório: de 18:00 às 19:00 Na enfermaria: às 17:30	Entre 15:30 e 16:00	No refeitório: de 18:00 às 19:00 Na enfermaria: às 18:00
Lanche da noite pacientes e acompanhantes	20:00	21:00	20:00	20:30
Lanche da noite residentes e internos	19:00	No refeitório: de 20:00 às 21:00	19:00	No refeitório: de 20:00 às 21:00

¹ Recebimento das refeições transportadas

² Produção das refeições preparadas nas instalações do Contratante (horário de término)

³ A distribuição e produção de refeições para a clínica pediátrica e para pacientes diabéticas na MEAC, deve ocorrer 30 minutos antes das demais clínicas e pacientes em todas as refeições.

10.1.8. A limpeza/higienização do refeitório deverá ser realizada após as 14h, exceto quando solicitado ou autorizado pela chefia da unidade.

10.1.9. Além dos horários previstos no quadro acima, poderão ser solicitadas refeições ou porções extras, em outros horários.

10.1.10. Especialmente, para sala de parto e emergência, devem estar disponíveis para liberação, conforme solicitação: água de coco, suco sem leite e/ou lanche reforçado (conforme o caso) em todos os horários, inclusive entre 21h e 5h.

10.1.11. As refeições a serem transportadas devem ter seu preparo finalizado com antecedência máxima de 2 horas antes do horário previsto para recebimento na Contratante. Refeições preparadas com antecedência maior, não garantirão a segurança requerida pelo período de tempo necessário para o consumo.

10.1.12. Os horários das refeições poderão sofrer alterações, de acordo com a necessidade do Complexo, mediante solicitação da equipe de fiscalização do contrato e planejamento prévio em conjunto com a Contratada.

10.1.13. A contratada deverá ter capacidade produtiva para fornecer nos horários estabelecidos, a quantidade e frequência de refeições diárias requeridas pelos HUs, conforme estimativa prevista no termo de referência e requisição diária por tipo de dieta e comensal.

10.1.14. Deverá ter capacidade técnico-operacional e empregar recursos para a produção de refeições caracterizadas como desjejum e lanches (manhã, tarde e noite), bem como realizar as etapas de recebimento, pesagem, identificação, porcionamento e distribuição das refeições nas dependências do Contratante (em cada unidade hospitalar), atendendo ainda aos seguintes requisitos:

10.1.15. A Contratada deverá prover todos os insumos necessários e ser responsável pelo controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios, insumos e materiais recebidos para a produção de refeições e distribuição nas dependências do Contratante.

10.1.16. A Contratada deverá solicitar ao responsável designado pelo Contratante os suplementos, módulos nutricionais, fórmulas infantis e dietas enterais (adquiridos pelo Contratante) necessários para atendimento da dieta dos pacientes.

10.1.17. Deverá manter amostras de cada preparação na contratada e nas unidades hospitalares do CH-UFC, utilizando técnica de coleta, quantidades, embalagens e tempo de armazenamento recomendado pela legislação vigente.

10.1.18. Em caso de investigação de surto, as análises das amostras deverão ser realizadas em laboratório especializado e credenciado para análise de alimentos, com despesas custeadas pela contratada.

10.1.19. Todo o processo produtivo das refeições deverá seguir os critérios estabelecidos em legislações específicas da área de saúde, de acordo com as referências normativas mencionadas no termo de referência, suas alterações e outras legislações pertinentes..

10.1.20. Representante do Contratante realizará a análise sensorial das preparações, por amostragem, em relação às características organolépticas dos alimentos, podendo recusar as preparações que estejam em desacordo com o cardápio, temperatura, consistência, sabor e apresentação exigidos.

10.1.21. A contratada deverá **disponibilizar mão de obra** para execução de atividades nas instalações do Contratante, com dedicação exclusiva, nos termos do artigo 17, incisos I, II e III da IN nº 05/2017.

10.1.22. A Contratada deverá disponibilizar mão de obra, com dedicação exclusiva, qualificada e capacitada em número suficiente para operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades decorrentes dos serviços de produção de desjejum e lanches, porcionamento e distribuição das grandes refeições, manipulação e distribuição de dietas da terapia nutrição enteral, fórmulas e leite humano aos pacientes, bem como para distribuição de refeições nos refeitórios do CH-UFC; de acordo com as atribuições definidas para cada etapa, as tecnologias aplicadas no desenvolvimento das atividades nas dependências do Contratante, de modo a garantir a execução dos serviços em tempo hábil.

10.1.23. Abaixo, segue quadros de referência para o dimensionamento de profissionais para a execução dos serviços:

Quadro 09 - Dimensionamento de mão de obra para a produção das refeições (desjejum e lanches), porcionamento e distribuição de refeições

FUNÇÃO	CBO	JORNADA DE TRABALHO	QUANTIDADE DE POSTOS E COLABORADORES POR HOSPITAL					
			HUWC		MEAC		TOTAL (CH-UFC)	
			POSTOS	COLABORADORES	POSTOS	COLABORADORES	POSTOS	COLABORADORES
COPEIRO	513425	12x36 Diurno	09	18	05	10	14	28
COPEIRO	513425	12x36 Noturno	04	08	02	04	06	12
TÉCNICO EM NUTRIÇÃO	325210	44h	01	01	01	01	02	02
AUXILIAR DE COZINHA	513505	12x36 Diurno	02	04	01	02	03	06
AUXILIAR DE COZINHA	513505	12x36 Noturno	01	02	01	02	02	04
SERVIÇOS GERAIS	514320	12x36 diurno	02	04	02	04	04	08
NUTRICIONISTA								

(SUPERVISOR)	223710	12x36 diurno	01	02	01	02	02	04
--------------	--------	--------------	----	----	----	----	----	----

Quadro 10 - Dimensionamento de mão de obra para a realização da preparação, envase, identificação e distribuição de dietas enterais, fórmulas e leite humano (**sondário e lactário**)

FUNÇÃO	CBO	JORNADA DE TRABALHO	QUANTIDADE DE POSTOS E COLABORADORES POR HOSPITAL					
			HUWC		MEAC		TOTAL (CH-UFC)	
			POSTOS	COLABORADORES	POSTOS	COLABORADORES	POSTOS	COLABORADORES
COPEIRO	513425	12x36 Diurno	02	04	03	06	05	10
COPEIRO	513425	12x36 Noturno	00	00	03	06	03	06

10.1.24. Os quantitativos tratam-se de estimativa do órgão, baseados no histórico de contratações anteriores, para fins de auxílio no dimensionamento de pessoal, porém a Contratada é inteiramente responsável por cotar em sua proposta de preços as funções, quantitativos de postos de trabalho e suas respectivas jornadas de acordo com a tecnologia e processos empregados pela futura Contratada, obedecendo a legislação vigente e pertinente a área.

10.1.25. 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, tais como atrasos na entrega, 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.

10.1.26. A mão de obra a ser disponibilizada com dedicação exclusiva na sede do Contratante, será responsável pelas seguintes atividades nos dois hospitais do CH-UFC:

- descarregar as caixas isotérmicas do veículo de transporte das refeições até a unidade de alimentação e nutrição;
- recebimento e pesagem da alimentação transportada;
- aferição e registro da temperatura da alimentação recebida transportada ou produzida na unidade;
- coleta de amostra de todas as preparações recebidas ou produzidas na unidade;
- fornecimento e impressão de etiquetas (lactário, enfermarias e UTI adulto) de identificação das refeições contendo pelo menos o nome do paciente, nome da mãe, prontuário, leito, tipo de dieta e restrições ou preferências;
- organização e limpeza dos carrinhos de distribuição;
- porcionamento seguro em relação aos aspectos microbiológicos e conforme per captas definidos pela contratante, considerando ainda as informações descritas no mapa de dietas;
- solicitação de fórmulas, suplementos e outros insumos adquiridos pelo Contratante;
- distribuição das refeições no leitos para pacientes, incluindo dietas enterais, suplementos e fórmulas (quando houver);
- recebimento, armazenamento, controle, identificação e distribuição de LHM - Leite Humano Materno;
- distribuição das refeições para acompanhantes na enfermaria (quando autorizado);
- organização do refeitório para a distribuição de alimentos;
- distribuição das refeições no refeitório para acompanhantes, residentes e internos;
- planejamento e produção do desjejum e lanches da manhã, tarde e noite, inclusive com adição de suplementos, conforme o caso;
- limpeza das instalações do lactário, sondário e unidade de alimentação e nutrição, incluindo a área de produção, refeitório e banheiros.
- higienização dos equipamentos e utensílios;
- armazenamento, estoque e dispensação dos insumos, materiais e produtos utilizados pelo serviço;
- peso e registro das sobras de refeições;
- registros dos quantitativos de refeições entregues aos pacientes por tipo de dieta, bem como das refeições devolvidas e motivo;
- registro e alimentação de indicadores do serviço;
- envase, armazenamento, controle de validade e distribuição de dietas enterais e fórmulas;
- armazenamento, controle e distribuição de leite humano;
- supervisão de todas as etapas do serviço;
- registro de todos os controles, planilhas e formulários (lactário, sondário e unidade de alimentação e nutrição) exigidos pela contratante, inclusive registros das solicitações via telefone direcionados ao lactário e cozinha.

10.1.27. Com o propósito de alcançar atendimento adequado e satisfatório, e ainda caso eventual necessidade de alterações ou adaptações, a distribuição das dietas dos pacientes e as refeições servidas nos refeitórios das unidades de nutrição do CH-UFC pela Contratada, deverão ser supervisionadas por representante da Contratada e do Contratante, observando-se a conformidade da apresentação, porcionamento, temperatura e sabor.

10.1.28. A Contratada será responsável por alocar profissional para a supervisão dos serviços, conforme Quadro de Dimensionamento de mão de obra, em cada unidade hospitalar do Contratante, com formação de nível superior em Nutrição, que possua experiência de no mínimo 6 (seis) meses em unidade de alimentação e nutrição hospitalar. O mesmo será responsável pela coordenação dos serviços internos como por exemplo: planejamento e recebimento de insumos, produção de refeições, alocação de colaboradores, recebimento, porcionamento e distribuição

de refeições, limpeza das instalações, padronização das atividades e treinamento dos colaboradores. O mesmo não será responsável por rotinas administrativas tais como demandas de departamento pessoal e financeiro, devendo a empresa designar responsável específico para essas rotinas.

10.1.29. Para a contratação na categoria Copeiro e auxiliar de cozinha deverá ser exigido o ensino médio completo, já para a categoria técnico em nutrição deverá ser exigido o nível médio e Curso técnico em nutrição e dietética junto ao respectivo registro no conselho. Para ambas as categorias deverão ser exigidos experiência mínima de seis meses na função em hospital.

10.1.30. Para contratação na categoria serviços gerais deverá ser exigido no mínimo ensino fundamental completo.

10.1.31. **A Contratação deverá manter preposto, aceito pela Administração no local da prestação de serviço para representá-lo na execução do contrato.** O mesmo deverá estar disponível de segunda a sexta, em horário comercial e a noite e finais de semana através de canal de comunicação a ser definido pela empresa, ou por meio de substituto. O preposto não poderá ser o supervisor dos serviços.

10.1.32. As atribuições de recebimento de demandas pelo preposto visam descaracterizar qualquer relação direta de subordinação entre a Administração e os funcionários da Contratada;

10.1.33. O preposto deve ser instruído quanto à necessidade de acatar as orientações da Administração, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho;

10.1.34. O profissional designado como preposto deverá demonstrar capacidade gerencial, com poder de decisão, e conhecimento em gestão de pessoas de forma a administrar a equipe disponibilizada pela Contratada e fornecer informações com presteza à equipe de fiscalização contratual.

10.1.35. **A Contratada deverá manter nas instalações do Contratante, RT- Responsável Técnico pelos serviços na unidade** (produção, transporte e distribuição), conforme exigência do Conselho Federal de Nutricionistas, resolução 600/2018 que determina que todas as refeições produzidas pela empresa Contratada deverão estar sob a responsabilidade técnica de profissional nutricionista. As funções de preposto e de responsável técnico devem ser exercidas por profissionais distintos.

10.1.36. A contratada será responsável pelo fornecimento de uniformes, crachás e EPIs coletivos e individuais para seus colaboradores, de acordo com a legislação aplicável, podendo sofrer alterações em caso de pandemias ou outros surtos de doenças contagiosas.

10.1.37. Quando da substituição temporária (como férias e licenças) ou definitiva de qualquer funcionário, deverá ser realizado treinamento de 5 (cinco) dias com os funcionários substitutos, na função e posto que irão assumir.

10.1.38. Por se configurar como mão de obra com dedicação exclusiva:

- a contratada deverá disponibilizar mensalmente, ou sempre que solicitado pela equipe de fiscalização, todas as informações trabalhistas e previdenciárias da equipe;
- Será adotada a conta-depósito vinculada, nos termos do anexo VII-B, item 1.2 a 1.6 da IN n° 05/2017, devendo as partes atentarem-se que todos os meses, quando do pagamento da nota fiscal, ocorrerá o provisionamento de valores para o pagamento das férias, 13º (décimo terceiro) salário e verbas rescisórias aos trabalhadores da contratada, que serão depositados pela Administração em Conta-Depósito Vinculada - bloqueada para movimentação.
- O pagamento dos salários dos empregados pela empresa contratada deverá ser feito por depósito bancário, na conta dos empregados, em agências situadas na localidade ou região metropolitana em que ocorre a prestação dos serviços;
- A contratada deverá, no momento da assinatura do contrato, autorizar o CH-UFC a reter, a qualquer tempo, a garantia na forma prevista no subitem 3.1 do Anexo VII-F da Instrução Normativa n° 05/2017.
- Os valores correspondentes a mão de obra sofrerão apenas repactuação e revisão, nos termos do art.172, 172 e 173 do regulamento de licitações e contratos da Ebserh - RLCE, 2.0.
- Mão de obra disponibilizada pela contratante deverá passar por treinamentos de atualização, de acordo as especificações do termo de referência.

10.1.39. A licitante deverá apresentar juntamente com a proposta comercial relação detalhada dos materiais, EPI's, fardamentos dos profissionais e equipamentos de uso na execução.

10.1.40. A contratada deverá **disponibilizar equipamentos novos**, descritos no termo de referência, ou outros que a Contratada julgar necessário, sendo responsável pela manutenção preventiva e corretiva, bem como pela substituição imediata daqueles imprescindíveis para execução do objeto contratual; A exigência dos equipamentos novos justifica-se pela natureza crítica do serviço de alimentação hospitalar, cuja finalidade é atender pacientes em situação de vulnerabilidade, muitos com restrições imunológicas, torna-se imprescindível que os equipamentos utilizados sejam novos de fábrica, e respalda-se nos seguintes aspectos técnicos e econômicos: Segurança sanitária e controle de contaminação (Equipamentos usados podem apresentar desgastes, microfissuras, corrosão ou falhas em componentes que dificultam a higienização adequada, comprometendo a segurança microbiológica dos alimentos. Equipamentos novos asseguram condições ideais de limpeza e desinfecção); Confiabilidade operacional e redução de risco de falhas (Equipamentos novos possuem garantia de fábrica, maior durabilidade e menor probabilidade de falhas operacionais durante a execução do contrato. A adoção de equipamentos usados pode comprometer a continuidade e a qualidade do serviço devido à possibilidade de interrupções por manutenção corretiva não prevista); Padronização e atualização tecnológica (A exigência de equipamentos novos permite que todos os prestadores iniciem a execução do contrato com padrões técnicos e tecnológicos atualizados, compatíveis com as exigências atuais de produtividade, ergonomia e eficiência energética. Equipamentos antigos podem estar defasados e não atender aos critérios de desempenho exigidos pela administração) e Economicidade a médio e longo prazo (Embora o uso de equipamentos usados possa representar, em tese, um custo inicial menor, ele tende a gerar maior despesa com manutenção, substituição de peças, consumo de energia e paradas não programadas. Isso impacta negativamente na eficiência do contrato e pode implicar em custos indiretos para a Administração Pública).

10.1.41. A contratada deverá **disponibilizar todos os utensílios** necessários à execução do serviço, devendo ser fornecidos no mínimo os itens descritos no termo de referência, pelos quais será responsável também pela substituição e reposição sempre que necessário;

10.1.42. A Contratada deverá manter uma reserva proteica de fácil preparo para reposição, no caso de devolução, falta de uma das opções proteicas do cardápio ou falta por erros de porcionamento. O peso da reserva proteica disponibilizada diariamente deverá ser **equivalente** a pelo menos 10% do quantitativo de alimento proteico pronto para consumo da refeição correspondente. A utilização de reserva proteica constitui ação de contingência da Contratada e será sem ônus para o Contratante.

10.1.43. A Contratada deverá realizar diariamente a pesagem das sobras, em formulário padronizado (ou sistema informatizado) e enviar os registros para o Contratante no início de cada mês.

10.1.44. A contratada deverá realizar o **controle da temperatura dos alimentos** que consiste na aferição e registro da temperatura de todos os alimentos antes de sair das instalações da contratada e ao chegar nas instalações do Contratante.

10.1.45. A contratada deverá manter termômetros digitais tipo vareta, bem como formulários para registro de temperatura dos alimentos na saída da empresa, na chegada das unidades hospitalares e durante a distribuição das refeições, ficando à disposição dos nutricionistas do Contratante para que as temperaturas sejam checadas diariamente.

10.1.46. Os alimentos expostos para o consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempos x temperaturas, apresentados na tabela a seguir.

Quadro 11 - Temperatura por tipo de alimento

Tipos de Alimentos	Temperatura °C (Graus Celsius)	Tempo de exposição (h)
Alimentos quentes	Mínima de 60°C	máximo 6
	Abaixo de 60°C	máximo 1
Alimentos frios	Até 10°C	máximo 4
	Entre 10 e 21°C	máximo 2

10.1.47. A Temperatura será medida em °C (no centro geométrico). Os alimentos que não observarem esses critérios devem ser desprezados e substituídos.

10.1.48. A contratada deverá oferecer porcionamento uniforme das refeições, utilizando-se de per capita alimentares padrões (estabelecidos nesse instrumento) e procedimentos de segurança e higiene adequados.

10.1.49. A contratada será responsável pela higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas pela Contratada, que são sala/área de produção, cozinha, área de porcionamento das refeições, sala de armazenamento de insumos, refeitórios e banheiros, sondário e lactário conforme detalhamento no ANEXO I-I -PLANTAS DAS ÁREAS FÍSICAS A SEREM LIMPAS E HIGIENIZADAS, bem como também dos equipamentos, utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pela clientela nas instalações do Contratante, bem como fornecimento do material de limpeza e insumos do tipo: detergente neutro, limpador multiuso, desincrustante, álcool etílico a 70%, álcool isopropílico a 70% (para eletrônicos), hipoclorito de sódio, quartenário de amônio de 5º geração e peróxido de hidrogênio, panos descartáveis de limpeza, lixeiras e sacos para lixo e demais necessários.

10.1.49.1. A definição do tipo de produto a ser utilizado em cada superfície e/ou equipamento, a frequência de limpeza e as técnicas empregadas devem seguir as recomendações da Norma Operacional - SEI nº 2/2023/DAI-EBSERH que Institui a padronização dos saneantes hospitalares para a limpeza e desinfecção de superfícies e serem aprovadas pelo Setor de Hotelaria Hospitalar e SCIH - Serviço de Controle de Infecções Hospitalares do CH-UFC.

10.1.50. A contratada deverá ser responsável pelo fornecimento de **gás liquefeito de petróleo - GLP**, para os dois hospitais (HUWC e MEAC) que será utilizado para o preparo das refeições produzidas na sede do Contratante.

10.1.51. A data e o horário do abastecimento deverá ser informada com no mínimo 24h úteis de antecedência e seguir fluxo definido pelo CH-UFC.

10.1.52. A empresa Contratada deve apoiar as atividades de ensino e pesquisa da instituição, contribuindo, no que couber, para o conhecimento e formação dos alunos e residentes recebidos pelo CH-UFC.

10.1.53. Os materiais, mobiliários, equipamentos e utensílios disponibilizados pela Contratada somente poderão ser retirados em caráter definitivo das dependências do Contratante, após o término da vigência do contrato, ou rescisão contratual e mediante a instalação do material, mobiliários, equipamentos e utensílios da nova empresa Contratada para execução dos serviços.

10.1.54. Deverão ainda ser transferidas todas as informações e dados necessários para a transição contratual, quando houver, visando manter a continuidade dos serviços, sem prejuízos aos públicos atendidos pelo serviço de alimentação e nutrição hospitalar.

10.1.55. A futura contratação deverá ter vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por até 60 meses, de acordo com os requisitos elencados na Lei 13.303/2016 e Regulamento de Licitações e Contratos da EBSERH.

11. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

11.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, em dias úteis de segunda à sexta-feira, das 8 horas às 10 horas e das 14h às 16h, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (85) 3366-8144 e/ou e-mail updr.ch-ufc@ebserh.gov.br.

11.2. O licitante deverá anexar a sua proposta de preços, declaração de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local da prestação de serviços, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017, ou caso opte por não realizá-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade), na forma do anexo I-D ou anexo I-E do termo de referência.

11.3. 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.

11.4. Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

12. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

12.1. Os serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar serão executados com as grandes refeições (almoço e jantar) produzidas nas instalações da Contratada e TRANSPORTADAS até a sede do Contratante e as demais refeições (desjejum e lanches), produzidas e/ou preparadas nas instalações do Contratante de acordo com as normas vigentes da Vigilância Sanitária e os dispositivos descritos neste Termo de Referência.

12.2. A prestação de serviço de nutrição e alimentação pela Contratada inclui todas as etapas para produção, transporte e distribuição das refeições aos pacientes, acompanhantes legalmente instituídos, residentes, estudantes de graduação e outros devidamente autorizados pelo CH-UFC em condições higiênico-sanitárias adequadas, em conformidade com o disposto da RDC Anvisa nº 216 de 15 de setembro de 2004 e **RDC n.º 503, de 27 de maio de 2021**.

12.3. A execução dos serviços de fornecimento de dietas orais deverá estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista da Contratada, dedicada nas dependências do Contratante, devidamente registrado no Conselho de Classe e com experiência comprovada em serviços de produções de refeições hospitalar de no mínimo 6 (seis) 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 HUWC e MEAC, com supervisão da nutricionista e fiscal do contrato do Contratante.

12.4. 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 dos HU'S do CH-UFC com o objetivo de atingir os resultados com a qualidade e competências esperada, conforme descrito no Anexo I-B desse TR - Instrumento de Medição de Resultados - IMR e consideradas as disposições deste TR.

12.5. Os quantitativos estimados para cada dieta, refeição e unidade hospitalar (HUWC ou MEAC) estão descritos no item 1.5 - Detalhamento do Objeto. Devendo a Contratada observar além dos quantitativos, a frequência e públicos a serem atendidos, conforme segue:

- a) Para a coletividade enferma, adulto e infantil, são servidas as refeições: desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche noturno, em conformidade com a prescrição nutricional e indicação médica das dietas orais;
- b) A frequência da entrega das dietas enteras e demais fórmulas nutricionais será de 3 em 3 horas ou de acordo com a prescrição do nutricionista;
- c) Pacientes em tratamento dialítico, ou outros tratamentos que possuam registro de AIH, receberão as refeições conforme o turno de permanência e normativo interno do CH-UFC.
- d) Os acompanhantes de pacientes terão direito ao desjejum, almoço e jantar, exceto as acompanhantes lactantes, que receberão 6 (seis) refeições, conforme normativo da EBSEH, podendo ser adaptada a dieta se houver indicação clínica, como por exemplo, quando o tratamento do bebê exigir da mãe uma dieta especial para pacientes com APLV;
- e) As usuárias da Casa da Gestante, Bebê e Puérpera terão direito ao desjejum, almoço e jantar.
- f) Residentes quando em escala de plantão diurno (12h) terão direito ao desjejum e almoço e quando em escala de plantão noturno (12h) terão direito ao jantar e desjejum.
- g) Alunos de graduação em regime de internato ou em estágio obrigatório, oriundos dos cursos da Universidade Federal do Ceará, que estejam em escala de plantão de 12h diurno terão direito a almoço e caso estejam em plantão de 12h noturno terão direito ao jantar e desjejum.
- h) Outros públicos usuários, serão atendidos conforme autorização da Norma de fornecimento de refeições do CH-UFC.

12.6. A execução da prestação de serviços engloba todas as atividades necessárias à obtenção do objeto contratado, conforme item 05 - Descrição da Solução e itens discriminados nos itens seguintes.

12.7. DA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO:

12.7.1. Os cardápios devem ser elaborados conforme especificações (composição, per captas e frequências) constantes nesse instrumento, devendo o mesmo ser aprovado pela equipe de fiscalização do contrato antes da sua implementação;

12.7.2. no ANEXO I-A - TIPOS DE DIETAS E INSTRUÇÕES PARA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO, parte integrante deste Termo de Referência, constam os tipos de dietas previstos no contrato de prestação de serviços e suas composições de acordo com o Manual de Dietas;

12.7.3. os cardápios devem ser planejados pela Contratada **para 05 (cinco) semanas e enviados para a equipe de fiscalização do contrato para aprovação**, com rotatividade bimestral, e substituídos por outros semelhantes no mesmo padrão, priorizando as preparações mais aceitas, conforme Pesquisa de Satisfação;

12.7.4. o cardápio do mês seguinte deve ser enviado em até 30 (trinta) dias antes da sua implementação, devendo o fiscal técnico analisar e devolver com sua aprovação ou solicitação de ajuste em até 7 (sete) dias corridos após o recebimento. Caso seja solicitado ajuste, a contratada deverá realizá-lo em até 7 (sete) dias corridos e submetê-lo novamente a aprovação;

12.7.5. os cardápios deverão ser variados, sem repetições próximas e frequentes (pelo menos uma semana), podendo ser excluídas as preparações com baixa aceitação. Não repetindo cardápio do almoço no jantar do mesmo dia;

12.7.6. caso seja necessário a substituição do cardápio ou de alguma preparação em dia específico, essa deverá ser justificada e submetida a aprovação do fiscal ou gestor de contrato, com antecedência mínima de 24 horas;

12.7.7. as preparações poderão ser excluídas conforme baixo percentual de aceitação e todos os cardápios serão avaliados pelo (a) fiscal de contrato ou representante escolhido pelo Contratante. As opções de preparações descritas são apenas sugestões, podendo assim outros tipos de preparações ser acrescentados somente mediante acordo com o (a) fiscal de contrato ou representante do Contratante;

12.7.8. as preparações, antes de serem disponibilizadas para consumo, poderão ser avaliadas, por amostragem, por representante do Contratante quanto ao sabor, temperatura, textura, consistência, visual e cheiro, podendo ser reprovada e solicitada substituição, quando não se adeque às características esperadas;

12.7.9. as carnes bovinas utilizadas nas preparações deverão ser de primeira qualidade (filé, alcatra, patinho, coxão mole, contrafilé, lagarto), cortes magros (com o mínimo de gordura e aparas), evitando seu enrijecimento durante o preparo para que não dificulte ou impeça a trituração através da mastigação; no caso de preparações como cozidos, que poderão conter carnes de segunda qualidade (músculo, acém, coxão duro) em cortes magros (com o mínimo de gordura e aparas), as carnes devem ser devidamente amaciadas mecanicamente, ou por pressão no seu cozimento;

12.7.10. os tipos de peixe dos cardápios da dietética deverão ser: filés de pescada, dourado, abadejo, cavala, pargo ou tilápia, devendo ser permutado entre os citados, em caso de não aceitação pelos comensais. E para refeitório (acompanhantes, residentes e internos), os tipos de peixe deverão ser os mesmos já citados nesse item, e ainda em postas, sem rabo, sem vísceras, sem cabeça. Os filés não deverão conter espinhas e as postas deverão conter o mínimo de espinhas possível, a fim de não comprometer a segurança do comensal. Para os pacientes, deverão ser oferecidos apenas filés sem espinha;

12.7.11. os pratos proteicos preparados com legumes ou com molhos como complemento sofrerão um acréscimo aproximado de 30 gramas ao per capita definido para a proteína, ou acréscimo de 60 gramas para preparações com molhos e legumes.

12.7.12. só serão considerados pratos proteicos, preparações que contenham pelo menos 75% de proteína animal em sua composição, como por exemplo: lasanhas, escondidinhos, feijoadas etc;

12.7.13. a Contratada deverá fornecer obrigatoriamente e juntamente com o cardápio aprovado, a ANÁLISE NUTRICIONAL de todos os cardápios que serão oferecidos, com *per capita* dos ingredientes, calorias, macro e micronutrientes, informando inclusive se as preparações contêm alérgenos como soja, glúten, leite, ovo e amendoim e FICHA TÉCNICA DAS PREPARAÇÕES com descrição de modo de preparo e per capita.

12.8. Da **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E INSUMOS** necessários para a produção e distribuição das dietas para atender aos públicos discriminados nesse objeto:

12.8.1. a presente contratação prevê a incorporação do percentual mínimo de 30% do valor pago pela contratada para aquisição de gêneros alimentícios, visando subsidiar a produção de refeições, destinado à compra de insumos alimentícios diretamente de agricultores familiares e suas organizações. Para efeitos de comprovação do valor destinado ao percentual (30%) previsto acima, a contratada deverá comprovar mediante o envio mensal da (s) Declaração (ões) de Aptidão ao Pronaf (DAP), sejam estas físicas ou jurídicas, do agricultor familiar ou suas associações, bem como do envio das notas fiscais pagas em benefício dos agricultores ou suas associações. A comprovação solicitada deverá ser enviada no primeiro dia útil do mês subsequente junto ao envio da planilha de medição e contagem de refeições;

12.8.2. para os insumos a serem utilizados para a produção do desjejum e dos lanches nas dependências do Contratante, a Contratada deverá programar o recebimento dos insumos, gêneros alimentícios e demais produtos em horário comercial (exceto o fornecimento de pão do desjejum), que não coincidam com os horários de saída de resíduos e nem de distribuição das refeições. A Contratada deverá ainda observar:

- a) existência de certificado de vistoria do veículo de transporte;
- b) a embalagem e rotulagem dos gêneros e produtos alimentícios devem estar limpas e íntegras (nunca rasgadas, furadas, amassadas, molhadas, violadas ou danificadas) e em conformidade com as exigências legais pertinentes;
- c) o controle de temperatura no transporte e recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela legislação sanitária vigente;
- d) a correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote; número do registro no Órgão Oficial; CNPJ; endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade e de fabricação de todos os alimentos; respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
- e) a validade dos produtos deve atender no mínimo ao prazo de sua utilização.;
- f) os pães servidos no desjejum deverão ser fabricados no dia, devendo a Contratada realizar a entrega diariamente até o horário estabelecido para o início do preparo da refeição.

12.8.3. descartáveis, materiais de expediente (escritório) e produtos e materiais de higienização devem ser entregues em embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo (de acordo com o tipo de produto), embalagens plásticas isentas de BPA;

12.8.4. produtos e materiais de limpeza deverão obedecer ao prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo, com registro atualizado no Ministério da Saúde e atendendo à legislação vigente, de acordo com Procedimento Operacional Padronizado, aprovado previamente pela Contratante;

12.8.5. a Contratada deverá responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados.

12.9. Do **ARMAZENAMENTO dos GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E INSUMOS:**

12.9.1. não permitir a entrada de caixas de madeira ou papelão na área do estoque ou em qualquer outra área do serviço de produção de refeições;

12.9.2. guardar alimentos ou recipientes com alimentos, sobre prateleiras ou estrados, não permitindo o contato direto com o piso e nem com o forro;

12.9.3. organizar os produtos de acordo com as suas características observando a data de fabricação e obedecendo o controle de estoque, de acordo com a programação do Primeiro que Vence, Primeiro que Sai (PVPS);

12.9.4. manter limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;

12.9.5. identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações deverão ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;

12.9.6. os sacos plásticos apropriados, filme plástico em PVC ou papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos deverão ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais serem reaproveitados;

12.9.7. quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em uma mesma unidade refrigerada, respeitar a seguinte disposição:

- a) alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
- b) os semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
- c) produtos crus e outros nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

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

12.9.9. os descartáveis deverão ser armazenados separados dos gêneros alimentícios, à temperatura ambiente, em locais adequados;

12.9.10. produtos e materiais de limpeza deverão ser armazenados na temperatura recomendada pelo fabricante, em locais adequados, separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos;

12.9.11. as matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e outros produtos devem ser armazenados em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico, e de acordo com as características intrínsecas do alimento e as recomendações do produtor. Nunca armazenar juntos os alimentos e os materiais de limpeza, embalagens ou descartáveis;

12.9.12. as temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos;

12.9.12.1. os HU's não dispõem de câmaras frias para armazenamentos dos gêneros alimentícios, por isso os insumos que necessitam ser mantidos em baixa temperatura precisarão ser armazenados em geladeiras e freezers, conforme indicação, com controle de temperatura. É responsabilidade da Contratada o dimensionamento e disponibilização dos equipamentos necessários;

12.9.12.2. as entregas devem ser realizadas em lotes racionais, adequados ao espaço e equipamentos disponíveis para armazenamento;

12.9.12.3. a Contratada deverá registrar em planilha própria a temperatura dos freezers, geladeiras, pass through, balcões, medida diariamente em dois horários distintos, e manter à disposição do Contratante.

12.10. Da **DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:**

12.10.1. o fornecimento de equipamentos, móveis e utensílios, bem como a manutenção preventiva e corretiva e/ou substituição dos mesmos, sempre que necessário, para o serviço de produção de refeições orais, porcionamento e distribuição; sondário, lactário (produção e distribuição) e refeitório, será de responsabilidade da Contratada;

12.10.2. todos os equipamentos, mobiliários e utensílios disponibilizados pela Contratada para a execução dos serviços de nutrição e alimentação devem atender às legislações vigentes;

12.10.3. recomenda-se a utilização de equipamentos com tecnologia aplicável que possibilitem a redução da utilização de energia elétrica, gás e água, para atendimento aos critérios de sustentabilidade ambiental;

12.10.4. sempre que possível e viável, a contratada deverá optar por utensílios e embalagens sustentáveis com a utilização de materiais biodegradáveis;

12.10.5. na distribuição de refeições da clientela sadia (acompanhantes, residentes e internos) deverão ser utilizados utensílios de material permanente como porcelana (pratos e xícaras) e inox (talheres e copos). Ainda, os talheres deverão ser embalados individualmente com um guardanapo e envoltos em material biodegradável;

12.10.6. a Contratada deverá executar o Plano de manutenção para os equipamentos, apresentado pela Contratada e aprovado pela Contratante;

12.10.7. a manutenção e/ou reposição de equipamentos, utensílios e mobiliários danificados, extraviados ou sem condições de reparo, deve ser realizado no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, a fim de garantir a continuidade dos serviços e a segurança dos funcionários da Contratada. As especificações técnicas e o modelo dos equipamentos, utensílios e mobiliário a serem substituídos deverão ter prévia autorização do Contratante;

12.10.8. a Contratada deverá apresentar os respectivos comprovantes de manutenção sempre que solicitados pela administração do Contratante;

12.10.9. o Contratante disponibilizará à Contratada, equipamentos e mobiliários, conforme relação abaixo:

Quadro 12 - Relação de equipamento e mobiliários do Contratante (HUWC e MEAC)

Item	Descrição	Quantidade	Local	Nº Patrimônio
01	REFRIGERADOR EXPOSITOR 3 PORTAS	01	COZINHA - MEAC	449.134
02	REFRIGERADOR EXPOSITOR 1 PORTA	01	LACTÁRIO - MEAC	451.686
03	MICROONDAS	02	REFEITÓRIO - MEAC	454.637/456.266
04	BANHO MARIA	01	LACTÁRIO - MEAC	453.494
05	MESA DE MADEIRA	10	REFEITÓRIO -MEAC	448.801/001943/448.400/448.805/448.082 448.804/448.807/448.808/448.809/001942
06	CADEIRAS DE PLÁSTICO	56	REFEITÓRIO -MEAC	-
07	ESTERILIZADOS DE LOUÇAS	01	LACTÁRIO - MEAC	449.934
08	ESCANINHO 8 PORTAS	01	LACTÁRIO - MEAC	455.663
09	PASS THROUGH	01	COZINHA - MEAC	701.662
10	GELADEIRA	03	COZINHA - MEAC	454.835/449.104/431.314
11	MESA	04	COZINHA - MEAC	455.667/455.672/455.671/706074
12	ARMÁRIOS	02	REFEITÓRIO E CORREDOR - MEAC	455.712/0009420359
13	ARMÁRIOS DE AÇO	05	COZINHA MEAC	448.131/447.239/454.162/452.402/ 456.298/456.564
14	CADEIRA DE ESCRITÓRIO	03	COZINHA MEAC	449.002/455.123/703938
15	ARMÁRIO DE AÇO	01	SALA DE DESCANSO	426.562
16	ARMÁRIO DE AÇO	01	SALA DAS COPEIRAS - HUWC	428.243
17	ARMÁRIO DE MADEIRA	01	SALA DE DESCANSO	425.971
18	BALANÇA (MANUTENÇÃO: ENGENHARIA CLÍNICA)	01	COZINHA-HUWC	426.781
19	CADEIRA DE ESCRITÓRIO	10	SALA DAS COPEIRAS - HUWC	428.302/942.4264/942.4127/942.4129/942.4260/431.803/ 425.954/942.4259/492.4263/426.308/425.939

20	CADEIRA DE ESCRITÓRIO	01	ESTOQUE	441.548
21	ARMÁRIO DE MADEIRA	01	SALA DE DESCANSO	425.971
22	BALANÇA (MANUTENÇÃO: ENGENHARIA CLÍNICA)	01	COZINHA-HUWC	426.781
23	CADEIRA DE ESCRITÓRIO	10	SALA DAS COPEIRAS - HUWC	428.302/942.4264/942.4127/942.4129/942.4260/431.803/425.954/942.4259/492.4263/426.308/425.939
24	CADEIRA DE ESCRITÓRIO	01	ESTOQUE	441.548
25	CADEIRA DE PLASTICO	100	REFEITÓRIO/CENTRAL DE LANCHES/SONDÁRIO - HUWC	DIVERSOS
26	CARRO DE SUPERMERCADO	01	COZINHA - HUWC	196.249
27	CARRO PLATAFORMA	01	COZINHA - HUWC	440.560
28	CARRO COM RODÍZIOS	01	COZINHA - HUWC	426.792
29	CARRO COM RODÍZIOS	01	COZINHA - HUWC	SEM PATRIMÔNIO
30	FREEZER	01	COZINHA - HUWC	437.625
31	GELADEIRA DA COPA	01	COPA - HUWC	431.252
32	GELADEIRA DO ESTOQUE	01	COZINHA - HUWC	900303/427.839
33	GELADEIRA DO SONDÁRIO	01	SONDÁRIO - HUWC	224.772/426.106
34	GELÁGUA	02	COZINHA - HUWC	9425676/9424822
35	LIXEIRA	01	COZINHA - HUWC	SEM PATRIMÔNIO
36	MESA COM RODÍZIOS	02	COZINHA - HUWC	SEM PATRIMÔNIO/SEM PATRIMÔNIO
37	MESA DE PLÁSTICO	27	REFEITÓRIO/CENTRAL DE LANCHES - HUWC	DIVERSOS
38	PRATELEIRA	01	SALA DAS COPEIRAS - HUWC	426.314
39	VENTILADOR	01	ESTOQUE - HUWC	440.514
40	VENTILADOR	01	COPA - HUWC	446.579
41	VENTILADOR	05	REFEITÓRIO - HUWC	457.777/444.824/1000678/SEM PATRIMÔNIO/SEM PATRIMÔNIO

12.10.10. cabe à Contratada zelar pelo bom uso destes itens, assim como efetuar todas as manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos do Contratante e da Contratada, substituindo equipamentos ou peças necessárias para seu perfeito funcionamento e apresentar relatório mensal de ações realizadas;

12.10.11. todos os custos decorrentes do conserto ou manutenção dos equipamentos e mobiliários fornecidos pelo Contratante correrão por conta da Contratada, e sua necessidade deverá ser comunicada por escrito e submetida, previamente ao Contratante;

12.10.12. os equipamentos e mobiliários do Contratante deverão ser inventariados em conjunto pelo Contratante e pela Contratada periodicamente, assim como no início e ao término da vigência do Contrato, objetivando a exata identificação dos bens existentes nas dependências cedidas para a operação pela Contratada, bem como a precisa descrição de seu estado de conservação;

12.10.13. ao término do Contrato, a Contratada deverá restituir os equipamentos e mobiliários nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento descritos no inventário e, se for o caso, providenciar reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser acompanhado pelo Contratante;

12.10.14. cabe à Contratada, reparar ou repor todo e qualquer equipamento, utensílio ou mobiliário que tenha sido danificado ou tenha parado de funcionar por consequência de mau uso, culpa ou dolo de algum de seus colaboradores;

12.10.15. ao término do contrato, a Contratada poderá retirar seus equipamentos, mobiliários e utensílios das dependências do Hospital ou doá-los ao Contratante;

12.10.16. os itens adquiridos pela contratada para reposição de item cedido pelo Contratante no início do contrato serão obrigatoriamente doados para o HU ao final do contrato;

12.10.17. a Contratada deverá disponibilizar todos os itens de informática necessários ao apoio e desenvolvimento das atividades, software, hardware e insumos, instalando-os e em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços, sem custos para a Contratante;

12.10.18. para controle de horário de entrada e saída dos funcionários diretamente relacionados à prestação de serviços, mão de obra

exclusiva nas dependências do Contratante, a Contratada deverá instalar sistema regulatório de anotação da hora de entrada e de saída, em registro manual, mecânico ou eletrônico (preferencialmente), no prazo de até 30 (trinta) dias após o início da execução dos serviços.

12.11. Da **PRODUÇÃO das grandes refeições (almoço e jantar) nas instalações da Contratada:**

12.11.1. a Contratada deverá estabelecer espaços e/ou equipamentos distintos para cocção de dietas gerais para pacientes sem restrições alimentares, bem como para os comensais do refeitório; e outros para a cocção das dietas especiais, em que serão preparadas as refeições de dietoterapia, utilizando alimentos para prevenção, manutenção e recuperação de enfermidades, através da oferta de alimentos com consistência ou nutrientes adequados às necessidades dos pacientes;

12.11.2. quando preparados alimentos para pacientes com APLV ou intolerância ao glúten, todos os utensílios deverão ser exclusivos para o preparo dessas dietas, em área também reservada para esse fim, com a finalidade de evitar-se a contaminação cruzada dos alimentos;

12.11.3. a Contratada, ainda deverá obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação à cocção, tanto para as dietas gerais como para as especiais:

- a) planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, o valor nutricional dos alimentos;
- b) o processo de cocção deve garantir que o interior dos alimentos chegue a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança;
- c) grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, devendo ser retirada da refrigeração apenas a quantidade a ser processada. Atentar para as temperaturas de segurança em cada etapa, conforme legislação vigente;
- d) evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de aves e pescados;
- e) utilizar somente maionese e mel industrializados;

12.11.4. a cocção por fritura deve atender aos seguintes requisitos:

- a) óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de 180°C (cento e oitenta graus Celsius).
- b) para as frituras, garantir 74°C, em seu centro geométrico, de preparações empanadas (à dorê, à milanesa etc.);
- c) os óleos e gorduras utilizados nas frituras devem ser desprezados sempre que houver qualquer alteração quanto às suas características sensoriais (cor, odor, sabor etc.) e/ou físico-químicas (ponto de fumaça, peroxidase etc.), que apontem para sua saturação, sendo proibido o seu reaproveitamento.

12.11.5. a equipe de fiscalização contratual, poderá realizar diligências a sede da empresa, a qualquer tempo, para verificar as condições de execução dos serviços.

12.12. Da **PRODUÇÃO do desjejum e lanches nas instalações do Contratante:**

12.12.1. para a execução das preparações, deverão ser seguidas as legislações sanitárias e observadas as normas e diretrizes estabelecidas nos respectivos Manuais;

12.12.2. prezar pelo uso das fichas técnicas de preparação (FTP) e garantir o cumprimento das gramaturas contratuais previstas no presente Termo de Referência, mantendo os registros atualizados por meio de documentos e/ou procedimentos de pesagem, e apresentá-los ao Contratante sempre que solicitado;

12.12.3. realizar o preparo dos produtos em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparado;

12.12.4. realizar levantamento diário das prescrições dietéticas do HUWC e MEAC através dos mapas de dietas impresso;

12.12.4.1. poderão ser solicitadas refeições extras ou alteração de dietas, conforme solicitação do Contratante;

12.12.5. a Contratada deverá dispor de equipamentos, utensílios, mão de obra e ter implantado um fluxo adequado que viabilize a preparação das dietas gerais, quanto das especiais;

12.12.6. a Contratada deverá providenciar água potável para o pré-preparo e preparo dos alimentos, com a instalação de filtro de água e manutenção e troca periódica conforme recomendação do fabricante;

12.12.7. observar o controle de qualidade que consistirá em obter um produto seguro do ponto de vista microbiológico e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção;

12.12.8. com relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos, a Contratada deverá obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos:

12.12.8.1. garantir que todos os manipuladores de alimentos façam a higienização das mãos corretamente antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação, de acordo com POP apresentado e aprovado pelo Contratante (observar condições de higiene e asseio pessoal dos manipuladores);

12.12.8.2. atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação;

12.12.8.3. proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, atóxicos, os quais não devem ser reutilizados;

12.12.8.4. a Contratada deverá elaborar e seguir as condutas do **POP de higienização de alimentos**, aprovado pelo Contratante, com todas as etapas de limpeza de sanitização dos alimentos;

12.12.8.5. os alimentos prontos deverão ser manipulados com garfos, pinças ou com as mãos enluvasadas, conforme o tipo de alimento ou preparação;

12.12.8.6. evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;

12.12.8.7. as portas das geladeiras, freezers e *pass through* deverão ser mantidas bem fechadas;

12.12.8.8. os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;

12.12.8.9. para a degustação do alimento, deverão ser usados utensílios que toquem uma única vez os alimentos;

12.12.8.10. a higienização de hortifrutigranjeiros deve ser feita em local apropriado, com água potável e produtos sanitizantes para uso em

alimentos, regularizados na ANVISA, e deve atender as instruções recomendadas pelo fabricante;

12.12.8.11. a higienização compreende a remoção mecânica de partes deterioradas e de sujidades sob água corrente potável, seguida de desinfecção por imersão em solução desinfetante e enxague final com água potável;

12.12.8.12. vegetais e frutas deverão ser lavados um a um, retirando as unidades estragadas e danificadas e colocados em imersão de água clorada, conforme orientações do fabricante e acondicionadas em embalagens adequadas e refrigeradas para uso posterior;

12.12.8.13. para a utilização de ovos nas preparações, devem ser seguidas as seguintes recomendações:

- a) são proibidas as preparações onde os ovos permaneçam crus ou mal cozidos. Os ovos cozidos devem ser fervidos por 7 (sete) minutos e os ovos fritos devem apresentar a gema dura;
- b) devem ser utilizados ovos pasteurizados, desidratados ou cozidos em preparações sem cocção, tais como maioneses, cremes, mousses, entre outros;
- c) o conteúdo do ovo não deve entrar em contato com a superfície externa da casca;
- d) é proibido utilizar ovos com a casca rachada ou suja em preparações de alimentos;
- e) armazenar os ovos, preferencialmente, refrigerados;
- f) as embalagens precisam conter lote e validade;
- g) conferir o prazo de validade dos ovos;
- h) não reutilizar as embalagens de ovos, nem as utilizar para outras finalidades;
- i) não é recomendável a lavagem de ovos para armazenamento. Os ovos devem ser higienizados imediatamente antes do uso.

12.12.9. **Do TRANSPORTE das grandes refeições (almoço e jantar) das suas instalações até as unidades do Contratante:**

12.12.10. entre a preparação do alimento nas instalações da Contratada e o recebimento nas instalações do Contratante os alimentos devem ser mantidos em recipientes e equipamentos com controle de temperatura que assegurem o consumo com segurança;

12.12.11. o transporte dos alimentos deverá ocorrer em veículo próprio para essa finalidade, que atenda aos seguintes requisitos: O veículo transportador de alimentos preparados, prontos para o consumo, deve ser fechado e apresentar o compartimento de carga fechado e a cabine do condutor deve ser isolada;

- a) deve se apresentar em bom estado de conservação, livre de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos;
- b) uso exclusivo do veículo para transporte de alimentos;
- c) deve conter os dizeres: transporte de alimentos, nome, endereço e telefone da empresa;
- d) deve estar higienizado;
- e) deve ter certificado de vistoria (licença sanitária) expedida pelo órgão competente;
- f) não transportar alimentos crus com outros prontos para consumo na mesma caixa isotérmica;
- g) nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo, ou embalagens ou recipientes abertos.

12.12.12. os alimentos deverão ser dispostos em cubas que serão acondicionadas em caixas isotérmicas para o transporte;

12.12.13. a Contratada deverá dispor ainda de carros plataformas ou outro modelo, que permitam o rápido descarregamento do veículo e transportem as caixas até a cozinha do HUWC e MEAC;

12.12.14. os serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais que transportam alimentos devem apresentar a relação individualizada de cada veículo transportador e suas características técnicas ao órgão competente de vigilância sanitária; as características técnicas dos veículos transportadores de alimentos referem-se:

- a) ao tipo de compartimento de carga, cujo revestimento interno deve ser liso, impermeável, atóxico e resistente aos procedimentos de higienização, para transportar alimentos manipulados prontos ou não para o consumo;
- b) ao tipo de controle térmico existente no compartimento de carga, conforme o tipo de produto alimentício transportado.

12.12.15. os veículos transportadores de ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados, prontos ou não para o consumo, devem possuir a cabine do condutor isolada de um compartimento de carga fechado. Devem apresentar-se em bom estado de conservação, livres de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos, higienizados e com a temperatura do compartimento de carga em conformidade com as cargas transportadas;

12.12.16. os serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais que transportam alimentos devem possuir Procedimentos Operacionais Padronizados que descrevam o método de higienização dos veículos e sua frequência de realização;

- a) se o método for químico, pelo emprego de produtos de limpeza e desinfecção registrados na ANVISA, devem ser descritos o método, a frequência de realização, os ingredientes ativos e a concentração das soluções de limpeza e desinfecção usadas, e as temperaturas e os tempos de contato das soluções desinfetantes com as superfícies em higienização. Os produtos usados não devem deixar resíduos ou odores que possam contaminar os alimentos;
- b) se o método for físico, por emprego de vapor, devem ser descritos o método, sua frequência de realização, a temperatura e o tempo de contato do vapor com as superfícies em higienização;

12.12.17. ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados, prontos ou não para o consumo, não devem ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga, quando suas naturezas ou suas embalagens assim exigirem. Para evitar danos ou contaminação, eles devem estar separados e protegidos sobre prateleiras, estrados ou paletes e estes, assim como todos os materiais usados para separar e proteger a carga, não devem constituir fonte de contaminação aos produtos transportados, e devem ser higienizados da mesma forma que o compartimento de carga;

12.12.18. durante o transporte de alimentos preparados ou industrializados crus, ou semi-processados, ou prontos para o consumo, quando apresentados em volumes a ser fracionados, os produtos devem apresentar um rótulo com, no mínimo, as seguintes informações: nome do produto, nome da empresa produtora com seu endereço completo e CNPJ, prazo de validade e instruções sobre sua conservação;

12.12.19. o transporte do alimento deve ser realizado em condições de tempo e temperatura que impeçam a contaminação e o desenvolvimento de microrganismos patogênicos ao homem;

12.12.20. alimentos perecíveis preparados ou industrializados crus, ou semi-processados, ou prontos para o consumo, que devem ser conservados sob-refrigeração ou congelamento, devem ser transportados em compartimentos de carga fechados com a temperatura controlada por um termômetro fixo, calibrado e de fácil leitura. Ao ser carregado, o compartimento de carga deve estar pré-condicionado com a temperatura do produto alimentício que exigir a menor temperatura de conservação.

12.13. Do **RECEBIMENTO E PESAGEM** das refeições transportadas:

12.13.1. todas as preparações deverão ser pesadas e identificadas com etiqueta impressa, antes de sair das instalações da empresa Contratada;

12.13.2. é responsabilidade da empresa alocar colaboradores para o manejo das preparações retirando-as do veículo até a área de pesagem e posteriormente disposição nos balcões térmicos para porcionamento e distribuição;

12.13.3. ao chegar nas instalações do Contratante todos os alimentos deverão ser pesados novamente, na presença de representante da Contratada e Contratante, verificando se o peso recebido está de acordo com o informado na saída da empresa e com o total de refeições solicitadas;

12.13.3.1. se houver divergências entre as informações de saída da Contratada e de recebimento no Contratante, prevalecerá o valor identificado no recebimento pelo Contratante.

12.13.4. para fins de pagamento, somente serão pagas as refeições solicitadas e efetivamente entregues pela Contratada.

12.13.5. não serão recebidas e pagas refeições fornecidas além dos quantitativos solicitados. Por exemplo, se ocorrer uma cuba inteira de preparação excedente, a mesma será devolvida imediatamente. Caso a diferença seja apenas no peso total da cuba, o excedente será recebido sem ônus para o Contratante ou poderá ser retirada apenas a porção excedente para devolução a Contratada;

12.13.6. a empresa deverá fornecer as preparações solicitadas com quantitativo suficiente também para a coleta de amostras e exame de prova pelos nutricionistas da Contratada e Contratante.

12.13.7. Do **PORCIONAMENTO**:

12.13.8. a Contratada deverá consultar os mapas de dietas disponibilizado pelos nutricionistas do Contratante.

12.13.9. o porcionamento das refeições deverá ser padrão, de acordo com a dieta prescrita e seguindo as composições e gramaturas estabelecidas no Anexo I-A - TIPOS DE DIETAS E INSTRUÇÕES PARA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO desse TR, em consonância com o Manual de dietas ou esquema dietético individualizado, utilizando-se de utensílios apropriados e pré-aprovados pelo Contratante para cada tipo de preparação;

12.13.10. todo o processo de preparo, porcionamento e distribuição de refeições a pacientes e comensais do refeitório deverá ter o acompanhamento e supervisão do Nutricionista, responsável técnico da Contratada;

12.13.11. durante porcionamento das refeições deverá ser realizado rigoroso controle de tempo e temperatura de exposição;

12.13.12. o fiscal do contrato poderá acompanhar, a qualquer momento, as etapas do processo;

12.13.13. o porcionamento de todas as refeições será realizado nas dependências do Contratante, observando:

a) a Contratada deverá porcionar a alimentação dos pacientes em embalagens descartáveis com capacidade adequada ao per capita contratado, conferida através de pesagem de amostras;

b) sopas, caldos de feijão e líquidos quentes em copos ou outros recipientes com especificação e capacidade de acordo com o ANEXO I-G Descritivo e especificações dos materiais descartáveis;

c) sucos de frutas ou polpa em copos de plástico com capacidade de acordo com o ANEXO I-G Descritivo e especificações dos materiais descartáveis;

d) sobremesas e saladas em embalagem descartável com tampa com capacidade adequada ao per capita contratado;

e) fórmulas lácteas em copo alimentador/dosador (fornecido pela contratada) ou chucas/mamadeiras (fornecido pela contratante), se solicitado pela fonoaudiologia, diluição e porcionamento (fornecido pela contratada);

f) as dietas enterais em frasco para dieta enteral graduado com capacidade de 300 ml com tampa rosqueada (fornecido pela contratada);

g) as papas, frutas (cortadas em cubos) e saladas de frutas deverão ser porcionadas em embalagem descartável, com tampa com capacidade de acordo com o ANEXO I-G Descritivo e especificações dos materiais descartáveis;

h) as grandes refeições de almoço e jantar das dietas geral, branda e pastosa deverão ser porcionadas em embalagem descartável, ANEXO I-G Descritivo e especificações dos materiais descartáveis;

i) ao longo da execução contratual poderão ser solicitadas alteração das embalagens descartáveis fornecidas a fim de adaptação a novos equipamentos adquiridos e processos implementados, sendo solicitado o respectivo ajuste a planilha de custos e formação de preços (se necessário);

12.13.14. as embalagens dos alimentos devem ser constituídas de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos, e que o proteja da contaminação externa;

12.13.15. é proibido o reaproveitamento das sobras das refeições prontas transportadas após o horário limite para distribuição. Nos horários determinados pelo Contratante, deverão ser pesadas e desprezadas todas as sobras de alimentos prontos, anotando em planilha específica ou no sistema para controle do indicador;

12.13.16. A critério da Contratante, as frutas "in natura", que porventura sobrem, poderão ser reaproveitadas em outras refeições, reduzindo-se do quantitativo do pedido realizado.

12.13.17. o manejo e manipulação das dietas orais, enterais, fórmulas infantis, leite humano, módulos e suplementos nutricionais deverá ser executado por profissional devidamente qualificado e treinado para as atividades, seguindo os POPs elaborados pela Contratada e validados pelo Contratante.

12.13.18. Da **DISTRIBUIÇÃO**:

12.13.18.1. toda e qualquer preparação, destinadas aos comensais sadios ou enfermos, deverão ser identificadas com etiquetas autoadesivas, contendo as seguintes informações: nome completo do paciente, data de nascimento, nome da mãe ou número do prontuário, enfermaria e leito, tipo de refeição, tipo de dieta, data da produção e prazo de recomendação de consumo;

12.13.18.2. o modelo da identificação deverá ser aprovado pelo Contratante e caso seja necessário, a Contratada se responsabilizará em modificar as etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do Contratante. Atentar para que o tamanho das etiquetas comporte todas as informações listadas no item acima.

12.13.18.3. os acompanhantes de pacientes receberão as refeições desjejum, almoço e jantar preferencialmente no refeitório ou na impossibilidade de se ausentarem, deverão receber as refeições na enfermaria;

12.13.18.4. a distribuição de refeições para acompanhantes na enfermaria deverá ser restrita ao acompanhantes autorizados (mediante justificativa) e ocorrer somente após a entrega da refeição paciente;

12.13.18.5. para os acompanhantes sem condições de deslocamento ao refeitório, acrescentar na etiqueta de identificação "ACOMPANHANTE" e os demais itens que compõem a etiqueta de identificação da refeição;

12.13.18.6. as refeições e alimentos devem ser distribuídas nos leitos das Clínicas pertinentes, sobre bandejas lisas, usando embalagens descartáveis, conforme estabelecido no ANEXO I-G Descritivo e especificações dos materiais descartáveis. As embalagens padronizadas deverão estar em estrita observância à dieta prescrita e ao cardápio aprovado pela Contratante, levando em consideração a consistência da dieta, a quantidade de preparações, as gramaturas que compõem o cardápio e o carro adequado para distribuição das dietas nas temperaturas corretas.

12.13.18.7. os líquidos quentes ou frios devem ser servidos em embalagens adequadas com tampa adaptável, de acordo com o per capita contratado. Se solicitado pela Contratante, em caráter excepcional, deverá ser fornecida tampa com perfuração para canudo;

12.13.18.8. sempre que necessário, também deverá ser disponibilizado canudo de papel biodegradável, embalado individualmente;

12.13.18.9. frutas deverão ser devidamente acondicionadas em embalagem apropriada, individual e se necessário, servidas picadas em embalagens com tampa, de acordo com per capita contratado;

12.13.18.10. as saladas cruas devem ser acondicionadas em embalagem descartável com tampa transparente;

12.13.18.11. a Contratada deverá disponibilizar kit de talheres descartáveis de polipropileno de alta qualidade com guardanapo, quantitativa e qualitativamente adequados a cada refeição, conforme ANEXO I-G Descritivo e especificações dos materiais descartáveis;

12.13.18.12. todos os insumos descartáveis e a bandeja individual, assim como a apresentação final, deverão ser pré-aprovados pelo Contratante;

12.13.18.13. a distribuição é uma etapa onde os alimentos estão expostos para consumo imediato; os mesmos deverão ser mantidos sob rigoroso controle de tempo e temperatura, para não ocorrer multiplicação microbiana e contaminação dos alimentos;

12.13.18.14. as refeições deverão ser transportadas internamente em carros exclusivos para os transporte de refeições, com capacidade (altura, largura e comprimento) adequados ao quantitativo de bandejas e embalagens descartáveis, ao número de pacientes por clínicas de internação, respeitando as normas de tempo de distribuição e temperatura, ainda atenção especial deve ser dada às dimensões físicas do trajeto a ser percorrido, visando melhor utilização do equipamento dentro da unidade hospitalar;

12.13.18.15. a distribuição de refeições para a Casa da Gestante, Bebê e Puérpera deverá ser realizada nos mesmos horários da distribuição para o refeitório, sendo responsabilidade do Contratante o transporte da MEAC até a Casa, através do serviço de contínuo;

12.13.18.16. as refeições devem ser porcionada e acondicionadas em caixa de transporte térmica (exclusiva para esse fim) a ser fornecida pela Contratada;

12.13.18.17. deverá ser distribuída água mineral para os pacientes do TMO ou em isolamento ou setor fechado (UTIs), conforme solicitação e indicação do Contratante;

a) as garrafas devem ser higienizadas com água e sabão ou álcool 70%, antes da distribuição;

b) a água deverá ser distribuída em garrafas pet de 500 ml, associadamente com a entrega de copos descartáveis (1 copo a cada garrafa);

c) a entrega ocorrerá no mesmo horário da entrega das refeições;

12.13.18.18. as águas a serem distribuídas aos pacientes indicados no item anterior, poderão ser solicitadas a Contratada, até o limite do quantitativo definido no item 1.5 ou adquiridas e fornecidas pelo Contratante.

12.14. Da COLETA DE AMOSTRAS E CONTROLE MICROBIOLÓGICO:

12.14.1. 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, conforme POPs específicos elaborados pela Contratada e aprovados pela Contratante;

12.14.2. deverão ser coletadas diariamente pela Contratada amostras de preparações de todas as refeições distribuídas no hospital, bem como de, no mínimo, duas sessões de manipulação de dietas enterais e fórmulas (preferencialmente da dieta e fórmula preparada em maior quantidade) podendo ser acompanhada a coleta pelo fiscal do contrato;

12.14.2.1. o número de amostras poderá ser alterado conforme recomendação do Serviço de Controle de Infecção Hospitalar de cada Hospital.

12.14.3. para auxiliar a esclarecer a ocorrência de doença transmitida por alimento - DTA 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 no refeitório. Os alimentos devem ser colhidos, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição, e de acordo com o seguinte método de coleta:

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 cem gramas);

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

f) temperatura e tempo de guarda dos alimentos:

I - 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;

II - Alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a - 18°C (dezoito graus Celsius

negativos) por 72 (setenta e duas) horas;

12.14.4. 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;

12.14.5. o Laboratório para as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos será de livre escolha da Contratada com anuência do Contratante, e seus resultados deverão ser encaminhados ao fiscal técnica do contrato para avaliação;

12.14.6. a Contratada deverá **realizar mensalmente testes microbiológicos da água utilizada na preparação dos alimentos no HUWC e MEAC, dietas enterais e fórmulas** (4 pontos de coleta), atendendo ao padrão de potabilidade conforme Portaria nº 518 de 25 de março de 2004 do Ministério da Saúde;

12.14.7. a Contratada deverá realizar **trimestralmente a análise de Swab**, testes microbiológicos de: (a) mãos dos manipuladores de alimentos e de utensílios da produção de lanches, lactário e sondário utilizados na preparação dos alimentos e (b) dos utensílios utilizados no processo produtivo e das superfícies da produção de lanches, do lactário e do sondário:

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 (produção de lanches do HUWC e da MEAC, lactário e sondário) envolvido diretamente na manipulação dos alimentos e fórmulas nutricionais, estipulado pelo Contratante.

b) **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 de cada área (produção de lanches do HUWC e da MEAC, lactário e sondário) envolvido diretamente na manipulação dos alimentos e fórmulas e 1 (uma) superfície de cada área (cozinha do HUWC e da MEAC, lactário e sondário), ambos estipulados pelo Contratante. Essa análise visa monitorar o ambiente de produção no controle e na eliminação das possíveis fontes de contaminação.

12.14.8. encaminhar **mensalmente ou a qualquer momento**, por solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações distribuídas a pacientes e preparadas no lactário ou sondário para análise microbiológica, devendo atender às legislações vigentes;

12.14.9. serão realizadas mensalmente, no mínimo, as seguintes análises em cada hospital:

- a) 1 (uma) amostra de fórmula infantil (HUWC e MEAC);
- b) 1 (uma) amostra de dieta enteral em sistema aberto (somente no HUWC);
- c) 1 (uma) amostra de preparação de módulo ou suplemento por via enteral (somente MEAC);
- d) 1 (uma) amostra de alimento ou preparação distribuída para pacientes (HUWC e MEAC);
- e) 1 (uma) amostra de água antes da sua utilização no preparo de fórmulas (MEAC);

12.14.10. o laboratório para as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos será de livre escolha da Contratada com anuência do Contratante, devendo ser especializado na área de alimentos e credenciado pela Agência Nacional de Vigilância sanitária (ANVISA). Os resultados (laudos originais) deverão ser encaminhados ao Fiscal Técnico do Contrato, em até 5 (cinco) dias úteis após a coleta;

12.14.11. em caso de resultado não conforme a Contratada deverá comunicar o Contratante e elaborar plano de ação para rastrear e monitorar todo o processo e, na sequência, encaminhar segunda amostra para análise;

12.14.12. os resultados das coletas deverão ser enviados para a equipe de fiscalização e arquivados para fins de consulta e fiscalização dos órgãos de controle;

12.14.13. se a análise de Swab do manipulador ou superfície/utensílio for positivo, sem surto (ocorrência de, no mínimo, dois casos com o mesmo quadro clínico 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;

12.14.14. em caso de ocorrência de surto, a 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;

12.14.15. treinamentos e capacitação dos manipuladores de alimentos com temas relacionados à produção de refeições são medidas preventivas a serem adotadas para um processo produtivo de qualidade, garantindo produção de refeições seguras sob o aspecto higiênico-sanitário e microbiológico.

12.14.16. **Do CONTROLE DE TEMPERATURAS:**

12.14.16.1. a Contratada deverá realizar o controle de temperatura com registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos em planilhas próprias ou sistema, colocando-as a disposição do Contratante, sempre que solicitado.

12.14.16.2. a temperatura dos alimentos servidos deverá obedecer aos parâmetros estabelecidos pela legislação sanitária vigente e deverão ser monitoradas e registradas pela Contratada em impressos próprios. O fiscal técnico do contrato deverá conferir e registrar as medições de temperatura, por amostragem, em qualquer etapa do processo porcionamento e distribuição aos pacientes;

12.14.16.3. para a distribuição dos alimentos quentes, observar a temperatura a partir de 60°C. Para a distribuição de alimentos refrigerados, observar a temperatura até 10°C.

12.14.16.4. todos os equipamentos de conservação a quente (*pass through* e balcão térmicos) ou a frio (refrigeradores e freezers) deverão ter controle e registro sistemático da temperatura.

12.14.17. **Da PESAGEM DAS SOBRAS:**

12.14.17.1. após o encerramento da distribuição do desjejum, almoço e jantar deverão ser pesadas as sobras e alimentados os seguintes indicadores:

- a) resto ingesta: refere-se aos alimentos que foram distribuídos e não consumidos pelos clientes, ou seja, é aquilo que sobrou nos pratos e foi para o lixo.
- b) sobra suja: refere-se aos alimentos que foram colocados para servir no balcão térmico, mas não foram distribuídos.
- c) sobra limpa: refere-se aos alimentos que não sofrerão manipulação após o recebimento, não foram distribuídos, nem expostos

para distribuição, mas ficaram em equipamento de manutenção e controle de temperatura.

12.15. **DA PESQUISAS DE SATISFAÇÃO:**

12.16. 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, preferencialmente de forma informatizada.

12.17. o Contratante será responsável por realizar pesquisa de satisfação com os pacientes, podendo ser realizada mediante o acompanhamento de representante da Contratada.

12.18. a avaliação dos resultados será realizada continuamente pela equipe de gestão e fiscalização do contrato em conjunto com a equipe da Contratada, considerando a pesquisa de satisfação e o resto ingesta. Considerando que a ingesta dos 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.

12.19. os resultados da pesquisa comporão a pontuação do IMR- Instrumento de Medição de Resultado conforme Anexo I-C.

12.20. **Da OPERACIONALIZAÇÃO DOS REFEITÓRIOS:**

12.20.1. o controle de acesso ao refeitório hospitalar será feito por representante do Contratante;

12.20.2. a contratada será responsável pela operacionalização e desenvolvimento do serviço de distribuição de refeições para a comunidade sadia, incluindo o controle de acesso ao refeitório por catraca com utilização de crachá e biometria ou somente biometria, integrado a sistema informatizado a ser implantado, operacionalizado e mantido pela Contratada para aferição das refeições servidas com a emissão de relatórios, tendo o Contratante livre acesso ao sistema e a todos os relatórios;

12.20.2.1. o sistema informatizado vinculado a catraca será utilizado para o controle dos acessos ao refeitório hospitalar e para a aferição das refeições servidas;

12.20.3. a Contratada será responsável pela distribuição das refeições com a montagem dos balcões térmico quente e frio onde algumas preparações podem ser servidas à vontade pelos próprios comensais, como arroz, feijão e salada e o porcionamento de prato proteico, guarnição e sobremesa será realizado pela Contratada, de acordo com o cardápio e quantitativos aprovados antecipadamente;

12.20.4. a Contratada deverá instalar refresqueiras elétricas para disponibilização de sucos de frutas naturais ou de polpas durante as refeições. Os Suco de fruta natural ou de polpa serão servidos em copos descartáveis;

12.20.5. as preparações servidas no refeitório poderão ser as mesmas servidas aos pacientes em dieta geral sempre que houver compatibilidade de cardápio;

12.20.6. os usuários do refeitório deverão receber alimentação em utensílios reutilizáveis com boa qualidade e apresentação, sem rachaduras, sem lascas, não encardidos, sem dobras e deformações ou outras alterações que prejudiquem a imagem da qualidade do serviço;

12.20.7. as refeições deverão ser servidas no refeitório da coletividade sadia, em bandejas de material adequado, lisas, de cor clara, contendo pratos de louça branca, lisos, de fácil higienização.

12.20.8. as bandejas e pratos devem ser acompanhados de kit de talheres (colher ou garfo e faca) peça única de metal inoxidável, liso, sem componente plástico ou outro na sua estrutura para facilitar a higienização, embalados em sacos plásticos transparentes, juntamente com guardanapo descartável; para sobremesas, servir em copo ou pote descartável com capacidade para 110 ml e talher descartável ou metal inoxidável (de acordo com a sobremesa). Todos os descartáveis deverão estar em conformidade com o ANEXO I-G Descritivo e especificações dos materiais descartáveis;

12.20.9. os resultados da pesagem de resto-ingesta deverão ser realizados pela Contratada em balança adequada e registrados em impressos próprios, de forma que possibilite a apresentação de relatório mensal ao Contratante;

12.20.10. a devolução dos utensílios individuais será realizada pelos próprios usuários em balcão específico para esta destinação, devendo ser identificado pela Contratada, que realizará a higienização dos utensílios;

12.20.11. a Contratada deverá garantir que durante toda a distribuição, os pisos, balcões, cadeiras e mesas sejam limpos; além de todo material necessário para o bom andamento do serviço;

12.20.12. os pratos e talheres devem estar dispostos no início do balcão, devidamente higienizados, secos e embalados do início até o final de cada refeição;

12.20.13. deverão ser repostos, sempre que houver necessidade, todas as louças ou talheres quebrados, amassados ou desgaste próprio do uso;

12.20.14. a Contratada deverá fornecer galheteiros para serem colocados ao final do balcão térmico com temperos (azeite extravirgem, vinagre, molhos, etc) em suas embalagens originais, ou em sachês, juntamente com sachês de sal e guardanapos extras, antes da abertura do refeitório e repostos sempre que necessário;

12.20.15. os alimentos expostos para o consumo imediato devem estar com protetor sobre o balcão ou sobre as cubas, contra poeiras, insetos e outras pragas urbanas, e contra contaminantes oriundos dos consumidores, tais como gotículas de saliva e fios de cabelo;

12.20.16. os alimentos expostos devem estar distantes de saneantes, produtos de higiene e demais produtos tóxicos;

12.20.17. a higiene de todas as superfícies do refeitório deve ser mantida durante o serviço. A higiene pessoal dos copeiros encarregados do porcionamento, bem como higienização das mãos e uso contínuo de máscaras são cuidados importantes para evitar contaminações;

12.20.18. as temperaturas dos balcões térmicos, quente e frio, devem ser aferidas e corrigidas sempre que necessário;

12.20.19. as alimentos expostos para o consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempos x temperaturas, apresentados no **Quadro 07 - Temperatura por tipo de alimento (item 7.3.39)**. Os alimentos que não observarem esses critérios devem ser desprezados.

12.20.20. a água do balcão térmico, se houver, deve ser trocada diariamente e mantida a temperatura de 80°C a 90°C (oitenta a noventa graus Celsius). Esta temperatura deve ser aferida durante o tempo de distribuição;

12.20.21. o balcão deverá ser ligado 1 hora antes da distribuição, para garantir que o alimento mantenha a temperatura ideal para distribuição;

12.20.22. identificar balcão térmico com o cardápio do dia e o nome das preparações, contendo as observações quanto aos alimentos que contêm alérgenos como soja, glúten, leite, ovo e amendoim para conhecimento dos usuários;

12.20.23. os ornamentos, se houver, localizados na área de consumação ou refeitórios não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados. Não devem estar entre o fluxo de ar e os alimentos, nem sobre os balcões de distribuição. Ventiladores e ar-condicionado são permitidos, desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos e os alimentos;

12.20.24. quanto as características do refeitório do HUWC:

- a) possui capacidade para 100 (cem) lugares, no entanto, em razão da pandemia esse quantitativo foi reduzido em 60%;
- b) a distribuição de refeições deve ocorrer entre o período de 7h às 8h (desjejum), 11h20 às 13h15 (almoço) e 18h às 19h (jantar) e 20h às 21h (Ceia ou lanche noturno);

12.20.25. quanto as características do refeitório da MEAC:

- a) possui capacidade para 60 lugares, no entanto, em razão da pandemia esse quantitativo foi reduzido em um terço;
- b) a distribuição de refeições deve ocorrer entre o período de 6h30 às 8h (desjejum), 11h20 às 13h50 (almoço) e 18h às 19h (jantar) e 20h às 21h (Ceia ou lanche noturno);

12.20.26. ao longo da execução contratual, a equipe de fiscalização poderá solicitar a alteração dos horários de funcionamento dos refeitórios, visando adequar-se as mudanças de rotina ou público a ser atendido.

12.21. DA preparação, envase, armazenamento, identificação e distribuição DAS DIETAS ENTERAIS, LEITE HUMANO, FÓRMULAS E SUPLEMENTOS:

12.21.1. a operacionalização do serviço em lactário e sondário será realizada pela Contratada, sob responsabilidade de nutricionista clínico do HUWC ou MEAC, visto que é subárea da nutrição clínica;

12.21.2. a área do lactário na MEAC é restrita e destinada ao preparo, envase, identificação e distribuição de fórmulas infantis e leite humano seguindo rigorosas técnicas de controle higiênico-sanitário e microbiológico das preparações;

12.21.3. a área do sondário no HUWC é restrita e destinada ao preparo, envase, identificação e distribuição de fórmulas infantis, suplementos, módulos e dietas enterais seguindo rigorosas técnicas de controle higiênico-sanitário e microbiológico das preparações;

12.21.4. segundo a RDC nº 50 de 21 de fevereiro de 2002, a área do lactário pode ser compartilhada com a manipulação e envase de Nutrição Enteral, desde que sejam mantidas sessões diferenciadas de manipulação;

12.21.5. as fórmulas infantis, leite humano, módulos, suplementos e dietas enterais definidas para uso no HUWC e MEAC serão fornecidos pelo Contratante para preparação e distribuição pelos colaboradores da Contratada;

12.21.6. a prestação do serviço executada pela Contratada deverá atender a descrição dos procedimentos definidos no Manual de Boas Práticas (MBP) e nos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) apresentados pela Contratante, específicos para sondário e lactário, na execução da transição contratual;

12.21.7. a Contratada será responsável por registrar e alimentar todos os indicadores exigidos pelo Contratante referente a produção e distribuição de dietas enterais, fórmulas, leite humano e suplementos.

12.22. A Contratada será responsável pelo **desenvolvimento de atividades técnicas e administrativas para o cumprimento de todas as obrigações descritas neste termo de referência:**

12.22.1. a Contratada deverá se responsabilizar pelos processos administrativos relacionados a pagamento de obrigações trabalhistas, escala de férias, substituição de faltas, registros de assiduidade, entrega de fardamento e outros processos referente a gestão dos colaboradores da Contratada.

12.22.2. a Contratada também será responsável pela alimentação dos indicadores discriminados neste termo de referência, bem como a emissão dos relatórios solicitados pela equipe de fiscalização para comprovação dos serviços executados;

12.22.3. a Contratada deverá também executar todas as ações acessórias e de apoio para a execução do objeto tais como impressão de etiquetas, controle de itens em estoque, solicitação de material a sede da Contratada e para Contratante para preparação das dietas, entre outras.

12.23. Da Higienização das Dependências utilizadas para o Serviço de Nutrição e Alimentação, dos Equipamentos e Utensílios

12.23.1. a Contratada é responsável pela higienização das dependências do serviço de nutrição e alimentação, realizando limpezas diária, semanal, quinzenal e mensal conforme recomendação da Norma Operacional - SEI nº 2/2023/DAI-EBSERH que Institui a padronização dos saneantes hospitalares para a limpeza e desinfecção de superfícies.

12.23.2. a higienização da área física do refeitório, mesas e cadeiras, sondário e lactário, área administrativa de uso da Contratada, todos os setores da unidade de nutrição e alimentação, incluindo-se os pisos, paredes, tetos, telas, ralos, vidros, janelas, pass through, coifas, exaustores, mobiliário e demais equipamentos e remoção do lixo, será de responsabilidade da Contratada.

12.23.3. a Contratada deverá fornecer todos os materiais e produtos de limpeza, equipamentos e utensílios necessários à correta e adequada higienização das instalações utilizando os saneantes de acordo com recomendações do fabricante.

12.23.4. para a limpeza e desinfecção de bancadas, equipamentos e utensílios das áreas do sondário, lactário e refeitório deverão ser utilizados detergentes, álcool a 70%, hipoclorito a 1% ou desinfetantes à base de quaternário de amônia na concentração de fórmula licenciada pela ANVISA, conforme a indicação para a superfície;

12.23.5. a Contratada deverá seguir as orientações da legislação vigente para a higienização de instalações e apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da unidade de nutrição e alimentação, sondário, lactário, refeitório, além dos respectivos equipamentos e mobiliário. Observar:

a) os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade, com registro vigente do Ministério da Saúde e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo Contratante;

b) o piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;

c) deverá ser mantida placa de sinalização (EPC) durante a higienização do piso;

- d) deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colmeias do sistema de exaustão da cozinha;
- e) a Contratada deverá instalar saboneteiras, papeleiras e distribuidor de álcool gel em pontos estratégicos do serviço de nutrição e alimentação;
- f) disponibilizar álcool gel nos carrinhos de distribuição de refeições, para uso dos copeiros;
- g) quando necessário, a Contratada deverá abastecer saboneteiras, distribuidor e papeleiras com produtos próprios e adequados à higienização das mãos (papel toalha deve ser não reciclado).

12.23.6. os produtos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser identificados e armazenados de acordo com as legislações vigentes em local específico, DML - depósito de material de limpeza, fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos;

12.23.7. os produtos saneantes devem ser notificados/registrados na ANVISA, possuir todos os dizeres de rotulagem obrigatórios para produtos saneantes, estabelecidos pela legislação federal, e dentre eles informar:

- a) os dados completos sobre a empresa fabricante: nome, endereço, telefone, CNPJ e o Número de Autorização de Funcionamento na ANVISA;
- b) o nome do Responsável Técnico e o número de inscrição em seu Conselho Profissional;
- c) informações sobre precauções e cuidados em casos de acidente.

12.23.8. as operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados, de acordo com o POP elaborado pela contratada, aprovado pela Contratante. Durante a aplicação de produtos de limpeza e desinfecção fortemente alcalinos, fortemente ácidos, ou oxidantes fortes (ex.: hipoclorito de sódio e derivados), os manipuladores devem utilizar luvas nitrílicas de cano alto, óculos e botas de borracha. Devem ser obedecidas as instruções de uso e de segurança recomendadas pelo fabricante dos produtos;

12.23.9. cada equipamento e utensílio utilizado apresenta características específicas de higienização e manutenção, que deverão seguir as orientações da legislação vigente e dos POPs aprovados pelo Contratante;

12.23.10. a Contratada será responsável pela higienização diária dos carros de distribuição, de acordo com POP apresentado pela Contratada e aprovado pela Contratante;

12.23.11. cabe à Contratada a instalação de lavadora com capacidade adequada para lavagem de pratos e todos os utensílios, com os produtos de aprovados pelas legislações vigentes.

12.24. **Quanto ao manejo de resíduos :**

12.24.1. a Contratada deverá cumprir o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) do HUWC e MEAC, desenvolvendo ações em consonância com esse e em conformidade com o estipulado pela Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA (RDC nº 222, de 28 de março de 2018), a Resolução CONAMA (358 de 29 de abril de 2005) e outras que substituam ou complementarem as vigentes;

12.24.2. depositar o lixo em recipientes com tampas acionadas por pedal, sem contato manual, nas áreas de produção e retirar o lixo da cozinha por um local diferente de onde entram as matérias primas; quando houver impossibilidade, determinar horários diferentes para cada atividade;

12.24.3. fornecer recipientes para armazenamento dos resíduos para às áreas de produção, porcionamento, refeitório, banheiros e sala administrativa (utilizada pela Contratada) adequados ao tipo de resíduos e em tamanhos adequados ao volume produzido;

12.24.4. fornecer carrinhos exclusivos para transporte de resíduos de alimentação;

12.24.5. fornecer os sacos utilizados para acondicionar os resíduos, conforme ABNT, legislação vigente e orientações da ANVISA;

12.24.6. após a distribuição de refeições e nos horários determinados, recolher os resíduos para coleta, pelo Contratante, para os locais apropriados de armazenamento temporário para coleta externa de todos resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente acondicionados em sacos plásticos de cor apropriada, de acordo com as normas sanitárias vigentes;

12.24.7. realizar campanhas de conscientização e orientação mantendo cartazes e informações específicas no refeitório quanto ao descarte de resíduos, resto ingesta e recicláveis, em acordo com a Gestão Ambiental da Unidade.

12.25. **Da DISPONIBILIZAÇÃO DA MÃO DE OBRA EXCLUSIVA:**

12.25.1. a Contratada deverá disponibilizar mão de obra qualificada e capacitada em número suficiente para operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades decorrentes dos serviços de produção e distribuição das refeições orais, manipulação e distribuição de dietas enterais, leite humano, fórmulas lácteas e não lácteas aos pacientes, bem como para o refeitório do HUWC e MEAC; de acordo com as atribuições definidas para cada etapa, as tecnologias aplicadas no desenvolvimento das atividades nas dependências do Contratante, de modo a garantir a execução dos serviços em tempo hábil;

12.25.2. 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 se sempre que necessário deverá substituir refeições incorretas, sem nenhum ônus à Contratante;

12.25.3. o nutricionista, responsável técnico, da Contratada deverá executar atividades técnicas qualificadas, conforme as exigências contidas na Resolução CFN nº 600 de 25 de fevereiro de 2018. Esse profissional deverá responder pelo objeto deste Termo de Referência durante as 24 horas, inclusive nos finais de semana e feriados. Será responsável pela equipe técnica da Contratada e pela supervisão do controle das condições do recebimento, da guarda, do pré-processamento, do processamento, do porcionamento e da distribuição das preparações e/ou dietas aos pacientes e para a coletividade sadia.

12.25.4. o nutricionista, responsável técnico da Contratada responderá junto ao Contratante, e aos comensais, sobre assuntos referentes à sua área de atuação, não podendo ser substituído por profissional de nenhuma outra categoria;

12.25.5. as atividades deverão ser monitoradas por supervisores da Contratada, que deverão ser perfeitamente habilitados e capacitados para exercer a responsabilidade a ele atribuída, bem como para fiscalizar todo o período da execução dos serviços obedecendo ao necessário revezamento ou escalas de folgas regulamentares.

12.26. **Do uso obrigatório de uniforme e higiene pessoal**

12.26.1. nas atividades diárias a Contratada deverá fornecer condições para os funcionários seguirem todas as determinações de higiene pessoal e uso de uniformes da legislação vigente, tais como:

- a) usar conjuntos de uniformes adequados fornecidos pela Contratada em número suficiente para desempenho de todas as atividades, compreendendo peças adequadas ao clima local, sem qualquer repasse do custo para o empregado;
- b) os uniformes deverão estar sempre limpos, não amassados e os funcionários identificados com crachá da empresa, devendo ser utilizado somente nas dependências internas do HUWC ou MEAC;
- c) os uniformes deverão ser entregues a todas as categorias profissionais mediante recibo (relação nominal, impreterivelmente assinada e datada pelo profissional), cuja cópia, acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada à fiscalização;
- d) a Contratada deverá identificar o uniforme dos funcionários, por meio de bordado, pintura, stencil etc.;
- e) verificado desgaste que torne inutilizável ou inapresentável qualquer peça do uniforme, a Contratada deverá promover o fornecimento de nova peça do uniforme ao empregado, a qualquer época. Caso não atendam as condições mínimas de apresentação, receberão comunicação escrita do gestor de contrato, e terão prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas para responder;
- f) a profissional gestante deverá receber uniforme adequado ao desempenho de suas funções e ao seu porte físico, sem custos para a profissional;
- g) as peças devem ser confeccionadas com tecido e material de qualidade, que não seja de cor branca e/ou apresente transparência;
- h) caso seja necessário efetuar ajustes e consertos dos uniformes para adequação aos profissionais, eventuais despesas serão de responsabilidade da Contratada, sendo vedado o repasse dos custos aos profissionais;
- i) é vedado o uso de itens que não façam parte do uniforme da atividade realizada. O uso de avental plástico deve ser restrito às atividades em que há grande quantidade de água e não deve ser utilizado próximo à fonte de calor; neste caso, deve ser utilizado avental impermeável antichama;
- j) nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da cozinha;
- k) no caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados.

12.26.2. Um conjunto de uniforme deverá compreender as seguintes peças do vestuário:

Quadro 13 - Relação de uniformes por profissional (HUWC e MEAC)

Profissional	Item	Quantidade
Auxiliar de cozinha	calças compridas com 2 (dois) bolsos traseiros, confeccionada em tecido gabardine ou Oxford na cor branca e 2 batas com mangas curtas, decote em "V" duplo, no mesmo tecido e na mesma cor da calça, e emblema da empresa bordado no lado superior esquerdo.	02 conjuntos
	botas tipo confort, cor branca, cano curto, solado antiderrapante;	01 par
	meias em algodão na cor branca.	02 pares
Auxiliar de serviços gerais (cada colaborador receberá quatro conjuntos de uniformes confeccionados em tecido gabardine ou Oxford, sendo dois para atividades de higienização dos banheiros e e dois para as atividades realizadas dentro da cozinha)	Para atividades realizadas dentro da área da cozinha devem ser disponibilizadas uniformes na cor branca, sendo 02 calças compridas com 2 (dois) bolsos traseiros e 02 batas com mangas curtas, decote em "V" duplo, e emblema da empresa bordado no lado superior esquerdo.	02 conjuntos
	Para as atividades de higienização dos banheiros , devem ser disponibilizadas uniformes em cor clara não branca, sendo 02 calças compridas com 2 (dois) bolsos traseiros e 02 batas com mangas curtas, decote em "V" duplo, e emblema da empresa bordado no lado superior esquerdo.	02 conjuntos
	botas tipo confort, cor branca, cano curto, solado antiderrapante	01 par
	meias em algodão na cor branca.	02 pares
Copeiros	02 calças compridas com 2 (dois) bolsos traseiros, confeccionada em tecido gabardine ou Oxford em cor clara; 02 batas com mangas curtas, decote em "V" duplo, no mesmo tecido e na mesma cor da calça, e emblema da empresa bordado no lado superior esquerdo;	2 conjuntos
	sapato de segurança, cor branca, cano curto, solado antiderrapante	01 par

	pares de meias em algodão na cor branca	02 pares
Técnico em nutrição e Nutricionistas	02 calças comprida, modelo social, cor preta, em tecido Oxford, fechamento frontal por zíper, 02 bolsos laterais, 02 traseiros e presilhas para cinto em cor clara; 02 camisas social, em tricoline com elastano ou microfibra de alta qualidade manga curta, emblema da empresa bordado no lado superior esquerdo em cor clara.	2 conjuntos
	jaleco manga longa, bolsos laterais, na cor branca com emblema da empresa	01 und
	calçados de segurança, em couro, de boa qualidade	01 par
	cinto em couro, tipo social, cor preta, com fivela em metal e garra regulável	01 und
	meias na cor preta, tipo social	02 pares

12.26.3. Além dos itens acima, a Contratada deverá avaliar a necessidade de outros EPI's para resguardar a saúde e segurança do trabalhador.

12.26.4. as peças devem ser confeccionadas com tecido e material de qualidade, **devendo ser entregue um conjunto completo ao empregado no início da execução do contrato, e substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme após um ano, caso o contrato seja renovado, ou a qualquer época, no prazo máximo de 48 horas**, após comunicação escrita do Contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação.

12.26.5. os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao fiscal de contrato.

12.27. com relação ao asseio e apresentação pessoal dos funcionários da Contratada:

- a) fazer a barba diariamente;
- b) evitar o uso de maquiagem;
- c) conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- d) utilizar touca adequada a cada função, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- e) manter os sapatos e botas limpos;
- f) limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- g) higienizar as mãos adotando procedimento operacional padrão conforme legislação vigente;
- h) não utilizar celular ou objetos eletrônicos nas dependências do serviço de nutrição e alimentação e durante todo processo de manipulação e distribuição das refeições;
- i) ao manipular alimentos prontos ou cozidos, usar máscara, e lavar as mãos, conforme POP específico a ser elaborado pela Contratada;
- j) é vedada a utilização de adornos, por exemplo: colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, piercing, relógio, anéis e alianças, entre outros.

12.28. devem ser afixados cartazes sobre o procedimento correto da higienização das mãos em pias exclusivas para este fim no serviço de nutrição e alimentação e inclusive, nos lavatórios dos banheiros e vestiários.

12.29. Equipamentos de proteção individual (EPIs) e paramentação

12.29.1. A Contratada deverá fornecer aos empregados alocados para a execução dos serviços, gratuitamente, os EPIs com Certificado de Aprovação - CA vigente, e paramentação adequados ao risco das atividades que estiverem sendo desenvolvidas, sempre que as medidas de ordem geral não ofereçam completa proteção contra os riscos de acidentes do trabalho ou de doenças profissionais e do trabalho, conforme disposto na NR 06;

12.29.2. devem ser adotados pela Contratada, no cumprimento do contrato, as normas vigentes, assim como todos os EPIs preconizados para a execução segura das tarefas pelos seus profissionais;

12.29.3. Os EPIs têm por finalidade a proteção do indivíduo durante a realização de suas tarefas. Sua composição deve estar de acordo com a tarefa realizada;

12.29.4. Os EPIs deverão ser entregues para todas as categorias profissionais mediante recibo (relação nominal, assinada e datada pelo profissional), cuja cópia, acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada à fiscalização.

12.29.5. A contratada deverá apresentar aos fiscais do serviço a descrição dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) e paramentação utilizados pelos funcionários na execução dos serviços.

12.29.5.1. a Contratada deverá providenciar e manter disponível ao Contratante, arquivo digitalizado de cópias dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, para mão de obra de dedicação exclusiva conforme preconiza NR7 que compõe Portaria MT n° 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, apresentando cópias sempre que solicitado;

12.29.5.2. a periodicidade dos exames médicos e laboratoriais deve ser anual, mas poderá ser reduzida a critério do médico responsável da Contratada. Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade deverá obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica;

12.29.5.3. não devem manipular alimentos os funcionários que apresentam patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas

mãos e braços, infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas e infecções/infestações gastrintestinais agudas ou crônicas. O funcionário deverá ser encaminhado para exame médico e tratamento, e afastado das atividades de manipulação de alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde;

12.29.5.4. implantar o Programa de Gerenciamento de Riscos - PGR para garantir a proteção dos profissionais sob a perspectiva da integridade física e psicológicas.

12.29.5.5. Quanto à utilização de luvas:

- a) não é permitido o uso da luva descartável de borracha, látex ou plástico em procedimento que envolva calor, como cozimento e fritura, e quando se usam máquinas de moagem, tritura, mistura ou outros equipamentos que acarretem riscos de acidentes;
- b) as luvas térmicas devem ser utilizadas em situações de calor intenso, como retirar alimentos do forno e devem estar conservadas e limpas;
- c) a luva nitrílica (borracha) de cano longo é obrigatória na manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e limpeza de sanitários;
- d) as luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante o corte e desossa de carnes.

12.29.6. **A empresa deverá fazer o controle de saúde dos funcionários e segurança do trabalho:**

12.29.7. Construir um mapa de risco e instaurar medidas eficazes de cunho preventivo, visando à proteção do trabalhador, visto a possibilidade de acidentes de trabalho e doenças ocupacionais proporcionadas nesse ambiente, por profissionais devidamente qualificados.

12.29.8. Apresentar descrição dos procedimentos da empresa em relação à saúde dos seus funcionários, tais como: programa médico de prevenção, vacinação.

12.29.9. Implementar o gerenciamento de riscos ocupacionais pertinentes às suas atividades através da constituição do Programa de Gerenciamento de Riscos - PGR.

12.29.10. **O PGR deve conter, no mínimo, os seguintes documentos:**

- inventário de riscos; e
- plano de ação.

12.29.11. **NR-9: VALIAÇÃO E CONTROLE DAS EXPOSIÇÕES OCUPACIONAIS A AGENTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS** - Esta Norma Regulamentadora - NR estabelece os requisitos para a avaliação das exposições ocupacionais a agentes físicos, químicos e biológicos quando identificados no Programa de Gerenciamento de Riscos - PGR, previsto na NR-1, e subsidiá-lo quanto às medidas de prevenção para os riscos ocupacionais. Deverá a CONTRATADA providenciar a elaboração do PGR, tomando como base a inspeção local condizente com a realidade identificada *in loco* no HUWC e MEAC. Tal documento deverá ser composto por informe que retratem a identificação dos riscos ocupacionais aos agentes (químico, físico, biológico, ergonômico e de acidentes) e deverá considerar:

- descrição das atividades;
- identificação do agente e formas de exposição;
- possíveis lesões ou agravos à saúde relacionados às exposições identificadas;
- fatores determinantes da exposição;
- medidas de prevenção já existentes e;
- identificação dos grupos de trabalhadores expostos.

12.29.12. Deverá a CONTRATADA ser responsável pela elaboração do documento, PGR, apresentar as medições, ou seja, as avaliações qualitativas e quantitativas em cada ambiente em que os funcionários contratados estiverem designados a realização das práticas laborativas no Complexo Hospitalar do HUWC/MEAC. Além disso, caberá a CONTRATADA apresentar o certificado de calibração dos equipamentos utilizados e os resultados das avaliações das exposições ocupacionais aos agentes físicos, químicos e biológicos devem ser incorporados ao inventário de riscos do PGR.

12.29.13. A CONTRATADA terá um prazo de **30 dias** para a apresentar o referido documento, PGR, a CONTRATANTE após a assinatura do contrato, ao gestor/Fiscal do contrato, bem como deverá apresentar a análise global deste, conforme determina as orientações proferidas pela Portaria 3.214/78.

12.29.14. Deverá a contratada apresentar à CONTRATANTE as Ordens de Serviço - OS e procedimentos de Saúde e Segurança do Trabalho - SST de todos os empregados sob sua alçada que estarão atuando nas dependências do Hospital Universitário Walter Cantídio (HUWC) e Maternidade Escola Assis Chateaubriand (MEAC); conforme estabelece o 1.4.1 da NR 01.

12.29.15. **NR-4: SERVIÇOS ESPECIALIZADOS EM SEGURANÇA E EM MEDICINA DO TRABALHO** - Deverá a CONTRATADA atender aos parâmetros e aos requisitos para constituição e manutenção dos Serviços Especializados em Segurança e Medicina do Trabalho - SESMT, com a finalidade de promover a saúde e proteger a integridade do trabalhador sob sua responsabilidade nas dependências do Complexo Hospitalar da UFC.

12.29.16. Quanto ao dimensionamento do SESMT - compete a CONTRATADA vincular o seu dimensionamento ao número de empregados da organização e ao maior grau de risco entre a atividade econômica principal e atividade econômica preponderante no estabelecimento, nos termos dos Anexos I e II da referida Norma Regulamentadora. Desta forma, deverá atender o dimensionamento pela gradação de risco e número de trabalhadores no estabelecimento conforme legislação em vigor.

12.29.17. **NR-5: COMISSÃO INTERNA DE PREVENÇÃO DE ACIDENTES** - Deverá a CONTRATADA atender ao que estabelece os parâmetros e os requisitos da Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA tendo por objetivo a prevenção de acidentes e doenças relacionadas ao trabalho, de modo a tornar compatível permanentemente o trabalho com a preservação da vida e promoção da saúde do trabalhador. Desta forma, compete a CONTRATADA constituir CIPA por estabelecimento no Complexo Hospitalar composta de representantes do empregador e dos empregados, de acordo com o dimensionamento previsto no Quadro I da referida Norma Regulamentadora.

12.29.18. **NR-7: PROGRAMA DE CONTROLE MÉDICO E SAÚDE OCUPACIONAL - PCMSO** - Deverá a CONTRATADA proceder a realização de exames médicos: admissional, periódico, demissional, mudança de função e retorno ao trabalho para os trabalhadores que estejam sob sua alçada e lotados no Complexo Hospitalar com a emissão de Atestado de Saúde Ocupacional - ASO. Deverá a CONTRATADA apresentar a

CONTRATANTE no prazo de 30 dias, o cartão de vacinação dos empregados empenhados que executarão atividades perante o objeto deste contrato.

12.29.19. A CONTRATADA deverá elaborar, implementar e fazer cumprir-se o PCMSO juntamente com o seu Plano de Ação destinado aos trabalhadores que atuarão nas dependências do Complexo Hospitalar da UFC. Ademais, caberá a CONTRATADA apresentar ao Gestor e Fiscais de contrato o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) do trabalhador. Para além, deverá a CONTRATADA apresentar ao CONTRATANTE o cartão de vacinação no prazo de 30 dias referente ao programa de imunização em dia, dos empregados que atuarão no CH-UFC sob sua alçada cabendo proporcionar a critério médico, no mínimo os aspectos profiláticos contra Tríplice viral, Difteria, Tétano, Hepatite "B", COVID-19, H1N1 (vacina contra Influenza) e varicela caso o funcionário(a) a ser admitido(a) não tenha sido acometido por "catapora".

12.29.20. **NR-32: SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO EM SERVIÇOS DE SAÚDE** - Deverá a CONTRATADA elaborar e apresentar a CONTRATANTE Fluxo de Acidente típico e com material biológico para os funcionários que se encontram sob sua alçada. Na hipótese da ocorrência de acidente de trabalho junto a funcionários da CONTRATADA com vítima, deverá o responsável técnico em segurança do trabalho realizar a investigação de acidente, emitir a Comunicação de Acidentes de Trabalho - CAT e posteriormente enviar uma cópia do referido documento e o relatório de investigação/análise do acidente aos cuidados do Gestor/Fiscal do contrato.

12.29.21. **LAUDO TÉCNICO DAS CONDIÇÕES AMBIENTAIS DE TRABALHO** - Deverá a CONTRATADA apresentar a CONTRATANTE no prazo de 60 dias após a assinatura do contrato O Laudo Técnico de Condições Ambientais do Trabalho (LTCAT) em atendimento ao que dispõe a lei 8.213/1991 - Planos de Benefícios da Previdência Social, inclusive, o Decreto nº 3.048/99.

12.30. **Capacitação dos profissionais da Contratada**

12.30.1. A contratada deverá disponibilizar funcionários treinados e mantê-los atualizados nos cursos com temáticas obrigatórias inerentes à função.

12.30.2. A Contratada deverá comprovar a realização de treinamentos periódicos conforme legislação vigente.

12.31. **Do início da Execução dos Serviços**

12.31.1. a execução da prestação dos serviços pela Contratada, será iniciada em até 60 (sessenta) dias após a assinatura do contrato, e nesse intervalo de tempo, sem qualquer ônus para a Contratante, deverão ser realizadas as seguintes ações:

12.31.1.1. a Contratada deve apresentar, no prazo de até 05 (cinco) dias após a assinatura do contrato, Cronograma de Implantação dos Serviços, que deverá ser analisado e aprovado pela equipe de fiscalização do contrato;

12.31.1.2. o Cronograma de Implantação dos Serviços deve conter no mínimo os seguintes: prazo de instalação e alvará (se necessário), prazo de aquisição, recebimento e instalação de equipamentos, contratação de mão de obra exclusiva, apresentação do preposto e do responsável técnico, entrega do Manual de boas práticas para os serviços de produção e distribuição de refeições, entrega dos POP's, entrega do cronograma de manutenções preventivas, prazo para apresentação do cardápio inicial, implantação do sistema de controle de acesso ao refeitório com a catraca, entre outros.

12.31.2. cabe à Contratada entregar, no prazo de até 30 (trinta) dias após o início de execução dos serviços, o Manual de Boas Práticas para os serviços de produção e distribuição das refeições orais, em Conformidade com a RDC Anvisa nº 216, de 15 de setembro de 2004; RDC Anvisa nº 503, de 27 de maio de 2021; SVS/MS nº 326, de 30 de junho de 1997; Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993 e outras legislações vigentes, para aprovação do Contratante;

12.31.3. a Contratada deverá apresentar, no prazo de até 30 (trinta) dias após o início de execução dos serviços, os Procedimentos Operacionais Padrão - POPs;

12.31.4. 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 a perfeita execução dos serviços nas dependências do HUWC e MEAC, que deverão ser aprovados pela Contratante antes de sua utilização;

12.31.5. a Contratada deverá realizar, juntamente com responsável do Contratante, inventário dos equipamentos disponibilizados pelo Contratante. As dúvidas deverão ser dirimidas e sanadas junto ao responsável pela Unidade de produção e distribuição de refeições.

12.31.6. a Contratada deve apresentar, no prazo de 30 (trinta) dias após o início de execução dos serviços, 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 CH-UFC;

12.31.7. o Plano de Manutenção deverá considerar tanto os equipamentos da Contratada como os cedidos pelo Contratante, descritos neste termo de referência;

12.31.8. para a elaboração de cardápios devem ser atendidas as disposições do ANEXO I-A TIPOS DE DIETAS E INSTRUÇÕES PARA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO, e Anexo I-B COMPOSIÇÃO BÁSICA DAS GRANDES REFEIÇÕES (TRANSPORTADAS) E INCIDÊNCIA MENSAL, considerando:

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

b) 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 à Contratante, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da produção do cardápio em questão. Fica facultado a Contratante o direito de aceitação das justificativas e das alterações propostas pela Contratada;

c) 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 saudáveis e enfermos;

d) 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 pela Contratante;

e) deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dos mesmos;

f) 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;

g) a Contratada deverá observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos pacientes ou comensais sadios, deverá substituir a preparação dos cardápios futuros; nestes casos, a nutrição clínica deverá indicar a substituição de itens do cardápio dos pacientes e a fiscalização deverá indicar a substituição de itens do cardápio do refeitório;

h) os cardápios da semana, destinados aos comensais no refeitório devem ser afixados em local visível ou em local determinado pelo Contratante, constando todas as refeições.

12.32. **Da transição contratual e Implantação dos serviços**

12.32.1. 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 os Hospitais Universitários do CH-UFC;

12.32.2. para que a transição das empresas seja satisfatória, Contratante e Contratada deverão:

a) o Contratante deverá estabelecer, junto à Contratada a ser substituída e à nova Contratada, qual refeição será escolhida para dar início a prestação de serviços e qual será a última preparada pela Contratada anterior;

b) os equipamentos, utensílios e materiais, necessários a perfeita execução dos serviços nas dependências do HUWC e MEAC, deverão ser disponibilizados até o dia anterior ao início da prestação de serviços;

c) todos os colaboradores devem se apresentar com uniforme e EPI's desde o primeiro dia da prestação de serviços;

d) o Contratante e a nova Contratada deverão garantir que o prazo destinado à transição dos serviços deverá ser suficiente para que não haja descontinuidade dos serviços;

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

f) o Contratante disponibilizará todas as informações necessárias tais como solicitação de refeições, mapas de dietas, relação de pacientes internados, programação de refeições para o refeitório, entre outros que forem necessários para a implantação do serviços durante a transição contratual.

12.32.3. para a instalação dos equipamentos, se necessário, a Contratada deve solicitar ao Contratante as adequações físicas e elétricas para garantir que seja realizada em conformidade com as normas e legislação de segurança;

12.32.4. **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 de vestiário ou outra área indicada pelo Contratante;

12.32.5. a instalação de catracas para acesso ao refeitório integrado ao FICAR deverá ocorrer até 60 (sessenta) dias após o início da execução do serviço, podendo esse prazo ser prorrogado mediante fundamentada justificativa da Contratada e autorização da equipe de fiscalização;

12.32.5.1. a Contratada será responsável pela instalação das catracas em local indicado pelo Contratante, devendo prover os recursos materiais e de pessoal necessários à instalação dos equipamentos;

12.32.6. cabe à Contratada a disponibilização de equipamentos de informática (computadores, tablets, impressoras etc.) e materiais de escritório fundamentais para a perfeita execução dos serviços que se fizerem necessários a este Termo de Referência;

12.32.7. implantação e manuseio por parte de profissional da Contratada, de sistema de controle de acesso ao refeitório deverá ter prévia aprovação e acompanhamento do Setor de Tecnologia da Informação e Saúde Digital - SETISD do CH-UFC e deverá ser implantado em até 60 (sessenta) dias após o início da execução do serviço, podendo esse prazo ser prorrogado mediante fundamentada justificativa da Contratada e autorização da equipe de fiscalização;

12.32.8. após a homologação do certame, a empresa vencedora será convocada para assinatura do contrato e para definição dos prazos para implantação dos serviços, conforme cronograma a ser pactuado entre a Contratada e o Contratante.

12.32.9. **Das Atividades, Horários e Frequências**

12.33. 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;

12.34. todas as refeições serão fornecidas aos pacientes e coletividade sadia, nos horários definidos pela Contratante, conforme item 7.1.7 e item 9 desse termo de referência. Salienta-se que os horários previstos para a distribuição não incluem o porcionamento ou envase das mesmas - tais ações deverão ser executadas previamente;

12.35. 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 dentro do horário previsto para distribuição da refeição desde que haja disponibilidade, mediante solicitação, por escrito o com identificação do paciente, tipo da dieta, local e justificativa;

12.36. para liberações de refeições não programadas até 3h após os horários estabelecidos para almoço ou jantar, ou não havendo disponibilidade do tipo de refeição solicitada, ou quando o paciente for liberado da dieta zero, deverá ser servido a opção de lanche reforçado, mediante autorização de representante do Contratante;

12.37. para liberações de desjejum ou lanches não programados, o horário limite para a oferta será de até duas horas após o horário de distribuição da refeição, após esse período a próxima refeição deverá ser antecipada em até uma hora.

13. **MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO**

13.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma do Art. 161 e seguintes do Regulamento de Licitações e Contratos da EBSERH 2.0.

13.2. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto no Art. 161 e seguintes do Regulamento de Licitações e Contratos da EBSERH 2.0.

13.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

13.4. Para fins de pagamento, será realizado a aferição/medição do serviço com base no resultado, de acordo com os padrões estabelecidos neste termos de referência e através dos critérios estabelecidos no Instrumento de Medição de Resultado (IMR).

13.5. O Instrumento de Medição de Resultado - IMR é um ajuste escrito, 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 com base em indicadores.

13.5.1. A análise dos indicadores será feita mensalmente.

13.6. Os pagamentos serão proporcionais as refeições solicitadas e entregues, condicionados ao atendimento das metas estabelecidas neste instrumento, observando-se o seguinte:

a) as adequações nos pagamentos estarão limitadas a uma faixa específica de tolerância, abaixo da qual o fornecedor se sujeitará ao redimensionamento no pagamento e às sanções legais, se for o caso;

b) na determinação da faixa de tolerância de que trata a alínea anterior, considerar-se-á a importância da atividade, com menor ou nenhuma margem de tolerância para as atividades consideradas relevantes ou críticas; e

c) o não atendimento das metas, por ínfima ou pequena diferença, em indicadores não relevantes ou críticos, a critério do órgão, poderá ser objeto apenas de notificação nas primeiras ocorrências, de modo a não comprometer a continuidade da contratação.

13.7. Para o IMR de cada indicador, o Fiscal do Contrato poderá reconsiderar situações que impeçam a Contratada de atingir as metas referentes ao item analisado, mediante apresentação de justificativa pela Contratada e desde que o Gestor do Contrato aprove a justificativa apresentada.

13.8. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços, especialmente quanto ao cumprimento da legislação vigente.

13.9. A Contratada deverá indicar o responsável técnico pela execução dos serviços (ou preposto), sendo toda a comunicação referente ao contrato feito diretamente a ele.

13.10. Serão adotados os seguintes mecanismos para comunicação, tratamento de demandas e das questões afetas ao ajuste: reuniões presenciais de trabalho com o preposto, telefones, mensagens eletrônicas via e-mail e outras ferramentas, correspondências oficiais, mediante a adoção de critérios de razoabilidade para a definição dos meios que serão utilizados em cada situação, desde que seja respeitada a formalização devida.

13.11. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto no art. 184 do Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh.

13.12. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui e nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições, vícios redibitórios ou outras ocorrências, bem como não implica em corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes e prepostos.

14. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

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

14.2. No prazo de até 2 (dois) dias corridos do adimplemento da parcela, a Contratada deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual.

14.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e administrativo após a entrega da documentação da forma abaixo detalhada:

14.4. 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.

14.5. 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.

14.6. 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 medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

14.7. Da mesma forma, ao final de cada período de faturamento mensal, o fiscal administrativo deverá verificar as rotinas previstas no Anexo VIII-B da IN SEGES/MP nº 5/2017, no que forem aplicáveis à presente contratação, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato;

14.8. No prazo de até 03 (três) dias corridos a partir do recebimento dos documentos da Contratada, cada fiscal deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

14.9. 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. 11.4. No prazo de até 05 (cinco) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

14.10. 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;

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

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

14.13. 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.

15.14. 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.

15. LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTOS À CONTRATADA

15.1. Contratante será responsável pelo pagamento de todos os serviços solicitados e prestados de acordo com as condições estabelecidas neste termo:

15.1.1. O pagamento será feito mensalmente através de Nota Fiscal de Serviço única para cada período, onde deve estar discriminado o Valor Global Mensal do Serviço, com eventuais descontos referentes aos Acordos de Nível de Serviço e/ou eventuais sanções contratuais aplicadas.

15.1.2. O Contratante efetuará o pagamento, considerando a ordem cronológica e a disponibilidade financeira da fonte, até o 30º (trigésimo) dia, após o recebimento da documentação fiscal da Empresa (Nota Fiscal/Fatura discriminativa) atestada pelo setor competente.

15.1.3. O Contratante deve especificar na Nota Fiscal de Serviço o mês referente à prestação de serviço e o objeto do contrato.

15.1.4. A cada pagamento à Contratada, a Administração realizará consulta ao SICAF e à Justiça do Trabalho para verificar a manutenção das condições de habilitação.

15.1.5. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, este deverá proceder à atualização em sua Unidade Cadastradora no prazo de 5 (cinco) dias úteis, podendo este prazo ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Administração.

15.1.6. Se, por motivo de força maior, essa atualização não for possível, a Contratada poderá apresentar à Contratante a certidão negativa ou positiva com efeito de negativa válida.

15.1.7. O CNPJ da proponente, para efeito de emissão das notas fiscais e de posterior pagamento, deverá ser o mesmo utilizado na proposta para participação no processo licitatório, sendo também permitida a de filiais que tenham a mesma raiz de CNPJ da Matriz.

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

- I - Data da emissão;
- II - Dados da CONTRATADA conforme preâmbulo do Contrato;
- III - Número do instrumento contratual adotado pela CONTRATANTE;
- IV - Dados do CONTRATANTE;
- V - Descrição clara do objeto da contratação;
- VI - Período referencial de cobrança dos serviços;
- VII - Valor cobrado pelos serviços prestados em conformidade com as condições contratuais firmadas, discriminando valor unitário e valor total.

15.3. Os recursos para cobrir as despesas decorrentes da aquisição, objeto desta licitação, estão previstos no Orçamento Geral da União para o exercício do ano corrente.

15.3.1. 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.

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

15.4. Quando do pagamento, a empresa terá descontado do valor total a receber os encargos previstos na legislação pertinente.

15.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à aquisição, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

15.6. 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 de compensação financeira = 0,00016438.

15.7. A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada que porventura não tenha sido acordada no contrato.

15.8. Os pagamentos a serem efetuados em favor da contratada, quando couber, estarão sujeitos à retenção, na fonte, dos seguintes tributos:

- a) Imposto de Renda das Pessoas Jurídicas -IRPJ, Contribuição Social sobre o Lucro Líquido -CSLL, Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social -COFINS, e Contribuição para os Programas de Integração Social e de Formação do Patrimônio do Servidor Público -PIS/PASEP, na forma da Instrução Normativa RFB no1.234, de 11 de janeiro de 2012, conforme determina o art. 64 da Lei nº 9.430, de 27 de dezembro de 1996;
- b) contribuição previdenciária, correspondente a onze por cento, na forma da Instrução Normativa RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009, caso caracterizada a cessão de mão de obra ou empreitada nos moldes dos artigos 117 a 120;
- c) Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISSQN, na forma da Lei Complementar nº 116, de 31 de julho de 2003, combinada com a legislação municipal e/ou distrital sobre o tema, nos casos em que se aplicar, conforme cada serviço a ser executado.

15.9. **Por se tratar de fornecimento de alimentação com preparo e mão de obra no local**, a operação estará sujeita ao recolhimento de ICMS, conforme legislação estadual. O ICMS será apurado e recolhido diretamente pela contratada, **não sendo objeto de retenção na fonte pela contratante**.

16. MATERIAIS E EQUIPAMENTOS A SEREM DISPONIBILIZADOS

16.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades que forem necessárias para a execução dos serviços, objeto desse termo de referência, promovendo sua substituição quando necessário.

16.2. A seguir, segue sugestões dos itens estimados como necessários à execução dos serviços:

16.2.1. **PARA O REFEITÓRIO (SELF-SERVICE) DO DESJEJUM, ALMOÇO, JANTAR E LANCHE NOTURNO:**

- a) pratos em louça branca (rasos e fundos), para refeição;
- b) pratos em louça branca para sobremesa;
- c) bandejas plásticas com medidas aproximadas de 45cm x 30cm, em cores claras, para suporte de pratos;
- d) talheres em aço inox: colheres de sopa, colheres de sobremesa, garfo e faca;
- e) suporte para talheres e pratos em inox;
- f) utensílios de servir (concha, colher, escumadeira, pegador de macarrão, pegador de salada, ambos tipo pinça, etc.), todos em aço inox, todos em quantidades suficientes para atender à demanda do serviço;
- g) balcões térmicos quente e frio para o HUWC - sendo sugerido dois com capacidade para sete cubas (salada cozida, guarnições e acompanhamentos) e outro com capacidade para quatro cubas (opções protéicas) e um refrigerado para saladas e sobremesas, sendo que a temperatura de conservação das refeições no balcão térmico terá que ser mantida acima de 80°C para os balcões quentes e para o balcão refrigerado até 10°;
- h) balcões térmicos quente e frio para a MEAC - sendo sugerido um com capacidade para sete cubas (opções protéicas, salada cozida, guarnições e acompanhamentos) e outro refrigerado para saladas e sobremesas, sendo que a temperatura de conservação das refeições no balcão térmico terá que ser mantida acima de 80°C para os balcões quentes e para o balcão refrigerado até 10°;
- i) máquina elétrica com recipientes separados para café e leite, em aço inox, com capacidade para 10 litros (5 para leite + 5 para café, disponibilizada no refeitório) - conservadora;
- j) refresqueira refrigerada, com agitadores, com capacidade mínimo 30 litros, e recipientes transparentes (HUWC e MEAC) em quantidade compatível com serviço e que possibilite a condicionamento, em separado, de suco com e sem açúcar.
- k) refresqueira refrigerada com capacidade aproximada de (HUWC)

16.3. **PARA PREPARAÇÃO DO DESJEJUM E LANCHES:**

- a) cafeteira industrial a gás, capacidade aproximada 50 litros;
- b) utensílios em geral para confecção in loco das pequenas refeições (desjejum e lanches), em quantidades suficientes para atender à demanda: frigideiras, papeiros, colheres plásticas, colheres inox, facas, descascador de legumes e demais necessários;
- c) pegador para pão, tipo pinça articulada, em aço inox. Pegador para fruta em aço inox;
- d) bandeja plástica de apoio, em cores claras, nas dimensões aproximadas de 45cm x 30cm;
- e) refrigerador vertical três portas, tipo expositor, com aproximadamente 1000 L, com termostato frontal - sugestão de um refrigerador para o HUWC e dois refrigeradores para a MEAC (para armazenamento de saladas, sucos, vitaminas, água de coco, frutas etc);
- f) fogão semi-industrial, com 04 (quatro) bocas;
- g) espremedor de frutas industrial (01);
- h) liquidificadores tipo industrial grande;
- i) liquidificador industrial em aço inox de 2 e 4 litros;
- j) forno elétrico com uma câmara, capacidade aproximada 46 litros.
- k) garrafa térmica inox, com torneira, capacidade para 02 litros, para café sem açúcar;
- l) garrafas térmicas com torneira, com capacidade de 05 litros e 03 litros, para sucos, café e leite de pacientes, de fácil higienização, de forma a atender a demanda de todas as unidades de internação (estimar no mínimo duas garrafas por carrinho distribuição, sendo uma para café e outra para leite);
- m) garrafa térmica inox, com capacidade para 01 litro, para acondicionar chá;
- n) jarra inox com tampa, com capacidade para 02 litros.

16.3.1. **PARA A DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES:**

- a) carrinhos para transportes de refeições, fechado, com portas, capacidade adequada ao número de refeições a serem servidas por copeiro, sendo em quantidade suficiente para atender todas as clínicas;
- b) depósitos plásticos com tampa, na cor branca translúcida, para acondicionar copos com sucos, frutas, pães e biscoitos, com tamanho ideal para atender ao volume de refeições por carrinho;
- c) bandeja plástica de apoio, em cores claras, nas dimensões aproximadas de 45cm x 30cm.

16.4. **DEMAIS EQUIPAMENTOS**

- a) balança eletrônica digital com capacidade mínima de 50 Kg, para pesagem das refeições transportadas;
- b) balança eletrônica digital com capacidade mínima de 50 Kg, para pesagem dos restos ingesta;
- c) balança de precisão digital para pesagem e conferência dos per capita das refeições;
- d) lavadora para pratos, talheres e utensílios com capacidade aproximada de 360 pratos/hora;
- e) pass through vertical, aquecido, com capacidade aproximada de 560 litros e termostato frontal ;
- f) balcões térmicos para o HUWC - sugerido 03 balcões quentes com capacidade para seis cubas e um refrigerado com capacidade para 03 cubas (saladas cruas e sobremesas) adequados a quantidade de refeições a serem dispostas para porcionamento; sendo que a temperatura de conservação das refeições no balcão térmico terá que ser mantida acima de 80°C para os balcões quentes e para o balcão refrigerado até 10°.
- g) balcões térmicos para a MEAC - sugerido 02 balcões quentes com capacidade para seis cubas e um balcão quente com

capacidade para 05 cubas adequados a quantidade de refeições a serem dispostas para porcionamento; sendo que a temperatura de conservação das refeições no balcão térmico terá que ser mantida acima de 80°C.

h) máquina seladora para fechamento de embalagens com talheres;

i) forno microondas;

j) refrigerador expositor vertical, capacidade 403 L;

k) freezer vertical tipo expositor, com aproximadamente 500 L, com termostato - sugerido um exclusivo para armazenamento de amostras e outro para alimentos congelados tipo polpas e sorvete;

l) purificador COM FILTRO DE CARVÃO ATIVADO de água.

16.4.1. **OUTROS MATERIAIS DURÁVEIS**

a) armários de aço para escritório;

b) carros chassis para caixas plásticas;

c) carro de transporte de alimentos inteiramente em aço inox (apoio para levar as cubas ao balcão);

d) carro exclusivo para recolhimento e transporte de detritos;

e) carro tipo plataforma, em número suficiente para transporte das caixas isobox com alimento;

f) cortador de legumes;

g) estante em aço inox gradeada,

h) estrados em polipropileno;

i) mesa auxiliar em módulo INOX com e sem rodízios;

j) suporte para talheres e pratos em inox;

k) termômetro tipo espeto digital com escala de medição;

l) termômetro à laser digital com escala de medição;

m) lixeiras com tampa e pedal;

n) diluidores para saneantes;

o) carrinho tipo balde espremedor para mops de limpeza;

p) armários individuais para guarda de pertences dos colaboradores, a serem instalados nos vestiários ou outro local a ser indicado pelo Contratante;

16.4.2. **PARA LACTÁRIO E SALA DE APOIO AO SONDÁRIO NO HUWC**

a) 2 fogões elétrico 2 bocas (LACTÁRIO) e 1 fogão elétrico 2 bocas (PARA SALA DE APOIO DA SONDÁRIO);

16.4.3. **PARA A REALIZAÇÃO DE ATIVIDADES DE APOIO E ADMINISTRATIVAS**

a) computador (um no HUWC e um na MEAC) e impressora (uma no HUWC e uma na MEAC).

b) impressora de etiquetas (pelo menos 1 no HUWC e 1 na MEAC)

c) catraca com sistema de controle de acesso ao refeitório

16.5. esse rol de equipamentos, utensílios e materiais, deverá ser adaptado as necessidades e fluxo de trabalho de cada hospital, de acordo com os processos e rotinas a serem adotados para o preparo e distribuição de alimentos pela empresa Contratada.

16.6. os itens sugeridos se aplicam e se repetem para os dois hospitais (HUWC e MEAC), exceto itens exclusivos para o lactário.

16.7. A contratante poderá solicitar substituição de item apresentado pela Contratada que esteja em desacordo com as condições para adequada higienização e por motivo de desgaste ou mau uso.

17. **VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO (REFERENCIAL)**

17.1. O orçamento estimado da contratação possui caráter sigiloso, conforme Art. 34 da Lei 13.303/2016 e Art. 17.1 do Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh 2.0.

18. **VIGÊNCIA CONTRATUAL**

18.1. A vigência do contrato oriundo deste (a) pregão será de 12 meses e poderá ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

18.1.1. os serviços tenham sido prestados regularmente;

18.1.2. esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

18.1.3. seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

18.1.4. seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que o CH-UFC mantém interesse na realização do serviço;

18.1.5. seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para o CH-UFC;

18.1.6. haja manifestação expressa da Contratada informando o interesse na prorrogação;

18.1.7. seja comprovado que a Contratada mantém as condições iniciais de habilitação.

18.2. a referida prorrogação se dará por meio de aditivo contratual firmado pelas partes após a devida instrução processual e verificação dos aspectos acima elencados.

19. **OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

19.1. Executar os serviços conforme todas as especificações deste Termo de Referência e seus anexos, bem como parâmetros e rotinas

estabelecidos fornecendo todos os insumos, materiais, utensílios e equipamentos em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pelo manual de boas técnicas, normas e legislações vigentes, bem como a alocação dos empregados habilitados necessários e em quantidade suficiente ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais.

19.2. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 171 do RLCE 2.0.

19.3. Submeter-se à fiscalização permanente dos fiscais e/ou gestores do contrato, designados pelo Contratante.

19.4. Obedecer às especificações dos manuais, procedimentos operacionais padrão, protocolos e documentos institucionais do Contratante, ou aqueles elaborados pela Contratada e aprovados pela Contratante, bem como normas e legislações vigentes, incluindo legislações para controle de infecções hospitalares.

19.5. Apresentar à Equipe de Fiscalização, nos prazos estabelecidos, os seguintes documentos:

19.5.1. **Manual de Boas Práticas para Serviços de Nutrição e Alimentação para cada Hospital do Contratante.** O manual de boas práticas deverá estabelecer procedimentos de boas práticas para serviço de alimentação oral a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado com base na RDC Anvisa nº 216, de 15 de setembro de 2004; Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de junho de 1997, complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distritais e municipais visando abranger requisitos inerentes às realidades locais. Deverá conter os requisitos higiênico sanitários da Unidade Hospitalar; todas as rotinas operacionais a serem executadas em todas as etapas e produção e distribuição de refeições; a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios; o controle da qualidade da água de abastecimento; o controle integrado de vetores e pragas urbanas; a capacitação de profissionais; o controle da higiene e saúde dos manipuladores; o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado. Deve, ainda conter os documentos abaixo especificados:

- a) Organograma da Empresa, quadro de pessoal, com respectiva qualificação, atribuição e jornada de trabalho;
- b) Fluxograma da produção e distribuição das refeições;

19.5.2. **Procedimentos Operacionais Padrão (POPs)**, desenvolvidos e implementados na Unidade Hospitalar (HUWC ou MEAC), escritos de forma objetiva que estabeleça instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas no recebimento, armazenamento, produção, controle e transporte interno dos alimentos, conforme listado a seguir, para:

- a) higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- b) controle da potabilidade da água;
- c) higiene e saúde dos manipuladores, higienização de mãos;
- d) manejo dos resíduos;
- e) manutenção preventiva e calibração de equipamentos;
- f) controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- g) seleção das matérias primas, ingredientes e embalagens;
- h) programa de recolhimento dos alimentos;
- i) coleta de amostras;
- j) aferição de temperatura dos alimentos;
- k) todas as etapas de processos específicos da produção e distribuição de refeições orais, deitais e fórmulas.

19.5.3. A descrição minuciosa e frequência das operações, cargo e ou função dos responsáveis por sua execução, entre outros itens, devem ser especificados em cada POP; quando aplicável, os POPs devem relacionar os materiais necessários para a realização das operações assim como os Equipamentos de Proteção Individual e paramentação.

19.5.4. Os funcionários deverão estar devidamente capacitados para a execução dos POPs.

19.5.5. Os POPs deverão estar acessíveis aos responsáveis pela execução das operações e às autoridades sanitárias, organizados em pastas flexoline ou similar.

19.5.6. Os POPs referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios deverão conter informações sobre a natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável o desmonte dos equipamentos, os POPs deverão contemplar esta operação.

19.5.7. As etapas, a frequência e os princípios ativos usados para a lavagem e antisepsia das mãos dos manipuladores devem estar documentados em procedimentos operacionais, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a segurança do alimento. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

19.5.8. a a garantir a finalidade pretendida, sendo adotadas medidas corretivas em casos de desvios destes procedimentos. As ações corretivas devem contemplar a reavaliação dos Procedimentos Operacionais Padronizados.

19.5.9. A Contratada deve avaliar, regularmente, juntamente com o fiscal técnico da Contratante, a efetividade dos POP implementados pela Contratada e, de acordo com os resultados, fazer os ajustes necessários.

19.5.10. Os Procedimentos Operacionais Padronizados devem ser revistos em caso de modificação que implique em alterações nas operações documentadas, bem como em caso de melhorias vislumbradas; as revisões devem ser submetidas à fiscalização técnica da Contratante, para análise e aprovação.

19.5.11. O Manual de boas práticas e os POPs deverão ser aprovados, datados e assinados pelo responsável técnico, responsável pela operação e gestor do contrato firmando o compromisso de implementação, monitoramento, avaliação, registro e manutenção dos mesmos.

19.5.12. Informar previamente aos fiscais técnicos do contrato qualquer mudança na rotina de trabalho, sendo admitida adequação técnica da metodologia empregada pela Contratada, conforme sua experiência e curva de aprendizado, desde que não prejudique os resultados contratados e mediante autorização do gestor do contrato, conforme item 6.1.1 desse TR.

19.5.13. Assumir inteira responsabilidade técnica e administrativa pelos serviços contratados, nos termos deste Termo de Referência e legislação vigente, não podendo, sob qualquer hipótese, transferir a outras empresas a responsabilidade por problemas no fornecimento do serviço.

19.5.14. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.

19.5.15. Manter a execução dos serviços nos horários fixados pelo Contratante.

19.5.16. Manter preposto nos locais de prestação de serviço, aceito pela Administração, para representá-la na execução do contrato, durante todo o período de vigência do contrato. O preposto será o principal elo entre os funcionários (inclusive supervisores) e o Contratante;

19.5.16.1. Uma das funções do preposto é garantir o preenchimento integral e permanente de todos os postos de trabalho, providenciando cobertura para ausências e selecionando novos funcionários para postos que venham a se tornar desocupados.

19.5.17. Manter supervisor de nutrição responsável pela execução das atividades, com a missão de garantir o bom andamento dos trabalhos. Estes profissionais terão a obrigação de monitorar e ministrar as orientações necessárias aos executantes dos serviços.

19.5.18. Manter profissional nutricionista de atuação fixa e exclusiva nas dependências da Contratante, com experiência comprovada de, no mínimo, 6 (seis) meses na área de produção em hospitais para atuar como responsável técnico pela execução do objeto de licitação, devidamente habilitado e capacitado para:

I - Monitorar e garantir a execução dos serviços dentro das normas de boas práticas e qualidade estabelecidas pela legislação vigente;

II - Produzir os documentos técnicos (Manual de Boas Práticas / Procedimentos Operacionais Padrão - POP);

III - Ministrar treinamentos, selecionar, escolher, adquirir e prover o uso adequado de EPIs, paramentação e produtos químicos/saneantes;

IV - Responder perante a vigilância sanitária pelas ações realizadas durante a execução do serviço.

19.6. Manter quadro técnico compatível para realizar todas as atribuições pertinentes à atuação profissional conforme legislação vigente.

19.7. Garantir a efetiva e imediata substituição do Nutricionista, por outro com no mínimo a mesma experiência, habilitação e capacidade técnica, previamente comunicado e aprovado pela Contratante, ato contínuo a eventuais impedimentos.

19.8. Deverão ser disponibilizados técnicos em Nutrição em quantidades suficientes, observando as atribuições e rotinas do cargo, conforme regulamentação do Conselho pertinente, para acompanhar a montagem das dietas e distribuição das refeições nas clínicas; supervisionar os copeiros e o uso dos equipamentos de proteção individual (EPI) e paramentação no momento da distribuição das dietas nas clínicas; e, se necessário, atualizar as informações dos mapas de dietas disponibilizadas pelo nutricionista da unidade clínica para leitura pela Contratada.

19.9. As atividades dos Técnicos em Nutrição de apoio à clínica consistirão na execução das atribuições constantes nas Resoluções nº 312/2003 e nº 227/99 do Conselho Federal de Nutrição ou outras posteriormente publicadas, e de acordo com o CBO 3252-10.

19.10. As atividades dos profissionais de copeiragem para a manipulação e distribuição de dietas enterais, leite humano e fórmulas infantis a serem executadas no sondário e lactário devem estar de acordo com o CBO 5135-05 (trabalhadores do serviço de alimentação) ou 513430 (copeiro de hospital).

19.11. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados;

19.12. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei n.º 8.078/ 1990), bem como por todo e qualquer dano causado a terceiros ou à Ebserh, independentemente da comprovação de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pela Contratante, que ficará autorizada a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;"

19.13. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e pessoais causados por seus funcionários, dolosa ou culposamente, aos bens do Contratante e de terceiros, assumindo todo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus funcionários e prepostos;

19.14. Comunicar ao Contratante, por escrito, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, toda e qualquer anormalidade verificada na execução dos serviços bem como qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique nos locais de serviços e prestar esclarecimentos julgados necessários.

19.15. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

19.16. 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.

19.17. Apresentar, quando solicitado, certidão de distribuição cível de toda a mão de obra disponibilizada para atuar nas instalações do Contratante;

19.18. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

19.19. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança na Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

19.20. Viabilizar a construção de um mapa de risco e instaurar medidas eficazes de cunho preventivo, visando à proteção do trabalhador, visto a possibilidade de acidentes de trabalho e doenças ocupacionais proporcionados nesse ambiente.

19.21. Apresentar descrição dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) e paramentação utilizados pelos funcionários na execução dos serviços.

19.22. Apresentar descrição dos procedimentos da empresa em relação à saúde dos seus funcionários, tais como: programa médico de prevenção, vacinação, etc.

19.23. Apresentar cópia do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA), em conformidade com a NR 09, no prazo de 30 (trinta)

dias após o início do contrato.

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

19.25. Selecionar e preparar, nas dependências da Contratada, rigorosamente os funcionários que irão prestar os serviços, encaminhando pessoas com nível de instrução compatível e funções profissionais devidamente registradas em suas carteiras de trabalho.

19.26. Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade de seus funcionários.

19.27. Para controle do horário de entrada e saída dos prestadores de serviço a Contratada deverá apresentar a anotação da hora de entrada e de saída, em registro manual, mecânico ou eletrônico, conforme artigo 74, § 2º da Consolidação das Leis Trabalhistas - CLT.

19.28. O controle e a fiscalização devem seguir, fielmente, a Portaria MTP n.º 671/2021.

19.29. Permitir à Contratante o acesso diário ao controle de frequência dos empregados.

19.30. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante.

19.31. Respeitar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

19.32. Fornecer, sempre que solicitados pelo Contratante, os comprovantes do cumprimento das obrigações previdenciárias, do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), do pagamento dos salários e demais benefícios trabalhistas dos funcionários.

19.33. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI e paramentação, recomendados para a atividade que executa.

19.34. Selecionar, avaliar, adquirir e prover o uso adequado de EPI'S e produtos químicos.

19.35. Substituir no prazo de até duas (2) horas toda e qualquer ausência de seus funcionários por outro profissional que atenda aos requisitos exigidos, devendo identificar previamente o respectivo substituto ao Fiscal Técnico do Contrato, de modo que não ocorra atraso ou prejuízo na quantidade e qualidade das refeições produzidas e distribuídas.

19.36. Assumir todas as responsabilidades e adotar todas as medidas necessárias ao atendimento dos seus **funcionários acidentados ou com mal súbito**.

19.37. Atender as solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência.

19.38. Não permitir que seus funcionários realizem horas extraordinárias, fora da jornada normal de trabalho, em finais de semana ou em dias feriados.

19.39. Instruir seus funcionários:

19.39.1. Quanto à necessidade de acatar as Normas Internas do Contratante.

19.39.2. Quanto às orientações para prevenção de acidentes e de incêndio nas dependências do Contratante.

19.39.3. Sobre as atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar ao Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

19.40. Não serão incluídas nas planilhas de custos e formação de preços as disposições contidas em Acordos, Dissídios ou Convenções Coletivas que tratem de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa Contratada, de matéria não trabalhista, de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.

19.41. Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual mediante depósito na conta bancária de titularidade do trabalhador, em agência situada na localidade ou região metropolitana em que ocorre a prestação dos serviços, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte do Contratante. Em caso de impossibilidade de cumprimento desta disposição, a Contratada deverá apresentar justificativa, a fim de que a Administração analise sua plausibilidade e possa verificar a realização do pagamento.

19.42. A ausência da documentação pertinente ou da comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e relativas ao FGTS implicará a retenção do pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, mediante prévia comunicação, até que a situação seja regularizada, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

19.42.1. Ultrapassado o prazo de 15 (quinze) dias, contados na comunicação mencionada no subitem anterior, sem a regularização da falta, a Administração poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da Contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

19.42.1.1. O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pela Contratante para acompanhar o pagamento das respectivas verbas

19.43. Realizar o tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis em nome da Contratante em conformidade com a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

19.44. Autorizar ao Contratante, mediante prévia comunicação, 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, ultrapassado o prazo de 15 (quinze) dias, contados da comunicação mencionada, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.

19.45. Sujeitar-se à retenção da garantia prestada e dos valores das faturas correspondentes em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada, por ocasião do encerramento da prestação dos serviços contratados, podendo o Contratante utilizá-los para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação:

a) Do pagamento das respectivas verbas rescisórias; ou

b) Da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços, nos termos do art. 65, incisos I e II da

19.46. Na impossibilidade de realização desses pagamentos pelo Contratante, 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.

19.47. Os licitantes tributados pelo regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, devem cotar na planilha de custos e formação de preços, ANEXO I-H - PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS, as alíquotas médias, dos últimos 12 meses, efetivamente recolhidas dessas contribuições. Para comprovação das alíquotas efetivamente recolhidas, o licitante deverá apresentar documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou outro meio hábil, em que seja possível demonstrar as alíquotas médias efetivas.

19.48. O contratado tributado pelo regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS deverá comprovar as alíquotas médias efetivas no momento da repactuação ou da renovação contratual, relativas aos últimos 12 meses anteriores à alteração contratual, a fim de se promover os ajustes necessários decorrentes das oscilações dos custos efetivos de PIS e COFINS.

19.49. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação.

19.50. As empresas CONTRATADAS que sejam regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) deverão apresentar a seguinte documentação no primeiro mês de prestação dos serviços, conforme alínea "g" do item 10.1 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MPDG n. 5/2017:

- a) Relação dos funcionários, contendo nome completo, cargo ou função, salário, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;
- b) Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos funcionários admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela Contratada;
- c) Exames médicos admissionais dos funcionários da Contratada que prestarão os serviços;
- d) Declaração de responsabilidade exclusiva da Contratada sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato.
- e) A empresa deverá enviar o acordo coletivo ou dissídio que fundamentou a elaboração da planilha de custos.

19.51. Os documentos acima mencionados deverão ser apresentados para cada novo empregado que se vincule à prestação do contrato administrativo. De igual modo, o desligamento de empregados no curso do contrato de prestação de serviços deve ser devidamente comunicado, com toda a documentação pertinente ao empregado dispensado, à semelhança do que se exige quando do encerramento do contrato administrativo.

19.52. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores - SICAF, a empresa Contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

- a) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- b) Certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- c) Certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede da Contratada;
- d) Certidão de Regularidade do FGTS - CRF; e
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, alínea "c" do item 10.2 do ANEXO VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

19.53. Comunicar formalmente à Receita Federal a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, salvo as exceções previstas no § 5º-C do art. 18 da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006, para fins de exclusão obrigatória do Simples Nacional a contar do mês seguinte ao da contratação, conforme previsão do art.17, XII, art.30, §1º, II e do art. 31, II, todos da LC 123, de 2006. 15.27.1.

19.54. Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do Contratante ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto deste Termo de Referência, devendo orientar seus empregados nesse sentido.

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

19.56. Elaborar e manter atualizados os Manuais de Boas Práticas de Produção e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) do serviço de nutrição e alimentação e refeitório, de acordo com as legislações vigentes, apresentando-os à Contratante em um prazo máximo de 60 (sessenta) dias, a partir do início da execução do Contrato.

19.57. Submeter-se a fiscalização permanente e prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante, garantindo-lhe o acesso a qualquer tempo ao local dos trabalhos (estoque, produção e dispensação), para acompanhar os procedimentos adotados na execução dos serviços.

19.58. Garantir ao Contratante acesso a toda documentação relativa à execução do contrato e fornecer, sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas do Contratante.

19.59. Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção, com a instalação de botijões e logística de abastecimento, sempre que necessário.

19.60. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves, reforma, desinsetização e outros, assegurando a continuidade do serviço conforme descrito nesse Termo de Referência.

19.61. Permitir, mediante comunicação prévia da Contratante e devidamente paramentados, acesso dos alunos da UFC acompanhados de instrutor da Universidade, bem como residentes do HU, acompanhados pelos preceptores, e de outros pesquisadores autorizados, para que os mesmos desenvolvam suas atividades práticas, como acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições, incluindo controle de estoque e validade dos itens e visita técnica dentro das instalações ocupadas pela

Contratada, uma vez que o Complexo Hospitalar, serve de campo de formação para o seu corpo discente, de acordo com a Lei 11.788, de 25 de setembro de 2008, assim como também, alunos de outras faculdades, escolas técnicas de saúde ou pesquisadores após a autorização formal da Gerência de Ensino e Pesquisa.

19.62. O material, equipamentos e utensílios da Contratada para execução do objeto deste contrato, somente poderá ser retirado das dependências da Contratante após o fim da vigência do contrato, ou rescisão contratual, mediante a instalação do material, equipamentos e utensílios da nova Contratada para execução dos serviços, o que ocorrerá no prazo de até 60 (sessenta) dias após a assinatura do novo contrato, conforme plano de transição da nova Contratada aprovada pelo Contratante.

19.63. Para a execução dos serviços deverão ser observados os conceitos, características das dietas, tipos, composição, técnicas, procedimentos e métodos para a produção, porcionamento, armazenamento e distribuição de refeições, frequência e horários, convencionadas neste Termo de Referência e seus anexos.

19.64. Quando existirem falhas de funcionários da Contratada que resultarem em refeições e/ou preparações inadequadas e/ou perdas, estas devem ser refeitas sem ônus para o Contratante.

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

19.66. Solicitar por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da produção do cardápio em questão, e só efetuar esta alteração caso ela seja aprovada pelo Contratante.

19.67. Caberá a Contratada organizar processos de trabalho informando o número e o tipo de refeições servidas para pacientes diariamente por horário, por tipo de dieta e por unidade/clínica. Esse controle será realizado por funcionário da Contratada podendo ser designado funcionário do Contratante para acompanhamento do processo.

19.68. Disponibilizar catraca para controle de acesso ao refeitório com utilização de crachá e biometria ou somente biometria, integrada ao sistema informatizado do Contratante (FICAR - Ferramenta de Identificação e Controle de Acesso ao Refeitório) ou outro sistema a ser implantado, operacionalizado e mantido pela Contratada para controle de acesso ao refeitório para o público autorizado, tendo o Contratante livre acesso ao sistema e a todos os relatórios.

19.69. Responsabilizar-se pela mão de obra capacitada, qualidade da matéria prima (gêneros alimentícios), aquisição e armazenamento de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis), observando aspectos e prazos de validade; material descartável; pré-preparo, preparo, porcionamento e distribuição de todas as refeições necessárias ao atendimento às necessidades clínicas dos pacientes e dos comensais.

19.70. Responsabilizar-se pelo controle de qualidade de seus estoques, comprometendo-se a não utilizar nenhum produto fora do prazo de validade indicado, ou com alterações de características, ainda que dentro da validade.

19.71. Apresentar em até 30 (trinta) dias, após o início da execução dos serviços, Plano de Contingência para os serviços de nutrição e alimentação, contendo as possíveis eventualidades e diretrizes sobre os procedimentos e ações que devem ser tomadas pela Contratada no caso de quaisquer ocorrências anormais que possam impedir o cumprimento do objeto contratado. O Plano de Contingências deve prever, no mínimo, ações para as seguintes eventualidades:

- a) impedimento de execução por quaisquer problemas não previstos na infraestrutura física, prevendo no mínimo falta de água e de energia elétrica, entre outros (detalhar);
- b) falta de insumos;
- c) quebra ou necessidade de substituição de equipamentos;
- d) greve da categoria, dificuldades no transporte público, entre outros;
- e) impedimentos de operar o sistema controle de acesso ao refeitório;
- f) outros eventos (detalhando quais são) que prejudiquem a execução do objeto contratual (por exemplo inundações por chuva).

19.71.1. O Plano de Contingência será aprovado pela Contratante.

19.71.2. Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte dos seus funcionários, sem repasse de qualquer ônus à Contratante, para que não haja interrupção dos serviços prestados, conforme Plano de Contingência;

19.71.3. Em caso de reforma ou evento que impossibilite a execução dos serviços contratados nas dependências do Contratante, a Contratada deverá garantir o preparo de todas as refeições, para os pacientes, acompanhantes, residentes e internos conforme normas internas da Contratante na sede da Contratada, dando continuidade aos serviços em tempo hábil até o retorno das atividades normais da unidade de apoio, sem ônus adicional ao Contratante. Ao Contratante permanecerá o direito de diligência às dependências utilizadas para esse fim.

19.71.4. Havendo necessidade de fornecimento de refeições de forma já porcionada, assim como também realizar o transporte das refeições de desjejum e lanches, a Contratada deverá respeitar os mesmos critérios de higiene e controle de qualidade, conforme RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, realizando o transporte de forma que sejam conservadas as refeições em temperatura adequada até a distribuição aos comensais.

19.71.5. Efetuar às suas expensas, as manutenções preventiva e corretiva de todos os equipamentos, com reposição de peças, ou as reposições dos equipamentos, materiais e utensílios de que forem inutilizados por quebra ou extravio, ou equipamentos que não se apresentarem dentro dos padrões de qualidade do Contratante, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, sem qualquer ônus para a Contratante. As especificações técnicas e o modelo dos equipamentos e utensílios a serem substituídos deverão ter prévia autorização do Contratante.

19.71.6. Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço de nutrição e alimentação estejam em conformidade com as condições higiênico sanitárias conforme a legislação vigente.

19.71.7. Fornecer todos os equipamentos de informática e materiais de escritório, necessários a perfeita execução do serviço, bem como o mobiliário para ambiente administrativo da terceirizada.

19.71.8. Proceder à limpeza e desinfecção dos equipamentos e utensílios de acordo com as recomendações dos fabricantes da maquinaria, além de seguir normas de procedimentos que visem a conservar o equipamento em bom estado e limpo

19.72. **Do controle de pragas e vetores:**

19.72.1. O controle de pragas e vetores será realizado pelo Contratante.

19.72.2. Cabe a Contratada fornecer e instalar armadilhas luminosas para moscas, a serem instaladas em quantidade suficiente para atendimento das áreas de produção de refeições e refeitórios. Os refs deverão ser trocados periodicamente ou sempre que necessário.

19.72.3. Se a Contratada optar por realizar a dedetização, desratização ou desinsetização extra nas áreas do serviço de produção de refeições hospitalar, sondário, lactário e refeitório, a mesma deverá ocorrer sem ônus adicional para o Contratante.

19.72.4. Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade. A Contratada deverá comunicar previamente à programação dos referidos serviços e um relatório posterior dos serviços efetuados.

19.73. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

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

19.75. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

19.76. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

19.77. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.

19.78. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

19.79. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos de execução do serviço que fuja das especificações constantes deste Termo de Referência.

19.80. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

19.81. Assegurar à Contratante, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, "a" e "b", do Anexo VII - F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:

a) O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;

b) Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa do Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.

19.82. Responsabilizar-se nas situações de ocorrência de erro no enquadramento sindical, ou fraude pela utilização de instrumento coletivo incompatível com o enquadramento sindical declarado ou no qual a empresa não tenha sido representada por órgão de classe de sua categoria, que daí tenha resultado vantagem indevida na fase de julgamento das propostas, sujeitando a contratada à sanção prevista no art. 178, inciso III, do RLCE 2.0.

19.83. Responsabilizar-se exclusivamente pelo cometimento de erro ou fraude no enquadramento sindical e pelo eventual ônus financeiro decorrente, por repactuação ou por força de decisão judicial, em razão da necessidade de se proceder ao pagamento de diferenças salariais e de outras vantagens, ou ainda por intercorrências na execução dos serviços contratados, resultante da adoção de instrumento coletivo do trabalho inadequado.

20. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

20.1. Fornecer todas as informações necessárias para que a Contratada possa iniciar e prestar serviços dentro das condições pactuadas;

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

20.3. Exercer a gestão e fiscalização do contrato de forma a assegurar a perfeita execução dos serviços dentro do estabelecido nas especificações técnicas, com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços.

20.4. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por meio de técnicos especialmente designados e nomeados nos termos do artigo 161 do Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh 2.0, que terão a responsabilidade de registrar todas as ocorrências relacionadas ao contrato na forma prevista na Lei nº 13.303/2016.

20.5. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, conforme item 10 e 24 desse termo de referência, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados e/ou preposto eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos a autoridade competente para as providências cabíveis.

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

20.7. O gestor do contrato deverá acompanhar o saldo de empenho mensal e o executado físico do contrato e registrar em relatório mensal.

20.8. Disponibilizar à Contratada área para a execução dos serviços contratados.

20.9. Assegurar que os locais de trabalho dos empregados da Contratada alocados na execução do serviço, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas para o cumprimento das disposições legais e regulamentares sobre segurança e saúde no trabalho;

20.10. Disponibilizar à Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes no Complexo Hospitalar da UFC/EBSERH.

20.11. Fornecer as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato e prestar aos funcionários da Contratada as informações e esclarecimentos que, eventualmente, venham a ser solicitados e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar.

20.12. Oferecer as condições necessárias para que a Contratada possa desempenhar seus serviços conforme as normas estabelecidas neste TR.

20.13.

- 20.14. Avaliar o conteúdo programático do treinamento a ser ministrado pela Contratada, pertinente ao serviço de nutrição e alimentação, por meio do fiscal técnico do Contrato;
- 20.15. Disponibilizar o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS), a ser observado pela Contratada;
- 20.16. Pagar a Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.
- 20.17. Analisar e aprovar os cardápios de dietas normais e especiais elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo.
- 20.18. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros ou produtos que apresentarem condições impróprias ao consumo, mesmo dentro do prazo de validade.
- 20.19. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos para a distribuição das refeições, as quantidades de refeições e materiais descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.
- 20.20. Verificar, por amostragem, as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros alimentícios.
- 20.21. Inspeccionar os materiais de consumo, os produtos químicos empregados na higienização dos utensílios e instalações e solicitar à Contratada alteração de produtos, se for o caso.
- 20.22. Solicitar à Contratada a substituição de quaisquer equipamentos, materiais, utensílios e ferramentas, considerados inadequados, ineficientes ou obsoletos ou que causem prejuízos aos serviços executados.
- 20.23. Controlar o acesso ao refeitório e a liberação de refeições para residentes, acompanhantes e outros usuários autorizados por normativas.
- 20.24. Disponibilizar todos os mapas de dietas e fórmulas, de forma a promover o correto porcionamento e distribuição, assim como os arquivos para a impressão das etiquetas pela contratada destinadas à identificação das refeições, porções e fórmulas.
- 20.25. Aplicar à Contratada penalidade por descumprimento de cláusulas contratuais.
- 20.26. Os fiscais técnicos do contrato deverão realizar registros das ocorrências por meio das ferramentas pertinentes (emails, notificações via SEI, checklists e outros), para fins de medição da qualidade e desempenho dos serviços, bem como o fiel cumprimento das cláusulas contratuais.
- 20.27. Sustar o pagamento de qualquer fatura que não esteja de acordo com as regras financeiras e contábeis e que não reflita os serviços pactuados, bem como as que se apresentem com incorreções e defeitos, que impossibilitem o pagamento.
- 20.28. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
- a) exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados;
 - b) promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado;
 - c) direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na empresa da Contratada;
 - d) considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do Contratante, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 20.29. Facilitar o exercício das funções da Contratada, promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e os da Contratada e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste contrato.
- 20.30. Efetuar os pagamentos devidos pelos serviços prestados, no prazo estipulado nas faturas, desde que atendidas as condições contratuais e proporcional às atividades executadas pela Contratante.
- 20.31. Recusar Notas Fiscais ou Faturas que estejam em desacordo com as exigências contratuais, bem como normas e legislação pertinente, informando à Contratada e sobrestando o pagamento até a regularização da condição.
- 20.32. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da Contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 20.33. Fiscalizar mensalmente, por amostragem, o cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, especialmente:
- a) a concessão de férias remuneradas e o pagamento do respectivo adicional, bem como de auxílio-transporte, auxílio-alimentação e auxílio-saúde, quando for devido;
 - b) o recolhimento das contribuições previdenciárias e do FGTS dos empregados que efetivamente participem da execução dos serviços contratados, a fim de verificar qualquer irregularidade; e
 - c) o pagamento de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados até a data do encerramento do contrato.
- 20.34. Comunicar os órgãos de fiscalização competentes quaisquer inconformidades relacionadas ao cumprimento das obrigações trabalhistas e recolhimento de tributos e de contribuições sociais de responsabilidade da Contratada.
- 20.35. Manter arquivo de todos os documentos relacionados ao contrato, pelo período estabelecido na legislação e normas vigentes

21. SUBCONTRATAÇÃO E CONSÓRCIOS

- 21.1. É vedada a subcontratação do objeto licitado.
- 21.2. 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 o item da pretensão contratual não é 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 certamente, tanto em termos de quantidade como de capacidade técnica, NÃO SERÁ ADMITIDA a participação de consórcios e cooperativas.

22. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

23. DA REPACTUAÇÃO

- 23.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreeajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.
- 23.2. Após o interregno de um ano, mediante solicitação da Contratada, os preços iniciais poderão ser repactuados.
- 23.3. A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, em respeito ao princípio da anualidade do reajustamento dos preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, tais como os custos decorrentes da mão de obra e os custos decorrentes dos insumos necessários à execução do serviço.
- 23.4. A repactuação para reajuste do contrato em razão de novo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho deve repassar integralmente o aumento de custos da mão de obra decorrente desses instrumentos.
- 23.5. O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado:
- 23.5.1. Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir dos efeitos financeiros do acordo, dissídio ou convenção coletiva de trabalho, vigente à época da apresentação da proposta, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;
- 23.5.2. Para os insumos discriminados na Planilha de Custos e Formação de Preços que estejam diretamente vinculados ao valor de preço público (tarifa): data do reajuste do preço público vigente à época da apresentação da proposta;
- 23.5.3. Para os demais custos, sujeitos à variação de preços do mercado (insumos não decorrentes da mão de obra): a partir da data limite para apresentação das propostas constante do Edital.
- 23.6. Nas repactuações subsequentes à primeira, a anualidade será contada a partir da data do fato gerador que deu ensejo à última repactuação, independentemente daquela em que celebrada ou apostilada.
- 23.7. As repactuações a que a Contratada fizer jus e que não forem solicitadas durante a vigência do contrato serão objeto de preclusão com a assinatura da prorrogação contratual ou com o encerramento do contrato.
- 23.8. Nessas condições, se a vigência do contrato tiver sido prorrogada, nova repactuação só poderá ser pleiteada após o decurso de novo interregno mínimo de 1 (um) ano, contado:
- 23.8.1. da vigência do acordo, dissídio ou convenção coletiva anterior, em relação aos custos decorrentes de mão de obra;
- 23.8.2. da data do último reajuste do preço público vigente, para os insumos discriminados na planilha de custos e formação de preços que estejam diretamente vinculados ao valor de preço público (tarifa);
- 23.8.3. do dia em que se completou um ou mais anos da apresentação da proposta, em relação aos custos sujeitos à variação de preços do mercado;
- 23.9. Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria, ou ainda não tenha sido possível à Contratante ou à Contratada proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.
- 23.10. Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, com datas base diferenciadas, a repactuação deverá ser dividida em tantas parcelas quantos forem os acordos, dissídios ou convenções coletivas das categorias envolvidas na contratação.
- 23.11. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, Acordo, Convenção e Dissídio Coletivo de Trabalho.
- 23.12. A CONTRATANTE não se vincula às disposições contidas em Acordos, Dissídios ou Convenções Coletivas que tratem do pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa contratada, de matéria não trabalhista, de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.
- 23.13. Quando a repactuação se referir aos custos da mão de obra, a CONTRATADA efetuará a comprovação da variação dos custos dos serviços por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria profissional abrangida pelo contrato.
- 23.13.1. Para fins de atendimento à eventual necessidade de repactuação dos valores decorrentes da mão de obra, consignados na planilha de custos e formação de preços do contrato, em observância ao disposto no art. 174 do RLCE 2.0, adere-se à convenção coletiva do trabalho à qual a proposta da empresa esteja vinculada (Acórdão TCU n.º 1207/2024 Plenário).
- 23.14. Quando a repactuação solicitada pela CONTRATADA se referir aos custos sujeitos à variação dos preços de mercado (insumos não decorrentes da mão de obra), o respectivo aumento será apurado mediante a aplicação do índice de reajustamento(indicar o índice a ser adotado), com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^0) / I^0$, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual correspondente à parcela dos insumos a ser reajustada;

I^o = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta da licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento

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

23.14.2. Nas aferições finais, o índice utilizado para a repactuação dos insumos será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

23.14.4. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente dos insumos e materiais, por meio de termo aditivo.

23.14.5. Independentemente do requerimento de repactuação dos custos com insumos, a Contratante verificará, a cada anualidade, se houve deflação do índice adotado que justifique o recálculo dos custos em valor menor, promovendo, em caso positivo, a redução dos valores correspondentes da planilha contratual.

23.15. Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte:

23.15.1. a partir da ocorrência do fato gerador que deu causa à repactuação;

23.15.2. em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras; ou

23.15.3. em data anterior à ocorrência do fato gerador, exclusivamente quando a repactuação envolver revisão do custo de mão de obra em que o próprio fato gerador, na forma de acordo, dissídio ou convenção coletiva, ou sentença normativa, contemplar data de vigência retroativa, podendo esta ser considerada para efeito de compensação do pagamento devido, assim como para a contagem da anualidade em repactuações futuras.

23.16. Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.

23.17. A decisão sobre o pedido de repactuação deve ser feita no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados a partir da solicitação e da entrega dos comprovantes de variação dos custos.

23.18. O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto a Contratada não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pela Contratante para a comprovação da variação dos custos.

23.19. As repactuações serão formalizadas por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizadas por aditamento ao contrato.

23.20. O CONTRATADO deverá complementar a garantia contratual anteriormente prestada, de modo que se mantenha a proporção de 5% (cinco por cento) em relação ao valor contratado, como condição para a repactuação, nos termos da alínea K do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 5/2017."

24. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

24.1. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à Contratada as seguintes sanções:

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

24.1.2. Multa de até:

I - 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso no início da execução dos serviços, limitada a incidência a 10 (dez) dias sem justificativa aceita pelo Complexo Hospitalar da UFC.

II - 0,4% (quatro décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso no início da execução dos serviços, entre o 11^o (décimo primeiro) e 20^o (vigésimo) dia;

III - Após o vigésimo primeiro dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença e aplicação de multa de 20,0% (vinte por cento) do valor anual do contrato;

IV - 20,0% (vinte por cento) do valor anual do contrato, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

V - 1% a 10% sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, a seguir; e

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

VII - 5,0% (cinco por cento) sobre o valor da fatura, em caso de subcontratação, em desacordo com o Plano de Contingência aprovado pelo Contratante;

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

24.1.3. Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Ebsersh, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

24.2. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a Contratada pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela empresa pública ou pela sociedade de economia mista ou cobrada judicialmente.

24.3. As sanções previstas nos subitens 24.1.1 e 24.1.3 poderão ser aplicadas juntamente com a do subitem 24.1.2, devendo a defesa

prévia do interessado, no respectivo processo, ser apresentada no prazo de 10 (dez) dias úteis.

24.4. As sanções previstas no subitem 24.1.3 poderão também ser aplicadas às empresas ou aos profissionais que, em razão dos contratos regidos pela Lei 13.303/2016:

- a) tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- b) tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- c) demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a empresa pública ou a sociedade de economia mista em virtude de atos ilícitos praticados.

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

Tabela 15. Aplicações de multas segundo ocorrências

ITEM	DESCRIÇÃO	APLICAÇÃO	PONTUAÇÃO
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais (não relacionados às dietas);	por ocorrência	3
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento.	por dia e por unidade de atendimento	5
3	Manter funcionário sem qualificação para exercer função em uma das atividades rotineiras, de acordo com Plano de Capacitação.	por funcionário e por dia	3
4	Funcionário sem utilização de EPI, ou uniformização inadequada (uniforme sujo ou faltando item e uso de adornos), conforme especificações do TR.	por funcionário e por dia	1
5	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização.	por atividade	4
6	Retirar funcionários operacionais do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do Contratante, ou não repor profissional ausente no prazo, ou não alocar a equipe prevista.	por funcionário e por dia	3
7	Realizar mau uso dos equipamentos e utensílios fornecidos pelo Contratante.	por ocorrência	3
8	Retirar do local de origem equipamentos, mobiliário, utensílios do Contratante, sem autorização prévia.	por ocorrência	3
9	Causar danos as instalações da Contratante utilizadas na prestação do serviço	por ocorrência	3
10	Incorrer em Reincidência de glosa nos mesmos itens do Instrumento de Medição de Resultado, consecutivamente (3 meses ou mais) ou mais de 6 (seis) vezes no decorrer período de 12 (doze) meses.	por item	4
11	Atrasar a entrega da refeição transportada em mais de 1 (uma) hora.	por ocorrência	5
12	Deixar de zelar pela higiene dos equipamentos e utensílios utilizados, tais como apresentar pratos sujos, equipamentos com sujo encrostado.	por ocorrência	3
	Fornecer preparações com presença de		

13	corpo estranho, tais como insetos, parafusos, palitos, fios. etc.	por ocorrência	4
14	Não distribuição de algum componente do cardápio mesmo que parcialmente ou dieta distribuída diferente da prescrição dietética	por ocorrência	3
Para os itens a seguir, deixar de:			
15	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal.	por funcionário e por dia	1
16	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do Contratante.	por ocorrência	2
17	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço.	por funcionário e por dia	1
18	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo Contratante.	Por item e por ocorrência	3
19	Indicar e manter durante a execução do contrato o responsável técnico e/ou preposto, previstos no edital/contrato.	por ocorrência	3
20	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da Contratada e conforme Plano de Capacitação aprovado.	por ocorrência	2
21	Realizar a pesagem das sobras das refeições do refeitório (resto ingesta/sobra limpa e sobra suja).	por ocorrência	3
22	Realizar a manutenção dos equipamentos conforme o plano de manutenção ou atender a solicitação de substituição ou suporte técnico nos prazos determinado no TR.	Por item e por dia	3
23	Fornecer insumos, materiais e equipamentos em quantidade suficiente e na qualidade pré-definida, para a execução das atividades.	por item e por ocorrência	3
24	Fornecer a refeição de paciente conforme prescrição no mapa de dietas	Por ocorrência	3
25	Fornecer descartáveis e louças apropriados para o tipo de dieta	Por dia	1
26	Coletar amostras para análise microbiológicas	Por coleta	2
27	Efetuar o pagamento de salários, vale transporte, auxílio alimentação, seguros, encargos sociais, bem como deixar de arcar com quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionada à execução do contrato	por ocorrência	3

24.5.1. A cada mês será apurado o somatório da pontuação decorrente das notificações registradas pela equipe de fiscalização. Esta soma servirá como base para que o Contratante aplique as seguintes sanções administrativas, observando-se o devido processo administrativo:

Tabela 16. Pontuação acumulada para sanção

PONTUAÇÃO ACUMULADA	SANÇÕES
até 20 pontos	advertência
de 21 a 35 pontos	Multa correspondente a 1% do valor mensal do contrato
de 36 a 50 pontos	Multa correspondente a 2% do valor mensal do contrato
de 51 a 70 pontos	Multa correspondente a 3% do valor mensal do contrato
de 71 a 80 pontos	Multa correspondente a 4% do valor mensal do contrato
de 81 a 90 pontos	Multa correspondente a 6% do valor mensal do contrato
de 91 a 100 pontos	Multa correspondente a 8% do valor mensal do contrato
a cada ponto acima de 100	Multa correspondente a 8% acrescido de 0,1% a cada ponto extra, do valor mensal do contrato, limitado a 10%

- 24.5.2. A cada aplicação da penalidade, os valores do somatório serão zerados, de forma a não haver duplicidade na aplicação da sanção;
- 24.5.3. Em caso de a Contratada somar 50 (cinquenta) pontos em um único mês fica facultado à Contratante a rescisão unilateral sem ônus financeiro do contrato;
- 24.5.4. A fim de não haver descontinuidade dos serviços, no caso acima, a Contratante poderá aguardar a efetivação de nova contratação para rescindir unilateralmente o contrato.
- 24.6. A sanção de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar poderá também ser aplicada à empresa ou ao profissional que:"
- 24.6.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 24.6.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 24.6.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 24.6.4. convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato;
- 24.6.5. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- 24.6.6. apresentar documentação falsa exigida para o certame;
- 24.6.7. ensejar o retardamento da execução do objeto da licitação;
- 24.6.8. não mantiver a proposta;
- 24.6.9. falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 24.6.10. comportar-se de modo inidôneo, inclusive com a prática de atos lesivos à Administração Pública previstos na Lei 12.846/2013.
- 24.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto no Regulamento de Licitações e Contratos da EBSERH, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 24.8. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da Ebserh através da emissão de GRU - Guia de Recolhimento da União para pagamento da multa devida pela contratada (conforme art. 178, § 3º do RLCE 2.0), ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, cobrados judicialmente.
- 24.8.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 24.9. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Ebserh, observados os princípios da proporcionalidade e da razoabilidade.
- 24.10. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remeidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
- 24.11. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 24.12. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 24.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 25. INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO**
- 25.1. Os pagamentos à Contratada serão proporcionais ao atendimento das metas estabelecidas no Instrumento de Medição de Resultados (IMR), conforme descrito abaixo;

- 25.2. A cada serviço prestado será apurado o somatório da pontuação decorrente dos registros de ocorrências.
- 25.3. Conforme o somatório dos pontos das ocorrências registradas, poderá ser aplicada glosa na fatura da Contratada para adequações pelo não atendimento das metas estabelecidas em complemento à mensuração dos serviços efetivamente prestados.
- 25.4. O não atendimento das metas, por ínfima ou pequena diferença, em indicadores não relevantes ou críticos, poderá ser objeto apenas de notificação nas primeiras ocorrências, de modo a não comprometer a continuidade da contratação.
- 25.5. A fiscalização técnica do contrato avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a Contratada:
- 25.5.1. Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida os serviços contratados; ou
- 25.5.2. Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 25.6. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação do serviço.
- 25.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade do serviço para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à Contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 25.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da Contratada a avaliação da execução do serviço ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade sempre que aplicável.
- 25.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria Contratada materialize a avaliação de desempenho e qualidade do serviço realizado.
- 25.10. A Contratada poderá apresentar justificativa para serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 25.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade com o serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando este ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à Contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
- 25.12. Conforme avaliação pactuada, o pagamento à Contratada, referente ao serviço, poderá variar de 100% do serviço contratado/realizado, caso a Contratada não infrinja nenhuma ocorrência, até 90% do valor caso a Contratada infrinja todas as ocorrências.
- 25.13. A cada aplicação da apuração dos resultados da medição, os valores do somatório serão zerados, de forma a não haver duplicidade na aplicação.
- 25.14. Em caso da Contratada somar abaixo de 50 pontos por dois meses consecutivos, ficará facultado ao Contratante a abertura de processo de apuração de irregularidade com a possibilidade de aplicação das sanções previstas neste termo de referência, respeitando contraditório e a ampla defesa.
- 25.15. O IMR poderá ser revisto, durante a vigência contratual, para ajuste fino, desde que essa alteração:

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

b) não configure descaracterização do objeto contratado."

25.16. Para fins de ajuste de pagamento, o **IMR será aplicado somente a partir do segundo mês de prestação de serviços**, visando a adequação e adaptação da empresa Contratada, sem prejuízo da aplicação de outras sanções administrativas, inclusive de rescisão do contrato para os casos de inexecução contratual.

26. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

26.1. Os contratos serão controlados e fiscalizados com vistas a garantir o atendimento dos direitos e obrigações pactuados, assim como o cumprimento da legislação pertinente em conformidade com o art 161 do RLC da Ebserh.2.0.

26.2. O representante da Ebserh anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

26.3. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual são o conjunto de ações que tem por objetivo aferir o cumprimento dos resultados previstos pela Administração para o serviço contratado, verificar a regularidade das obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como prestar apoio à instrução processual e o encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos relativos a repactuação, alteração, reequilíbrio, prorrogação, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção do contrato, dentre outras, com vista a assegurar o cumprimento das cláusulas avençadas e a solução de problemas relativos ao objeto.

26.4. O conjunto de atividades de gestão e fiscalização compete ao gestor da execução do contrato, podendo ser auxiliado pela fiscalização técnica, administrativa, setorial e pelo público usuário, de acordo com as seguintes disposições:

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

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

III - Fiscalização Administrativa: é o acompanhamento dos aspectos administrativos da execução dos serviços, quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como quanto às providências tempestivas nos casos de inadimplemento;

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

V - Fiscalização pelo Público Usuário: é o acompanhamento da execução contratual por pesquisa de satisfação junto ao usuário, com o objetivo de

aférir os resultados da prestação dos serviços, os recursos materiais e os procedimentos utilizados pela Contratada, quando for o caso, ou outro fator determinante para a avaliação dos aspectos qualitativos do objeto.

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

26.6. A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado.

26.7. **Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações (os documentos poderão ser originais ou cópias autenticadas por cartório competente ou por servidor da Administração), no caso de empresas regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):**

a) no primeiro mês da prestação dos serviços, a Contratada deverá apresentar a seguinte documentação:

a.1. relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

a.2. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela Contratada; e

a.3. exames médicos admissionais dos empregados da Contratada que prestarão os serviços.

a.4. declaração de responsabilidade exclusiva da Contratada sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato.

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

b.1. Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);

b.2. prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

b.3. Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e

b.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

c) entrega, quando solicitado pela Contratante, de quaisquer dos seguintes documentos:

c.1. extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério do Contratante;

c.2. cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador Contratante;

c.3. cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;

c.4. comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado; e

c.5. comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato.

c.6 Registro de ponto ou outros documentos referentes as atividades laborais do colaborador.

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

d.1. termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados prestadores de serviço, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria;

d.2. guias e comprovante de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;

d.3. extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;

d.4. exames médicos demissionais dos empregados dispensados.

d.5 no caso de desligamento do posto, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho, documentação que comprove que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços.

26.8. A Contratante deverá analisar a documentação solicitada na alínea "d" acima no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.

26.9. Sempre que houver admissão de novos empregados pela Contratada, os documentos elencados no subitem 26.6. da alínea "a", deverão ser apresentados.

26.10. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, os fiscais ou gestores do contrato deverão oficiar à Receita Federal do Brasil (RFB).

26.11. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, os fiscais ou gestores do contrato deverão oficiar ao Ministério do Trabalho.

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

26.13. A Contratante poderá conceder prazo para que a Contratada regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade de correção.

26.14. Além das disposições acima citadas, a fiscalização administrativa observará, ainda, as seguintes diretrizes:

26.14.1. Fiscalização inicial (no momento em que a prestação de serviços é iniciada):

- a) Será elaborada planilha-resumo de todo o contrato administrativo, com informações sobre todos os empregados terceirizados que prestam serviços, com os seguintes dados: nome completo, número de inscrição no CPF, função exercida, salário, adicionais, gratificações, benefícios recebidos, sua especificação e quantidade (vale-transporte, auxílio-alimentação), horário de trabalho, férias, licenças, faltas, ocorrências e horas extras trabalhadas;
- b) As CTPS dos empregados serão conferidas, a fim de que se possa verificar se as informações nelas inseridas coincidem com as informações fornecidas pela Contratada e pelo empregado;
- c) O número de terceirizados por função deve coincidir com o previsto no contrato administrativo;
- d) O salário não pode ser inferior ao previsto no contrato administrativo e na Convenção Coletiva de Trabalho da Categoria (CCT);
- e) Serão consultadas eventuais obrigações adicionais constantes na CCT para a Contratada;
- f) Será verificada por meio de documentos (laudo) a existência de condições insalubres ou de periculosidade no local de trabalho que obriguem a empresa a fornecer determinados Equipamentos de Proteção Individual (EPI).
- g) No primeiro mês da prestação dos serviços, a Contratada deverá apresentar a seguinte documentação elencados no subitem 26.6. da alínea "a".

26.14.2. Fiscalização mensal (a ser feita antes do pagamento da fatura):

- a) Deve ser feita a retenção da contribuição previdenciária no valor de 11% (onze por cento) sobre o valor da fatura e dos impostos incidentes sobre a prestação do serviço;
 - a) Deve ser feito o desconto da reserva das provisões trabalhistas, conforme as regras acerca da Conta-Depósito Vinculada a que se refere o Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017;
 - b) Deve ser consultada a situação da empresa junto ao SICAF;
 - c) Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF;
 - d) Apresentar todos os relatórios de execução dos serviços e indicadores de desempenho solicitados pela equipe de fiscalização.
 - e) a competência da documentação é referente ao mês anterior à prestação dos serviços, em qual a contratada deverá apresentar as seguintes comprovações:
 - e.1. relatório do FGTS Digital;
 - e.2. guia e comprovante de recolhimento do FGTS;
 - e.3. guia e comprovante de recolhimento do INSS (DARF);
 - e.4. relatório Resumo de débitos da DCTF-Web;
 - e.5. resumo do e-Social em que conste relação dos segurados cedidos à EBSERH;
 - e.6. folha de pagamento analítica, em que órgão conste como tomador;
 - e.7. Comprovante de depósito ou transferência dos valores devidos na folha de pagamento;
 - e.8. Comprovante de entrega de vale alimentação;
 - e.9. Comprovante de pagamento de cesta básica;
 - e.10. Comprovante de pagamento do vale transporte;
 - e.11. Comprovante de outros benefícios previstos na CCT;
 - e.12. Comprovante de outros benefícios inseridos na Planilha de Custos (PCFP);
 - e.13. Aviso de férias e correspondente pagamento do adicional, na forma da lei.

26.14.3. Fiscalização por amostragem:

- a) A Contratante deverá solicitar, por amostragem, aos empregados, seus extratos da conta do FGTS e que verifiquem se as contribuições previdenciárias e do FGTS estão sendo recolhidas em seus nomes.
 - a.1. Ao final de um ano, todos os empregados devem ter seus extratos avaliados.
- b) A Contratada deverá entregar, no prazo de 15 (quinze) dias, quando solicitado pela Contratante quaisquer dos seguintes documentos
 - b.1. extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério do Contratante;
 - b.2. cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador a Contratante;
 - b.3. cópia dos contracheques assinados dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários; e
 - b.4. comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei, Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado.

26.15. Cabe, ainda, à fiscalização do contrato, verificar se a Contratada observa a legislação relativa à concessão de férias e licenças aos

empregados, respeita a estabilidade provisória de seus empregados e observa a data-base da categoria prevista na CCT, concedendo os reajustes dos empregados no dia e percentual previstos.

26.15.1. O gestor deverá verificar a necessidade de se proceder a repactuação do contrato, inclusive quanto à necessidade de solicitação da Contratada.

26.16. Além das disposições acima citadas, a fiscalização setorial observará, ainda, as seguintes diretrizes:

26.16.1. Fiscalização diária:

a) Devem ser evitadas ordens diretas do Contratante dirigidas aos terceirizados. As solicitações de serviços devem ser dirigidas ao preposto da empresa. Da mesma forma, eventuais reclamações ou cobranças relacionadas aos empregados terceirizados devem ser dirigidas ao preposto.

b) Toda e qualquer alteração na forma de prestação do serviço, como a negociação de folgas ou a compensação de jornada, deve ser evitada, uma vez que essa conduta é exclusiva da Contratada.

c) Devem ser conferidos, por amostragem, diariamente, os empregados terceirizados que estão prestando serviços e em quais funções, e se estão cumprindo a jornada de trabalho.

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

26.18. O representante do Contratante deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

26.19. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

26.20. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 81 da Lei nº 13.303/2016.

26.21. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

26.22. O representante do Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais.

26.23. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada, incluindo o descumprimento das obrigações trabalhistas, não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias ou para com o FGTS ou a não manutenção das condições de habilitação, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, por ato unilateral e escrito do Contratante.

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

26.24.1. Não havendo quitação das obrigações por parte da Contratada no prazo de quinze dias, a Contratante poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da Contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato.

26.24.2. O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pela Contratante para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas.

26.24.3. Tais pagamentos não configuram vínculo empregatício ou implicam a assunção de responsabilidade por quaisquer obrigações dele decorrentes entre a Contratante e os empregados da Contratada.

26.25. O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pela Contratada, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias e para com o FGTS referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.

26.26. A fiscalização de que trata este Termo de Referência não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais.

26.27. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

27. DA CONTA-DEPÓSITO VINCULADA

27.1. Para atendimento ao disposto no art. 18 da IN SEGES/MP N. 5/2017, as regras acerca da Conta-Depósito Vinculada a que se refere o Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017 são as estabelecidas neste Termo de Referência.

27.2. Na presente contratação, a conta-depósito vinculada é isenta de tarifas bancárias.

27.3. A futura Contratada deve autorizar a Ebserh, 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.

27.3.1. Quando não for possível a realização desses pagamentos pela própria Ebserh (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.

27.4. A Contratada autorizará o provisionamento de valores para o pagamento das férias, 13º salário e rescisão contratual dos trabalhadores alocados à execução do contrato, bem como de suas repercussões trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, que serão depositados pelo Contratante em conta-depósito vinculada específica, em nome do prestador dos serviços, bloqueada para movimentação, e que somente serão liberados para o pagamento direto dessas verbas aos trabalhadores, nas condições estabelecidas no item 1.5 do Anexo VII-B da Instrução Normativa SEGES/MP n.º 05/2017.

27.5. O montante dos depósitos da conta vinculada, conforme item 2 do Anexo XII da Instrução Normativa SEGES/MP n.º 05/2017, 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 contratação e será feita exclusivamente para o pagamento das respectivas obrigações:

27.5.1. 13º (décimo terceiro) salário;

27.5.2. Férias e um terço constitucional de férias;

27.5.3. Multa sobre o FGTS; e

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

27.6. Os percentuais de provisionamento e a forma de cálculo serão aqueles indicados no Anexo XII da Instrução Normativa SEGES/MP n.º 05/2017.

27.7. 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 a Ebserh e a instituição financeira. Eventual alteração da forma de correção implicará a revisão do Termo de Cooperação Técnica.

27.8. 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.

27.9. A 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.

27.9.1. Na situação do subitem acima, a empresa deverá apresentar os documentos comprobatórios da ocorrência das obrigações trabalhistas e seus respectivos prazos de vencimento. Somente após a confirmação da ocorrência da situação pela Ebserh, 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.

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

27.11. A Contratada deverá apresentar à Ebserh, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados da movimentação, o comprovante das transferências bancárias realizadas para a quitação das obrigações trabalhistas.

27.12. 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 do Anexo XII da Instrução Normativa SEGES/MP n.º 05/2017."

28. QUALIFICAÇÕES

28.1. A qualificação dos proponentes deve ser realizada de acordo com o estabelecido no art. 58 da Lei nº 13.303/2016 e em conformidade com o RLC da Ebserh, 2.0.

29. DA GARANTIA CONTRATUAL

29.1. Será exigida a prestação de garantia pela CONTRATADA, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, nos moldes do art. 70 da Lei nº 13.303/16, com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP nº 5/2017.

29.2. No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do CONTRATANTE, contados da assinatura do contrato, a CONTRATADA deverá apresentar comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro, seguro-garantia ou fiança bancária.

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

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

29.5. Somente será aceita a prestação de garantia que cubra, no mínimo, os seguintes riscos ou prejuízos decorrentes da execução do contrato:

- a) prejuízo advindo do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- b) prejuízos causados ao CONTRATANTE ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- c) as multas moratórias e compensatórias aplicadas à CONTRATADA;
- d) obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não honradas pela CONTRATADA.
- e) A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

29.6. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do CONTRATANTE, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

29.7. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

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

29.9. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a CONTRATADA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada, mediante Ofício (de forma física ou eletrônica) entregue contra recibo, assim como providenciará complementação em caso de repactuação do valor do contrato.

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

29.11. Será considerada extinta a garantia:

a) com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do CONTRATANTE, mediante termo circunstanciado, de que a CONTRATADA cumpriu todas as cláusulas do contrato;

b) no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017. 13.12.

29.12. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo CONTRATANTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CONTRATADA.

29.13. 13.12.1. A CONTRATADA autoriza à CONTRATANTE a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste TR.

13.13. A garantia da contratação somente será liberada:

a) ante a comprovação de que a CONTRATADA pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, e que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, conforme estabelecido no art. 8º, VI do Decreto nº 9.507, de 2018, observada a legislação que rege a matéria; e

b) após o integral cumprimento de todas as obrigações contratuais, inclusive recolhimento de multas e satisfação de prejuízos causados ao CONTRATANTE ou terceiros, bem como ante a comprovação do pagamento pela CONTRATADA.

c) 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.

d) Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços contratados, o CONTRATANTE poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação:

e) do pagamento das respectivas verbas rescisórias; ou

f) da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços, nos termos da alínea "j" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 5/2017.

30. SIGILO

30.1. Nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011 (Lei de Acesso à Informação), o processo para licitação/contratação dos itens constantes deste Termo de Referência não serão classificados como sigilosos, mas o valor estimado do objeto da licitação será, conforme Art. 7º do RLCE 2.0, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas.

30.1.1. A elaboração deste documento foi realizada em conformidade com a Política de Segurança da Informação e Comunicações (PoSIC) dos Hospitais Universitários Federais da UFC/EBSERH (HUs da UFC/EBSERH) que pode ser acessado pelo endereço eletrônico: https://www.gov.br/ebserh/pt-br/governanca/governanca-de-tecnologia-da-informacao/copy_of_20170222_PoSIC_Publicada_rev004.pdf.

31. RESCISÃO CONTRATUAL

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

31.2. Constitui motivo para extinção do contrato, nos termos do art. 184, I, do RLCE 2.0, com a consequente realização de novo processo licitatório, a situação em que se impõe à contratada a alteração da convenção coletiva de trabalho em que se baseia a planilha de custos e formação de preços, em razão de erro ou fraude no enquadramento sindical de que resulta a necessidade de repactuação ou imposição de ônus financeiro para a Administração Pública, em cumprimento de decisão judicial."

32. ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

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

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

33. DISPOSIÇÕES GERAIS

33.1. O Complexo Hospitalar da UFC/EBSERH (HUWC e MEAC) através da Fiscalização, acompanharão rigorosamente a mão de obra e materiais empregados na execução dos serviços e não hesitará em exigir o cumprimento do Contrato para a perfeita conclusão dos serviços.

33.2. Quaisquer tributos, custos e despesas diretas ou indiretas omitidos na proposta apresentada, ou incorretamente cotados, serão considerados como incluídos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, devendo o serviço ser executado aos HU's sem ônus adicionais.

33.3. O Complexo Hospitalar da UFC/EBSERH (HUWC e MEAC) não se responsabilizam por quaisquer tipos de obrigações contraídas pela Contratada, que venham impedir o cumprimento das obrigações avençadas.

33.4. No caso de perdas e danos ou prejuízos de qualquer natureza, causados pela Contratada ou por qualquer de seus empregados ou prepostos, ou ainda, por pessoa a ela vinculada, ficará a mesma responsabilizada pela reparação total da perda, dano ou prejuízo a que der causa, independentemente de ação civil ou criminal pertinente.

33.5. A Contratada observará os regulamentos e normas disciplinares e de segurança adotados pelos HU's e os fará cumprir por seus funcionários.

34. LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

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

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

- 34.1.2. assegurar que o tratamento de dados pessoais será limitado ao mínimo necessário para o alcance da(s) finalidade(s) proposta(s);
- 34.1.3. manter registro das operações de tratamento de dados pessoais que realizarem;
- 34.2. adotar medidas de segurança, técnicas, administrativas e organizacionais, adequadas para assegurar a proteção dos direitos dos titulares de dados pessoais;
- 34.3. cooperar entre si no cumprimento das obrigações referentes ao exercício dos direitos dos titulares de dados pessoais previstos na legislação em vigor;
- 34.4. orientar seus colaboradores, contratados ou prepostos sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD, bem como a não divulgar indevidamente informações que envolvam dados pessoais a que tenham acesso;
- 34.5. comunicar à outra parte, por escrito, em prazo razoável, qualquer incidente de segurança que envolva dados pessoais a que tenha acesso, tais como acessos não autorizados e situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, com as informações previstas no § 1º do art. 48 da LGPD.
- 34.6. Especificamente a CONTRATADA se compromete ao seguinte:
- 34.6.1. cientificar-se da Política de Proteção de Dados Pessoais da CONTRATANTE;
- 34.6.2. apresentar todos os dados e informações solicitados pela CONTRATANTE em relação ao tratamento de dados pessoais realizado em decorrência da relação estabelecida com a CONTRATANTE e/ou adotar as providências lícitas por ela indicadas;
- 34.6.3. apresentar todos os dados e informações solicitados pela CONTRATANTE em relação ao tratamento de dados pessoais realizado em decorrência da relação estabelecida com a CONTRATANTE e/ou adotar as providências lícitas por ela indicadas;
- 34.6.4. não subcontratar atividades que envolvam o tratamento de dados pessoais, salvo com prévia autorização por escrito da CONTRATANTE e, nessa hipótese, exigir de subcontratados o cumprimento dos deveres decorrentes da LGPD e daqueles assumidos neste instrumento, permanecendo integralmente responsável por garantir a sua observância;
- 34.6.5. quando verificada qualquer das hipóteses de término do tratamento de dados pessoais previstas no art. 15 da LGPD, interromper o tratamento e eliminar completamente os dados pessoais e todas as cópias porventura existentes (em formato digital, físico ou outro qualquer), autorizada a conservação para as finalidades estabelecidas no art. 16 da LGPD."

35.

- 35.1. ANEXO I-A - TIPOS DE DIETAS E INSTRUÇÕES PARA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO
- 35.2. ANEXO I-B - COMPOSIÇÃO BÁSICA DAS GRANDES REFEIÇÕES (TRANSPORTADAS) E INCIDÊNCIA MENSAL
- 35.3. ANEXO I-C - IMR - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS
- 35.4. ANEXO I-D- MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA
- 35.5. ANEXO I-E - MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO-VISTORIA
- 35.6. ANEXO I-F- MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL
- 35.7. ANEXO I-G - DESCRITIVO E ESPECIFICAÇÕES DOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS
- 35.8. ANEXO I-H - MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS
- 35.9. ANEXO I- I - PLANTAS DAS ÁREAS FÍSICAS A SEREM LIMPAS E HIGIENIZADAS
- 35.10. ANEXO I-J - MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO
- 35.11. ANEXO I-K - MODELO DE DECLARAÇÃO POLÍTICA DE TRANSAÇÕES COM PARTES RELACIONADAS DA EBSEH
- 35.12. ANEXO I-L- PGRSS_HUWC.001__V3_PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS DE SERVIÇO DA SAÚDE
- 35.13. ANEXO I-M- PLA.PGRSS_MEAC.001__V3 PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS DE SERVIÇO DE SAÚDE
- 35.14. ANEXO I-N TERMO DE COMPROMISSO DE EXECUÇÃO DO OBJETO NA CONFORMIDADE DO PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS DE SERVIÇOS DE SAÚDE (PGRSS) DO HUWC E MEAC

36. **IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO GRUPO DE TRABALHO DE ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA:**

(assinatura eletrônica)

Alice de Brito Costa Maia- SIAPE: 221****

Ana Glayrce de Araújo Oliveira - SIAPE: 314****

Anarah Suellen Queiroz Conserva Vitoriano - SIAPE: 220****

Claudia Sebastiana da Silva - SIAPE:223****

Diana Cris Macedo Rodrigues - SIAPE: 331****

Gabriel Lustosa Andrade - SIAPE:130****

Hérica Queiroz Oliveira - SIAPE: 222****

Isabella Silveira de Almeida - SIAPE: 336****

Joelma Maria Araujo de Oliveira - SIAPE: 216****

Lilia Teixeira Eufrazio Leite - SIAPE: 100****

Lisieux Melo Silva - SIAPE 223****

Luana Cabral Holanda - SIAPE: 216****

Moema de Souza Santana - SIAPE: 331****

Priscila Taumaturgo Holanda Melo - SIAPE: 221****

Robson Alcântara de Oliveira - SIAPE: 335****

Suelyne Rodrigues de Moraes - SIAPE: 120****

37. **APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA**

(assinatura eletrônica)

Rochelle Gonçalves de Souza

Gerente Administrativa dos Hospitais Universitários -GA-CH-UFC/Ebserh

Josenilia Maria Alves Gomes

Superintendente dos Hospitais Universitários - CH-UFC/Ebserh



Documento assinado eletronicamente por **Moema de Souza Santana, Chefe de Unidade**, em 04/07/2025, às 13:22, 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 **Claudia Sebastiana da Silva, Chefe de Setor**, em 04/07/2025, às 13:23, 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 **Lisieux Melo Silva, Assistente Administrativo**, em 04/07/2025, às 13:24, 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 **Herica Queiroz Oliveira, Chefe de Unidade**, em 04/07/2025, às 13:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Suelyne Rodrigues de Moraes, Nutricionista**, em 04/07/2025, às 13:34, 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 **Alice de Brito Costa Maia, Nutricionista**, em 04/07/2025, às 13:36, 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 **Robson Alcântara de Oliveira, Técnico(a) em Contabilidade**, em 04/07/2025, às 13:38, 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 **Rochelle Goncalves de Souza, Gerente**, em 04/07/2025, às 13:39, 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 **Gabriel Lustosa Andrade, Assistente Administrativo**, em 04/07/2025, às 13:39, 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 **Priscila Taumaturgo Holanda Melo, Chefe de Unidade**, em 04/07/2025, às 13:54, 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 **Joelma Maria Araujo de Oliveira, Nutricionista**, em 04/07/2025, às 14:12, 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 **Luana Cabral Holanda, Nutricionista**, em 04/07/2025, às 14:12, 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 **Josenilia Maria Alves Gomes, Superintendente**, em 04/07/2025, às 16:27, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **Diana Cris Macedo Rodrigues, Nutricionista**, em 07/07/2025, às 09:16, 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 **Anarah Suellen Queiroz Sousa Conserva, Nutricionista**, em 07/07/2025, às 16:24, 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 **51047003** e o código CRC **EE0B97FC**.

Referência: Processo nº 23533.020504/2023-28 SEI nº 51047003