

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA Nº 06/2024			
Dados do Setor Requisitante			
Órgão:	FUNSAUDE		
Setor Requisitante (Unidade/Setor/Depto):	Serviço de Nutrição e Dietética		
Tipo de necessidade:	() Aquisição (x) Serviço () Outros, a especificar		
Responsável pela demanda:	Mayara Roberta Cunha Estevo		
Cargo:	Nutricionista	Matrícula ou código:	1513
E-mail:	nutrição.hmsgo@gmail.com	Telefone:	67 3295-3206

Dados da Demanda
1. Justificativa da necessidade da contratação, considerando o Planejamento Estratégico, se for o caso: O presente documento manifesta a necessidade da contratação de empresa especializada em serviços relacionados ao Setor de Nutrição e Dietética (SND) da FUNSAUDE, pois, não temos aprovados em concurso público e em processo seletivo a lista de aprovados não supri a quantidade necessária de funcionários para o bom funcionamento do setor. O SND é responsável pelo preparo das refeições gerais e modificadas dos pacientes internados, das refeições dos funcionários e do porcionamento e distribuição de fórmulas infantis, enterais e complemento alimentar por sistema aberto ou fechado, atendendo as necessidades dietoterápicas específicas para manutenção e recuperação do estado nutricional dos pacientes atendidos no Hospital Municipal José Valdir Antunes de Oliveira com horário de funcionamento das 06:00 até às 00:00. A produção de refeições requer um quadro de funcionários específicos que cumpram os padrões de higiene e as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos para assim garantir a segurança alimentar e nutricional dos indivíduos sobre a responsabilidade do SND, contribuindo para prevenção e manutenção da saúde, ressalvo que o setor tem normas e critérios a serem seguidos para garantir a qualidade higiênico e sanitária dos alimentos, atendendo as normas vigentes em legislações. O departamento do SND é separado por setores, sendo que o plantão diurno é composto pelo setor 1 na função de cozinheiro, setor 2 na função de auxiliar de cozinha, setor 3 na função de auxiliar de cozinha dietética e setor 4 na função de estoquista e copeira e que o plantão noturno deve ser composto por dois funcionários na função de cozinheiro/copeira, já que neste horário existe a demanda de preparo da refeição dos funcionários e entrega da ceia e em alguns dias a distribuição de fórmulas infantis e enterais. A distribuição das funções por setores se dá principalmente pela necessidade de separar as atividades fins com intuito de organização da rotina, agilidade, funcionalidade do setor e prevenção de contaminação cruzada no momento de preparo, visando a saúde e minimizar riscos aos pacientes enfermos e demais comensais servidos no SND. O bom funcionamento do SND é de suma importância para a recuperação dos pacientes em internação, já as refeições gerais ou modificadas, fórmulas e suplementações necessárias garante um aporte nutricional adequado favorecendo um desfecho clínico positivo, por este motivo, há necessidade de funcionários em quantidade adequada, seguindo suas atribuições definidas e estabelecidas de acordo com ANEXO I.



Em resumo, se faz necessário a contratação da prestação de serviços devido falta de concursado aprovado e quantidade insuficiente de aprovados em processo seletivo anterior, ressalvo ainda que uma das características observadas em funcionários celetistas é a rotatividade, pois alguns muitas vezes desistem da função, fazendo assim com que haja a necessidade de abrir seletivo algumas vezes em um curto espaço de tempo e ainda com a demanda do SND é inviável ficar com falta no setor.

2. Grau de prioridade da contratação ou da compra:

(☒) Alto (☐) Médio (☐) Baixo

3. Regime regente da contratação:

(☐) Lei nº 8.666/1993 (☐) Lei nº 10.520/2002 (☒) Lei nº 14.133/2021

4. Legislação específica quanto ao objeto:

Legislações específicas para limpeza hospitalar que visam garantir a segurança, prevenir a disseminação de doenças e a manutenção da qualidade sanitária em ambientes hospitalares:

1. RDC 216/2004 da ANVISA: Regulamenta as Boas Práticas em Serviços de Alimentação e estabelece os procedimentos para a higienização de utensílios, equipamentos e instalações em instituições de saúde.

2. Lei n. 8080 de 09/1990, Lei Orgânica da Saúde. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências.

3. RDC n. 275 de 10/2002, 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.

4. RDC n. 503 de 05/2023, Dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral.

5. Portaria MS n. 1.428 de 11/1990, 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.

6. Portaria SVS/ MS n. 326 de 07/1997, Regulamento técnico. Condições higiênicos-sanitárias e de Boas Práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos.

7. Portaria Estadual SES Nº 78, de 28 de janeiro de 2009: Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas.

8. Portaria CVS-5/2013 de 09.04.2013 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo.

9. PORTARIA 2619/11 - SMS – 12/2011, Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem, reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos, águas minerais e de fontes, bebidas, aditivos e embalagens para alimentos.	
10. NR7 – Programa de controle médico e saúde ocupacional.	
5. Quantidade a ser contratada, devidamente justificada: A quantidade de postos de trabalho e funções definidas no anexo I.	
6. Estimativa preliminar de valor, com base nas contratações anteriores:	
Pregão Presencial nº 035/2023 Contrato nº 014/2023 Processo Administrativo nº 5144/2023 O valor pago atualmente é de R\$ 24.084,00 mensalmente pela prestação de serviços.	
7. Indicação de Dotação Orçamentária:	
020300	Fundação de Saúde
10.302.0003.2033.0001	FUNSAÚDE- Hospital Municipal
3.3.90.39.00	Outros serviços de terceiros- Pessoa Jurídica
8. Fonte de Recurso:	
() Federal () Estadual (x) Municipal/próprios	
9. Previsão de data em que devem ser entregues os produtos ou iniciada a prestação dos serviços:	
10. Local da prestação de serviços:	
Rua João Evangelista Rosa 1156	
11. Outras informações:	
Segue ANEXO I INFORMAÇÕES PARA ESTUDO TÉCNICO	
12. Indicação de membros para a Comissão de Estudo Técnico Preliminar	
Comissão ETP Portaria 05/2024	

A presidente da FUNSAUDE para conhecimento e autorização da continuidade do procedimento de aquisição.

São Gabriel do Oeste MS, 17 de junho de 2024

Mayara Roberta Cunha Estevo
Nutricionista
FUNSAUDE



ANEXO I: Observações para elaboração do Estudo Técnico Preliminar

Tabela 1- Referência de postos e funcionários necessários.

POSTO	QUANTIDADE DE PESSOAS POR POSTO	UNIDADE
1 POSTO	2 pessoas Função: Cozinheiro	De segunda a domingo 44h Noturno
1 POSTO	2 pessoas Função: Cozinheiro	De segunda a domingo 12x36 Diurno
1 POSTO	2 pessoas Função: Auxiliar de cozinha	De segunda a domingo 12x36 Diurno
1 POSTO	2 pessoas Função: Auxiliar de cozinha dietética	De segunda a domingo 12x36 Diurno
1 POSTO	1 pessoa Função: Estoquista/Copeira	De segunda a sábado 44h Diurno
Para compor o orçamento solicito que seja analisada a quantidade de pessoas necessárias para elaboração do serviço.		

DESCRIÇÃO DAS ATRIBUIÇÕES E FUNÇÕES DA SND

COZINHEIRO, 1 POSTO, ESCALA 12/36 HS (2 FUNCIONÁRIOS)

O cozinheiro é o responsável por preparar as refeições dos pacientes, acompanhantes e almoço dos funcionários, realiza a preparação do café e chá servidos no desjejum e lanche da tarde, do prato base, prato principal e guarnição do almoço dos pacientes e funcionários e jantar dos pacientes, procedendo com o pré preparo e preparo dos alimentos de acordo com a necessidade relacionada ao cardápio proposto do dia, observando as técnicas corretas a fim de se obter bons padrões de qualidade higiene, sabor, aroma e apresentação da refeição a ser servida, atendendo o número de refeições programadas evitando desperdícios ou faltas. Segue abaixo a descrição de suas funções:

- Executar o preparo prévio dos alimentos de dietas modificadas de acordo com especificidades dos pacientes internados, seguindo as recomendações da Responsável Técnica (RT) e diretrizes do SND.



- Preparar as dietas normais e especiais para pacientes, observando as técnicas corretas a fim de se obter bons padrões de qualidade higiene, sabor, aroma e apresentação da refeição a ser servida.
- Apresentar-se para o trabalho devidamente uniformizado e zelar pela conservação do uniforme.
- Porcionar e montar as marmitas do paciente no almoço e jantar.
- Pesar e anotar os produtos do estoque de hortifrutis sempre que for utilizar, para posterior uso dos dados para tabelas específicas de controles do setor.
- Cuidar da limpeza e higiene do seu setor de atuação, realizando a higienização prévia de bancadas antes do início de suas atividades, conforme rotina estabelecida.
- Realizar as preparações seguindo o cardápio proposto pelo RT do SND.
- Identificar os alimentos preparados com tipo de preparo, data de fabricação e data de validade, quando necessário.
- Colaborar com o nutricionista na elaboração de receitas e fichas técnicas de preparo se necessário.
- Realizar a coleta de amostras e temperatura dos alimentos preparados de acordo com Procedimento Operacional Padronizado (POP) no SND.
- Fazer a limpeza e desinfecção de bancadas, louça, equipamentos e utensílios seguindo os POPs estabelecidos no SND. Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas ao ambiente organizacional.
- Porcionar todos os dias o prato principal no momento de distribuição das refeições aos funcionários.
- Participar da organização das atividades diárias do SND e preparações que tem necessidade de um dia de antecedência.
- Zelar pela integridade dos equipamentos e mobiliários sob sua responsabilidade.
- Responder pelo uso e conservação de EPIs colocados à sua disposição.
- Providenciar e controlar a limpeza e a ordem do setor.
- Notificar o nutricionista sobre a necessidade de consertos, reparos e substituições de materiais, equipamentos e instalações.
- Executar outras tarefas correlatas à área.

- Participar dos treinamentos realizados no setor sempre que a RT comunicar necessidade.
- Fazer os exames obrigatórios de acordo com legislação específica a cada 6 meses.
- Seguir as normas e padrões exigidos no setor, de acordo com o preconizado no Manual de Boas Práticas para serviços de Alimentação do SND e POPs já estabelecidos.

COZINHEIRO, 1 POSTO, ESCALA 44HS/SEMANA PERÍODO NOTURNO (2 FUNCIONÁRIOS)

O cozinheiro é o responsável por preparar o jantar dos funcionários, o café dos funcionários, o chá da ceia dos pacientes e seguir as prescrições dietéticas de horários de fórmulas enterais e fórmulas infantis quando tiver internações com essas necessidades, o mesmo deve proceder com o pré preparo e preparo dos alimentos de acordo com a necessidade relacionada ao cardápio proposto do dia, atendendo o número de refeições programadas evitando desperdícios ou faltas.

O cozinheiro realiza o corte da carne do prato principal do dia, o preparo do prato base, guarnição e saladas, observando as técnicas corretas a fim de se obter bons padrões de qualidade higiene, sabor, aroma e apresentação da refeição a ser servida, sendo que existe a necessidade de lavar e higienizar as saladas e picar temperos relacionados ao preparo dos pratos, com exceção de alho que o plantão diurno já deixa pronto, em casos de sobremesas elaboradas que necessitem de preparo prévio, estas são feitas no plantão diurno. Segue abaixo a descrição de suas funções:

- Realizar as preparações seguindo o cardápio proposto pela responsável técnica do SND.
- Realizar a preparação do café e chá servidos no período noturno dos funcionários.
- Apresentar-se ao trabalho devidamente uniformizado e zelar pela conservação do uniforme.
- Servir as marmitas aos funcionários do plantão noturno quando necessário e solicitado pela Responsável Técnica do setor.
- Identificar os alimentos preparados com tipo de preparo, data de fabricação e data de validade, quando necessário.
- Colaborar com o nutricionista na elaboração de receitas e fichas técnicas de preparo se necessário.



- Realizar a coleta de amostras e temperatura dos alimentos preparados de acordo com Procedimento Operacional Padronizado (POP) no SND.
- Realizar a limpeza e higienização dos utensílios, bancadas e equipamentos utilizados e recolhidos no seu horário de serviço.
- Participar dos treinamentos realizados no setor sempre que a RT comunicar necessidade.
- Fazer os exames obrigatórios de acordo com legislação específica a cada 6 meses.
- Seguir as normas e padrões exigidos no setor, de acordo com o preconizado no Manual de Boas Práticas para serviços de Alimentação do SND e POPs já estabelecidos.
- Zelar pela integridade dos equipamentos e mobiliários sob sua responsabilidade.
- Notificar o nutricionista sobre a necessidade de consertos, reparos e substituições de materiais, equipamentos e instalações.
- Pesar e anotar os produtos do estoque de hortifrutis sempre que for utilizar, para posterior uso dos dados para tabelas específicas de controles do setor.
- Notificar à chefia qualquer extravio ou quebra de material nas instalações sob seus cuidados.
- Distribuir nos horários estabelecidos as fórmulas infantis e dieta enteral quando tiver prescrição.
- Proceder a higienização e esterilização das mamadeiras e frascos de dietas.

AUXILIAR DE COZINHA, 1 POSTO, ESCALA 12/36 HS (2 FUNCIONÁRIOS)

O auxiliar de cozinha é o responsável por auxiliar o cozinheiro no pré preparo de alguns pratos de acordo com a necessidade do dia, no porcionamento no momento de montagem da marmita, sendo o seu setor no SND tem a atribuição do preparo das saladas cruas e cozidas e da sopa.

Procede com a lavagem e higienização das hortaliças, picar e porcionar os temperos utilizados para o preparo dos alimentos do dia, como o cheiro verde, cebola e alho, sendo que o alho é sua responsabilidade deixar o suficiente para todas as preparações do plantão diurno e noturno. Segue abaixo a descrição de suas funções:

- Apresentar-se ao trabalho devidamente uniformizado e zelar pela conservação do uniforme.



- Auxiliar a cozinheira no pré preparo das refeições do SND (picando cebola, cheiro verde, alho entre outros de sua responsabilidade pelo setor em que atua).
- Auxiliar a cozinheira na coleta de temperatura e amostra.
- Realizar o preparo das saladas cruas e cozidas, sopas e dietas específicas modificadas em textura quando necessário e solicitado.
- Cuidar da limpeza e higiene do seu setor de atuação, realizando a higienização prévia de bancadas antes do início de suas atividades, conforme rotina estabelecida.
- Fazer a higienização de verduras, legumes e frutas de acordo com POP estabelecido na SND.
- Realizar o porcionamento de hortifrutis sempre que necessário.
- Realizar o porcionamento das sopas e saladas nas marmitas dos pacientes no almoço e jantar.
- Fazer a limpeza e desinfecção de bancadas, louça, equipamentos e utensílios seguindo os POPs estabelecidos no SND. Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas ao ambiente organizacional.
- Participar da organização das atividades diárias do SND e preparações que tem necessidade de preparo de um dia de antecedência.
- Zelar pela integridade dos equipamentos e mobiliários sob sua responsabilidade.
- Executar outras tarefas correlatas à área.
- Pesquisar e anotar os produtos do estoque de hortifrutis sempre que for utilizar, para posterior uso dos dados para tabelas específicas de controles do setor.
- Verificar e registrar temperatura de refrigeradores aos domingos.
- Notificar à chefia qualquer extravio ou quebra de material nas instalações sob seus cuidados.
- Notificar o nutricionista sobre a necessidade de consertos, reparos e substituições de materiais, equipamentos e instalações.
- Providenciar e controlar a limpeza e a ordem do setor.
- Participar dos treinamentos realizados no setor sempre que a RT comunicar necessidade.
- Fazer os exames obrigatórios de acordo com legislação específica a cada 6 meses.

- Seguir as normas e padrões exigidos no setor, de acordo com o preconizado no Manual de Boas Práticas para serviços de Alimentação do SND e POPs já estabelecidos.

AUXILIAR DE COZINHA DIETÉTICA, 1 POSTO, ESCALA 12/36 HS (2 FUNCIONÁRIOS)

O auxiliar de cozinha dietética é o responsável da cozinha dietética, bancada de nutrição enteral e refeitório dos funcionários, preparando o desjejum, lanches, fórmulas infantis e dieta por sonda enteral dos pacientes e o desjejum e lanche da tarde dos funcionários e de fazer a distribuição das refeições aos pacientes quando necessário. Segue abaixo a descrição de suas funções:

- Realizar o pré preparo e preparo dos alimentos que compõem as pequenas refeições dos pacientes e acompanhantes (desjejum e lanche da tarde) e preparos especiais em casos específicos, seguindo o cardápio proposto e especificações da nutricionista responsável do SND.
- Porcionar a sobremesa do dia, preparação de bolos e tortas quando necessário de acordo com cardápio.
- Fazer a higienização prévia das bancadas de sua responsabilidade antes do início do serviço, seguindo as normas e manuais do SND.
- Porcionar e distribuir nos horários estabelecidos as fórmulas infantis e dieta enteral quando houver necessidade, seguindo a prescrição.
- Sempre higienizar as bancadas e pias antes de começar a preparar as fórmulas infantis e enterais dos pacientes.
- Conferir na prancheta a quantidade de pacientes, bem como dietas modificadas ou especiais que são necessárias no dia para evitar faltas ou desperdícios de alimentos.
- Realizar a entrega das refeições na internação quando necessário.
- Preencher os produtos com a data de abertura.
- Aferir e anotar a temperatura das geladeiras e refrigeradores referentes ao seu setor.
- Proceder a limpeza, higienização e organização dos equipamentos e utensílios do seu setor.

- Responsável pela limpeza, higienização dos utensílios que voltam da internação e do refeitório no seu setor de atuação, como pratos, talheres, canecos, bandejas, jarras entre outros.
- Pesar e anotar os produtos do estoque de hortifrutis sempre que for utilizar, para posterior uso dos dados para tabelas específicas de controles do setor.
- Apresentar-se ao trabalho devidamente uniformizado e zelar pela conservação do uniforme.
- Fazer os exames obrigatórios de acordo com legislação específica a cada 6 meses.
- Participar da organização das atividades diárias do SND e preparações que tem necessidade de preparo de um dia de antecedência.
- Seguir as normas e padrões exigidos no setor, de acordo com o preconizado no Manual de Boas Práticas para serviços de Alimentação do SND e POPs já estabelecidos.
- Zelar pela integridade dos equipamentos e mobiliários sob sua responsabilidade.
- Notificar o nutricionista sobre a necessidade de consertos, reparos e substituições de materiais, equipamentos e instalações.
- Providenciar e controlar a limpeza e a ordem do setor.
- Proceder a higienização e esterilização das mamadeiras e frascos de dietas.
- Suprir todos os quartos de água potável gelada em jarra, ao ter novo paciente internado.
- Fazer os exames obrigatórios de acordo com legislação específica a cada 6 meses.

ESTOQUISTA/COPEIRA, 1 POSTO, ESCALA 44 HS (1 FUNCIONÁRIO)

O estoquista é responsável pelo estoque de secos, hortifrutis, carnes e embalagens, realizando o recebimento e conferência dos itens correspondentes juntamente com o RT do SND e da entrega das refeições aos pacientes e acompanhantes. Segue abaixo a descrição de suas funções:

- Apresentar-se ao trabalho devidamente uniformizado e zelar pela conservação do uniforme.
- Separar, pesar e anotar os gêneros alimentícios necessários para o preparo das refeições do próximo dia.



- Retirar e pesar as carnes que compõe o prato principal com 48 hs de antecedência e alocar em refrigerador específico para o descongelamento de acordo com POP específico do SND.
- Todos os dias verificar e anotar em planilha própria a temperatura dos freezers e refrigerador do estoque.
- Responsável pela identificação das marmitas das refeições dos pacientes com dietas especiais e modificadas para a hora do porcionamento pela cozinheira e para entrega na ala de internação.
- Distinguir a alimentação do paciente e do acompanhante, quando houver, informando as restrições alimentares do paciente, afim de que não sejam servidos pelo acompanhante alimentos impróprios a ele.
- Montar o carrinho para servir as refeições diárias dos pacientes.
- Servir as refeições nos horários previamente determinados, evitando atrasos.
- Suprir todos os quartos de água potável gelada em jarra, quando necessário.
- Recepcionar, conferir e estocar todos os gêneros alimentícios, embalagens e demais materiais de uso no SND, realizando a conferência da qualidade dos produtos recebidos, observando aspectos do alimento, temperatura e proceder armazenamento.
- Manter organizados os alimentos armazenados, verificando validade e condições do alimento, seguindo as normas estabelecidas.
- Enviar à área de distribuição os alimentos necessários à composição das refeições.
- Organizar e limpar os estoques seguindo as regras do SND e anotar em planilha específica.
- Registrar em ficha própria, a retirada de cada gênero alimentício, possibilitando, assim, um controle de estoque eficaz.
- Manter controle de utilização e consumo de gêneros.
- Manter a despensa limpa e organizada e anotar os dias que realizou a tarefa em planilha específica.
- Conferir a quantidade de itens necessários para semana e avisar a nutricionista em casos de itens em quantidade insuficientes.
- Executar outras tarefas correlatas à área.
- Fazer os exames obrigatórios de acordo com legislação específica a cada 6 meses.

- Seguir as normas e padrões exigidos no setor, de acordo com o preconizado no Manual de Boas Práticas para serviços de Alimentação da SND e POPs já estabelecidos.
- Notificar à chefia qualquer extravio ou quebra de material nas instalações sob seus cuidados.
- Zelar pela integridade dos equipamentos e mobiliários sob sua responsabilidade.
- Notificar o nutricionista sobre a necessidade de consertos, reparos e substituições de materiais, equipamentos e instalações.
- Providenciar e controlar a limpeza e a ordem do setor.
- Participar dos treinamentos realizados no setor sempre que a RT comunicar necessidade.



MUNICÍPIO DE SAO GABRIEL DO OESTE

RUA MARTIMIANO ALVES DIAS, Nº 1211 - CENTRO - CNPJ: 15.389.588/0001-94

SAO GABRIEL DO OESTE/MS - CEP 79.490-000

FONE: (67) 3295-2111



CÓDIGO DE ACESSO

8F3711C6E64942C1AC3AF5CDC8DD803F

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Este documento foi assinado digitalmente/eletronicamente pelos seguintes signatários nas datas indicadas

Para verificar a validade das assinaturas acesse o link abaixo

<https://saogabrieldooeste.flowdocs.com.br/public/assinaturas/8F3711C6E64942C1AC3AF5CDC8DD803F>

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 31097/2024
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 12/2024/FUNSAUDE
SETOR SOLICITANTE: Setor Nutricional
DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA DE REFERÊNCIA Nº 006/2024

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por finalidade analisar o problema ou a necessidade indicada no DFD em referência, mapear as soluções disponíveis no mercado e respectivos riscos, e indicar àquela que se mostra mais aderente e vantajosa. Ademais, visa subsidiar a elaboração do Termo de Referência, de forma a melhor atender às necessidades da Administração.

I – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, considerando o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse do interesse público (obrigatório):

O Objeto do estudo técnico é a Contratação de empresa de serviços de apoio ao fornecimento de alimentação, compreendendo preparo, distribuição de alimentos, refeições e dietas, sob o regime de dedicação exclusiva de mão de obra, destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, colaboradores no Hospital Municipal Jose Valdir Antunes de Oliveira, com cessão de uso de instalações e disponibilização de equipamentos, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

postos	horário	Quantidade de pessoas	setor	função
1	12/36	2	1	Cozinheiro diurno
2	44h	2	1	Cozinha noturno
1	12/36	2	2	Auxiliar
1	12/36	2	3	Auxiliar
1	44h	1		Estoquista/copeira

A alimentação é distribuída em: manhã (café e/ou lanche e almoço), tarde (lanche) e noite (jantar e/ou lanche), de acordo com a necessidade, o setor fornece a dieta por sonda e também suplemento para recém-nascido.

Até o ano de 2022 a Administração atendeu à necessidade de alimentação mediante a concurso público realizado no ano de 2020 e homologado em 2021 (somente uma aprovada), foram realizados processos seletivos do ano de 2022 até o presente momento, porém não suprimindo a necessidade.

Consta no quadro de funcionários da FUNSAUDE: uma profissional (cozinheira) efetiva, estando afastada por auxilio doença. Levando em consideração a alta rotatividade de contratações por processo seletivo a FUNSAUDE pretende sanar essa rotatividade e a falta de mão de obra com a contratação do serviço. O setor da nutrição está completo com todos os utensílios e equipamentos necessários para a produção das refeições, sendo assim necessitamos somente da mão de obra especializada

II – DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO no Plano de Contratações Anual (caso tenha sido elaborado) ou outro instrumento de planejamento:

A Fundação de saúde pública não possui Plano Anual de Contratação.



O planejamento das contratações é realizado ao final de cada ano.

III – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO NECESSÁRIOS E SUFICIENTES À ESCOLHA DA SOLUÇÃO, incluindo os padrões mínimos de qualidade e as condições indispensáveis:

Para que o presente serviço seja contratado e corretamente prestado, existem requisitos mínimos para sua satisfação conforme disposto a seguir:

- A. Distribuição das refeições, a serem servidas para pacientes e acompanhantes, ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA e deverá manter o horário pré-estabelecido pela CONTRATANTE;
- B. A distribuição das refeições deverá ser realizada por funcionários devidamente uniformizados, fazendo uso dos EPI necessários (quando for o caso) e treinados para o serviço;
- C. O horário das refeições somente poderá ser alterado pela CONTRATANTE com aviso prévio de 24 horas;
- D. O cardápio elaborado pela nutricionista só poderá ser alterado se a mesma concordar;
- E. A CONTRATADA deverá zelar pelos equipamentos, materiais permanentes, utensílios, vidrarias, louças e quaisquer outros insumos necessários à perfeita execução do objeto contratado, pertencentes às áreas de produção, refeitório, copas e lactário em complemento aos de propriedade da CONTRATANTE,
- F. A empresa contratada deverá fornecer toda mão de obra necessária, restrita ao quantitativo mínimo necessário, à completa execução dos serviços contratados. Sendo que a mão de obra com dedicação exclusiva, deve ser fornecida para todos os postos provisionados e em quantidades definidas neste Estudo;
- G. Deverão ser observados pela empresa contratada, recursos humanos adequados e qualificados ao serviço solicitado, cumprindo as leis da Saúde do Trabalhador e órgãos reguladores (ANVISA, CRN, Ministério do Trabalho e outra)
- H. A contratada deverá apresentar todos os exames pertinentes a função de cozinha, auxiliar e copeira, conforme as normativas vigente;
- I. Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional;
- J. A prestação de serviços na UAN - Unidade de Alimentação e Nutrição envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição de refeições aos colaboradores e dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos;
- K. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam: Programação das atividades de nutrição e alimentação; Executar os cardápios diários completos por tipo de dietas; Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo; Pré-preparo, preparos e cocção da alimentação; Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados; Coleta de amostras da alimentação preparada; Transporte interno e distribuição nas copas/leitos; Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado; Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.
- L. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;

- M. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica da Nutricionista da FUNSAUDE, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes **ao** serviço de nutrição.
- N. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.
- O. A operacionalização, porcionamento e a distribuição das dietas devem ser supervisionadas pelo responsável técnico da FUNSAUDE, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para caso necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.
- P. O cardápio deverá ser elaborado pela nutricionista da FUNSAUDE, que assegura a qualidade, quantidade, harmonia e adequação, a fim de oferecer uma alimentação completa, equilibrada e de acordo com as necessidades nutricionais de pacientes, acompanhantes legalmente instituídos e funcionários da unidade.
- Q. A dieta de acompanhantes legalmente instituídos deve seguir os padrões de dieta geral para pacientes e se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em desjejum, almoço e jantar, em horários regulares, fornecendo no mínimo 1400 a 2700 calorias por dia.;
- R. A refeição dos funcionários poderá ser fornecida na modalidade “self-service”, sendo disponibilizada para os funcionários se servirem em balcões térmicos no refeitório da unidade, a modalidade adotada hoje pela fundação é a de servir em porções individuais, sempre de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.
- S. O atestado de capacidade técnica tem que ser referente ao objeto licitado (serviços operacionais de mão de obra no setor nutricional hospitalar)
- T. Ao iniciar o plantão de trabalho o quantitativo de funcionários deve ser condizente ao contratado pela contratante, não sendo admitido em hipótese alguma o número de colaboradores inferior ao contratado, não tendo comprimento desta cláusula, poderá ser aplicado as penalidades prevista no contrato.

a. **DA FORMA DE SOLICITAÇÃO DOS SERVIÇOS:**

Os serviços serão executados de maneira contínua conforme escala de trabalho fornecida pela contratante.

b. **DO PRAZO PARA A REALIZAÇÃO:** Não aplicável.

c. **DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO/ENTREGA DOS ITENS:**

Os profissionais desempenharão as atividades no hospital municipal José Valdir Antunes de Oliveira, conforme identificação dos postos de trabalho: Endereço – Rua João Evangelista Rosa, nº 1.153, Cidade São Gabriel do Oeste - CEP 79.490-000.

d. **DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO:**

O prazo de início do Contrato será contado a partir de sua assinatura para vigorar por 12 meses respeitando o art. 105 e art. 106 da lei 14.133. Por se tratar de serviços contínuos o Hospital municipal necessita do prazo de 12 meses

IV – ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS (obrigatório):

Para o levantamento de quantidade de postos de trabalho consideramos o processo licitatório 086/2023 a quantidade de refeições. A quantidade de postos para a prestação dos serviços de mão de obra que deverá atender os períodos:

- 07 dias da semana compreendendo 18 horas diárias (06:00 até as 00:00).

Obs.1: Compreendem-se para atendimento da prestação dos serviços do item acima, todos os feriados Federais, Estaduais e Municipais.

Sendo um total de 06 postos de trabalho por dia (07 dias da semana) sendo: 04 postos de trabalho diurnos – horário 06h:00 as 18h:00; e 02 postos de trabalho noturno – horário 16h:00 as 00:00.

Para o cálculo do quadro de funcionários para a U.A.N baseado no número de refeições servidas deve-se levar em consideração as seguintes variáveis: tempo médio para preparar, distribuir e higienizar utensílios de uma refeição, jornada diária de trabalho, somatório de todas refeições servidas (tabela em anexo), tipo de produção das refeições (centralizada ou descentralizada), tipo de distribuição das refeições e higienização de utensílios (centralizada ou descentralizada)

Em pesquisa foi localizado a indicação de dimensionamento de equipa de uma UAN, segundo Mezomo o cálculo sugerido é de 01 funcionário para cada 8 leitos hospitalares acrescido de 20%, o Hospital Municipal consta de 45 leitos.

$$45 \text{ leitos} \div 8 = 5,6$$

$$5,6 + 20\% = 6,75 \text{ funcionários/dia.}$$

Para a prestação de serviços de alimentação por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeição no local engloba a mão de obra para: estocagem, preparo, manipulação, distribuição de alimentação normal, alimentação dietética e alimentos complementares, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas (pessoal operacional) foi calculado a quantidade de 6 postos de trabalho diários 7 dias por semana.

V – LEVANTAMENTO DE MERCADO e justificativa da escolha da solução mais adequada para a contratação:

A partir dos estudos realizados para o objeto estudado, foram identificadas as seguintes soluções de mercado:

- 1. Criação de vagas para Contratação via Concurso Público – Mão de obra Própria:** Considerando que o Hospital Municipal de São Gabriel do Oeste possui em seu quadro de 8 (oito) funcionários efetivo para realização das atividades pleiteadas na demanda estudada, a análise para uso de mão de obra própria considera um efetivo de trabalhadores para realização dos serviços em regime de escala considerando o serviço como um todo, sendo necessário para realização um total de 9 funcionários para trabalhar em regime de escala, sendo 7 no período diurno e 2 no período noturno, sendo necessário a criação de uma vaga (estoquista/copeira).

Custo de mão de obra: Realizando um cálculo básico, considerando o mesmo salário, o valor mensal seria de aproximadamente **R\$ 34.694,95 (trinta e quatro mil e seiscientos e noventa e quatro reais e noventa e cinco centavos) valor anual de R\$ 416.339.40** (quatrocentos e dezesseis mil e trezentos e trinta e nove reais e quarenta centavos).

Cálculo Funcionário Diurno



Item	Porcentagem	Valor
Salário Base	-	1587,9
Insalubridade	40%	564,8
INSS	20%	430,54
Vale-Alimentação	-	200,00
Vale-Gás	-	130,00
FGTS	8%	172,22
Terceiros	5,80%	124,86
RAT	3%	64,58
Provisão de 13º salário	1/12 avos	179,39
Provisão de Férias	1/12 avos	179,39
Provisão de 1/3 sobre férias	1/12 avos	59,80
Provisão INSS sobre Férias e 13º salário	20%	71,76
Provisão FGTS sobre 1/3 Férias e 13º Salário	8%	19,14

Valor mensal 3.784,37

Cálculo Funcionário Noturno		
Item	Porcentagem	Valor
Salário Base	-	1587,9
Insalubridade	40%	564,8
Adicional Noturno	20%	205,49
INSS	20%	471,64
Vale-Alimentação	-	200,00
Vale-Gás	-	130,00
FGTS	8%	188,65
Terceiros	5,80%	124,86
RAT	3%	70,75
Provisão de 13º salário	1/12 avos	196,52
Provisão de Férias	1/12 avos	196,52
Provisão de 1/3 sobre férias	1/12 avos	65,51
Provisão INSS sobre Férias e 13º salário	20%	78,61
Provisão FGTS sobre 1/3 Férias e 13º Salário	8%	20,96

Valor mensal 4.102,18

Lembrando que não está sendo contabilizado vencimentos variáveis, como: impostos e encargos trabalhistas, além de eventuais férias e afastamentos do servidor, dos quais estes últimos teria como consequência, a substituição ou ausência do servidor, o que acarretaria tanto em prejuízo pecuniário a Fundação, bem como, em prejuízo aos usuários do hospital municipal, na falta do profissional médico.

2. Contratação via Licitação Pública:

Um processo de licitação ficaria com um **valor TETO mensal de R\$ 45.066,33** (quarenta e cinco mil sessenta e seis reais), anualmente o valor de R\$ 540.795,96 (quinhentos e quarenta mil setecentos e noventa e cinco reais e noventa e seis centavos).

3. Criação de vaga e abertura de concurso público:

No último concurso realizado no ano de 2020 e homologado em 2021 tivemos somente uma candidata aprovada, foram realizados um total de 08 processos seletivos do ano de 2022., a FUNSAUDE possui um seletivo com três colaboradores aprovados sendo que o quadro de vaga contem 8 (oito), com essa quantidade o setor de nutrição ficaria desfalcado causando assim o atraso nas refeições dos pacientes e colaboradores que trabalham em regime de escala.

Para suprir a demanda precisaríamos da criação de mais uma vaga conforme cálculo de dimensionamento para completar o quadro de colaboradores que ficaria com 9 (nove).



SOLUÇÃO SUGERIDA:

Visto que a abertura de concurso público com a criação de vagas para o setor nutricional seria o recomendado do ponto econômico, mas, contudo, **a contratação de empresa especializada demonstrou eficácia do ponto de vista operacional, solucionando as questões de recursos humanos.**
Podendo ser estudado para o próximo ano a contratação de empresa para o fornecimento de mão de obra e suprimento para a elaboração das refeições.

REALIZAÇÃO DE CONTRATAÇÃO VIA LICITAÇÃO PÚBLICA

Sabemos que mediante a realização do processo o valor tende a diminuir devido disputa entre as empresas interessadas.

Considerando que o Pregão eletrônico abrange ampla concorrência, há expectativa e tendência de ter uma redução maior do que os do pregão presencial anterior.

A contratação via Licitação Pública da prestação dos serviços necessários à execução dos serviços foi um fator considerado nesta solução sugerida.

VI – ESTIMATIVA DE VALORES REFERENCIAIS DA CONTRATAÇÃO:

MAPA DE APURAÇÃO DE PREÇOS													
DATA		OBJETO										VALOR TOTAL	
03/07/2024		contratação de empresa especializada em serviços relacionados ao Setor de Nutrição e Dietética (SND) da FUNSAUDE										R\$ 45.066,33	
ANEXO	LOTE	ITEM	PRODUTO / SERVIÇO	UNIDADE	QTDE.	PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS	BLL	PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS	PORTAL DE COMPRAS DO GOVERNO FEDERAL	BRILHAR SERVIÇOS TERCEIRIZADOS LTDA	LIMPPE PRESTADORA DE SERVIÇOS DE	IDEAL SERVIÇOS LTDA-ME	GUATÓS PRESTADORA DE
I	1	1	Cozinheiro, De segunda a domingo o 44h Noturno. Mensal	UND	2	3.505,00	3.350,92	3.966,67	3.744,54	7.786,89	5.980,00	8.154,59	8.029
I	1	2	Cozinheiro, De segunda a domingo o 12x36 Diurno. Mensal	UND	2	3.505,00	3.350,92	3.966,67	3.744,54	6.038,41	6.270,00	6.368,22	6.221
I	1	3	Auxiliar de cozinha, De segunda a domingo o 12x36	UND	2	////	////	2.417,00	2.029,25	5.810,71	6.110,00	6.128,55	5.986



			Diurno. Mensal										
I	1	4	Auxiliar de cozinha dietética, De segunda a domingo o 12x36 Diurno. Mensal	UND	2	////	////	2.417,00	2.029,25	6.038,41	6.110,00	6.368,22	6.221,64
I	1	5	Estoquista/Copeira, De segunda a sábado 44h Diurno. Mensal	UND	1	2.885,00	////	2.500,00	////	5.810,71	5.780,00	6.128,55	5.986,21

VALOR TOTAL:

Valor total **MENSAL: R\$ R\$ 45.066,33**

Valor total **ANUAL: R\$ 540.795,96**

VII – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica:

☐ A solução não requer instalação, manutenção ou assistência técnica.

VIII – JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

☐ A contratação não será parcelada por item, considerando que poderá haver prejuízo para o município em relação à economia de escala.

JUSTIFICATIVAS: Devido as características do serviço a ser contratado, que trata de serviços de mão de obra contínua, a avaliação se pautou nos benefícios do não parcelamento do objeto.

IX – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS, em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis:

O principal benefício da contratação pretendida será permitir a continuidade da prestação dos serviços essenciais à FUNSAUDE no que se referem à nutrição, garantindo um atendimento adequado, proporcionando uma alimentação balanceada e um atendimento humanizado aos usuários e visitantes que buscam os serviços do Hospital Municipal.

Com a contratação espera-se: Melhor aproveitamento dos recursos humanos na contratação de serviços de terceirizados;

Melhor aproveitamento dos recursos financeiros disponíveis a serem utilizados nos serviços, que serão fornecidos diretamente pela empresa.

Economia na realização de processos licitatórios, pelo fato do contrato ser estendido por mais de um exercício e ser renovável nos termos da lei, desde que seja demonstrada a continuidade da economicidade nas renovações contratuais;

Zelo pelo bem sob responsabilidade da administração pública de forma eficiente e econômica, de modo a manter o funcionamento dos serviços de forma ininterrupta;

Facilitar a coordenação e fiscalização dos serviços.

X – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO previamente à celebração do contrato:

Processo 31097/2024. Assinado por 3 pessoas: FERNANDA BELEI LOSS, LUAN FRANCISCO DA SILVA DE PAULA e CARLA ADRIANA TONETTO
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: <https://saogabrieldoeste.flowdocs.com.br/public/assinaturas/F57145EEEF6744BFB3E54B1217FC85DB>



☐ A contratação não requer adequações do ambiente do órgão.

XI – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

☐ A contratação não exige contratação correlata e/ou interdependente.

CONTRATAÇÃO CORRELATA E/OU INTERDEPENDENTE: NÃO APLICÁVEL.

XII – DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS:

☐ Para a presente contratação, verificam-se os impactos ambientais abaixo descritos, bem como as respectivas medidas mitigadoras:

1. AS EMBALAGENS VAZIAS e respectivas tampas dos insumos e afins deverão ser recolhidas pela contratada e devolvidas aos estabelecimentos comerciais em que foram adquiridas, observadas as instruções constantes dos rótulos e das bulas, ou a qualquer posto de recebimento ou centro de recolhimento licenciado por órgão ambiental competente e credenciado por estabelecimento comercial, para fins de sua destinação final ambientalmente adequada

2. Os insumos, seus componentes e afins a serem utilizados na execução dos serviços deverão estar previamente **registrados no órgão federal competente**, de acordo com as diretrizes e exigências dos órgãos federais responsáveis pelos setores da saúde, do meio ambiente e da agricultura, conforme artigo 3º da Lei n. 7.802/1989, e artigos 1º, inciso XLII, e 8º a 30, do Decreto n. 4.074 /2002 (para os serviços voltados à roça/poda), e legislação correlata.

3. Realizar a separação dos resíduos recicláveis: Caixas de Papelão, resíduos plásticos e lixo orgânico.

XIII – POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA (obrigatório):

Com base nos elementos anteriores do presente documento de estudos preliminares, DECLARO que:

☐ É VIÁVEL a presente contratação.

Comissão de ETP Portaria 005/2024/FUNSAUDE.
Assinado digitalmente.

MAPEAMENTO DE RISCOS

Risco 01 - Ineficiência na comunicação entre os atores envolvidos no processo de contratação	
Probabilidade de ocorrência	(X) Baixa () Média () Alta
Impacto na contratação	(X) Baixa () Média () Alta
Dano decorrente do risco	Morosidade na finalização do processo
Ação Preventiva	Padronização da instrução do processo de contratação
Risco 02 - Demora na fase de planejamento da licitação	
Probabilidade	() Baixa (X) Média () Alta
Impacto	() Baixa () Média (X) Alta
Dano	Ausência de prestação de serviços
Ação Preventiva	Planejamento do processo com prazo antecipado de envio.



Risco 03 - Licitação deserta e fracassada	
Probabilidade	() Baixa (X) Média () Alta
Impacto	() Baixa () Média (X) Alta
Dano	Ausência de prestação de serviços
Ação Preventiva	Ampla divulgação do certame
Risco 04 - Declaração de nulidade do edital da licitação	
Probabilidade	(X) Baixa () Média () Alta
Impacto	() Baixa () Média (X) Alta
Dano	Ausência de prestação de serviços
Ação Preventiva	Realização de processo de acordo com as diretrizes vigentes
Risco 05 - Serviço prestado de forma insatisfatória	
Probabilidade	() Baixa (X) Média () Alta
Impacto	() Baixa (X) Média () Alta
Dano	Baixa resolutividade do atendimento ao usuário. Aumento de reclamações via ouvidoria e comprometimento da imagem da instituição perante sociedade
Ação Preventiva	Exigência de documentação de qualificação e habilitação dos contratados.
Risco 06 - Recusa na Assinatura do contrato	
Probabilidade	(X) Baixa () Média () Alta
Impacto	() Baixa () Média (X) Alta
Dano	Falta da prestação de serviços; Realização de novas convocações atrasando o início da prestação de serviço.
Ação Preventiva	Não identificada
Risco 07 - Ausência de fiscalização do contrato	
Probabilidade	(X) Baixa () Média () Alta
Impacto	() Baixa (X) Média () Alta
Dano	Redução na qualidade do serviço contratado; Erro e faltas de controle financeiro.
Ação Preventiva	Treinamento e orientações para os fiscais de contrato





MUNICÍPIO DE SAO GABRIEL DO OESTE

RUA MARTIMIANO ALVES DIAS, Nº 1211 - CENTRO - CNPJ: 15.389.588/0001-94

SAO GABRIEL DO OESTE/MS - CEP 79.490-000

FONE: (67) 3295-2111



CÓDIGO DE ACESSO

F57145EEF67A4BFBB3E51B1217FC85DB

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Este documento foi assinado digitalmente/eletronicamente pelos seguintes signatários nas datas indicadas

Para verificar a validade das assinaturas acesse o link abaixo

<https://saogabrieldooeste.flowdocs.com.br/public/assinaturas/F57145EEF67A4BFBB3E51B1217FC85DB>

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO N° 31097/2024

1. DO OBJETO:

1.1 Constitui o objeto do presente Termo de Referência a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de pré-preparo, preparo, transporte e distribuição de dietas normais, modificadas, e processamento de alimentos no Hospital Municipal José Valdir Antunes de Oliveira, destinados a atender pacientes, acompanhantes de pacientes legalmente instituídos e funcionários, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

2. DA ESPECIFICAÇÃO E QUANTIDADE DOS SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS:

2.1 Os serviços contratados serão os seguintes:

Tabela 1- Referência de postos e funcionários necessários.

POSTO	QUANTIDADE DE PESSOAS POR POSTO	UNIDADE
2 POSTO	2 pessoas Função: Cozinheiro	De segunda a domingo 44h Noturno
1 POSTO	2 pessoas Função: Cozinheiro	De segunda a domingo 12x36 Diurno
1 POSTO	2 pessoas Função: Auxiliar de cozinha	De segunda a domingo 12x36 Diurno
1 POSTO	2 pessoas Função: Auxiliar de cozinha dietética	De segunda a domingo 12x36 Diurno
1 POSTO	1 pessoa Função: Estoquista/Copeira	De segunda a sábado 44h Diurno

FUNÇÕES DOS POSTOS:

COZINHEIRO, 1 POSTO, ESCALA 12/36 HS

O cozinheiro é o responsável por preparar as refeições dos pacientes, acompanhantes e almoço dos funcionários, realiza a preparação do café e chá servidos no desjejum e lanche da tarde, do prato base, prato principal e guarnição do almoço dos pacientes e funcionários e jantar dos pacientes, procedendo com o pré preparo e preparo dos alimentos de acordo com a

necessidade relacionada ao cardápio proposto do dia, observando as técnicas corretas a fim de se obter bons padrões de qualidade higiene, sabor, aroma e apresentação da refeição a ser servida, atendendo o número de refeições programadas evitando desperdícios ou faltas. Segue abaixo a descrição de suas funções:

- Executar o preparo prévio dos alimentos de dietas modificadas de acordo com especificidades dos pacientes internados, seguindo as recomendações da Responsável Técnica (RT) e diretrizes do SND.
- Preparar as dietas normais e especiais para pacientes, observando as técnicas corretas a fim de se obter bons padrões de qualidade higiene, sabor, aroma e apresentação da refeição a ser servida.
- Apresentar-se para o trabalho devidamente uniformizado e zelar pela conservação do uniforme.
- Porcionar e montar as marmitas do paciente no almoço e jantar.
- Pesar e anotar os produtos do estoque de hortifrutis sempre que for utilizar, para posterior uso dos dados para tabelas específicas de controles do setor.
- Cuidar da limpeza e higiene do seu setor de atuação, realizando a higienização prévia de bancadas antes do início de suas atividades, conforme rotina estabelecida.
- Realizar as preparações seguindo o cardápio proposto pelo RT do SND.
- Identificar os alimentos preparados com tipo de preparo, data de fabricação e data de validade, quando necessário.
- Colaborar com o nutricionista na elaboração de receitas e fichas técnicas de preparo se necessário.
- Realizar a coleta de amostras e temperatura dos alimentos preparados de acordo com Procedimento Operacional Padronizado (POP) no SND.
- Fazer a limpeza e desinfecção de bancadas, louça, equipamentos e utensílios seguindo os POPs estabelecidos no SND. Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas ao ambiente organizacional.
- Porcionar todos os dias o prato principal no momento de distribuição das refeições aos funcionários.
- Participar da organização das atividades diárias do SND e preparações que tem necessidade de um dia de antecedência.

- Zelar pela integridade dos equipamentos e mobiliários sob sua responsabilidade.
- Responder pelo uso e conservação de EPIs colocados à sua disposição.
- Providenciar e controlar a limpeza e a ordem do setor.
- Notificar o nutricionista sobre a necessidade de consertos, reparos e substituições de materiais, equipamentos e instalações.
- Executar outras tarefas correlatas à área.
- Participar dos treinamentos realizados no setor sempre que a RT comunicar necessidade.
- Fazer os exames obrigatórios de acordo com legislação específica a cada 6 meses.
- Seguir as normas e padrões exigidos no setor, de acordo com o preconizado no Manual de Boas Práticas para serviços de alimentação do SND e POPs já estabelecidos.

COZINHEIRO, 2 POSTO, ESCALA 44HS/SEMANA PERÍODO NOTURNO

O cozinheiro é o responsável por preparar o jantar dos funcionários, o café dos funcionários, o chá da ceia dos pacientes e seguir as prescrições dietéticas de horários de fórmulas enterais e fórmulas infantis quando tiver internações com essas necessidades, o mesmo deve proceder com o pré preparo e preparo dos alimentos de acordo com a necessidade relacionada ao cardápio proposto do dia, atendendo o número de refeições programadas evitando desperdícios ou faltas.

O cozinheiro realiza o corte da carne do prato principal do dia, o preparo do prato base, guarnição e saladas, observando as técnicas corretas a fim de se obter bons padrões de qualidade higiene, sabor, aroma e apresentação da refeição a ser servida, sendo que existe a necessidade de lavar e higienizar as saladas e picar temperos relacionados ao preparo dos pratos, com exceção de alho que o plantão diurno já deixa pronto, em casos de sobremesas elaboradas que necessitem de preparo prévio, estas são feitas no plantão diurno. Segue abaixo a descrição de suas funções:

- Realizar as preparações seguindo o cardápio proposto pela responsável técnica do SND.
- Realizar a preparação do café e chá servidos no período noturno dos funcionários.
- Apresentar-se ao trabalho devidamente uniformizado e zelar pela conservação do uniforme.
- Servir as marmitas aos funcionários do plantão noturno quando necessário e solicitado pela Responsável Técnica do setor.

- Identificar os alimentos preparados com tipo de preparo, data de fabricação e data de validade, quando necessário.
- Colaborar com o nutricionista na elaboração de receitas e fichas técnicas de preparo se necessário.
- Realizar a coleta de amostras e temperatura dos alimentos preparados de acordo com Procedimento Operacional Padronizado (POP) no SND.
- Realizar a limpeza e higienização dos utensílios, bancadas e equipamentos utilizados e recolhidos no seu horário de serviço.
- Participar dos treinamentos realizados no setor sempre que a RT comunicar necessidade.
- Fazer os exames obrigatórios de acordo com legislação específica a cada 6 meses.
- Seguir as normas e padrões exigidos no setor, de acordo com o preconizado no Manual de Boas Práticas para serviços de Alimentação do SND e POPs já estabelecidos.
- Zelar pela integridade dos equipamentos e mobiliários sob sua responsabilidade.
- Notificar o nutricionista sobre a necessidade de consertos, reparos e substituições de materiais, equipamentos e instalações.
- Pesquisar e anotar os produtos do estoque de hortifrutis sempre que for utilizar, para posterior uso dos dados para tabelas específicas de controles do setor.
- Notificar à chefia qualquer extravio ou quebra de material nas instalações sob seus cuidados.
- Distribuir nos horários estabelecidos as fórmulas infantis e dieta enteral quando tiver prescrição.
- Proceder a higienização e esterilização das mamadeiras e frascos de dietas.

AUXILIAR DE COZINHA, 1 POSTO, ESCALA 12/36 HS

O auxiliar de cozinha é o responsável por auxiliar o cozinheiro no pré preparo de alguns pratos de acordo com a necessidade do dia, no porcionamento no momento de montagem da marmita, sendo o seu setor no SND tem a atribuição do preparo das saladas cruas e cozidas e da sopa.

Procede com a lavagem e higienização das hortaliças, picar e porcionar os temperos utilizados para o preparo dos alimentos do dia, como o cheiro verde, cebola e alho, sendo que o alho é sua responsabilidade deixar o suficiente para todas as preparações do plantão diurno e noturno. Segue abaixo a descrição de suas funções:

- Apresentar-se ao trabalho devidamente uniformizado e zelar pela conservação do uniforme.
- Auxiliar a cozinheira no pré preparo das refeições do SND (picando cebola, cheiro verde, alho entre outros de sua responsabilidade pelo setor em que atua).
- Auxiliar a cozinheira na coleta de temperatura e amostra.
- Realizar o preparo das saladas cruas e cozidas, sopas e dietas específicas modificadas em textura quando necessário e solicitado.
- Cuidar da limpeza e higiene do seu setor de atuação, realizando a higienização prévia de bancadas antes do início de suas atividades, conforme rotina estabelecida.
- Fazer a higienização de verduras, legumes e frutas de acordo com POP estabelecido no SND.
- Realizar o porcionamento de hortifrutis sempre que necessário.
- Realizar o porcionamento das sopas e saladas nas marmitas dos pacientes no almoço e jantar.
- Fazer a limpeza e desinfecção de bancadas, louça, equipamentos e utensílios seguindo os POPs estabelecidos no SND. Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas ao ambiente organizacional.
- Participar da organização das atividades diárias do SND e preparações que tem necessidade de preparo de um dia de antecedência.
- Zelar pela integridade dos equipamentos e mobiliários sob sua responsabilidade.
- Executar outras tarefas correlatas à área.
- Pesar e anotar os produtos do estoque de hortifrutis sempre que for utilizar, para posterior uso dos dados para tabelas específicas de controles do setor.
- Verificar e registrar temperatura de refrigeradores aos domingos.
- Notificar à chefia qualquer extravio ou quebra de material nas instalações sob seus cuidados.
- Notificar o nutricionista sobre a necessidade de consertos, reparos e substituições de materiais, equipamentos e instalações.
- Providenciar e controlar a limpeza e a ordem do setor.
- Participar dos treinamentos realizados no setor sempre que a RT comunicar necessidade.
- Fazer os exames obrigatórios de acordo com legislação específica a cada 6 meses.

- Seguir as normas e padrões exigidos no setor, de acordo com o preconizado no Manual de Boas Práticas para serviços de Alimentação da SND e POPs já estabelecidos.

AUXILIAR DE COZINHA DIETÉTICA, 1 POSTOS, ESCALA 12/36 HS

O auxiliar de cozinha dietética é o responsável da cozinha dietética, bancada de nutrição enteral e refeitório dos funcionários, preparando o desjejum, lanches, fórmulas infantis e dieta por sonda enteral dos pacientes e o desjejum e lanche da tarde dos funcionários e de fazer a distribuição das refeições aos pacientes quando necessário. Segue abaixo a descrição de suas funções:

- Realizar o pré preparo e preparo dos alimentos que compõem as pequenas refeições dos pacientes e acompanhantes (desjejum e lanche da tarde) e preparos especiais em casos específicos, seguindo o cardápio proposto e especificações da nutricionista responsável do SND.
- Porcionar a sobremesa do dia, preparação de bolos e tortas quando necessário de acordo com cardápio.
- Fazer a higienização prévia das bancadas de sua responsabilidade antes do início do serviço, seguindo as normas e manuais do SND.
- Porcionar e distribuir nos horários estabelecidos as fórmulas infantis e dieta enteral quando houver necessidade, seguindo a prescrição.
- Sempre higienizar as bancadas e pias antes de começar a preparar as fórmulas infantis e enterais dos pacientes.
- Conferir na prancheta a quantidade de pacientes, bem como dietas modificadas ou especiais que são necessárias no dia para evitar faltas ou desperdícios de alimentos.
- Realizar a entrega das refeições na internação quando necessário.
- Preencher os produtos com a data de abertura.
- Aferir e anotar a temperatura das geladeiras e refrigeradores referentes ao seu setor.
- Proceder a limpeza, higienização e organização dos equipamentos e utensílios do seu setor.
- Responsável pela limpeza, higienização dos utensílios que voltam da internação e do refeitório no seu setor de atuação, como pratos, talheres, canecos, bandejas, jarras entre outros.
- Pesar e anotar os produtos do estoque de hortifrutis sempre que for utilizar, para posterior uso dos dados para tabelas específicas de controles do setor.

- Apresentar-se ao trabalho devidamente uniformizado e zelar pela conservação do uniforme.
- Fazer os exames obrigatórios de acordo com legislação específica a cada 6 meses.
- Participar da organização das atividades diárias do SND e preparações que tem necessidade de preparo de um dia de antecedência.
- Seguir as normas e padrões exigidos no setor, de acordo com o preconizado no Manual de Boas Práticas para serviços de Alimentação do SND e POPs já estabelecidos.
- Zelar pela integridade dos equipamentos e mobiliários sob sua responsabilidade.
- Notificar o nutricionista sobre a necessidade de consertos, reparos e substituições de materiais, equipamentos e instalações.
- Providenciar e controlar a limpeza e a ordem do setor.
- Proceder a higienização e esterilização das mamadeiras e frascos de dietas.
- Suprir todos os quartos de água potável gelada em jarra, ao ter novo paciente internado.
- Fazer os exames obrigatórios de acordo com legislação específica a cada 6 meses.

ESTOQUISTA/COPEIRA, 1 POSTO, ESCALA 44 HS

O estoquista é responsável pelo estoque de secos, hortifrutis, carnes e embalagens, realizando o recebimento e conferência dos itens correspondentes juntamente com o RT do SND e da entrega das refeições aos pacientes e acompanhantes. Segue abaixo a descrição de suas funções:

- Apresentar-se ao trabalho devidamente uniformizado e zelar pela conservação do uniforme.
- Separar, pesar e anotar os gêneros alimentícios necessários para o preparo das refeições do próximo dia.
- Retirar e pesar as carnes que compõe o prato principal com 48 hs de antecedência e alocar em refrigerador específico para o descongelamento de acordo com POP específico do SND.
- Todos os dias verificar e anotar em planilha própria a temperatura dos freezers e refrigerador do estoque.

- Responsável pela identificação das marmitas das refeições dos pacientes com dietas especiais e modificadas para a hora do porcionamento pela cozinheira e para entrega na ala de internação.
- Distinguir a alimentação do paciente e do acompanhante, quando houver, informando as restrições alimentares do paciente, afim de que não sejam servidos pelo acompanhante alimentos impróprios a ele.
- Montar o carrinho para servir as refeições diárias dos pacientes.
- Servir as refeições nos horários previamente determinados, evitando atrasos.
- Suprir todos os quartos de água potável gelada em jarra, quando necessário.
- Recepcionar, conferir e estocar todos os gêneros alimentícios, embalagens e demais materiais de uso no SND, realizando a conferência da qualidade dos produtos recebidos, observando aspectos do alimento, temperatura e proceder armazenamento.
- Manter organizados os alimentos armazenados, verificando validade e condições do alimento, seguindo as normas estabelecidas.
- Enviar à área de distribuição os alimentos necessários à composição das refeições.
- Organizar e limpar os estoques seguindo as regras do SND e anotar em planilha específica.
- Registrar em ficha própria, a retirada de cada gênero alimentício, possibilitando, assim, um controle de estoque eficaz.
- Manter controle de utilização e consumo de gêneros.
- Manter a despensa limpa e organizada e anotar os dias que realizou a tarefa em planilha específica.
- Conferir a quantidade de itens necessários para semana e avisar a nutricionista em casos de itens em quantidade insuficientes.
- Executar outras tarefas correlatas à área.
- Fazer os exames obrigatórios de acordo com legislação específica a cada 6 meses.
- Seguir as normas e padrões exigidos no setor, de acordo com o preconizado no Manual de Boas Práticas para serviços de Alimentação da SND e POPs já estabelecidos.
- Notificar à chefia qualquer extravio ou quebra de material nas instalações sob seus cuidados.
- Zelar pela integridade dos equipamentos e mobiliários sob sua responsabilidade.

- Notificar o nutricionista sobre a necessidade de consertos, reparos e substituições de materiais, equipamentos e instalações.
- Providenciar e controlar a limpeza e a ordem do setor.
- Participar dos treinamentos realizados no setor sempre que a RT comunicar necessidade.

3. DA VIGÊNCIA:

3.1 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do(a) assinatura do contrato havendo possibilidade de prorrogação, caso seja necessária.

4. DA FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

4.1 A fundamentação e descrição da necessidade da **contratação** e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

5. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

5.1 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

6. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

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

6.1.1 Contratação de 6 postos, sendo: 3 postos em jornada 12x36, mais 3 postos de 44 horas, conforme horários estabelecidos no item 2 deste termo;

6.1.2 Serviço continuado, com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;

6.1.3. Prazo de vigência de 12 meses, prorrogável conforme lei vigente.

6.1.4. Designar Líder de Grupo, que deverá ser um dos trabalhadores contratados.

6.1.5. Apresentar os seguintes laudos e documentos ao Profissional de Segurança do Trabalho do IFC para avaliação e parecer:

6.1.6. PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambiental (em até 30 dias após o início das atividades), conforme a Norma Regulamentadora NR 9, do Ministério do Trabalho e Emprego, publicada em 08 de junho de 1978.

6.1.7. LTCAT – Laudo Técnico das Condições Ambientais do Trabalho (em até 60 dias após o início das atividades), conforme art. 58 da lei 8.213/1991. **5.1.6.3.** PCMSO – Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional (na contratação).

6.1.8. ASO – Atestado de Saúde Ocupacional (na contratação e na frequência que consta no PCMSO) Não será admitida a subcontratação do objeto contratual;

6.1.9 Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21;

6.2.0 Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

6.2.1 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, de segunda à sexta-feira, das 08:00 horas às 16:00 horas;

6.2.3 A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes;

6.2.4 Iniciar a prestação dos serviços imediatamente após recebida a autorização da Administração, informando, em tempo hábil, qualquer fato impeditivo ao início da sua execução; responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente, e efetuarlos de acordo com as especificações constantes do Contrato;

6.2.5 Responsabilizar-se por danos causados ao patrimônio da Instituição ou terceiros, decorrentes de negligência ou inadequação dos serviços, e, ainda, pelo descuido com chaves, portas, janelas e lâmpadas (outros) que decorram em prejuízo a esse patrimônio

6.2.4 Cumprir horários e periodicidade para a execução dos serviços fixados pela Administração, segundo suas conveniências e em consonância com a fiscalização do Contrato;

6.2.5 Apresentar junto aos demais documentos de habilitação a declaração de visita técnica realizada ou não realizada para conhecimento das instalações e local de execução dos serviços.

7. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

7.1 O prazo de execução dos serviços será de 12 (doze) meses, com início na assinatura do contrato, na forma que se segue:

7.1.1. A escala de trabalho deverá ser apresentada no início de cada mês, para que a fiscal do contrato possa estar acompanhado;

7.1.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço Rua João Evangelista Rosa 1156.

8. DO MODELO DE GESTÃO CONTRATUAL

8.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, *caput*).

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

8.2.1 O fiscal do contrato anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º);

8.2.2 O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º);

8.2.3 Durante todo o período de vigência deste contrato, a CONTRATADA deverá manter preposto aceito pela CONTRATANTE, para representá-la administrativamente sempre que for necessário;

8.2.4 A comunicação entre a fiscalização e a contratada será realizada através de correspondência oficial e anotações.

8.3 Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 3 (três) dias, contado do (inserir evento que faça iniciar prazo de contagem conforme nota explicativa abaixo), pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico.

8.3.1 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 no ato da fiscalização, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.4 Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.5 O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

8.6 Somente a contratada será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, civis, acidentários e tributários resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

8.6.1 A inadimplência da contratada em relação aos encargos ou indenizações não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

9. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

9.1 O pagamento será realizado dentro de 30 (trinta) dias, após a efetiva execução dos serviços, mediante apresentação de Nota Fiscal e após atesto do setor competente, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.2. Cada pagamento só será efetuado após a comprovação pela CONTRATADA de que se encontra em dia com todas as condições de habilitação exigidas na licitação, ou seja, mediante apresentação das certidões negativas de débitos com a Receita Federal, Estadual, Municipal, FGTS e Trabalhistas, em plena validade.

10. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

10.1.1 As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no Anexo I do Aviso de Contratação Direta.

10.1.2 Os critérios de habilitação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no Anexo I do Aviso de Contratação Direta.

10.1.3 Os critérios de habilitação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão por meio da comprovação de aptidão para a prestação dos serviços similares ao objeto desta contratação, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1 Caberá à CONTRATANTE supervisionar a execução da prestação do objeto, promovendo o acompanhamento e a fiscalização sob os aspectos quantitativos e qualitativos, bem como:

- a)** Notificar, por escrito e verbalmente, a CONTRATADA sobre a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de prestação do objeto, fixando prazo para a sua correção;
- b)** Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições contratuais;
- c)** Prestar à CONTRATADA todas as informações solicitadas e necessárias para o cumprimento do objeto;
- d)** Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados em desacordo com as obrigações assumidas pela empresa na sua proposta;
- e)** Colocar à disposição da CONTRATADA os elementos e informações necessárias à execução do objeto;
- f)** Efetuar o pagamento devido, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências do contrato;
- g)** Aplicar multas ou penalidades, quando do não cumprimento do contrato ou ações previstas neste Termo;
- h)** Fazer deduzir diretamente da fonte multas e demais penalidades previstas neste instrumento;
- i)** Atuar com poder de império suspendendo a execução do contrato sem ônus para a administração a qualquer tempo, resguardando a CONTRATADA de seus direitos adquiridos;
- j)** Rejeitar os serviços em desconformidade com o presente instrumento.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1 Caberá à CONTRATADA responsabilizar-se pelo fiel cumprimento do objeto contratual, conforme especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência, bem como:

- a)** Fornecer toda a mão de obra, equipamentos/materiais necessários à execução dos serviços, eventuais despesas com deslocamento de funcionários, alimentação, estadia, energia elétrica, telefone, abastecimento de água e outros não especificados, mas relacionados com a execução dos serviços;
- b)** Prestar esclarecimentos a CONTRATANTE sobre eventuais atos ou fatos noticiados que a envolvam, bem como relatar toda e qualquer irregularidade observada em função da execução do objeto, tomando as devidas providências para correção;
- c)** Acatar as orientações do Fiscal do Contrato ou seu representante legal, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONTRATANTE;
- d)** Dispor de quadro de pessoal suficiente para garantir a execução do objeto;
- e)** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;
- f)** Assumir a responsabilidade por encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, civis, acidentários e tributários, decorrentes da execução do presente CONTRATO, sendo que a inadimplência da CONTRATADA com referência a esses encargos não transfere a CONTRATANTE a responsabilidade pelo seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do presente contrato, sob pena de rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções;
- g)** Refazer, reparar, corrigir, remover às suas expensas, conforme determinação do gestor, o objeto do CONTRATO em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados. As providências necessárias serão determinadas pelo representante do CONTRATANTE ao preposto indicado pela CONTRATADA;
- h)** Submeter-se a todos os regulamentos municipais em vigor;

13. DAS SANÇÕES

13.1 Nos termos do art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, o descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela CONTRATADA, sem justificativa aceita, poderá acarretar na aplicação de sanções.

13.2 A CONTRATADA poderá ser responsabilizada administrativamente pelas seguintes infrações administrativas:

- a)** Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b)** Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c)** Dar causa à inexecução total do contrato;
- d)** Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

- e) Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- f) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- g) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

13.3 Poderão ser aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas descritas acima as seguintes penalidades, nos limites previstos no art. 156, Lei Federal nº 14.133/2021:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Impedimento de licitar e contratar;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar.

13.4 As sanções previstas neste CONTRATO são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativa, sem prejuízo de outras medidas cabíveis, a depender do grau da infração cometida pelo CONTRATADO.

13.4.1. Fica garantido à CONTRATADA o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir de sua notificação, para recorrer das penas aplicadas nesta Cláusula. Decorrido este prazo, a penalidade passa a ser considerada na forma como foi apresentada.

13.5 Quaisquer multas aplicadas deverão ser pagas espontaneamente no prazo máximo de 05 (cinco) dias na conta bancária especificada pelo financeiro da Funsáude de São Gabriel do Oeste/MS ou serão deduzidas de qualquer fatura ou crédito existente do CONTRATANTE em favor da CONTRATADA ou, ainda, cobrada judicialmente.

13.5.1 Ao valor da multa poderá ainda ser aplicado juros de mora de 1,00% (um por cento) ao mês, ou 0,0333% por dia de atraso.

13.5.2 A multa compensatória poderá ser de:

- a) 3% (três por cento) sobre o valor correspondente à parte não cumprida do Contrato por ocorrência, até o limite de 9% (nove por cento), em caso de inexecução parcial do CONTRATO;
- b) 10% (dez por cento) sobre o valor do CONTRATO, em caso de inexecução total da obrigação assumida.

13.6 As penalidades aplicadas serão, obrigatoriamente, anotadas no Certificado de Cadastro do Fornecedor.

14. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

14.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta da seguinte dotação:

Gestão/Unidade: 02.03.00;

Fonte de Recursos: 3.3.90.39.00;
Elemento de Despesa: 688,689,690

14.2 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

São Gabriel do Oeste/MS, 12 de julho de 2024.

Mayara Roberta Cunha Estevo