

Edital 2/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
2/2025	90183-ESP-INST. INFECTOLOGIA EMILIO RIBAS	REGINA FERRIN LEVARTOSKI DE ALMEIDA	18/02/2025 15:13 (v 2.2)
Status	PUBLICADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado com dedicação exclusiva de mão de obra	209/2025	024.00083424 /2024-08

1. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90002/2025

INSTITUTO DE INFECTOLOGIA “EMÍLIO RIBAS”

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90002/2025

(Processo Administrativo nº 024.00083424/2024-08)

Edital de Pregão Eletrônico n.º 90002/2025

Valor Total da Contratação: Sigiloso

Data do início do prazo para Envio da Proposta Eletrônica: 19/02/2025

Data da Sessão Pública: Dia 08/04/2025 às 09h00min (horário de Brasília)

Critério de Julgamento: Menor Preço

Modo de Disputa: Aberto

Preferência ME/EPP/Equiparadas: NÃO

Endereço Eletrônico: www.compras.gov.br

Torna-se público que INSTITUTO DE INFECTOLOGIA “EMÍLIO RIBAS”, por meio do **Setor de Compras /DSMP**, sediado av. Dr. Arnaldo, 165 – Pacaembu – São Paulo/SP – CEP: 01246-9000, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto estadual nº 67.608, de 27 de março de 2023, da Instrução Normativa SEGES/ME

nº 73, de 30 de setembro de 2022, e demais normas da legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e em seus Anexos, observando-se as subdivisões subsequentes na forma de itens que compõem este instrumento.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é *Prestação de serviços de nutrição hospitalar e fornecimento de refeições* conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

1.2. *A licitação será realizada em grupo único, formado por mais de um item, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.*

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. *A disciplina deste item 2 não se aplica no presente procedimento, por não se tratar de licitação para registro de preços.*

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - Sicaf e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o 3º (terceiro) dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.1.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.2. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados na subdivisão anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.3. A não observância do disposto na subdivisão anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.4. Nos limites previstos no art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, e na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, serão observadas, caso aplicáveis, as regras de tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as cooperativas que atendam ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, e no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, para o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual – MEI.

3.5. Em relação às regras aplicáveis à presente licitação concernentes a tratamento favorecido para as microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, observa-se que:

3.5.1. *Para o grupo 01, a participação é ampla, sendo aplicáveis as regras de tratamento favorecido constantes dos arts. 42 a 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, observado o disposto no § 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021.*

3.5.2. *Considerando o valor estimado do grupo objeto desta licitação, não se aplicam a ele as regras de tratamento favorecido constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, nos termos dos §§ 1º e 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021.*

3.6. Não poderão disputar esta licitação:

3.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) Anexo(s);

3.6.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados, observado o disposto nos §§ 2º e 4º do art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021;

3.6.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários, observado o disposto nos §§ 2º e 4º do art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021;

3.6.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.6.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.6.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.6.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.6.9. aquele que não tenha representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente.

3.7. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade licitante ou contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.7.1. A vedação de participação de agente público do órgão ou entidade licitante ou contratante de que trata a subseção acima estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3.8. O impedimento decorrente de imposição de sanção de que trata o item 3.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9. No que concerne aos itens 3.6.2 e 3.6.3, equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.10. Não poderão disputar esta licitação sociedades cooperativas, tendo em vista o disposto no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021, e no art. 5º da Lei nº 12.690, de 2012.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto (conforme a alternativa adequada ao critério de julgamento definido no

início deste Edital, correspondendo ao menor preço ou maior desconto, respectivamente), até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus Anexos, bem como que a proposta apresentada compreenderá a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.3.2. não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição [Federal](#);

4.3.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.4. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte *que atenda ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 2007* deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, [excetuada a hipótese de se verificar uma das exceções dos §§ 1º ao 3º do art. 4º supracitado, conforme especificado nos itens 4.4.1 e 4.4.2 subsequentes.](#)

4.4.1. Não se aplica o tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, na hipótese em que o objeto tenha valor estimado superior ao limite estabelecido nos §§ 1º e 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, conforme seja especificado, quando houver, em subdivisão do item 3.5.

4.4.2. Não têm direito ao tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as microempresas, as empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, nos termos do § 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021.

4.4.3. Na hipótese de se verificar uma das exceções especificadas no item 4.4.1 ou no item 4.4.2, o licitante deverá assinalar o campo “não”, por não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.4.4. Na hipótese de item para participação exclusiva de microempresas, empresas de pequeno porte *e equiparadas*, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item.

4.4.5. Na hipótese de itens em que a participação não seja exclusiva para microempresas, empresas de pequeno porte *e equiparadas*, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.

4.5. A falsidade da declaração de que tratam os itens 4.3 e 4.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.7. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.8. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.9. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4.10. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1. Valor mensal e total estimado do item

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.5. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver determinação legal de retenção de tributo, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais que sejam estabelecidos na legislação vigente.

5.6. As microempresas e empresas de pequeno porte impedidas de optar pelo Simples Nacional, ante as vedações previstas na Lei Complementar nº 123, de 2006, não poderão aplicar os benefícios decorrentes desse regime tributário diferenciado em sua proposta, devendo elaborá-la de acordo com as normas aplicáveis às demais pessoas jurídicas.

5.6.1. Quando for o caso, e se vier a ser contratado, o licitante na situação descrita na subdivisão acima deverá requerer ao órgão fazendário competente a sua exclusão do Simples Nacional até o último dia útil do mês subsequente àquele em que ocorrida a situação de vedação, nos termos do art. 30, *caput*, inc. II, e §1º, inc. II, da Lei Complementar nº 123, de 2006, apresentando à Administração a comprovação da exclusão ou o seu respectivo protocolo.

5.6.2. Se o Contratado não realizar espontaneamente o requerimento de que trata a subdivisão acima, caberá ao ente público contratante comunicar o fato ao órgão fazendário competente, solicitando que o Contratado seja excluído de ofício do Simples Nacional, nos termos do art. 29, inc. I, da Lei Complementar nº 123, de 2006.

5.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe a documentação que integra este Edital, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de utilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

5.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas.

5.9.1. Caso seja definido no início deste Edital o critério de julgamento por maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos na subdivisão acima.

5.10. O descumprimento das regras supramencionadas por parte do Contratado pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas competente e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inc. IX, da Constituição Federal, e do art. 33, inc. X, da Constituição do Estado de São Paulo; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e do Contratado ao pagamento de indenização pelos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.

6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de *valor inferior (conforme o critério de julgamento definido no início deste Edital)* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8. O intervalo mínimo de diferença de *valores* entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser de *R\$ 140.000,000 (cento e quarenta mil reais)*.

6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de 15 (quinze) segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado, definido no início deste Edital.

6.11. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, segundo o qual os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10(dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

6.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata a subdivisão acima, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nas subdivisões anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.11.5. Após o reinício previsto na subdivisão acima, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.12. Após o término dos prazos estabelecidos nas subdivisões anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

6.15. No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

6.18. Não se aplica o tratamento favorecido estabelecido nos arts. 44 e 45 da **Lei Complementar nº 123, de 2006**, , conforme definido em subdivisão do item 3.6"

6.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado (se adotado esse modo de disputa no início deste Edital e no item 6.11).

6.19.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, os critérios de desempate serão aqueles previstos *nocaput* do art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

6.19.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.19.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei nº 14.133, de 2021, [conforme regulamento](#);

6.19.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.19.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.19.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, nos termos do § 1º do art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.19.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado de São Paulo;

6.19.2.2. empresas brasileiras;

6.19.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.19.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

6.19.3. Caso persista o empate após obedecido o disposto no *caput* e no § 1º do art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, o desempate ocorrerá por sorteio, a ser realizado em local, data e horário que serão divulgados por meio de mensagem no sistema, sendo facultada a presença a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

6.20. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese de a proposta do primeiro colocado permanecer *acima do preço máximo (conforme o critério de julgamento estabelecido no início deste Edital)* definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.20.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do orçamento estimado definido pela Administração.

6.20.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.20.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.20.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de *2 (duas) horas*, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, de documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.20.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante antes de findo o prazo, ou de ofício, a critério do pregoeiro, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio da documentação exigida.

6.21. Após a negociação do preço, o pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, na legislação correlata, e no item 3.6 deste Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. Sicaf;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - Ceis, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portal.datransparencia.gov.br/sancoes/consulta>);

7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – Cnep, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portal.datransparencia.gov.br/sancoes/consulta>);

7.1.4. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNCIAI, do Conselho Nacional de Justiça (http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

7.1.5. Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções (<http://www.esancoes.sp.gov.br>);

7.1.6. Cadastro Estadual de Empresas Punidas – CEEP (<http://www.servicos.controladoriageral.sp.gov.br/PesquisaCEEP.aspx>); e

7.1.7. Relação de apenados publicada pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://www.tce.sp.gov.br/apenados>).

7.2. A consulta ao cadastro CNICAI será realizada em nome da pessoa jurídica licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 29, *caput*, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 29, §1º, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 29, §2º, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será considerado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4. Caso atendidas as condições de participação, prosseguirá a análise da fase de julgamento da proposta classificada em primeiro lugar.

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido a microempresas e empresas de pequeno porte, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5 e 4.4 deste Edital.

7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus Anexos.

7.6.1. Se a proposta vencedora for desclassificada, o pregoeiro examinará a proposta subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

7.6.2. Encerrada a fase de julgamento, caso se verifique a conformidade da proposta de que trata o item 7.6, o pregoeiro passará à verificação da documentação de habilitação do licitante conforme disposições do item 8.

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1. contiver vícios insanáveis;

7.7.2. não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste Edital ou em seus Anexos;

7.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do orçamento estimado definido para a contratação;

7.7.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus Anexos, desde que insanável.

7.8. Serão considerados indício de inexecuibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.8.1. A inexecuibilidade, na hipótese de que trata a subdivisão acima, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

7.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.8.2. Considerando que o objeto da licitação consiste em prestação de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, cuja produtividade é mensurável e indicada na documentação que integra este Edital, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

7.8.2.1. Caso a produtividade seja diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não esteja contida na faixa referencial de produtividade, mas seja admitida pelo Edital, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade.

7.8.2.2. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

7.8.2.3. Para efeito da subdivisão anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pelo licitante, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

7.9. Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.

7.10. Considerando que o custo global estimado do objeto licitado é decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de planilha elaborada pela Administração conforme documentação anexada a este Edital, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

7.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

7.11.1. O ajuste de que trata a subdivisão acima se limita ao saneamento de erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

7.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7.12. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante ou da área especializada no objeto.

7.13. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

7.13.1. O ajuste de que trata a subdivisão acima se limita ao saneamento de erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

7.13.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7.14. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante ou da área especializada no objeto.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. Os documentos que serão exigidos para fins de habilitação estão especificados no Anexo I deste Edital, consistindo na documentação necessária e suficiente para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira poderá ser substituída pelo registro cadastral no Sicaf.

8.1.2. Considerando que na presente licitação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do objeto da licitação, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia, ou de apresentar declaração de conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, observando-se o disposto na documentação que integra este Edital como Anexo.

8.1.3. Se for permitida a participação de pessoas jurídicas em consórcio no item 3, para efeito de habilitação técnica, caso exigida na documentação que integra este Edital como Anexo, será admitido o somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, caso exigida na documentação que integra este Edital como Anexo, será admitido o somatório dos valores de cada consorciado.

8.1.4. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.2. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

8.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

8.4. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133, de 2021).

8.5. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.6. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.7. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, quanto aos documentos por ele abrangidos.

8.7.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

8.8. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 7º, *caput*, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

8.8.1. A não observância do disposto na subdivisão acima poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 7º, parágrafo único, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

8.9. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.9.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **2 (duas) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.10. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.10.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal especificados na documentação que integra este Edital como Anexo somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.11. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei nº 14.133, de 2021, art. 64):

8.11.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

8.11.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

8.12. Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.13. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital, observado o prazo definido no item 8.9.1.

8.14. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao Edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata a subdivisão anterior.

8.15. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas, das empresas de pequeno porte que atendam ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 2007 (se admitida a participação de cooperativas no item 3) somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação, exceto na hipótese em que o objeto tenha valor estimado superior ao limite estabelecido nos §§ 1º e 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, conforme seja especificado, quando houver, no item 3.

8.15.1. Havendo alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, o licitante habilitado nas condições da subdivisão acima deverá comprovar sua regularização sob pena de

decadência, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeito de negativa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado a partir do momento em que o licitante for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração.

8.16. A disciplina da adjudicação, da homologação e da contratação (esta última não aplicável a licitações para registro de preços) encontra-se no item 14 deste Edital.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. A disciplina deste item 9 não se aplica no presente procedimento, por não se tratar de licitação para registro de preços.

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

10.1. A disciplina deste item 10 não se aplica no presente procedimento, por não se tratar de licitação para registro de preços.

11. DOS RECURSOS

11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos;

11.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

11.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar o recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.8. O recurso terá efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

11.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados *pelo meio eletrônico: Sistema Eletrônico de Informações (SEI)*

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante ou Contratado que, com dolo ou culpa:

12.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

12.1.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

12.1.3. der causa à inexecução total do contrato;

12.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame, inclusive não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame;

12.1.5. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta, em especial quando:

12.1.5.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

12.1.5.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

12.1.5.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

12.1.5.4. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

12.1.5.5. recusar-se, sem justificativa, a formalizar a contratação ou a ata de registro de preço (caso o item 1 defina licitação para registro de preços) no prazo e condições estabelecidos pela Administração;

12.1.6. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

12.1.7. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

12.1.8. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

12.1.9. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

12.1.9.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

12.1.9.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.10. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

12.1.11. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da [Lei nº 12.846, de 2013](#).

12.2. Com fundamento na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes, adjudicatários e/ou Contratado as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar; e

12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

12.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.4. *A sanção de multa será calculada em conformidade com a documentação que integra este instrumento, e aplicada após regular processo administrativo concomitante com as multas previstas na Resolução SS - 65, de 01/04/2024, anexo do Edital e demais normas pertinentes.*

12.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas cumulativamente com a penalidade de multa, garantido o exercício de prévia e ampla defesa.

12.6. Antes da aplicação da sanção de multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.7. A sanção de advertência será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência da infração administrativa relacionada no item 12.1.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

12.8. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.2, 12.1.3, 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6 e 12.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado de São Paulo, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.9. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.8, 12.1.9, 12.1.10, 12.1.11 e 12.1.12, bem como das infrações administrativas previstas nos itens 12.1.2, 12.1.3, 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6 e 12.1.7 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja extensão e duração observará o disposto no art. 156, §5º, da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

12.10. A recusa injustificada do adjudicatário em formalizar a contratação no prazo e condições estabelecidos pela Administração, descrita no item 12.1.6.1, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas (art. 90, § 5º, da [Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.11. A apuração de responsabilidade relacionada às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta nos termos do art. 158 da [Lei nº 14.133, de 2021](#), que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante, o adjudicatário ou o Contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

12.12. As sanções são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

12.13. Da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, observando-se o disposto no art. 166 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

12.14. Da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, caberá pedido de reconsideração no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, observando-se o disposto no art. 167 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.15. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

12.16. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração Pública.

12.17. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, caso exigida na documentação que integra o Edital, ou, quando for o caso, será cobrada judicialmente (art. 156, § 8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.18. Os atos previstos como infrações administrativas na lei de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

12.19. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 14.133, de 2021, ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia, nos termos do art. 160 do referido diploma legal.

12.20. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo federal (art. 161 da Lei nº 14.133, de 2021).

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar a impugnação ou o pedido de esclarecimento até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

13.2. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, *pelo(s) seguinte(s) meio(s)*: E-mail: **compras@emilioribas.sp.gov.br**.

13.3. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

13.3.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional, e, caso ocorra, será motivada nos autos do processo de licitação.

13.4. A decisão da impugnação ou a resposta ao pedido de esclarecimentos serão divulgadas em sítio eletrônico oficial conforme especificado na subdivisão subsequente, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.4.1. As decisões das impugnações e as respostas aos pedidos de esclarecimento serão juntadas aos autos do processo licitatório, ficarão disponíveis para consulta por qualquer interessado, e serão publicadas *no sistema e no(s) sítio(s) eletrônico(s) na Internet compras.gov.br* sem informar a identidade do responsável pela impugnação ou pelo pedido de esclarecimento.

13.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas.

13.6. A ausência de impugnação implicará na aceitação tácita, pelo licitante, das condições previstas neste Edital e em seus Anexos.

13.7. A ausência de pedido de esclarecimento implicará na presunção de que os interessados não tiveram dúvidas a respeito da presente licitação, razão pela qual não serão admitidos questionamentos extemporâneos.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Exaurida a fase recursal, será observado o disposto no art. 71 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.1.1. Constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade superior adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

*14.1.2. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, sua formalização ocorrerá mediante a assinatura de **Termo de Contrato**, cuja minuta integra este Edital como Anexo.*

14.1.2.1. Se, por ocasião da formalização da contratação, algum dos documentos apresentados pelo adjudicatário para fins de comprovação das condições de habilitação estiver com o prazo de validade expirado, a Administração verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações e certificará a regularidade nos autos do processo, anexando a ele os documentos comprobatórios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

14.1.2.2. Se não for possível atualizar os documentos referidos na subdivisão acima por meio eletrônico hábil de informações, o adjudicatário será notificado para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em plena vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

14.1.2.3. Constitui condição para a celebração da contratação, bem como para a realização dos pagamentos dela decorrentes, a inexistência de registros em nome do adjudicatário no "Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais – CADIN ESTADUAL". Esta condição será considerada cumprida se o devedor comprovar que os respectivos registros se encontram suspensos, nos termos do art. 8º, §§ 1º e 2º, da Lei estadual nº 12.799, de 2008.

14.1.2.4. Com a finalidade de verificar se o licitante mantém as condições de participação no certame, serão novamente consultados, previamente à celebração da contratação, os cadastros especificados no item 7.1 deste Edital.

14.1.2.5. Constitui(em), igualmente, condição(ões) para a celebração da contratação:

14.1.2.5.1. a apresentação do(s) documento(s) que o adjudicatário, à época do certame licitatório, houver se comprometido a exibir por ocasião da celebração da contratação por meio de declaração específica, caso exigida na documentação que integra este Edital como Anexo;

*14.1.3. O adjudicatário terá o prazo de **02 (dois)** dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, sob pena de decadência do direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.*

14.1.3.1. O contrato será assinado com a utilização de meio eletrônico, nos termos da legislação aplicável.

14.1.3.2. O prazo para assinatura previsto na subdivisão anterior poderá ser prorrogado por igual período, por solicitação justificada do interessado e aceita pela Administração.

14.1.3.3. Será considerado celebrado o contrato, em caso de assinaturas por meio eletrônico em datas diferentes, na data da última assinatura eletrônica das partes do termo contratual.

14.1.4. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar manter as condições de habilitação e preencher as condições de contratação consignadas neste Edital, ou não assinar o contrato, ou recusar a contratação, a Administração, sem prejuízo da apuração do cabimento de aplicação de sanções e das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar os licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação, para a celebração do contrato em conformidade com o procedimento e as condições estabelecidas no art. 90 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.1.5. Será facultada à Administração a convocação dos demais licitantes classificados para a contratação de remanescente em consequência de rescisão de contrato celebrado com fundamento nesta licitação, observados os critérios estabelecidos no § 7º do art. 90 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

14.3. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o 1º (primeiro) dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo pregoeiro.

14.4. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

14.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

14.6. As normas disciplinadoras da licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse público, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

14.7. Os casos omissos serão solucionados pelo pregoeiro.

14.8. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

14.9. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

14.10. No julgamento das propostas e da habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

14.10.1. As falhas passíveis de saneamento na documentação apresentada pelo licitante são aquelas cujo conteúdo retrate situação fática ou jurídica já existente na data da abertura da sessão pública deste Pregão.

14.10.2. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público, nos termos do inciso III do art. 12 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.11. Caso seja vencedor da licitação, o licitante a ser contratado estará sujeito à assinatura de Termo de Ciência e de Notificação, quando prevista a sua apresentação em ato normativo editado pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, conforme a disciplina aplicável.

14.12. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no sítio eletrônico compras.gov.br

14.13. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo.

14.14. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes Anexos:

14.14.1. ANEXO I - Termo de Referência;

14.14.1.1. Anexo I.1 – Estudo Técnico Preliminar;

14.14.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

14.14.3. ANEXO III – Cópia da Resolução PGE nº 65, de 01/04/2023

14.14.4. ANEXO IV – Modelos(s) referente(s) a planilha de proposta;

14.14.5. ANEXO V – Modelo(s) de Declaração(ões);

14.14.6. ANEXO VI – Modelos referentes à vistoria prévia;

14.14.7. ANEXO VII – Avaliação de Execução de Serviços;

14.14.8. ANEXO VIII – Modelo de Declaração de Contratos Firmados com a Iniciativa Privada e a Administração Pública

São Paulo, 14 de Fevereiro de 2025

Luiz Carlos Pereira Junior

Diretor Técnico de Saúde III

2. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

LUIZ CARLOS PEREIRA JUNIOR

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 18/02/2025 às 14:59:40.

ROSE BARRETO BARBOSA CAVALHEIRO

Pregoeiro



Assinou eletronicamente em 18/02/2025 às 14:58:10.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - TERMO DE REFERENCIA ATUAL.pdf (1.45 MB)
- Anexo II - Estudo Tecnico Preliminar 172_2024-ATUAL.pdf (121.83 KB)
- Anexo III - ANEXO II.pdf (1.39 MB)

Termo de Referência 211/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
211/2024	90183-ESP-INST. INFECTOLOGIA EMILIO RIBAS	ROBERTA NEMER CAMARGO	26/11/2024 11:54 (v 23.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado com dedicação exclusiva de mão de obra		024.00083424 /2024-08

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

INSTITUTO DE INFECTOLOGIA EMÍLIO RIBAS

Processo Administrativo nº02400083242/2024-08.)

TERMO DE REFERÊNCIA A - Alimentação Hospitalar

OBSERVAÇÃO: Trata-se de minuta adaptada pelo Estado de São Paulo. As orientações e notas explicativas da União somente são aplicáveis à presente minuta quando forem compatíveis com a redação nela adotada, e com a legislação específica do Estado de São Paulo.

1.CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Contratação de serviços de nutrição e alimentação destinada a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos na legislação vigente (Lei Federal n.º 11.108/2005, Lei Federal n.º 13.146/2015, Lei Federal n.º 8.069/1990, Constituição do Estado de São Paulo – art. 278, inciso VII, Lei Estadual n.º 17.431/2021 e a Lei Federal n.º 10.741/2003), visando ao fornecimento de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas, englobando todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção, administração e apoio à nutrição clínica e ambulatorial, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos na Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes, a serem executados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

AGRUPAMENTO DE ITEM CATSER 5320 REFEIÇÕES INDUSTRIAIS - PREPARO/DISTRIBUIÇÃO

QUADRO 01

A - PACIENTE ADULTO

ITEM	DESCRIÇÃO	SIAFISICO	QUANT.	PREÇO UNITÁRIO	Prazo Contratual (dias)	VALOR TOTAL

1	Desjejum - Dieta Geral	201197	105	6,56	457	314.781,60
2	Colação - Dieta Geral	201278	105	3,12	457	149.713,20
3	Almoço - Dieta Geral	201359	115	26,43	457	1.389.028,65
4	Merenda - Dieta Geral	201430	105	5,43	457	260.558,55
5	Jantar - Dieta Geral	201510	110	26,74	457	1.344.219,80
6	Ceia - Dieta Geral	201596	85	4,13	457	160.429,85
7	Desjejum - Dieta Leve	201677	14	5,97	457	38.196,06
8	Colação - Dieta Leve	201758	14	3,12	457	19.961,76
9	Almoço - Dieta Leve	201839	14	18,20	457	116.443,60
10	Merenda - Dieta Leve	201910	14	4,85	457	31.030,30
11	Jantar - Dieta Leve	201995	14	18,73	457	119.834,54
12	Ceia - Dieta Leve	202070	14	4,39	457	28.087,22
13	Desjejum - Dieta Líquida	202150	3	4,64	457	6.361,44
14	Colação - Dieta Líquida	202231	3	3,12	457	4.277,52
15	Almoço - Dieta Líquida	202312	3	14,12	457	19.358,52
16	Merenda - Dieta Líquida	202398	3	4,51	457	6.183,21
17	Jantar - Dieta Líquida	202479	3	14,12	457	19.358,52
18	Ceia - Dieta Líquida	202550	2	3,93	457	3.592,02
19	Desjejum - Dieta Hiperhíper	202630	3	7,19	457	9.857,49
20	Colação - Dieta Hiperhíper	202711	3	3,55	457	4.867,05
21	Almoço - Dieta Hiperhíper	202797	3	29,14	457	39.950,94
22	Merenda - Dieta Hiperhíper	202878	3	8,19	457	11.228,49
23	Jantar - Dieta Hiperhíper	202959	3	29,55	457	40.513,05
24	Ceia - Dieta Hiperhíper	203033	3	6,36	457	8.719,56
25	Desjejum - Dieta Diabético	232017	15	7,40	457	50.727,00
26	Colação - Dieta Diabético	232092	15	3,45	457	23.649,75
27	Almoço - Dieta Diabético	232173	15	33,00	457	226.215,00

28	Merenda - Dieta Diabético	232254	15	8,38	457	57.444,90
29	Jantar - Dieta Diabético	232335	15	33,31	457	228.340,05
30	Ceia - Dieta diabético	232416	15	5,91	457	40.513,05
31	lanches Pós Exames	231312	3	9,61	457	13.175,31
32	Lanches Pós Jejum	231398	150	4,28	457	293.394,00
VALOR TOTAL A						5.080.012,00

B - PACIENTE INFANTIL

ITEM	DESCRIÇÃO	SIAFISICO	QUANT.	PREÇO UNITÁRIO	Prazo Contratual (dias)	VALOR TOTAL
33	Desjejum - Dieta Geral	203335	5	6,84	457	15.629,40
34	Colação - Dieta Geral	203343	5	3,23	457	7.380,55
35	Almoço - Dieta Geral	203351	5	23,40	457	53.469,00
36	Merenda - Dieta Geral	203360	5	5,89	457	13.458,65
37	Jantar - Dieta Geral	203378	5	23,98	457	54.794,30
38	Ceia - Dieta Geral	203386	5	4,31	457	9.848,35
39	Papa de Fruta - 0 a 2 anos	203726	15	4,46	457	30.573,30
40	Sopa - 0 a 2 anos	203742	20	3,63	457	33.178,20
41	Suco - 0 a 2 anos	203718	25	2,41	457	27.534,25
42	Chá de Ervas - 0 a 2 anos	203734	33	1,59	457	23.978,79
VALOR TOTAL B						269.844,79

C - POSTO/DIA DE NUTRICIONISTA CLÍNICA

ITEM	DESCRIÇÃO	SIAFISICO	QUANT.	PREÇO UNITÁRIO	Prazo Contratual (dias)	VALOR TOTAL
43	Posto de 2ª a Domingo 12 Horas Diárias	231940	2	730,02	457	667.238,28
44	Posto 44 Horas Semanais Diurno	231932	2	456,95	457	417.652,30
VALOR TOTAL C						1.084.890,58

D - POSTO DE SERVIÇO

ITEM	DESCRIÇÃO	SIAFISICO	QUANT.	PREÇO UNITÁRIO	Prazo Contratual (dias)	VALOR TOTAL
45	Diurno I	203629	2	1.127,11	457	1.030.178,54
46	Noturno I	203653	2	901,00	457	823.514,00
VALOR TOTAL D						1.853.692,54

E - ALIMENTAÇÃO ACOMPANHANTE

--	--	--	--	--	--	--

ITEM	DESCRIÇÃO	SIAFISICO	QUANT.	PREÇO UNITÁRIO	Prazo Contratual (dias)	VALOR TOTAL
47	Desjejum	203114	12	6,56	457	35.975,04
48	Almoço	203190	15	26,43	457	181.177,65
49	Jantar	203270	12	26,74	457	146.642,16
VALOR TOTAL E						363.794,85
Total Geral						R\$ 8.652.234,76
Valor mensal Estimado (A+B+C+D+E)dividido 15						R\$ 576.815,65

1.1.1. Em caso de eventual divergência entre a descrição do item do catálogo do sistema Compras.gov.br e as disposições deste Termo de Referência, prevalecem as disposições deste Termo de Referência.

1.1.2. Este Termo de Referência foi elaborado em conformidade com o Decreto estadual nº 68.185, de 11 de dezembro de 2023.

1.1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como serviços de luxo, observando o disposto no Decreto estadual nº 67.985, de 27 de setembro de 2023.

1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como natureza comum, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar, elaborado nos termos do Decreto estadual nº 68.017, de 11 de outubro de 2023.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 15 (quinze) meses (máximo de 5 anos) contados da data da assinatura do Contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.3.1 O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que alimentação adequada, servida diariamente, é um fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação de seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade bem como, operacionalização e a distribuição visando o desenvolvimento de todas as atividades, de produção, administração e de apoio à nutrição clínica e ambulatorial com condições higiênico sanitárias, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

Subcontratação

1.5 A contratada não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratual.

2.FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

É facultativo o Plano de Contratações Anual em 2024 conforme disposto no decreto 67.689/2023.

A presente contratação se faz necessária para dar continuidade aos serviços de Nutrição e Alimentação prestados aos clientes deste IIER Emilio Ribas , garantindo um serviço de qualidade com eficiência e eficácia, caracterizada pela satisfação e melhoria no atendimento aos usuário, de forma a evitar a descontinuidade das ações ali desenvolvida.

A alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar, na diminuição da mortalidade e morbidade e nos custos hospitalares.

O Instituto de Infectologia Emilio Ribas é uma instituição pública de saúde vinculada ao Governo do Estado de São Paulo, da administração direta da Secretaria de Saúde, subordinada à Coordenadoria de Serviços de Saúde, localizado na capital de São Paulo.

É uma Unidade Hospitalar especializado no diagnóstico e tratamento de doenças infectocontagiosas e parasitárias, reconhecido por sua importância na Saúde Pública Brasileira. Sua missão é “prevenir, diagnosticar e tratar doenças infecciosas no contexto da saúde pública, com eficiência, foco na segurança do paciente e geração de conhecimento por meio da assistência, ensino e pesquisa”.

Atualmente o IIER conta com 96 leitos de enfermaria e UTI, 16 leitos de Pronto Socorro e 17 Leitos de Hospital Dia, com previsão de abertura de mais 28 leitos de enfermaria e 10 leitos de UTI até o final do semestre de 2024. Salientamos que nossa taxa de ocupação é de 94%

Quanto ao quadro de servidores, a unidade conta com 1326 funcionários, 56 residentes médicos, 17 residentes multiprofissionais, 06 especializando que fazem uso nosso refeitório, além dos servidores em exercício na Administração Superior e da Sede e das Coordenadorias da Secretaria do Estado da Saúde – SES, que conforme ofício anexo ao Estudo técnico preliminar.

Uma vez que a unidade conta apenas com uma área física destinada a prestação do serviço (preparo de refeições a pacientes, servidores e empregados), não é possível a utilização do espaço por duas empresas, portanto, elaboramos um único processo para contratação de serviços de Alimentação Hospitalar e Alimentação de Servidores, sendo esta opção a mais viável ante a estrutura física disponível.

Ressaltamos ainda que não haverá restrição na participação de empresas na licitação, haja visto que o mercado possui inúmeras empresas do ramo capacitadas em atender ao objeto conforme descrito no Termo de Referência.

Ambos Termos de Referência estão em conformidade com os atuais volumes 8 e 9 de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar e Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados.

Considerando a necessidade de assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, dentro das normas e legislações pertinentes, obedecendo aos detalhamentos constantes no Termo de Referência.

Considerando que a alimentação adequada é fator imprescindível no tratamento de indivíduos hospitalizados como medida coadjuvante da sua evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da morbidade, bem como manter o estado nutricional dos servidores que cumprem suas rotinas de trabalho.

Considerando que a descontinuidade na prestação de serviços causará prejuízo imensurável aos pacientes e servidores, justifica-se a contratação de empresa especializada para prestação do serviço que se pretende.

Considerando que contrato vigente nº16/2019, destinado ao fornecimento de refeições aos pacientes, acompanhantes, servidores e residentes, encerra-se em 03/11/2024 sem a possibilidade de prorrogação, fica visível a necessidade de realizar um novo processo licitatório para manter o fornecimento de refeições e assistência nutricional a população atendida (pacientes e acompanhantes) e aos servidores e residentes.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A descrição da solução como um todo, abrange a prestação do serviço de produção e distribuição de refeições nutricionalmente balanceadas e em condições higiênico-sanitárias adequadas, para atender às necessidades do INSTITUTO DE INFECTOLOGIA EMÍLIO RIBAS.

Os serviços englobam:

- O planejamento, a organização, a direção, a supervisão, o controle, a orientação e a avaliação dos serviços de alimentação e nutrição;
- O pré-preparo, o preparo, a cocção, o transporte, o acondicionamento, a disponibilização e a distribuição das refeições aos usuários;
- O serviço de atendimento ao usuário;
- O serviço de limpeza e higienização das áreas físicas, dos aparelhos (equipamentos), móveis e utensílios;
- Dedetização mensal dos refeitórios (área interna e externa) para controle de pragas e vetores;
- Limpeza das caixas de gordura
- Fornecimento de todos os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do objeto deste Projeto, sem exceções;
- Fornecimento de todos os materiais necessários à higienização; Fornecimento de descartáveis até a destinação final;
- Manutenção corretiva dos equipamentos;
- Responsabilizar-se pela aquisição de gás necessário à execução das atividades, bem como pela perfeita manutenção dos botijões e instalação de uso.
- Os tipos de dieta para adultos são: DIETA GERAL, LEVE, LÍQUIDA, PASTOSA, HIPERHÍPER, DIABÉTICO.
- Os tipos de dieta para Alimentação paciente infantil (01 a 12 anos) são: DIETA GERAL;
- LANCHE PÓS EXAMES, TERAPIAS ESPECIAIS e LANCHE PÓS JEJUM.
- Quanto as outras dietas: para acompanhantes, legalmente instituídos será Desjejum, Almoço e Jantar e para residentes e outros usuários devidamente autorizados será almoço ou jantar conforme escala de plantão.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

As boas práticas ambientais envolvem a utilização de estratégias de uso racional dos recursos necessários à produção de refeições (alimentos, água e energia), de minimização da geração de líquidos efluentes (resíduos provenientes das indústrias, dos esgotos e das redes pluviais que são lançados no meio ambiente na forma de líquidos ou de gases) e resíduos sólidos.

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

4.1.1. O uso racional de água

Recomenda-se a adoção de procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício, e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e dos utensílios, envolvendo capacitação de profissionais e atividades educativas para comensais, identificando pontos de uso, hábitos e vícios de desperdício de água, conforme Decreto Estadual n.º 48.138, de 07 de outubro de 2003.

Recomenda-se evitar as seguintes ações/atitudes:

- Ao lavar as folhas e os vegetais, colocá-los de molho em vasilhame com água, ficando com a torneira aberta durante todo o processo, quando da lavagem individual das mesmas;
- Manter a torneira aberta com o recipiente embaixo, transbordando água sem uso no momento; Executar operações de lavar e de descascar legumes simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a tarefa de descascar;

- Limpar aves, carnes, peixes e outros com a torneira aberta durante todo o processo;
- Encher os vasilhames (bacias, panelas, caldeirões) por completo, para efetuar a lavagem de seu interior;
- Realizar descongelamento de quaisquer alimentos com a torneira aberta diretamente sobre as embalagens por longo período;
- Realizar o procedimento de dessalgue de proteínas 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para a retirada do sal.
- Os procedimentos para a lavagem de folhas, legumes e frutas devem seguir:
- Desfolhar as verduras; separar as folhas, desprezando as partes estragadas, sempre com a torneira fechada. Iniciar a lavagem quando todo o lote estiver desfolhado;
- Lavar em água corrente, retirando todos os resíduos;
- Desinfetar em uma cuba específica ou em monobloco exclusivo para esse fim, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em um litro de água potável – mín. 100 e máx. 250 ppm);
- Monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100 ppm; Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- Enxugar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
- Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados);
- Para as frutas comestíveis com casca, efetuar o mesmo procedimento.

Outras práticas que podem ser adotadas para a redução do desperdício de água:

- Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%;
- Utilizar bocais de torneiras com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e folhas;
- Atentar-se para a lavagem dos equipamentos e utensílios, utilizando a quantidade de água necessária e administrando o tempo para efetuar o procedimento

4.1.2. Controle de poluição sonora

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

4.1.3. Controle de emissão de poluentes

Deve-se seguir as seguintes medidas:

- Utilizar, para transporte dos alimentos e das refeições, veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental;
- Realizar manutenções periódicas (corretiva e preventiva) nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou de refeições.
- Uso de produtos de limpeza/produtos biodegradáveis
- Deve-se observar as seguintes medidas:
- Utilizar somente produtos regularizados pela Anvisa, mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- Utilizar os saneantes domissanitários na operacionalização dos serviços de acordo com a necessidade, observando a sua aplicação e respeitando a regra de menor toxicidade, garantindo que sejam livres de corantes e que tenham drástica redução de hipoclorito de sódio e compostos ácidos;
- Manter critérios de qualificação de fornecedores, levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;

- Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, as prescrições do artigo 44 da Lei Federal n.º 6.360, de 23 de setembro de 1976, do Decreto Federal n.º 8.077, de 14 de agosto de 2013, e da Resolução RDC nº 694, de 13 de maio de 2022, da ANVISA, sujeitando-se a fiscalização por parte das autoridades sanitárias e do Contratante;
- Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixa concentração e baixo teor de fosfato, dando preferência para os detergentes com baixo teor de espuma;
- É aconselhável também o uso de produtos concentrados, visto que utilizam quantidade menor de água em sua produção. Sempre que possível dar preferência aos produtos que dispensam o uso de água.

4.1.4.O uso racional de energia

A aquisição de equipamentos consumidores de energia para a prestação de serviços deverá ser realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética, promovendo um programa de manutenção de equipamentos, conforme Decreto Estadual n.º 45.765, de 20 de abril de 2001.

Algumas medidas podem ser adotadas com a finalidade de promover o uso adequado de energia, tais como:

- Desenvolver junto aos profissionais programas de racionalização do uso de energia;
- Efetuar a manutenção dos equipamentos, identificando problemas de lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e o mau funcionamento das instalações energizadas;
- Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de gelo, chamas amareladas e fuligem nos recipientes podem ser sinal de mau funcionamento dos equipamentos; Verificar o local de instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- Assegurar que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;
- Todas as instalações (elétrica, gás, vapor etc.) realizadas nas dependências da Contratada devem seguir as normas do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;
- Sempre que possível, substituir as lâmpadas comuns por lâmpadas de LED, que apresentam menor consumo de energia e maior durabilidade.

4.1.5.Minimização da geração de resíduos sólidos

Envolve o planejamento de cardápios, a compra de alimentos e seu processo de preparo até o consumo, de forma a gerar menos resíduos e manter-se saudável; e também a inclusão no cardápio de alimentos oriundos de produtores locais, alimentos orgânicos, utilização de fichas técnicas de preparo, utilização integral dos alimentos, entre outras.

4.1.6.Minimização de produção de resíduos alimentares

Objetiva-se a minimização de produção de resíduos e o melhor aproveitamento dos alimentos. Para isso:

- O nutricionista da Contratada, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos (desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas), reduzindo, assim, a produção de resíduos alimentares;
- Na formulação do cardápio diário, deve ser observada a sazonalidade de alguns alimentos, assim como todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;
- Obriga-se o nutricionista da Contratada a visitar o site <https://codeagro.agricultura.sp.gov.br/home>, da Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios da Secretaria da Agricultura e

Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo (CODEAGRO), para obter receitas desenvolvidas e testadas pela Cozinha Experimental do Serviço de Orientação ao Consumidor constantes do encarte "Diga não ao desperdício";

- As refeições em que serão utilizadas partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do Contratante, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização.

4.1.7. Encaminhamento dos resíduos sólidos gerados para reciclagem

Diagnosticar o quantitativo de resíduos gerados, por tipo, para serem encaminhados adequadamente para a reciclagem. Conforme mencionado na Lei n.º 12.305, de 02 de agosto de 2010, a Política Nacional de Resíduos sólidos aponta etapas necessárias para resíduos gerados em qualquer atividade humana: identificação dos resíduos sólidos na fonte geradora, segregação, acondicionamento, coleta, transporte, tratamento e disposição final.

4.1.8. Materiais Recicláveis

Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável);

4.1.9. Sacos de lixo

Otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando a sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

4.1.10. Resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções

Objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível nas redes de esgoto, deverá ser implantado programa de reciclagem de óleo destinado a organizações assistenciais que efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão etc., conforme a Lei Estadual n.º 12.047, de 12 de setembro de 2005.

4.1.11. Reutilização de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos

Tendo em vista a Lei Estadual n.º 11.575, de 25 de novembro de 2003, incentiva-se a doação de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos a entidades públicas ou privadas.

Da exigência de carta de solidariedade

4.2. Em caso de fornecedor revendedor ou distribuidor, será exigida carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato.

Garantia da contratação

4.3. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

4.4. No prazo de convocação para formalização da contratação, e anteriormente à celebração da contratação, o fornecedor deverá prestar garantia, podendo optar por uma das seguintes modalidades:

I. Caução em dinheiro. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada mediante depósito bancário em favor do Contratante no Banco do Brasil, em conta que contemple a correção monetária do valor depositado.

II. Caução em títulos da dívida pública. Serão admitidos apenas títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.

III. Fiança bancária. Feita a opção pela fiança bancária, no instrumento deverá constar a renúncia expressa do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil. Será admitida fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

IV. Seguro-garantia. A apólice de seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados em conformidade com o item subsequente, observada a legislação que rege a matéria. Caso tal cobertura não conste expressamente da apólice, o fornecedor vencedor poderá apresentar declaração firmada pela seguradora emitente afirmando que o seguro-garantia apresentado é suficiente para a cobertura de todos os eventos indicados em conformidade com o item subsequente, observada a legislação que rege a matéria.

V. Título de capitalização. Serão admitidos apenas títulos de capitalização conforme a modalidade instrumento de garantia custeados por pagamento único, com resgate pelo valor total, emitidos com observância da legislação que rege a matéria.

O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

Vistoria

4.5. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 9 horas às 15 horas.

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

4.7. Para a vistoria, o representante legal do fornecedor ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pelo fornecedor comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.8. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal de seu representante legal de que conhece o local e as condições da realização do objeto, ou declaração formal assinada por seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.9. O interessado não poderá pleitear modificações nos preços, nos prazos ou nas condições contratuais, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou de informações sobre o local em que será realizado o objeto da contratação.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: 05 dias da assinatura do contrato e nesse intervalo de tempo, sem qualquer ônus para a Contratante, deverão ser realizadas as seguintes ações:

Cabe à Contratada entregar no prazo de até 10 (dez) dias após a assinatura do contrato, o Manual de Boas Práticas para os serviços de produção, porcionamento e distribuição das refeições e do refeitório em conformidade com as legislações vigentes, para aprovação da Contratante ;

A Contratada deverá apresentar, no prazo de até 10 (dez) dias após a assinatura do contrato, os Procedimentos Operacionais Padrão - POPs e o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle –APPCC, conforme legislações vigentes para aprovação pela Contratante ;

No prazo de 20 (vinte) 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 Instituto de Infectologia Emílio Ribas, que deverão ser aprovados pela Contratante antes de sua utilização;

A Contratada deve apresentar, no prazo de 15 (quinze) dias após a assinatura do contrato, Plano de Manutenção dos Equipamentos do Serviço de Nutrição e Alimentação. Esse plano deverá ser analisado e aprovado pela Equipe do Setor de Infraestrutura do Instituto de Infectologia Emílio Ribas.

A prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar realizar-se-á com observância das seguintes diretrizes:

A utilização das dependências do Contratante, onde a alimentação será preparada de acordo com as normas vigentes da Vigilância Sanitária, após porcionamento realizar o transporte para as respectivas clínicas e distribuída pela Contratada;

O fornecimento pela Contratada de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), o abastecimento de gás, a mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

A execução dos serviços deverá estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista da Contratada, devidamente registrado no Conselho de Classe e com experiência comprovada em serviços de produções de refeições hospitalar de no mínimo 2 (dois) anos, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes aos serviços de produção e distribuição das refeições.

A Contratada deverá disponibilizar os equipamentos necessários para a prestação de serviço que porventura não houver na unidade, bem como realizar adequações necessárias nos equipamentos disponibilizados pelo Contratante;

É de responsabilidade da Contratada a manutenção dos equipamentos e dos utensílios utilizados, inclusive aqueles disponibilizados pelo Contratante;

A Contratada também se responsabiliza pela manutenção, adaptações e adequações prediais que se fizerem necessárias nas dependências e instalações do serviço de nutrição dietética do Contratante;

O fornecimento de equipamentos, móveis e utensílios em caráter complementar, bem como a manutenção e/ou substituição dos mesmos, para o serviço de produção das refeições, porcionamento e distribuição de todas as refeições, operacionalização do fornecimento das dietas e refeitório, sempre que necessário, será de responsabilidade da Contratada;

A Contratada será responsável pelas adaptações, adequações prediais e manutenções preventivas e corretivas que se fizerem necessárias nas dependências e instalações do serviço de Nutrição, nas áreas de porcionamento, distribuição, bem como, do Refeitório, depósito de material de limpeza e áreas de vestiário/sanitário para atender as legislações sanitárias vigentes; A Contratada será responsável pelas despesas relacionadas aos gastos com gás dentro das dependências da Contratante;

A prestação de serviços deve estar alinhada aos padrões técnicos recomendados pelas legislações vigentes da Anvisa, Ministério da Saúde, 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 Instituto de Infectologia Emílio Ribas, com o objetivo de atingir os resultados com a qualidade e competências esperada, conforme descrito no Anexo I – Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar e consideradas as disposições deste TR.

5.1.2. Descrição dos Serviços – Convencional

Dietas Gerais e Dietas Especiais Destinadas a Pacientes Adultos e Infantis

A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, entre as quais se destacam:

Programação das atividades de nutrição e alimentação;

Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas (com repetição quinzenal); Aquisição, armazenamento e controle quantitativo e qualitativo de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo geral;

Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;

Porcionamento uniforme das dietas, utilizando utensílios apropriados; Coleta de amostras da alimentação preparada;

Transporte interno e distribuição das 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, utensílios de cozinha e utensílios utilizados pelos pacientes.

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

Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica do profissional nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição.

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

A operacionalização, o porcionamento e a distribuição das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da Contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, o porcionamento e a temperatura para serem feitas alterações ou adaptações, caso seja necessário, visando ao atendimento adequado e satisfatório.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço:

UNIDADE
Instituto de Infectologia Emílio Ribas
ENDEREÇO
Av. Dr Arnaldo, 165 – Cerqueira César- São Paulo - SP

Informações de cada Unidade e do quantitativo de comensais/dia

Informações da Unidade
Classificação da Unidade Hospitalar (geral, infantil, referência, etc.): <u>Hospital especializado em doenças infecciosas e parasitárias</u>
População atendida: pacientes idosos, adultos e crianças.
Número de leitos da Unidade: leitos de internação: 112 leitos (76 leitos de enfermaria, 16 leitos de PS e 20 leitos de UTI) e Hospital Dia: 17 pós reforma: mais 28 leitos de enfermaria e 10 leitos de UTI
Média diária de pacientes por especialidade / clínica / ambulatório: UTI :20 leitos e mais 10 leitos pós reforma Pronto socorro 16, Prontos socorro (Choque) 02, Hospital dia (poltronas) 17 Ambulatório 300 atendimentos dia.

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário:

Alimentação paciente adulto – Horários de entrega das refeições

Instituto Infectologia Emilio Ribas - Unidade de Internação	
Tipo de refeição	Horário de refeição
Paciente Adulto	

Desjejum	7:00 às 8:00 h
Colação	9:30 às 10:00 h
Almoço	11:30 às 12:30 h
Merenda	15:00 às 15:30 h
Jantar	17:30 às 19:00 h
Ceia	20:30 às 21:30 h

Obs. 01: a distribuição das refeições deve respeitar o horário inicial para cada clínica.

Obs. 02: a distribuição de refeições para os pacientes ocorrerá na clínica ou no refeitório, em recipiente e carro adequado para o transporte, de acordo com as Normas vigentes dos órgãos de fiscalização, até o destino.

Alimentação paciente infantil – Horários de entrega das refeições:

Instituto Infectologia Emilio Ribas - Unidade de Internação	
Tipo de refeição	Horários de refeição
Paciente Infantil	
Desjejum	7:00 às 8:00 h
Colação	9:30 às 10:00 h
Almoço	11:30 às 12:30 h
Merenda	15:00 às 15:30 h
Jantar	17:30 às 19:00 h
Ceia	20:30 às 21:30 h

Obs.: a distribuição das refeições deve respeitar o horário inicial para cada clínica.

Rotinas a serem cumpridas

5.4. A execução contratual observará as rotinas abaixo:

Padrão de Alimentação

Cardápios

A Contratada deverá elaborar cardápios diários, semanais, quinzenais ou mensais completos, de dietas gerais e especiais, para pacientes adultos e de pediatria, submetendo-os à apreciação do Contratante com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização;

- Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia do Funcionário, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano-Novo, Festa Junina etc.), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais;
- Fornecer diariamente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;
- Apresentar, por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo Contratante;
- Aceitar a solicitação do Contratante de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, em até 48 horas antes do preparo.

Os cardápios devem seguir o que está proposto no Caderno Técnico, conforme segue: Regras Gerais

Para a elaboração do cardápio diário, deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes na Resolução SAMSP nº 16/1998, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas, de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo o Recommended Dietary Allowances (RDA), revisão 1989.

Apresenta-se, no Apêndice 1 do Anexo I, o documento denominado “Sugestões para a Composição dos Cardápios – Alimentos Prontos”, elaborado pela Comissão Técnica de Nutricionista da Coordenadoria de Serviços de Saúde, com a finalidade de orientar a operacionalização, auditoria e fiscalização do contrato na conferência das gramaturas a serem servidas aos pacientes.

Recomenda-se seguir as orientações abaixo:

A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante;

Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados;

Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e ser compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela Contratada;

Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 8 (oito) dias úteis, podendo o Contratante, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato;

Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidade e ser planejados conforme as condições físicas e as patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);

Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada se aprovado pelo Contratante após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros;

A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante;

Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes; Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano-Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND);

Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações dos nutricionistas do Contratante;

Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e/ou à manutenção do estado nutricional dos pacientes;

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 do mesmo.

Crianças de 01 a 12 Anos

O balanceamento nutricional da alimentação infantil deverá estar na proporção adequada de calorias e de nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessários para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança, atendendo à Ingestão Diária Recomendada (IDRS) para cada faixa etária;

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

Alimentos com cores equivalentes devem ser evitados na preparação de um mesmo prato, visto que a variedade de cores nas preparações estimula a sua aceitação por parte dos comensais. Ressalta-se que a troca das hortaliças, seguindo o critério da coloração, pode acarretar mudanças na oferta de vitaminas e sais minerais;

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

alimentação infantil não difere da alimentação padrão do adulto, mas reserva algumas particularidades que devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas;

A distribuição da dieta para paciente infantil deverá ser efetuada em 6 (seis) refeições diárias: desjejum, colazione, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares e definidos pelo Contratante.

Crianças até 06 Anos

Para esta faixa etária deve-se considerar:

Cuidados na seleção de seus utensílios, que devem ser adequados e escolhidos com o intuito de dar conforto e segurança à criança;

Nesta fase, a descoberta do alimento a ser ingerido é feita de forma gradativa. Ocorre, ocasionalmente, a descoberta do poder de decisão na escolha da dieta, de modo que, ora o alimento é aceito, ora é rejeitado.

Outro fator importante é que as temperaturas extremas devem ser evitadas, pois a palatabilidade da criança nesta fase é aguçada. Ainda assim, a palatabilidade nesta fase evidencia prontamente a detecção de sabores, principalmente os estranhos ao seu paladar.

Crianças após 06 Anos

Para esta faixa etária deve-se considerar que:

Nessa faixa etária as crianças são capacitadas na escolha de preferências alimentares por já saberem selecionar os alimentos preferidos, tendo facilidade para incorporar hábitos e exemplos alimentares de quem admira;

Deve-se estar atento à anorexia, que pode estar associada à carência de vitaminas e minerais, em especial o ferro. O crescimento nesta faixa é lento, porém constante e acompanha um aumento na ingestão alimentar;

As preparações devem ser variadas, a fim de provocar a estimulação sensorial;

Deve-se fornecer nutrientes adequados por meio de alimentos apetitosos e preparados com segurança, considerando os padrões de desenvolvimento cultural no planejamento de cardápios.

Acompanhantes Legalmente Instituídos

A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para o paciente da dieta geral, podendo ser adaptado à realidade de cada Unidade Hospitalar;

A dieta geral destinada aos acompanhantes deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, sendo distribuída em 3 (três) refeições diárias (desjejum, almoço e jantar) e em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.700 calorias por dia.

CLASSIFICAÇÃO DAS DIETAS

DIETA GERAL

O cardápio da dieta geral poderá servir de base para a composição das demais dietas, considerando as características específicas de cada dieta, como: a idade do paciente, a restrição a alimentos, a consistência, a gramatura, a frequência, o valor calórico e o tipo de preparação em que a dieta será servida.

Paciente Infantil

A distribuição da dieta geral para paciente infantil deverá ser efetuada em 6 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, jantar, merenda e ceia, em horários regulares.

Ressalta-se que, para as dietas destinadas ao paciente infantil, o cardápio apresentado no quadro a seguir deverá ser adequado a essa fase, levando em consideração a gramatura e a frequência da utilização.

Paciente Adulto

Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidades de acréscimos nutricionais.

Consistência: normal, devendo se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade;

Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

Distribuição: em 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia), em horários regulares, fornecendo em média 2.700 calorias/dia. Como exemplo, tem-se:

Quadro 02: Composição do cardápio – dieta geral

Refeição	Composição
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou bebida à base de extrato de soja ou outros) Pão (francês ou forma ou bisnaga ou outros) com margarina ou geleia ou requeijão em sachê Fruta
Colação	Iogurte ou mingau ou vitamina de frutas ou bebidas à base de extrato de soja
Almoço e Jantar	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina ou aves ou peixe Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: folhas ou legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas natural – diversos sabores
Merenda	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual ou outros, ou bebida à base de soja e outros) Pães variados ou bolo ou bolacha ou torradas em sachê Com frios ou margarina ou requeijão ou geleia em sachê
Ceia	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado e outros) ou chá Bolachas ou biscoitos ou torradas ou outros em sachê com margarina ou geleia em sachê

DIETA BRANDA

Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo, assim, a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade.

É adotada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo e também como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

Consistência: macia. A celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;

Distribuição: 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colazione, almoço, merenda, jantar e ceia);
Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando, sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

Incluir apenas o caldo do feijão;

Não incluir vegetais crus nas saladas;

Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia, poderão ser servidas depois de cozidas;

Restringir alimentos, como condimentos fortes que possam provocar distensão gasosa; Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

DIETA PASTOSA

Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e em casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

Os alimentos que constam dessa dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa;

Distribuição: 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colazione, almoço, merenda, jantar e ceia);
Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

A composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

DIETA LEVE

Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a dieta branda e dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

Consistência: semilíquida;

Distribuição: 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colazione, almoço, merenda, jantar e ceia);
Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

Composição das refeições: sopa contendo carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc.), dois tipos de vegetais (um folhoso e o outro legume), tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.), tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.);

Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro-verde;

Deve ser prevista a inclusão de suplementos/módulos nutricionais, disponibilizados pelo Contratante em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido e recomendado para este tipo de dieta.

No quadro a seguir, é apresentado o modelo de cardápio para pacientes com dieta leve:

Quadro 03: Composição do cardápio – dieta leve

Refeições	Composição
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Bolachas ou biscoitos ou torradas em sachê com margarina ou manteiga ou geleia ou requeijão em sachê 1 fruta
Colação	Vitamina ou suco natural ou mingau etc.
Almoço e Jantar	Sopa (variada) Purê de legumes ou feculentos Carne bovina ou aves ou peixes, desfiadas ou moídas ou ovo pochê Sobremesa (doce de consistência pastosa ou fruta cozida) Suco de fruta natural
Merenda e ceia	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Bolachas ou biscoitos ou torradas ou outros em sachê com margarina ou manteiga ou geleia ou requeijão em sachê

DIETA LÍQUIDA

Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, e em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

Consistência: Líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida;

Distribuição: 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

Deve ser prevista a inclusão de suplementos/módulos nutricionais, disponibilizados pelo Contratante, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.

DIETA PARA DIABÉTICOS

Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para conservar ou alcançar o peso ideal em adultos, manter índices de crescimento normal e de desenvolvimento em crianças e adolescentes, promover o aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação ou para a recuperação de doenças catabólicas. Esta dieta é indicada para indivíduos diabéticos do tipo I, tipo II, gestante diabética ou diabetes gestacional, utilizando os percentuais dentro do padrão normal.

As dietas para diabéticos deverão atender às recomendações da Sociedade Brasileira de Diabetes.

As refeições podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas, devendo ser fracionada em 6 (seis) refeições/dia.

Para a elaboração dos cardápios da dieta para diabéticos, deve-se observar as seguintes substituições:

Restrições aos açúcares das preparações, que deverão ser substituídos por adoçantes artificiais em sachê, previamente aprovados pelo nutricionista do Contratante e em quantidade determinada pelo Contratante;

As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria Anvisa n.º 29, de 13 de janeiro de 1998, que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais (dietéticos);

No Desjejum e na merenda, pães, bolachas, torradas, bolos etc. deverão ser substituídos pela forma integral ou com fibras;

No almoço e no jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20g por dia;

As guarnições à base de farinha deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico;

Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com as preparações ou com alimentos diversos.

Para esta dieta deverão ser observadas as seguintes orientações:

Deverá ser utilizado leite de vaca desnatado ou extrato de soja;

Deverão ser utilizadas carnes magras (boi, peixe, ave) sem couro, sem pele e sem molhos gordurosos; O arroz integral poderá ser substituído por macarrão com molho magro de tomate natural;

Queijos muçarela light, ricota e minas frescal poderão ser utilizados em substituição do ovo ou da carne, em igual quantidade;

Deverá ser utilizado óleo de origem vegetal (azeite, canola, soja);

Não utilizar açúcar, preferir adoçante artificial (conforme prescrição dietética);

Não utilizar sorvetes industrializados, chocolate comum, enlatados, mel de qualquer tipo, rapadura, farinha, frituras de qualquer tipo, doces em geral, refrigerantes comuns e bebidas alcoólicas;

Massas deverão ser de aveia, maisena ou integrais;

Pesar os alimentos uma vez, colocar em xícaras e depois repetir cada vez que for usar;

Usar no preparo da dieta: sal, vinagre, limão, cebola, alho, coentro, colorau, cominho, louro, salsa e ervas, se permitido;

Utilizar à vontade: chá, café e refresco, utilizando as opções de frutas do grupo A indicadas abaixo, com adoçante.

No quadro a seguir, é apresentado o modelo de cardápio para pacientes diabéticos:

Quadro 04: Composição do cardápio – Diabéticos

Refeição	Composição
Desjejum	Bebida láctea (leite desnatado com café com adoçante ou achocolatado diet e outros diet) Pão (francês ou de forma ou bisnaga integrais ou com fibras) com margarina ou geleia diet ou requeijão em sachê ou queijo fresco ou ricota; Fruta
Colação	Mingau ou vitamina de frutas ou iogurte light/diet ou bebida à base de soja light/diet
Almoço e Jantar	Arroz /Feijão Carne bovina ou aves ou peixe ou ovo 2 porções de guarnição – sendo uma a base de vegetais folhosos e outra à base de legumes Salada: folhas e legumes Sobremesa: fruta alternada com doce diet/light (máximo 3 vezes na semana) Suco de frutas natural – diversos sabores

Merenda	Bebida láctea (leite desnatado com café com adoçante ou achocolatado diet ou iogurte light/diet ou bebida à base de soja light/diet ou outros) em embalagem individual Pães variados ou bolo ou bolacha ou torradas em sachê Com frios ou margarina ou requeijão ou geleia diet em sachê
Ceia	Iogurte light/diet ou leite desnatado com café ou chá ou achocolatado diet Bolacha ou torrada integral em sachê com margarina ou geleia diet em sachê

DIETA HIPOSSÓDICA

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de adição de sal (1g).

Para esta dieta, fica proibida a utilização de temperos prontos, devendo ser substituídos por sachê de óleo composto, sal e limão ou vinagrete e outros temperos naturais.

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo à consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (pessoas convivendo com HIV, câncer/quimioterapia, diálise/hemodiálise, transplante, queimaduras etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, embora acrescidos de alguns alimentos e com porções diferenciadas.

Quando necessário, para completar o aporte calórico e nutricional, devem ser incluídos suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas.

Na ceia, incluir suplemento nutricional, de acordo com a disponibilidade da Unidade Hospitalar. Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, acrescidos dos seguintes alimentos: Desjejum: frios ou geleia;

Colação: vitamina ou iogurte ou mingau;

No almoço e no jantar: acrescentar outra porção de carne bovina, aves ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, guarnição à base de legumes ou massas. Incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário;

Na merenda e na ceia: servir leite com café ou achocolatado ou iogurte ou bebida à base de soja, pães variados com frios ou bolo e uma fruta da estação.

No quadro a seguir, é apresentado o modelo de cardápio para pacientes com dieta hipercalórica e hiperproteica:

Quadro 05: Composição do cardápio – hipercalórica e hiperproteica

Refeição	Composição
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pão (francês, ou de forma ou bisnaga ou outros) com frios ou geleia ou requeijão em sachê com baixo índice de gordura saturada; Fruta
Colação	Iogurte ou mingau ou vitamina de frutas ou bebidas à base de extrato de soja
Almoço e Jantar	Arroz Feijão ou leguminosas Sopa 2 porções de carne bovina ou aves ou peixe ou ovos Guarnição à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: folhas, legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas natural – diversos sabores
Merenda e Ceia	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou iogurte ou bebida à base de soja ou outros) Pães variados ou bolo ou bolacha ou torradas em sachê Com frios ou margarina ou requeijão ou geleia em sachê com baixo índice de gordura saturada; Fruta da estação

DIETA HIPOCALÓRICA

Destina-se a indivíduos com problemas de obesidade que necessitam perder peso, evitando o acúmulo de gorduras no tecido adiposo.

As dietas hipocalóricas terão o seu Valor Calórico Total (VCT) determinado por meio de cálculos efetuados pelos nutricionistas do Contratante, a partir da avaliação nutricional. Exemplo de dieta hipocalórica de cardápio de 1.200 calorias.

No quadro a seguir, é apresentado o modelo de cardápio para pacientes com dieta hipocalórica:

Quadro 06: Composição do cardápio – hipocalórica

Refeição	Composição
Desjejum	200 ml de leite desnatado 1 unidade de pão francês (30g) 1 unidade de margarina em sachê 1 porção pequena de fruta
Colação	1 porção pequena de fruta
Almoço e Jantar	2 colheres de sopa de arroz Prato principal: 1 porção pequena de carne bovina ou aves ou peixe ou ovos Guarnição: 3 colheres de sopa de vegetais folhosos cozidos Salada: folhas à vontade Sobremesa: 1 porção pequena de fruta
Merenda	200 ml de iogurte desnatado 1 unidade de pão francês (30g) 1 unidade de margarina em sachê
Ceia	1 porção pequena de fruta

DIETA HIPERCALÓRICA

A dieta hipercalórica é destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas com necessidades calóricas aumentadas e para pacientes psiquiátricos, com polifagia (aumento de apetite), devido ao uso contínuo de moderadores de humor.

Características: normoglicídica, normoproteica e hipercalórica;

Distribuição: 6 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);

O almoço e o jantar deverão ser servidos em 2 (duas) embalagens de polipropileno descartável com três divisórias, com tampa, com capacidade mínima de 850 ml, ou em recipiente em polipropileno descartável com três divisórias, com tampa, com a capacidade aproximada de 1.800 ml;

A consistência das refeições deverá ser a mesma da dieta geral;

As porções deverão ser maiores do que as da dieta geral.

O quadro a seguir apresenta a composição das refeições:

Quadro 07: Composição do cardápio – hipercalórica

Refeição	Composição
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou bebida à base de extrato de soja ou outros) 2 pães (francês, ou forma ou bisnaga ou outros) com margarina ou geleia ou requeijão em sachê Fruta
Colação	Iogurte ou mingau ou vitamina de frutas ou bebidas à base de extrato de soja
Almoço e Jantar	2 porções de arroz 2 porções de feijão ou leguminosas Sopa Carne bovina ou aves ou peixe ou ovos 2 guarnições Guarnição 1: composta de purê à base de legumes ou macarrão ou farofa; Guarnição 2: composta de legumes ou vegetais folhosos. Salada: folhas, legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas natural – diversos sabores
Merenda	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou iogurte ou bebida à base de soja ou outros) 2 pães variados ou 2 porções de bolo; ou bolacha ou torradas em sachê Com frios ou margarina ou requeijão ou geleia em sachê
Ceia	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou iogurte ou outros) 2 pães variados ou 2 porções de bolo; ou bolacha ou torradas em sachê Com frios ou margarina ou requeijão ou geleia em sachê fruta da estação

--	--

DIETA HIPERCOLESTEROLÊMICA

Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como carnes gordurosas, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, gordura de coco, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenada e alimentos preparados com a mesma, frutos do mar, gema de ovo e outros.

Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

DIETA RICA EM FIBRA OU LAXATIVA

Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras. Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescidos:

Desjejum, merenda e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral; Almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legumes ricos em fibra; Sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibra.

As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20g a 35g de fibra dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos), somar a idade mais 5g.

OUTRAS DIETAS ESPECIAIS

A Contratada deverá seguir o Manual de Dietas do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) para atender às dietas especiais e específicas de cada Unidade Hospitalar ou apresentar um manual de dietas para a aprovação do Contratante.

LANCHES

Lanche Pós-exames/Terapias Especiais

Lanche destinado a pacientes submetidos a exames laboratoriais que requerem jejum ou pacientes em hemodiálise.

Para pacientes portadores de diabetes, a bebida normal deverá ser substituída por uma bebida dietética.

Composição do lanche pós-exames/terapias especiais: suco de fruta natural, sanduíche com recheio proteico, fruta, geleia e café com leite.

Obs.: A fruta e o sanduíche deverão ser embalados individualmente, e todos os itens deverão ser acondicionados em bandejas.

Lanche Pós-jejum

Composição do lanche pós-jejum: 1 unidade de suco de fruta individual ou 1 unidade de achocolatado individual e uma porção de bolachas de 40g (doce ou salgada), sendo acondicionado em uma sacola.

Conforme a patologia, deverão ser servidos um suco diet e uma fruta.

POSTO DE MANIPULAÇÃO DE DIETAS ESPECIALIZADAS

Os postos de manipulação se destinam à operacionalização das fórmulas lácteas e nutrição enteral.

Os nutrientes e os insumos necessários para a operacionalização serão adquiridos pelo Contratante e distribuídos/entregues à Contratada, em conformidade com o planejamento e a programação de recebimento em função do consumo estimado.

Todos os acessórios necessários serão disponibilizados pelo Contratante para a adequada utilização pela Contratada na preparação e na efetiva distribuição.

A Contratada deverá desenvolver todas as atividades inerentes à operacionalização das dietas, envolvendo o planejamento, a coleta das prescrições dietéticas, a preparação/manipulação, o acondicionamento, o transporte e a distribuição das dietas especializadas.

A Contratada deve-se utilizar de profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades.

Com base nas diretrizes estabelecidas, a Contratada deverá:

- Coletar as prescrições médicas;
- Efetuar a avaliação dietética;
- A partir do recebimento dos nutrientes e insumos, proceder armazenamento e a conservação a preparação/manipulação ao acondicionamento, a identificação, a transporte e a distribuição das dietas especializadas;
- Acompanhar a evolução nutricional do paciente;
- Orientar o paciente, a família ou responsável quanto à prescrição dietética.

No caso em que a estrutura física da unidade de saúde tiver somente sala para o lactário, não se prevendo sala exclusiva para a Nutrição Enteral, as atividades previstas para a manipulação e envase de Nutrição Enteral podem ser compartilhadas com as atividades do lactário, desde que satisfeitas as seguintes condições:

- Existência de salas separadas para fogão, geladeira, micro-ondas e freezer;
- Existência de procedimentos escritos quanto a horários distintos de utilização.

Ressalta-se que o pré-preparo e o preparo dos produtos deverão ser efetuados em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada e consumida.

Nutrição Enteral

A Terapia de Nutrição Enteral (TNE) tem por finalidade o atendimento de pacientes com restrições dietéticas, tais como: os que necessitam de alimentos para fins especiais, os que apresentam ingestão controlada de nutrientes na forma isolada ou combinada, decomposição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada. A Terapia de Nutrição Enteral pode ser ministrada por sonda ou via oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais.

A Terapia de Nutrição Enteral deve obedecer aos requisitos mínimos definidos na legislação vigente, em especial na Resolução n.º 503, de 27 de maio de 2021, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Definições

No presente estudo são definidos:

Nutrição Enteral: Dieta especialmente elaborada, para uso por sonda ou via oral. Alimento para fins especiais, com a ingestão controlada de nutrientes, utilizado exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais. A nutrição enteral pode ser:

- **Normal:** Fórmula enteral para uso geral, líquida ou em pó, nutricionalmente completa, para atender as necessidades nutricionais na manutenção ou recuperação do estado nutricional de pacientes;
- **Especial:** Fórmula enteral especializada, polimérica, oligomérica ou elementar, líquida ou em pó, com proporções diferenciadas em sua composição. Indicada para paciente sem condições metabólicas especiais tais como: distúrbios da função renal, hepática, imunológica etc.;

- **Nutrição Enteral em Sistema Aberto:** A nutrição enteral que requer manipulação prévia à sua administração, para uso imediato ou atendendo à orientação do fabricante;
- **Nutrição Enteral em Sistema Fechado:** A nutrição enteral industrializada, estéril, acondicionada em recipiente hermeticamente fechado e apropriado para a conexão ao equipo de administração;
- **Suplemento Nutricional:** Alimento líquido administrado via oral aos pacientes com requerimentos calórico-proteico em teores superiores aos fornecidos pela sua dieta. Os suplementos nutricionais poderão ser acrescidos ou não de suco de frutas ou gelatina líquida para melhorar sua palatabilidade, desde que aprovados pelo Contratante;
- **Módulos:** Administração oral ou por sonda enteral. A quantidade a ser administrada deve ser de acordo com a necessidade nutricional de cada paciente.

Apresenta-se no quadro abaixo a capacidade dos Postos de Manipulação de Dietas Especializadas de acordo com a definição dos Postos de Serviços.

Quadro 08: Tabela de capacidades de produção dos postos de manipulação de dietas especializadas de acordo com os tipos de postos de serviços

Posto de Serviço*	Capacidade de produção**			
	Fórmulas Lácteas	Fórmulas Enterais	Suplementos Oraís	Módulos
Posto básico diurno	1 a 150 litros	Até 100 litros	30 litros	0,5 litro
Posto I diurno	151 a 350 litros	De 101 a 350 litros	31 a 99 litros	1 litro
Posto II diurno	350 a 2.700 litros	350 a 2.700 litros	100 a 200 litros	1 a 2 litros
Posto básico noturno	1 a 150 litros	Até 50 litros	15 litros	0,5 litro
Posto I noturno	151 a 350 litros	51 a 150 litros	16 a 50 litros	1 litro
Posto II noturno	350 a 2.700 litros	150 a 1.200 litros	50 a 100 litros	1 a 2 litros

* Para a definição do posto, será considerado o somatório da produção, em litros, de fórmulas lácteas infantis, dietas enterais, suplementos e módulos.

** Sugere-se a diluição dos módulos em pelo menos 50 mililitros de líquido.

LACTÁRIO

O lactário destina-se à preparação de fórmulas infantis e alimentação infantil. Para a execução dos serviços, desde a prescrição dietética, recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento, envase, armazenamento e distribuição.

Entre as fórmulas lácteas, destacam-se:

Fórmulas infantis convencionais: Destinadas a suprir as necessidades nutricionais do lactente nascido a termo, ao longo do 1º ano de vida. São preparadas com leite materno, leite em pó modificado, ou com leite em pó integral, em diluições adequadas, acrescidas ou não de produtos farináceos e adoçantes:

- Produtos farináceos à base de arroz ou milho pré-cozido, amido de milho, farinha láctea, flocos de cereais e outros;
- Os adoçantes poderão ser: açúcar, glicose, maltodextrina e adoçantes artificiais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

Formulas infantis especiais: Manipuladas para melhor adaptação à fisiologia do lactente e suas necessidades específicas:

- Alimentação de prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso;
- Alimentação de lactentes com intolerância à lactose – fórmula infantil isenta de lactose à base de leite de vaca;
- Alimentação de lactentes – quando necessário, evitar o leite de vaca; fórmula infantil à base de proteína isolada de soja;
- Alimentação de lactentes com diarreia severa – fórmula infantil semielementar à base de hidrolisado proteico da proteína láctea ou de soja;
- Enriquecedor de leite humano para recém-nascidos de baixo peso;
- Fórmula elementar com aminoácidos livres e nutricionalmente completa;
- Fórmula infantil para lactentes com regurgitação (fórmula infantil de maior viscosidade);
- Leite integral enriquecido como complemento nutricional.

Alimentação no 1º ano de vida: a partir dos seis meses, o organismo da criança já está preparado para receber alimentos diferentes do leite materno, os chamados alimentos complementares (cereais, tubérculos, carnes, leguminosas, frutas, legumes). A alimentação complementar deve ser espessa, iniciando-se com consistência pastosa e gradativamente deve-se aumentar sua consistência até chegar à alimentação normal.

Padrão de Qualidade

No processo de preparação das fórmulas infantis e da alimentação infantil, deverão ser observadas as normas e diretrizes estabelecidas no Manual do Lactário:

- Deverá ser observado o controle de qualidade, que consistirá basicamente 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;
- Monitoramento é fundamental desde a higienização pessoal, ambiental e material, assim como a higienização na manipulação e no preparo, e a atenção na identificação e no transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários. Todos esses procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos no Manual de Boas Práticas do Lactário, baseado na legislação sanitária vigente (Portaria CVS n.º 5/13) com as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle;
- Para obtermos um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle (APCC), que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento;
- É indispensável a presença de um nutricionista (exclusivo do lactário) responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmulas infantis e outras preparações produzidas no lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado.

Aquisição, recebimento, armazenamento e controle de estoque

Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos e demais encargos necessários à execução dos serviços;

Executar o controle de gêneros e produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, ao estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes na Portaria CVS nº 5/2013;

Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados, quando solicitado, para análise técnica e sensorial pelo SND do Contratante;

Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;

Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades per capita estabelecidas na presente contratação e com a periodicidade das entregas, responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento, e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;

Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos que não sejam comumente utilizados na unidade, mas de hábito do paciente e necessários à sua recuperação, conforme solicitação do Contratante e sem ônus ao mesmo;

Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pelo Contratante;

Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Portaria CVS nº 5/2013;

Estabelecer o controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis, de produtos de limpeza e de industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;

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

Estocar, em separado, os gêneros e os produtos alimentícios dos demais materiais de consumo; Garantir a alimentação nas condições higiênico-sanitárias adequadas;

Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e com os mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

Preparo e distribuição

Observar os horários estabelecidos para o fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes;

Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança, e no que couber à Portaria CVS nº 5/2013;

Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo à temperatura superior a 65°C (10°C para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos;

Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme;

Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente os vegetais crus em processo de desinfecção, em solução clorada, e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;

Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;

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

Entregar as porções de todas as refeições elaboradas ao Contratante para a degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo SND do Contratante;

Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver a suspeita de deterioração ou de contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;

Supervisionar a qualidade, a apresentação e as condições de temperatura das refeições fornecidas estabelecidas pelo Contratante;

Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros;

Desprezar, após cada refeição, as sobras de alimentos. Salienta-se que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a Portaria CVS nº 5/2013;

Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas na presente contratação através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;

Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo Contratante, obedecendo às disposições legais da Portaria CVS nº 5/2013;

Transportar as refeições dos pacientes de acordo com as normas sanitárias vigentes estabelecidas na Portaria CVS nº 5/2013;

Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme Portaria CVS nº 5/2013;

Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso ao Contratante;

Encaminhar, mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Essas amostras deverão ser coletadas na presença de nutricionistas ou técnicos do Contratante, responsabilizando-se a Contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, a Contratada deverá encaminhar as amostras imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante;

Realizar a análise de Swab das mãos e utensílios do profissional envolvido na manipulação dos alimentos, a fim de monitorar o ambiente de produção no controle de possíveis fontes de contaminação.

Essas amostras deverão ser coletadas na presença de nutricionistas ou técnicos do Contratante, responsabilizando-se a Contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis;

Realizar a análise de potabilidade da água utilizada no preparo das refeições, a fim de monitorar as possíveis fontes de contaminação. Essas amostras deverão ser coletadas na presença de nutricionistas técnicos do Contratante, responsabilizando-se a Contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis;

Controlar a saída do refeitório durante as refeições para acompanhantes, impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos talheres usados;

Manter o controle dos pratos, dos recipientes e dos talheres em inox em quantidades suficientes para o número de refeições de acompanhantes servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento ao comensal. Deverá manter impresso próprio para essa finalidade, com acesso do Contratante;

Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da unidade, conforme Portaria CVS nº 5/2013 e os Procedimentos Operacionais Padrão, de comum acordo com o SND do Contratante, observando, para tanto, os parâmetros mínimos fixados no Anexo IX;

Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico da unidade, contemplando as dietas gerais e especiais, as preparações de exames, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micronutrientes), e a tabela de substituições, devendo ser aprovado pela equipe de nutricionistas do Contratante;

Revisar e atualizar o Manual de Procedimentos do Lactário/Nutrição Enteral, a ser adotado para preparação de fórmulas lácteas, sucos, sopas, chás, papas, vitaminas, nutrição enteral e suplementos, devendo ser aprovado pela equipe de nutricionistas do Contratante;

Revisar e atualizar o Receituário Padrão específico da unidade para o preparo das dietas, das formulações e enterais;

Entregar uma cópia dos Manuais Técnicos acima citados (Manual de Boas Práticas, Manual de Dietas e Manual do Lactário) ao SND do Contratante, dentro de no máximo 30 dias após o início da vigência do contrato, procedendo periodicamente à revisão e atualização anual dos mesmos;

Manter os manuais técnicos (manual de boas práticas, manual de dietas e manual de procedimentos) à disposição de eventuais consultas e disponibilizá-los ao Contratante, quando solicitado;

Sugere-se estabelecer a entrega da água mineral aos pacientes dentro da rotina de distribuição das refeições, devendo ocorrer no período diurno e/ou vespertino, e na ocorrência de internações e liberação de jejum, sempre que solicitado.

5.4.3. Higiênização

Atender ao que dispõe a Portaria CVS nº 5/2013, referente aos Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-sanitário em Estabelecimento de Alimentos;

Manter a absoluta higiene no recebimento, no armazenamento, na manipulação, no preparo e na distribuição dos alimentos;

Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais na área destinada para esse fim;

Manter os utensílios, os equipamentos e os locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;

Proceder à higienização e à desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, incluindo área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais) das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e de boas práticas, fazendo uso de produtos de limpeza regularizados pela Anvisa, dando preferência a produtos e insumos com fórmulas biodegradáveis, evitando o uso de compostos ácidos e substituindo detergentes com alto teor de espuma. É aconselhável também o uso de produtos concentrados, visto que utilizam quantidade menor de água em sua produção. Sempre que possível, dar preferência a produtos que dispensam o uso de água;

Proceder à higienização dos refeitórios (mesas, bancos) das unidades do Contratante, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante;

Recolher, diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, os resíduos alimentares das dependências utilizadas (refeitório, copas, lactário), acondicionando-os em sacos plásticos de cor apropriada e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental, ou a critério da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH)/Comissão de Gerenciamento de Resíduos Sólidos de Saúde (CGRSS) da Unidade Hospitalar;

Remover para os locais apropriados e/ou indicados pelo Contratante os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados, de acordo com as normas sanitárias vigentes, não sendo permitida a liberação de lavagem, conforme o que determina a Vigilância Sanitária;

Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição;

Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da portaria CVS n.º 9/2000, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente;

Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;

Recolher e armazenar lixo, descartáveis etc. e sobras de alimentos em sacos plásticos de cor apropriada nos vários setores do refeitório, copas, lactário e unidades de internação até o local do expurgo, ou a critério da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da Unidade Hospitalar;

Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, os equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços desta contratação de alimentação hospitalar;

Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços (cozinha, copas etc.), dentro das normas sanitárias vigentes;

Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus profissionais;

Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo Contratante e pela legislação específica, quando do acesso às suas dependências;

Obedecer, na execução e no desenvolvimento do seu trabalho, às determinações da Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

Apresentar, quando solicitada, comprovação do cumprimento das normas de segurança e saúde no trabalho, inclusive, nas hipóteses em que forem exigidos pela respectiva legislação, cópia do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e do Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), com o conteúdo mínimo determinado pelas Normas Regulamentadoras nos 1, 7 e 9, com a redação atualmente vigente, em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Previdência, nos termos da Consolidação das Leis do Trabalho;

Instalar e manter Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), nas circunstâncias em que forem exigidos pela respectiva legislação, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

Situações de Emergência

Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência;

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

Suplementares

Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;

Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões poluidoras na atmosfera. Para tanto, os veículos envolvidos no transporte, apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou Gás Natural Veicular (GNV);

Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados;

Fornecer, sempre que solicitado, documentos e estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações que possam instruir estudos, análises e pesquisas do Contratante;

Permitir o acesso de visitantes após autorização do SND do Contratante, e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com a paramentação adequada;

Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. Ao Contratante é reservado o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da Contratada;

Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências do SND, onde desenvolve suas atividades, inclusive no refeitório;

Garantir, a qualquer momento, o acesso dos nutricionistas ou técnicos do Contratante, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;

Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução desta contratação, sem ônus para o Contratante;

Realizar, para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças, prevalecerá o número do Contratante;

Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante, sob pena de aplicação de multas e demais incidências previstas no edital. Os casos não previstos, considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre o SND do Contratante e da Contratada;

Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado;

Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pelo Contratante, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, além de promover os reparos necessários antes do término da vigência do contrato;

Recusar o atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de profissionais do Contratante, exceto quando autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante (SND), solicitando sempre a identificação dos usuários;

Reexecutar serviços sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;

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

Comprovar a regularidade em relação às obrigações previdenciárias da Lei Federal n.º 8.212/1991 durante todo o período de execução do contrato. Encaminhar ao Contratante mensalmente antes do vencimento da fatura;

Encaminhar relatório de medição dos serviços prestados para análise do Contratante;

Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha do Contratante, greve etc.), de forma a não haver solução de continuidade na distribuição das refeições e dietas contratadas;

Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal n.º 12.305, de 02 de agosto de 2010, quanto à produção, ao acondicionamento e à destinação final de resíduos sólidos.

Responsabilidade Civil

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

Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a administração do Contratante ou órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma inadequados para os fins previstos na presente contratação.

Materiais a serem disponibilizados

5.5. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário.

OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado, nos termos da Portaria CVS nº 5/2013, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como pelo apoio à nutrição clínica e ambulatorial, observado o estabelecido nos itens a seguir:

Dependências e instalações físicas do Serviço de Nutrição e Dietética (SND)

Efetuar os reparos e as adaptações que se fizerem necessárias nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente;

Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com as determinações estabelecidas na Portaria CVS nº 5/2013;

Responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e o preparo das refeições, tais como forro, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;

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

Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros);

Realizar a limpeza e o esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário, a critério do Contratante;

Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos;

Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal, dietética e lactário, se houver), adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso;

Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término desta contratação, sem qualquer ônus para o Contratante;

Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e os utensílios considerados necessários para a execução do escopo contratado;

Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, substituindo aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelos nutricionistas do Contratante devido ao mau estado de conservação;

Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma que não sejam confundidos com similares de propriedade do Contratante;

Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e dos utensílios pertencentes ao Contratante e que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização do Contratante. Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes ao Contratante por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio do Contratante, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término do contrato;

Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio, material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante;

Realizar as manutenções preventiva e corretiva, bem como a operacionalização dos equipamentos de propriedade do Contratante, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para o Contratante;

Executar a manutenção corretiva de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos profissionais da Contratada e do hospital;

Apresentar ao Contratante um relatório mensal informando as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento;

Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causados ao seu patrimônio;

Garantir a observância das disposições contidas no Decreto Estadual n.º 48.138, de 07 de outubro de 2003, em especial no tocante à obrigatoriedade do emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável, e à aquisição de novos equipamentos e metais hidráulicos/sanitários economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo da água potável;

Efetuar todas as manutenções, limpezas e reparos dos sistemas de exaustão e/ou ar-condicionado periodicamente, conforme recomendação dos fabricantes, caso os sistemas sejam para atendimento exclusivo das cozinhas e do refeitório;

Efetuar limpeza e higienização das caixas d'água, conforme Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013, caso as mesmas sejam para atendimento exclusivo das dependências da cozinha;

Caso as cozinhas possuam Grupo Gerador Diesel e o mesmo for utilizado para atendimento exclusivo da cozinha e dependências, efetuar todas as manutenções, reparos e testes do Grupo Gerador conforme especificações do fabricante, incluindo o abastecimento de diesel quando necessário.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.6. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

Perfil Assistencial do Instituto de Infectologia Emilio Ribas

O Instituto de Infectologia Emílio Ribas (IIER) encontra-se atualmente sob a égide da Coordenadoria dos Serviços de Saúde da Secretaria de Estado da Saúde, localizado na capital de São Paulo, é uma unidade hospitalar de alta complexidade, especializado no diagnóstico e tratamento de doenças infectocontagiosas e parasitárias, reconhecido por sua importância na saúde pública brasileira. Sua missão é “prevenir, diagnosticar e tratar doenças infecciosas no contexto da saúde pública, com eficiência, foco na segurança do paciente e geração de conhecimento por meio da assistência, ensino e pesquisa”.

Equipe de Trabalho

Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional por pelo menos outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal n.º 14.133/2021 e na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas n.º 600/2018;

Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender ao cumprimento das obrigações assumidas;

Assegurar a observância e o atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos na Resolução do CFN n.º 600/2018, e comprovar, quando solicitado, o registro e a regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da 3ª região SP-MS;

Exercer o controle sobre a assiduidade e a pontualidade de seus profissionais;

Providenciar a imediata reposição de profissionais para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de profissionais completo, necessário à execução da presente contratação;

Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletiva e crachás de identificação a todos os seus profissionais em serviço nas dependências do Contratante;

Manter no hospital os arquivos de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, de mudanças de riscos ocupacionais, e de retorno ao trabalho, nos termos da Norma Regulamentadora nº 7, com a redação atualmente vigente, em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Previdência, fornecendo cópias sempre que solicitado;

Apresentar mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, de mudanças de riscos ocupacionais, e de retorno ao trabalho, realizados nos termos da Norma Regulamentadora nº 7, com a redação atualmente vigente, em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Previdência;

Apresentar ao Contratante, quando exigido, os comprovantes de pagamento de salários, seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante, por força desta contratação;

Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer profissional, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição;

Manter o profissional em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação vigente;

Manter os profissionais dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e Equipamentos de Proteção Individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;

Comprovar a entrega de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) aos profissionais, de modo que a relação deverá conter o nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;

Proporcionar aos seus profissionais as condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;

Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos profissionais operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio (biossegurança), apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos profissionais e a periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma ao Contratante;

Responder pela disciplina de seus profissionais durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os a manter o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com profissionais do SND do Contratante;

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

Manter os nutricionistas clínicos seguindo as atribuições previstas na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas n.º 600/2018;

Assumir o ônus pelo recolhimento de seguro de acidente de trabalho para seus empregados;

Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus profissionais, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;

Cumprir as posturas do município e as disposições legais, estaduais e federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto desta contratação;

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

Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)

5.7. O prazo de garantia contratual dos serviços, complementar à garantia legal, será de, no mínimo 18 (dezoito) meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.

Uniformes

5.8. Os uniformes a serem fornecidos pelo contratado a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:

O uniforme deverá compreender as seguintes peças do vestuário:

A Contratada deverá fornecer para cada funcionário um kit de uniforme contendo: Calça comprida com logomarca da empresa (3), Camiseta com logomarca da empresa (3), crachá e avental (uso exclusivo para os nutricionistas)

A Contratada deverá fornecer conjuntos completos ao empregado no início da execução do contrato, devendo ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 04 (quatro) meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicação escrita do contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação;

Não será permitido o uso de toucas de tecidos, somente toucas descartáveis;

As peças devem ser confeccionadas com tecido e material de qualidade, seguindo os seguintes parâmetros mínimos exigidos pelas legislações vigentes;

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;

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;

Nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da cozinha.

No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, e deverão ser substituídos sempre que estiverem apertados;

Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.10. Os procedimentos de transição e finalização do contrato constituem-se das seguintes etapas:

Cabe à Contratante garantir junto à empresa a ser substituída e nova Contratada a transição dos serviços de forma que não ocorra, em nenhuma circunstância, a interrupção no fornecimento das refeições para o Instituto de Infectologia Emílio Ribas.

Para que a transição das empresas seja satisfatória, Contratante e Contratada deverão:

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

A Contratante deverá garantir que o prazo destinado à transição dos serviços deverá ser suficiente para que não haja descontinuidade dos serviços;

A Contratante deverá minimizar riscos de não cooperação por parte da empresa a ser substituída;

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

Não haverá ônus para a Contratante durante a transição contratual.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. 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.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

6.6. A Contratada designará formalmente o seu preposto, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.7. *A Contratada deverá manter preposto no local da execução do objeto dois dias na semana, ou quando sua presença for solicitada pela contratante.*

6.8. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da contratada, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

Rotinas de Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelo(s) respectivo(s) substituto(s) (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17);

6.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, II);

6.12. O fiscal técnico realizará, em conformidade com cronograma físico-financeiro, as medições dos serviços executados e aprovará a planilha de medição emitida pela contratada (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, III).

6.13. O fiscal técnico adotará medidas preventivas de controle de contratos, manifestando-se quanto à necessidade de suspensão da execução do objeto (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, IV).

6.14. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Lei nº 14.133, de 2021, artigo 117, § 2º);

6.15. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, II);

6.16. *A fiscalização técnica dos contratos deve avaliar constantemente a execução dos serviços através da Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, conforme previsto no Anexo I para aferição da qualidade da prestação dos serviços, que poderá acarretar o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos.*

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

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

6.19. O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.

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

6.21. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores que sejam previstos na documentação que compõe a contratação, devem ser aplicadas sanções à contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

6.22. É vedada a atribuição à contratada da avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços por ela realizada.

6.23. O fiscal técnico poderá realizar a 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.

6.24. 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 na Lei nº 14.133, de 2021. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, artigo 17, parágrafo único, 6)

6.25. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada destes, 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. (art. 47, §2º, Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05, de 2017, c/c a Instrução Normativa SEGES/ME nº 98, de 2022, e o artigo 1º, VII, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023)

6.26. A fiscalização de que trata este item 6 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 da Contratante.

6.27. As disposições previstas neste Termo de Referência quanto à fiscalização técnica não excluem a incidência de outras regras da legislação que disciplina a fiscalização contratual.

6.28. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato deverá 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 no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

Fiscalização Administrativa

6.29. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, II e III).

6.30. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, IV).

6.31. 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.

6.32. Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução da contratação (os documentos poderão ser originais ou cópias autenticadas por cartório competente ou por servidor da Administração), no caso de Contratada que mantém vínculos regidos pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):

6.32.1. no primeiro mês da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar a seguinte documentação:

6.32.1.1. relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, número da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

6.32.2. 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;

6.32.3. exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços; e

6.32.4. cópia de Acordo Coletivo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Sentença Normativa vigentes, e, ao longo da vigência da contratação, do(s) instrumento(s) que o suceda(m).

6.32.2. até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, a contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato os seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) ou em outros meios eletrônicos hábeis de informações:

6.32.2.1. Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);

6.32.2.2. certidões que comprovem regularidade fiscal perante as Fazendas Estadual/Distrital e/ou Municipal/Distrital do domicílio ou sede do contratado que tenham sido exigidas para fins de habilitação neste instrumento;

6.32.2.3. Certidão de Regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (CRF - FGTS);

6.32.2.4. Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos Trabalhistas (CNDT).

6.32.3. quando solicitado pelo Contratante e no prazo fixado, a Contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização da contratação os documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações trabalhistas e com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) em relação a qualquer dos empregados diretamente envolvidos na execução da contratação, em especial quanto aos seguintes documentos, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços (artigo 50 da Lei nº 14.133, de 2021):

6.32.3.1. extrato da conta do INSS e do FGTS do empregado;

6.32.3.2. cópia da folha de pagamento analítica, em que conste como tomador o contratante;

6.32.3.3.cópia dos contracheques dos empregados ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários; comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros) e de cumprimento de outras exigências a que estiver obrigada por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho; e

6.32.3.4.comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato.

6.32.4. a Contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização da contratação cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção do contrato, até 10 (dez) dias após o último mês de prestação dos serviços:

6.32.4.1. termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados que realizaram o serviço, nos termos da legislação em vigor, ou documentação que comprove que os empregados serão realocados em outra atividade da Contratada sem extinção de seus contratos de trabalho;

6.32.4.2.documentação relativa à concessão de Aviso Prévio Trabalhado ou Indenizado, e ao pagamento de verbas rescisórias que forem devidas, referentes às rescisões contratuais, de forma a comprovar a quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados.

6.32.4.3.guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;

6.32.4.4. extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado; e

6.32.4.5.exames médicos demissionais dos empregados dispensados.

6.33. Nas hipóteses de exigência de comprovações de que tratam os subitens anteriores, a não apresentação dos documentos solicitados pela fiscalização contratual no prazo por ela fixado acarretará a aplicação de multa à Contratada, conforme previsto no instrumento da contratação (artigo 50 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.34. Sempre que houver admissão de novo empregado pela contratada, os documentos correspondentes aos exigidos no primeiro mês da prestação dos serviços conforme esta seção deverão ser apresentados em relação a cada novo empregado. O desligamento de empregados no curso do contrato administrativo deve ser devidamente comunicado ao Contratante, com a apresentação pela Contratada de toda a documentação pertinente ao empregado dispensado, à semelhança do que se exige quando do encerramento do contrato administrativo.

6.35. O Contratante deverá analisar a documentação exigida por ocasião da extinção da contratação conforme esta seção no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.

6.36. A cada período de 12 meses de vigência do contrato de trabalho, a contratada deverá encaminhar termo de quitação anual das obrigações trabalhistas, na forma do art. 507-B da CLT, ou comprovar a tentativa de sua obtenção, relativamente aos empregados alocados em dedicação exclusiva, na prestação de serviços contratados, observando-se as seguintes disposições:

6.36. .1. O termo de quitação anual efetivado deverá ser firmado junto ao respectivo Sindicato dos Empregados e obedecerá ao disposto no art. 507-B, parágrafo único, da CLT.

6.36. 2. Para fins de comprovação da tentativa a que se refere este item, será aceito qualquer meio de prova, tais como: recibo de convocação, declaração de negativa de negociação, ata de negociação, dentre outros.

- 6.36. 3. Não haverá pagamento adicional pela Contratante à Contratada em razão do cumprimento das obrigações previstas neste item.
- 6.37. No caso de entidades diversas, será exigida a comprovação de atendimento a eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.
- 6.38. Os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações sociais trabalhistas poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração.
- 6.39. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, o Contratante oficiará à Receita Federal do Brasil (RFB).
- 6.40. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, o Contratante oficiará ao Ministério do Trabalho e Emprego.
- 6.41. 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 pela Contratada, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento da contratação e na legislação vigente, podendo culminar em extinção contratual, por ato unilateral e escrito do Contratante, com base nos artigos 50 e 121 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.42. Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, o Contratante comunicará o fato à Contratada e reterá o pagamento da fatura mensal, até que a situação seja regularizada (artigo 121, § 3º, inciso II, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 6.42.1 Não havendo quitação das verbas trabalhistas por parte da Contratada no prazo de quinze dias, a Contratante poderá efetuar o pagamento das verbas trabalhistas diretamente aos empregados da contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, que serão deduzidas do pagamento devido à Contratada.
- 6.42.1.1 O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pelo Contratante para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas nesse subitem.
- 6.42.1.2 Os pagamentos das verbas trabalhistas diretamente aos empregados da contratada não configuram vínculo empregatício, tampouco implicam a assunção de responsabilidade pelo Contratante em relação aos empregados da Contratada por quaisquer obrigações dele decorrentes.
- 6.43. O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pela Contratada, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias e para com o FGTS referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.
- 6.44. A Contratada é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.
- 6.45. A inadimplência da Contratada, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento.
- 6.46. Sempre que solicitado pelo Contratante, a Contratada deverá comprovar o cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas, nos termos do parágrafo único do artigo 116 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.47 As disposições previstas neste Termo de Referência quanto à fiscalização administrativa não excluem a incidência de outras regras da legislação que disciplina a fiscalização contratual.

6.48 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

Gestor do Contrato

6.49 O gestor do contrato exercerá a atividade de coordenação dos atos de fiscalização técnica, administrativa e setorial e dos atos preparatórios à instrução processual visando, entre outros, à prorrogação, à alteração, ao reequilíbrio, ao pagamento, à eventual aplicação de sanções e à extinção dos contratos (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, inciso I do art. 2º).

6.50 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, IX).

6.51 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, VII).

6.52 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, VIII).

6.53 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, VII e parágrafo único).

6.54 O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1 A avaliação da execução do objeto utilizará a Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar no Anexo I para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

7.1.1 Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

7.1.1.1 não tenha produzido os resultados acordados,

7.1.1.2 tenha deixado de executar, as atividades contratadas, ou não as tenha executado com a qualidade mínima exigida; ou

7.1.1.3 tenha deixado de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou tenha utilizados com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.2 A utilização da Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

Do recebimento

7.3. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 10 (dez) dias, pelo(s) fiscal(is) técnico e administrativo, mediante termo(s) detalhado(s), quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, 'a', da Lei nº 14.133, de 2021, e arts. 17, X, e 18, VI, do Decreto estadual nº 68.220, de 2023).

7.4. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.5. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 17, X, Decreto estadual nº 68.220, de 2023).

7.6. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 18, VI, Decreto estadual nº 68.220, de 2023)

7.7. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.8. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal:

7.8.1. o fiscal técnico do contrato deverá 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 no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

7.8.2. o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

7.9. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

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

7.11. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14.133, de 2021)

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

7.13. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

7.14. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.15 Os serviços serão recebidos no prazo de 05(cinco) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.15.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, VII).

7.15.2 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;

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

7.15.4. Comunicar a contratada para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.15.5 Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.16. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, se houver parcela incontroversa, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, com a comunicação ao contratado para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa, para efeito de liquidação e pagamento.

7.17. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.18. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.19. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, a contar de seu recebimento pela Administração, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, justificadamente, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais (art. 7º, I, e §§ 2º e 3º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 4 de novembro de 2022, c/c o Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.19.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação nele especificada, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do caput do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021

7.20. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como, caso aplicáveis:

7.20.1.o prazo de validade;

7.20.2. a data da emissão;

7.20.3.os dados do contrato e do órgão contratante;

7.20.4. período respectivo de execução do contrato;

7.20.5. do valor a pagar; e

7.20.6.eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.21. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.22. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido

7.23. Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.24. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, tais como proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 26 de abril de 2018 c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.25. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.26. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.27. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à extinção contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.28. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela extinção do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

7.29. O pagamento será efetuado no prazo de 30 (trinta) dias, contados da apresentação da nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, desde que tenha sido finalizada a liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos do art. 2º, II, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023.

7.30. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente na forma da legislação aplicável (artigo 2º, inciso III, do Decreto estadual nº 67.608, 2023, c/c o artigo 1º do Decreto estadual nº 32.117, de 1990), bem como incidirão juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados *pro rata temporis*, em relação ao atraso verificado.

Forma de pagamento

7.31. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para depósito em conta corrente bancária em nome do contratado no Banco do Brasil S/A.

7.31.1. Constitui condição para a realização dos pagamentos a inexistência de registros em nome do contratado no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais–CADIN ESTADUAL”, o qual deverá ser consultado por ocasião da realização de cada pagamento. O cumprimento desta condição poderá se dar pela comprovação, pelo contratado, de que os registros estão suspensos, nos termos do artigo 8º da Lei estadual nº 12.799, de 2008.

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

7.33. O Contratante poderá, por ocasião do pagamento, efetuar a retenção de tributos determinada por lei, ainda que não haja indicação de retenção na nota fiscal apresentada ou que se refira a retenções não realizadas em meses anteriores.

7.33.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.34. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1 *O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade Pregão, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.*

Regime de Execução

8.2. O regime de execução do contrato será por empreitada de preço unitário.

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.4. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.5. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.6. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.7. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal** ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada-**EIRELI**: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8. **Sociedade empresária estrangeira**: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

8.9. **Sociedade simples**: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.10. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária**: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

8.11. **Ato de autorização** *certidão de regularidade do registro do licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com validade na data de apresentação.*

8.12. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.13. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.14. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente aos créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.15. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.16. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital e/ou Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.18. Prova de regularidade com a Fazenda *[Estadual/Distrital]* do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.19. Caso o fornecedor se considere isento ou imune de tributos relacionados ao objeto contratual, em relação aos quais seja exigida regularidade fiscal neste instrumento, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.20. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.21. **Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, aso se trate de pessoa física, dese que admitida a sua participação na licitação(art 5º, incisosII, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº116, de 2021 c/c Decreto Estadual 9nº 67.608, de 2023), ou de sociedade simples;**

8.22. certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

8.22.1 Caso o fornecedor esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso;

8.23. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

8.23.1 Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.23.2. 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 estimado da contratação;

8.23.3. Patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

8.23.4. 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;

8.23.5. 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;

8.23.6. 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, quando for o caso, ou outro limite estabelecido pela legislação aplicável.

8.24. Declaração do licitante, acompanhada da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante, de que um doze avos dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada vigentes na data da apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido do licitante, observados os seguintes requisitos:

8.24.1. a declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social; e

8.24.2. 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.

8.24.3. 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. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.25.O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

8.26. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia;

8.26.1 A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

8.27. Registro ou inscrição do licitante na entidade profissional no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), em plena validade;

8.27.1 Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência prevista neste subitem por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

Qualificação Técnico-Operacional

8.28. Comprovação de capacidade operacional para execução de serviço similar de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação, ou ao item pertinente, por meio da apresentação de certidão(ões) ou atestado(s), fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.28.1 Para fins da comprovação de que trata este subitem, o(s) atestado(s) ou certidão(ões) deverá(ão) observar os seguintes requisitos:

8.28.1.1 Não serão admitidos para fins de comprovação da Qualificação Técnico-Operacional **atestados de refeição transportada, atestado de refeição escolar e atestados de Unidades Básicas de Saúde.**

8.28.1.2. Em se tratando de serviços contínuos, nos termos do §5º do art. 67 da Lei nº 14.133/2021, o(s) atestado(s) deve(m) demonstrar que o licitante tenha executado serviços similares ao objeto da licitação, em períodos sucessivos ou não, por um prazo mínimo de 03 (três) anos.

8.28.1.3. Para comprovação da “capacidade operacional para execução de serviço similar de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação”, as licitantes deverão apresentar atestado(s) de serviços similares ao objeto da licitação que demonstre(m) que a empresa prestou serviços correspondentes a 50% (cinquenta por cento) das parcelas de maior relevância, sendo estas:

Preparo e distribuição de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas para pacientes adultos, de acordo com os quantitativos e tipos de dietas descritos no QUADRO 01-APACIENTE ADULTO - do item 1 deste Termo de Referência; Preparo e distribuição de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas para pacientes infantis, de acordo com os quantitativos e tipos de dietas descritos no QUADRO 01 – B – PACIENTE INFANTIL - do item 1 deste Termo de Referência; POSTO/DIA DE NUTRICIONISTA CLÍNICO, de acordo com os quantitativos descritos no QUADRO 01 – C – POSTO/DIA DE NUTRICIONISTA CLÍNICO - do item 1 deste Termo de Referência; POSTO DE SERVIÇO DE MANIPULAÇÃO DE DIETAS ESPECIALIZADAS – fórmulas lácteas e nutrição enteral, de acordo com os quantitativos descritos no QUADRO 01 – D – POSTO/DIA DE SERVIÇO - do item 1 deste Termo de Referência, e com as dietas especializadas descritas no Quadro 08 do item 5 deste TR;

8.28.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço similar, a apresentação e o somatório de diferentes certidões ou atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da Instrução Normativa SEGES/MPDG n. 5/2017, aplicável por força da Instrução Normativa SEGES/ME nº 98/2022, c/c o artigo 1º, VII, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023.

8.28.3. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da licitante.

8.28.4. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade do(s) atestado(s), apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

8.28.5. O(s) atestado(s) deverá(ão) referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

8.29. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

8.30. A apresentação de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitido, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133, de 2021 e a disciplina sobre o tema.

Qualificação Técnico-Profissional

8.31. Apresentação do(s) profissional(is), abaixo indicado(s), devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, detentor(es) de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, também abaixo indicado(s):

8.31.1.**a)** Para o Posto de Nutricionista Clínico: serviços de execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado.

b) Para o Nutricionista Responsável técnico: serviços cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao Serviço de Nutrição.

8.31.2. O(s) profissional(is) indicado(s) na forma supra deverá(ão) participar do serviço objeto do contrato, e será admitida a sua substituição por profissional(is) de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração (§ 6º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021)

8.31.3. A comprovação do vínculo profissional a que se refere este item pode se dar mediante a apresentação de contrato de trabalho, de anotações da CTPS – Carteira de Trabalho e Previdência Social ou, no caso de prestador de serviços autônomo, do respectivo contrato de prestação de serviços. No caso de sócio (s), deverá o fornecedor apresentar cópia do contrato social atualizado.

8.31.4. Deve a licitante apresentar relação dos compromissos assumidos que importem em diminuição da disponibilidade do pessoal técnico indicado neste item.

8.31.5. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do **caput** do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

Outras comprovações

8.32. Declaração subscrita por representante legal do licitante, atestando que:

- a. cumpre as normas relativas à saúde e segurança no trabalho, nos termos do artigo 117, parágrafo único, da Constituição Estadual;
- b. atenderá, na data da contratação, ao disposto no artigo 5º-C e se compromete a não disponibilizar empregado que incorra na vedação prevista no artigo 5º-D, ambos da Lei nº 6.019, de 1974, com redação dada pela Lei nº 13.467, de 2017, quando o caso;

8.33. Tratando-se de consórcio, caso admitida a sua participação:

8.33.1. Apresentação do compromisso público ou particular de constituição do consórcio, subscrito pelos consorciados, o qual deverá incluir, pelo menos, os seguintes elementos:

- a) Designação do consórcio e sua composição;
- b) Finalidade do consórcio;
- c) Prazo de duração do consórcio, que deve coincidir, no mínimo, com o prazo de vigência contratual;
- d) Endereço do consórcio e o foro competente para dirimir eventuais demandas entre os consorciados;
- e) Definição das obrigações e responsabilidades de cada consorciado e das prestações específicas;

f) Previsão de responsabilidade solidária de todos os consorciados pelos atos praticados pelo consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato, abrangendo também os encargos fiscais, trabalhistas e administrativos referentes ao objeto da contratação;

g) Indicação da empresa líder do consórcio e seu respectivo representante legal, que deverá ter poderes para receber citação, interpor e desistir de recursos, firmar a contratação e praticar todos os demais atos necessários à participação na licitação e execução do objeto contratado, sendo responsável pela representação do consórcio perante a Administração;

h) Compromisso subscrito pelas consorciadas de que o consórcio não terá a sua composição modificada sem a prévia e expressa anuência do Contratante até o integral cumprimento do objeto da contratação, observado o prazo de duração do consórcio, definido na alínea "c" deste subitem;

8.33.2. O fornecedor vencedor é obrigado a promover, antes da celebração da contratação, a constituição e o registro do consórcio, nos termos de seu compromisso de constituição.

8.33.3. Cada consorciado, individualmente, deverá atender as exigências relativas a habilitação jurídica e habilitação fiscal, social e trabalhista, e a certidão negativa de falência/insolvência. Para efeito de habilitação econômico-financeira e de habilitação técnica, quando exigida, será observado o disposto no inciso III do caput do artigo 15 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.33.3. A inabilitação de qualquer consorciado acarretará a automática inabilitação do consórcio.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 8.652.234,76 (oito milhões, seiscentos e cinquenta e dois mil duzentos e trinta e quatro reais e setenta e seis centavos), conforme custos unitários apostos no CADTERC – Estudos Técnicos de Serviços Terceirizados (www.cadterc.sp.gov.br).

10 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Estado.

10.2. No presente exercício, a contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/Unidade: 090183;

II) Fonte de Recursos: 165910001;

III) Programa de Trabalho: 10.302.0930.4.850.0000

IV) Elemento de Despesa: 339039;

V) Plano Interno: 000.000.0100;

10.3. Quando a execução do contrato ultrapassar o presente exercício, a dotação relativa ao(s) exercício(s) financeiro(s) subsequente(s) será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

São Paulo, 20 junho de 2024.

Roberta Nemer Camargo

Diretor Técnico de Saúde I

Ana Paula Camargo

Chefe de Saúde II

TERMO DE REFERÊNCIA B - Alimentação Funcionários e Servidores

OBSERVAÇÃO: Trata-se de minuta adaptada pelo Estado de São Paulo. As orientações e notas explicativas da União somente são aplicáveis à presente minuta quando forem compatíveis com a redação nela adotada, e com a legislação específica do Estado de São Paulo.

Instituto de Infectologia Emílio Ribas

(Processo Administrativo nº. 02400083424/2024-08)

1.CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de serviços de nutrição e alimentação a servidores e empregados consiste em refeição elaborada, porcionada e distribuída nas dependências do Contratante, contemplando a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar, com as condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme disposto na Portaria CVS n.º 5/2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes a serem executados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

AGRUPAMENTO DE ITEM CATSER 5320 REFEIÇÕES INDUSTRIAIS - PREPARO/DISTRIBUIÇÃO

F - ALIMENTAÇÃO DE SERVIDORES E EMPREGADOS

ITEM	DESCRIÇÃO	SIAFISICO	QUANT.	PREÇO UNITÁRIO	Prazo Contratual (dias)	VALOR TOTAL
1	Almoço SES de 2ª a 6ª Feira	253553	450	18,80	326	2.757.960,00
2	Almoço de 2ª a 6ª Feira	253553	480	18,80	326	2.941.824,00
3	Almoço de Sábado e Domingo	253553	80	18,80	131	197.024,00
4	Jantar de 2ª a 6ª Feira	253626	60	18,80	326	367.728,00
5	Jantar de Sábado e Domingo	253626	30	18,80	131	73.884,00
VALOR TOTAL F						R\$ 6.338.420,00
				Valor total dividido por 15		R\$ 422.561,33

1.1.1. Em caso de eventual divergência entre a descrição do item do catálogo do sistema Compras.gov.br e as disposições deste Termo de Referência, prevalecem as disposições deste Termo de Referência.

1.1.2. Este Termo de Referência foi elaborado em conformidade com o Decreto estadual nº 68.185, de 11 de dezembro de 2023.

1.1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como serviços de luxo, observando o disposto no Decreto estadual nº 67.985, de 27 de setembro de 2023.

1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como natureza comum, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar, elaborado nos termos do Decreto estadual nº 68.017, de 11 de outubro de 2023.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 15 (quinze) meses (máximo de 5 anos) contados da data da assinatura do Contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.3. 1.O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que alimentação adequada, servida diariamente, é um fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação de seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade bem como, operacionalização e a distribuição visando o desenvolvimento de todas as atividades, de produção, administração e de apoio à nutrição clínica e ambulatorial com condições higiênico sanitárias, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

Subcontratação

1.5. A contratada não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratual.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. É facultativo o Plano de Contratações Anual em 2024 conforme disposto no decreto 67.689/2023.

2.2. A presente contratação se faz necessária para dar continuidade aos serviços de Nutrição e Alimentação prestados aos servidores e empregados do IIER – Instituto de Infectologia Emilio Ribas.

2.2.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos servidores e empregados, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários definidos.

2.2.2. O IIER (Instituto de Infectologia Emilio Ribas) é uma instituição pública de saúde vinculada ao Governo do Estado de São Paulo, da administração direta da Secretaria de Saúde, subordinada à Coordenadoria de Serviços de Saúde. É referência para o tratamento de internação hospitalar e assistência a pacientes com doenças infectocontagiosas e parasitárias

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1 A descrição da solução como um todo, abrange a prestação do serviço de produção e distribuição de refeições nutricionalmente balanceadas e em condições higiênico-sanitárias adequadas, para atender às necessidades do IIER- Instituto de Infectologia Emilio Ribas.

Os serviços englobam:

- O planejamento, a organização, a direção, a supervisão, o controle, a orientação e a avaliação dos serviços de alimentação e nutrição;
- O pré-preparo, o preparo, a cocção, o transporte, o acondicionamento, a disponibilização e a distribuição das refeições aos usuários;
- O serviço de atendimento ao usuário;
- O serviço de limpeza e higienização das áreas físicas, dos aparelhos (equipamentos), móveis e utensílios;
- Dedetização mensal dos refeitórios (área interna e externa) para controle de pragas e vetores; Limpeza das caixas de gordura
- Fornecimento de todos os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do objeto deste Projeto, sem exceções;
- Fornecimento de todos os materiais necessários à higienização; Fornecimento de descartáveis até a destinação final; Manutenção corretiva dos equipamentos;
- Responsabilizar-se pela aquisição de gás necessário à execução das atividades, bem como pela perfeita manutenção dos botijões e instalação de uso.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

As boas práticas ambientais envolvem a utilização de estratégias de uso racional dos recursos necessários à produção de refeições (alimentos, água e energia), de minimização da geração de líquidos efluentes (resíduos provenientes das indústrias, dos esgotos e das redes pluviais que são lançados no meio ambiente na forma de líquidos ou de gases) e resíduos sólidos.

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

4.1.1. O uso racional de água

Recomenda-se a adoção de procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício, e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos

alimentos e dos utensílios, envolvendo capacitação de profissionais e atividades educativas para comensais, identificando pontos de uso, hábitos e vícios de desperdício de água, conforme Decreto Estadual n.º 48.138, de 07 de outubro de 2003

Recomenda-se evitar as seguintes ações/atitudes:

- Ao lavar as folhas e os vegetais, colocá-los de molho em vasilhame com água, ficando com a torneira aberta durante todo o processo, quando da lavagem individual das mesmas;

- Manter a torneira aberta com o recipiente embaixo, transbordando água sem uso no momento; Executar operações de lavar e de descascar legumes simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a tarefa de descascar;
- Limpar aves, carnes, peixes e outros com a torneira aberta durante todo o processo;
- Encher os vasilhames (bacias, panelas, caldeirões) por completo, para efetuar a lavagem de seu interior;
- Realizar descongelamento de quaisquer alimentos com a torneira aberta diretamente sobre as embalagens por longo período;
- Realizar o procedimento de dessalgue de proteínas 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para a retirada do sal.

Os procedimentos para a lavagem de folhas, legumes e frutas devem seguir:

- Desfolhar as verduras; separar as folhas, desprezando as partes estragadas, sempre com a torneira fechada. Iniciar a lavagem quando todo o lote estiver desfolhado;
- Lavar em água corrente, retirando todos os resíduos;
- Desinfetar em uma cuba específica ou em monobloco exclusivo para esse fim, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em um litro de água potável – mín. 100 e máx. 250 ppm);
- Monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100 ppm; Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- Enxugar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
- Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados);
- Para as frutas comestíveis com casca, efetuar o mesmo procedimento.

Outras práticas que podem ser adotadas para a redução do desperdício de água:

- Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%;
- Utilizar bocais de torneiras com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e folhas;
- Atentar-se para a lavagem dos equipamentos e utensílios, utilizando a quantidade de água necessária e administrando o tempo para efetuar o procedimento

4.1.2. Controle de poluição sonora

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

4.1.3. Controle de emissão de poluentes

Deve-se seguir as seguintes medidas:

Utilizar, para transporte dos alimentos e das refeições, veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental;

Realizar manutenções periódicas (corretiva e preventiva) nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou de refeições.

4.1.4. Uso de produtos de limpeza/produtos biodegradáveis

Deve-se observar as seguintes medidas:

- Utilizar somente produtos regularizados pela Anvisa, mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- Utilizar os saneantes domissanitários na operacionalização dos serviços de acordo com a necessidade, observando a sua aplicação e respeitando a regra de menor toxicidade, garantindo que sejam livres de corantes e que tenham drástica redução de hipoclorito de sódio e compostos ácidos;

- Manter critérios de qualificação de fornecedores, levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;
- Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, as prescrições do artigo 44 da Lei Federal n.º 6.360, de 23 de setembro de 1976, do Decreto Federal n.º 8.077, de 14 de agosto de 2013, e da Resolução RDC nº 694, de 13 de maio de 2022, da ANVISA, sujeitando-se a fiscalização por parte das autoridades sanitárias e do Contratante;
- Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixa concentração e baixo teor de fosfato, dando preferência para os detergentes com baixo teor de espuma;
- É aconselhável também o uso de produtos concentrados, visto que utilizam quantidade menor de água em sua produção. Sempre que possível dar preferência aos produtos que dispensam o uso de água.

4.1.5. O uso racional de energia

A aquisição de equipamentos consumidores de energia para a prestação de serviços deverá ser realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética, promovendo um programa de manutenção de equipamentos, conforme Decreto Estadual n.º 45.765, de 20 de abril de 2001.

Algumas medidas podem ser adotadas com a finalidade de promover o uso adequado de energia, tais como:

- Desenvolver junto aos profissionais programas de racionalização do uso de energia;
- Efetuar a manutenção dos equipamentos, identificando problemas de lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e o mau funcionamento das instalações energizadas;
- Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de gelo, chamas amareladas e fuligem nos recipientes podem ser sinal de mau funcionamento dos equipamentos; Verificar o local de instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- Assegurar que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;
- Todas as instalações (elétrica, gás, vapor etc.) realizadas nas dependências da Contratada devem seguir as normas do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;
- Sempre que possível, substituir as lâmpadas comuns por lâmpadas de LED, que apresentam menor consumo de energia e maior durabilidade.

4.1.6. Minimização da geração de resíduos sólidos

Envolve o planejamento de cardápios, a compra de alimentos e seu processo de preparo até o consumo, de forma a gerar menos resíduos e manter-se saudável; e também a inclusão no cardápio de alimentos oriundos de produtores locais, alimentos orgânicos, utilização de fichas técnicas de preparo, utilização integral dos alimentos, entre outras.

4.1.7. Minimização de produção de resíduos alimentares

Objetiva-se a minimização de produção de resíduos e o melhor aproveitamento dos alimentos. Para isso:

O nutricionista da Contratada, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos (desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas), reduzindo, assim, a produção de resíduos alimentares;

Na formulação do cardápio diário, deve ser observada a sazonalidade de alguns alimentos, assim como todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;

Obriga-se o nutricionista da Contratada a visitar o site <https://codeagro.agricultura.sp.gov.br/home>, da Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do

Governo do Estado de São Paulo (CODEAGRO), para obter receitas desenvolvidas e testadas pela Cozinha Experimental do Serviço de Orientação ao Consumidor constantes do encarte "Diga não ao desperdício";

As refeições em que serão utilizadas partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do Contratante, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização.

4.1.8 Encaminhamento dos resíduos sólidos gerados para reciclagem

Diagnosticar o quantitativo de resíduos gerados, por tipo, para serem encaminhados adequadamente para a reciclagem. Conforme mencionado na Lei n.º 12.305, de 02 de agosto de 2010, a Política Nacional de Resíduos sólidos aponta etapas necessárias para resíduos gerados em qualquer atividade humana: identificação dos resíduos sólidos na fonte geradora, segregação, acondicionamento, coleta, transporte, tratamento e disposição final.

4.1.9. Materiais Recicláveis

Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável);

Sacos de lixo

Otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando a sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

Resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções

Objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível nas redes de esgoto, deverá ser implantado programa de reciclagem de óleo destinado a organizações assistenciais que efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão etc., conforme a Lei Estadual n.º 12.047, de 12 de setembro de 2005.

Reutilização de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos

Tendo em vista a Lei Estadual n.º 11.575, de 25 de novembro de 2003, incentiva-se a doação de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos a entidades públicas ou privadas.

Da exigência de carta de solidariedade

4.2. Em caso de fornecedor revendedor ou distribuidor, será exigida carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato.

Garantia da contratação

4.3. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

4.4. No prazo de convocação para formalização da contratação, e anteriormente à celebração da contratação, o fornecedor deverá prestar garantia, podendo optar por uma das seguintes modalidades:

I - Caução em dinheiro. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada mediante depósito

bancário em favor do Contratante no Banco do Brasil, em conta que contemple a correção monetária do valor depositado.

II- Caução em títulos da dívida pública. Serão admitidos apenas títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.

III- Fiança bancária. Feita a opção pela fiança bancária, no instrumento deverá constar a renúncia expressa do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil. Será admitida fiança bancária emitida

por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

IV- Seguro-garantia. A apólice de seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados em conformidade com o item subsequente, observada a legislação que rege a matéria. Caso tal cobertura não conste expressamente da apólice, o fornecedor vencedor poderá apresentar declaração firmada pela seguradora emitente afirmando que o seguro-garantia apresentado é suficiente para a cobertura de todos os eventos indicados em conformidade com o item subsequente, observada a legislação que rege a matéria.

V- Título de capitalização. Serão admitidos apenas títulos de capitalização conforme a modalidade instrumento de garantia custeados por pagamento único, com resgate pelo valor total, emitidos com observância da legislação que rege a matéria.

4.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

Vistoria

4.6. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 9 horas às 15 horas.

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

4.8. Para a vistoria, o representante legal do fornecedor ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pelo fornecedor comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.9. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal de seu representante legal de que conhece o local e as condições da realização do objeto, ou declaração formal assinada por seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.10. O interessado não poderá pleitear modificações nos preços, nos prazos ou nas condições contratuais, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou de informações sobre o local em que será realizado o objeto da contratação.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: 05 dias da assinatura do contrato e nesse intervalo de tempo, sem qualquer ônus para a Contratante, deverão ser realizadas as seguintes ações:

5.1.2. Cabe à Contratada entregar no prazo de até 10 (dez) dias após a assinatura do contrato, o Manual de Boas Práticas para os serviços de produção, porcionamento e distribuição das refeições e do refeitório em conformidade com as legislações vigentes, para aprovação da Contratante ;

5.1.3 A Contratada deverá apresentar, no prazo de até 10 (dez) dias após a assinatura do contrato, os Procedimentos Operacionais Padrão - POPs e o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle –APPCC, conforme legislações vigentes para aprovação pela Contratante ;

5.1.4. No prazo de 20 (vinte) 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 INSTITUTO DE INFECTOLOGIA EMÍLIO RIBAS, que deverão ser aprovados pela Contratante antes de sua utilização;

5.1.5 A Contratada deve apresentar, no prazo de 15 (quinze) dias após a assinatura do contrato, Plano de Manutenção dos Equipamentos do Serviço de Nutrição e Alimentação. Esse plano deverá ser

analisado e aprovado pela Equipe do Setor de Infraestrutura do INSTITUTO DE INFECTOLOGIA EMÍLIO RIBAS;

5.1.6. A prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar realizar-se-á com observância das seguintes diretrizes:

5.1.6.1. A utilização das dependências do Contratante, onde a alimentação será preparada de acordo com as normas vigentes da Vigilância Sanitária, após porcionamento realizar o transporte para as respectivas clínicas e distribuída pela Contratada;

5.1.6.2. O fornecimento pela Contratada de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), o abastecimento de gás, a mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

5.1.6.3. A execução dos serviços deverá estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista da Contratada, devidamente registrado no Conselho de Classe e com experiência comprovada em serviços de produções de refeições hospitalar de no mínimo 2 (dois) anos, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes aos serviços de produção e distribuição das refeições.

5.1.6.4. A Contratada deverá disponibilizar os equipamentos necessários para a prestação de serviço que porventura não houver na unidade, bem como realizar adequações necessárias nos equipamentos disponibilizados pelo Contratante;

5.1.6.5. É de responsabilidade da Contratada a manutenção dos equipamentos e dos utensílios utilizados, inclusive aqueles disponibilizados pelo Contratante;

5.1.6.6. A Contratada também se responsabiliza pela manutenção, adaptações e adequações prediais que se fizerem necessárias nas dependências e instalações do serviço de nutrição dietética do Contratante;

5.1.6.7. O fornecimento de equipamentos, móveis e utensílios em caráter complementar, bem como a manutenção e/ou substituição dos mesmos, para o serviço de produção das refeições, porcionamento e distribuição de todas as refeições, operacionalização do fornecimento das dietas e refeitório, sempre que necessário, será de responsabilidade da Contratada;

5.1.6.8. A Contratada será responsável pelas adaptações, adequações prediais e manutenções preventivas e corretivas que se fizerem necessárias nas dependências e instalações do serviço de Nutrição, nas áreas de porcionamento, distribuição, bem como, do Refeitório, depósito de material de limpeza e áreas de vestiário/sanitário para atender as legislações sanitárias vigentes; A Contratada será responsável pelas despesas relacionadas aos gastos com gás dentro das dependências da Contratante;

5.1.6.9. A prestação de serviços deve estar alinhada aos padrões técnicos recomendados pelas legislações vigentes da Anvisa, Ministério da Saúde, associadas às tecnologias aplicáveis, na busca por segurança alimentar, melhores desempenhos e padrão de qualidade assegurados, além de contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado, capacitado e em número suficiente para atender a demanda do Instituto de Infectologia Emilio Ribas, com o objetivo de atingir os resultados com a qualidade e competências esperada, conforme descrito no Anexo I – Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar e consideradas as disposições deste TR.

Descrição dos Serviços

Para o desenvolvimento das atividades para a prestação do serviço, a Contratada deverá disponibilizar os equipamentos necessários para a prestação de serviços que porventura não houver na unidade, bem como realizar adequações necessárias nos equipamentos disponibilizados pelo Contratante.

A Contratada deverá executar todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

A programação das atividades de nutrição e alimentação;

A elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal) prevendo substituições e observado o Anexo I da Resolução SAMSP-16/1998 - Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios Padronizados com Respetivos Consumos Per Capita e Frequência de Utilização;

A aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral, realizando o controle quantitativo e o armazenamento dos mesmos;

A programação e aquisição do gás utilizado na preparação das refeições;

O pré-preparo e a cocção dos alimentos;

O acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos;

A expedição, o transporte, a distribuição e o porcionamento das refeições aos comensais;

A higienização das dependências, dos equipamentos e dos utensílios envolvidos na prestação dos serviços;

Afixação, em local visível, do cardápio do dia e das preparações do cardápio de almoço e jantar.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço:

Unidade
Instituto de Infectologia Emílio Ribas
Endereço
Av. Dr Arnaldo, 165 – Cerqueira César- São Paulo - SP

Informações de cada Unidade e do quantitativo de comensais/dia

INSTITUTO DE INFECTOLOGIA EMÍLIO RIBAS			
Descrição	Unidade de Medida	Quantidade Média Diária	Quantidade Media Mensal
Desjejum	Refeição	Não se Aplica	Não se Aplica
Almoço Emilio(2° a 6° feira)	Refeição	480	10560
Almoço SES (2° a 6° feira)	Refeição	450	9900
Jantar (2° a 6° feira)	Refeição	80	1760
Almoço (Sábado e Domingo)	Refeição	60	480

Jantar (sábado e Domingo)	Refeição	30	240
----------------------------	----------	----	-----

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário:

INSTITUTO DE INFECTOLOGIA EMÍLIO RIBAS	
Refeição	Horário
Desjejum	Não se Aplica
Almoço	10:45 horas a 15:00 horas
Jantar	20:30 horas as 23:30 horas
Lanche centro cirúrgico	Não se Aplica

Rotinas a serem cumpridas

5.4.A execução contratual observará as rotinas abaixo Padrão de Alimentação

Cardápios

A Contratada deverá elaborar cardápios diários, semanais, quinzenais ou mensais completos, de dietas gerais e especiais, para pacientes adultos e de pediatria, submetendo-os à apreciação do Contratante com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização;

- Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia do Funcionário, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano-Novo, Festa Junina etc.), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais;
- Fornecer diariamente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;
- Apresentar, por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo Contratante;
- Aceitar a solicitação do Contratante de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, em até 48 horas antes do preparo.

SUGESTÕES PARA A COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS**a)Carnes**

Relação de carnes para substituição de cardápios

PREPARAÇÕES	CARNES
Bife à milanesa	Coxão mole, alcatra ou patinho
Bife à parmegiana	Coxão mole, alcatra ou patinho
Bife à rolê	Coxão duro, coxão mole, alcatra ou patinho
Bife de caçarola	Coxão duro, coxão mole, alcatra ou patinho
Bife grelhado	Alcatra
Carne assada	Coxão duro e pernil suíno
Carne para preparações como estrogonofe e outras com molho branco	Alcatra ou frango
Espetos em geral	Coxão mole, alcatra, patinho ou linguiça
Filé de frango grelhado (sem osso e pele) à parmegiana	Frango desossado
Filé de peixe grelhado com molho	Pescada, merluza ou cação
Frango a passarinho	Frango picado
Frango assado	Coxa ou sobrecoxa
Hambúrguer e almôndegas	Coxão mole ou patinho
Linguiça	Porco/mista

Lasanha à bolonhesa	Coxão mole ou patinho
---------------------	-----------------------

b)Saladas – Legumes/leguminosas

- Abóbora Abobrinha Batata Batata-doce Berinjela Cará Cenoura Chuchu Feijão branco

Feijão fradinho Grão-de-bico Lentilha Mandioca Mandioquinha Milho-verde Pepino Pimentão Quiabo Tomate Vagem

Entre outros.

NOTA: Mensalmente, deverão ser oferecidos no mínimo dez itens das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos.

c)Guarnição Abobrinha à dorê, Batata (sauté, palha, chips e frita), Berinjela à milanese, Brócolis alho e óleo, Cenoura vichy, Couve-manteiga refogada Couve-flor com molho branco Creme de milho, Espinafre ao alho e óleo Farofa de cenoura/passas Mandioca frita, Panaché de legumes, Polenta, Purê de batatas, Purê de batatas/abóbora madura, Purê de batatas/cenoura, Espagete com orégano, Talharim ao alho e óleo, Torta de espinafre com requeijão, Vagem à juliana, entre outros

NOTA: Mensalmente, deverão ser oferecidos no mínimo dez itens das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos.

d) Sobremesas - doces Arroz doce, Doce de abóbora cremoso, Manjar branco com calda e ameixa, Mousse, Pavê, Pudim, Rocambole recheado com doce de leite, Romeu e Julieta, Sorvete de massa, Tartelete de frutas, Brigadeiro Beijinho, Gelatina, entre outros.

NOTA: Mensalmente, deverão ser oferecidos no mínimo dez itens das sugestões fornecidas.

OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

Gêneros e produtos alimentícios e outros materiais de consumo

Os gêneros, produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço deverão ser de qualidade comprovada;

Para a utilização dos gêneros e dos produtos alimentícios, deverá ser observado o constante no Código Sanitário do Estado de São Paulo, Decreto Estadual nº 12.486/1978, e na Portaria CVS nº 5/2013.

Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios

Os gêneros e os materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em locais apropriados, obedecendo à Portaria CVS nº 5/2013;

O estoque mínimo de gêneros e de materiais deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto o estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição e em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

Preparo da alimentação

O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando-se as técnicas recomendadas e de acordo com o regulamento técnico estabelecido pela Portaria CVS nº 5/2013;

Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 10°C (saladas e sobremesas), até o momento final da distribuição;

Os vegetais consumidos crus deverão ser, obrigatoriamente, sanitizados com produtos desinfetantes para uso em alimentos regularizados na ANVISA e devem atender às instruções recomendadas pelo fabricante, sendo conservados em refrigeração até o momento da distribuição, em conformidade com a Portaria CVS nº 5/2013;

Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme de PVC atóxico, e mantidos em temperaturas adequadas;

A água para diluição de sucos deverá ser filtrada;

Todas as refeições deverão ser submetidas ao Contratante para degustação, devendo a Contratada realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

Distribuição das refeições

A distribuição das refeições será de responsabilidade da Contratada, observados os horários estabelecidos. No porcionamento das refeições, deverão ser observadas a uniformidade, a temperatura e a apresentação das porções;

Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal;

Os utensílios e recipientes a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas;

Todos os componentes do cardápio deverão ser identificados quanto ao seu valor calórico.

Controle de segurança alimentar

Controle microbiológico dos alimentos.

Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a Contratada deverá coletar diariamente amostras das preparações, incluindo as de dietas especiais, se houver, e mantê-las sob refrigeração por 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado (laudo) ao Contratante.

Análise de Potabilidade de água

Para a análise de potabilidade de água, deverá ser realizada a coleta de amostras

de pontos principais da cozinha, sendo encaminhadas para análise semestralmente, ou sempre que necessário, apresentando o resultado (laudo) ao Contratante.

Controle integrado de pragas e vetores

O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada e devidamente habilitada nos termos da Portaria CVS n.º 9/2000. A prescrição é de que a aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, podendo ser utilizados somente produtos registrados no Ministério da Saúde.

Higiene

A garantia da segurança dos alimentos sobre as condições higiênicas e as práticas de preparo e manipulação dos alimentos são indispensáveis para evitar a contaminação das refeições que serão servidas, devendo atentar-se para as seguintes questões:

A higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da Contratada e deverá ser executada observadas as normas da Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013. A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela Contratada;

Os profissionais deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia, de acordo com a Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, publicada pela ANVISA, para o cumprimento das regras da Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Os resíduos e sobras de alimentos serão recolhidos pela Contratada quantas vezes se fizerem necessárias, devendo ser acondicionados em sacos plásticos reforçados nas cores recomendadas pela legislação vigente, e transportados até o local indicado pelo Contratante para o destino final;

Os vasilhames e caixotes pertencentes à Contratada deverão estar dispostos em local estabelecido pelo Contratante para tal fim;

A higienização das áreas adjacentes à cozinha, utilizadas pela Contratada, é de sua responsabilidade.

Instalações e equipamentos

O Contratante colocará à disposição da Contratada as instalações do serviço de nutrição;

As adaptações/complementações que se fizerem necessárias na área física e nos equipamentos serão de responsabilidade da Contratada, às suas expensas, com a prévia anuência do Contratante. No término do contrato, poderão ser retirados todos os equipamentos instalados pela Contratada;

As manutenções preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas serão de inteira responsabilidade da Contratada e deverão ser realizadas sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança;

A produção de refeições dentro de padrões higiênico-sanitários satisfatórios é condição importante para a promoção e a manutenção da saúde. A ocorrência de contaminação cruzada pode ser responsável por surtos de doenças transmitidas por alimentos. Facas e tábuas de apoio representam risco significativo de contaminação. Recomenda-se o uso de utensílios de corte de cores diferenciadas para cada área de pré-preparo e preparo de alimentos;

Efetuar todas as manutenções, limpezas e reparos dos sistemas de exaustão e/ou ar-condicionado periodicamente, conforme recomendação dos fabricantes, caso os sistemas sejam para atendimento exclusivo das cozinhas e do refeitório;

Efetuar limpeza e higienização das caixas d'água, conforme Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013, caso as mesmas sejam para atendimento exclusivo das dependências da cozinha;

Caso as cozinhas possuam Grupo Gerador Diesel e o mesmo for utilizado para atendimento exclusivo da cozinha e dependências, efetuar todas as manutenções, reparos e testes do Grupo Gerador conforme especificações do fabricante, incluindo o abastecimento de diesel quando necessário.

Quadro de pessoal

A Contratada deverá manter o quadro de pessoal (técnico e operacional) de forma a atender plenamente às obrigações contratuais assumidas;

A Contratada deverá manter na unidade, obrigatoriamente, um nutricionista responsável técnico (RT), devidamente credenciado e com poder para deliberar e atender a qualquer solicitação do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante;

A Contratada deverá cuidar para que as normas e os regulamentos internos do Contratante sejam respeitados;

O controle de saúde dos empregados da Contratada, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária trabalhista, relativas a exames médicos, é de responsabilidade da Contratada;

Os empregados da Contratada deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos durante o trabalho;

Os empregados da Contratada deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional, sendo sua presença limitada aos seus horários de trabalho;

Os uniformes devem ser fornecidos pela Contratada, compreendendo: aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo, ainda, obrigatoriamente, rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico ou qualquer outra

peça similar, assim como os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), complementando o conjunto de uniforme/funcionário para a devida execução dos serviços.

A escala de serviço mensal dos empregados da Contratada deverá ser afixada no recinto do Contratante, especificando todas as categorias com nome e respectivos horários e função.

Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos e demais encargos necessários à execução dos serviços;

Executar o controle de gêneros e produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, ao estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes na Portaria CVS nº 5/2013;

Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados, quando solicitado, para análise técnica e sensorial pelo SND do Contratante;

Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;

Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades per capita estabelecidas na presente contratação e com a periodicidade das entregas, responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento, e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;

Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos que não sejam comumente utilizados na unidade, mas de hábito do paciente e necessários à sua recuperação, conforme solicitação do Contratante e sem ônus ao mesmo;

Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pelo Contratante;

Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Portaria CVS nº 5/2013;

Estabelecer o controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis, de produtos de limpeza e de industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;

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

Estocar, em separado, os gêneros e os produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;

Garantir a alimentação nas condições higiênico-sanitárias adequadas;

Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e com os mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

Situações de Emergência

Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência;

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

Suplementares

Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;

Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões poluidoras na atmosfera. Para tanto, os veículos envolvidos no transporte, apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou Gás Natural Veicular (GNV);

Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados;

Fornecer, sempre que solicitado, documentos e estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações que possam instruir estudos, análises e pesquisas do Contratante;

Permitir o acesso de visitantes após autorização do SND do Contratante, e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com a paramentação adequada;

Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. Ao Contratante é reservado o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas

à disposição da Contratada;

Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências do SND, onde desenvolve suas atividades, inclusive no refeitório;

Garantir, a qualquer momento, o acesso dos nutricionistas ou técnicos do Contratante, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;

Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução desta contratação, sem ônus para o Contratante;

Realizar, para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças, prevalecerá o número do Contratante;

Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante, sob pena de aplicação de multas e demais incidências previstas no edital. Os casos não previstos, considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre o SND do Contratante e da Contratada;

Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado;

Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pelo Contratante, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, além de promover os reparos necessários antes do término da vigência do contrato;

Recusar o atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de profissionais do Contratante, exceto quando autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante (SND), solicitando sempre a identificação dos usuários;

Reexecutar serviços sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;

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

Comprovar a regularidade em relação às obrigações previdenciárias da Lei Federal n.º 8.212/1991 durante todo o período de execução do contrato. Encaminhar ao Contratante mensalmente antes do vencimento da fatura;

Encaminhar relatório de medição dos serviços prestados para análise do Contratante;

Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha do Contratante, greve etc.), de forma a não haver solução de continuidade na distribuição das refeições e dietas contratadas;

Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal n.º 12.305, de 02 de agosto de 2010, quanto à produção, ao acondicionamento e à destinação final de resíduos sólidos.

Responsabilidade Civil

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

Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a administração do Contratante ou órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma inadequados para os fins previstos na presente contratação.

CARDÁPIO

A composição das refeições diárias segue o Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão, em consonância com o Decreto Estadual nº 43.339/1998 e o Anexo I da Resolução SAMSP-16/1998:

Modelo de composição do cardápio

Refeição	Composição
DESJEJUM	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado e outros); Pão (francês, forma, bisnaga e outros) com margarina ou geleia ou requeijão
ALMOÇO JANTAR	Arroz; Feijão ou leguminosas; Carne bovina, suína, aves, peixes, etc.; Segunda opção do prato principal; Guarnição - à base de legumes ou vegetais folhosos; Salada: tomate ou alface ou beterraba; Sobremesa: fruta alternada com doce; Suco artificial; Mini pão

Para elaboração e execução dos cardápios, deverá ser observado o que segue:

Relação de gêneros e produtos alimentícios com os respectivos consumos per capita e a frequência de utilização, constante no Anexo I da Resolução SAMSP - 16/1998;

Os componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes na Resolução SAMSP - 16/1998.

Modelo de cardápio diário básico padrão;

As dietas especiais deverão ser atendidas somente com prescrição médica expedida pela medicina do trabalho e autorização do nutricionista do Contratante, sem custos adicionais; Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de modo a garantir uma boa aceitabilidade, conforme sugestões constantes no cardápio mensal para almoço ou jantar e desjejum;

Deverão ser previstos cardápios diferenciados para as refeições, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas, tais como: Dia do Funcionário Público, Páscoa, Natal, Ano Novo etc.;

Caberá à Contratada definir a forma de preparo, observado o cardápio aprovado previamente pelo Contratante;

Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente pela Contratada, sendo compatíveis com as estações climáticas e com frequência de repetição quinzenal;

Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo a Contratada, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais ao Contratante e este as aceite.

Para a manipulação dos insumos que serão utilizados na confecção da refeição, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas para preservar o seu valor nutritivo, como por exemplo:

Ao descascar, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;

Não cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;

Cozinhar as hortaliças em pouca água, apenas o tempo suficiente para que fiquem macias (até abrir fervura), ou simplesmente as refogue;

Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária, principalmente no tocante ao controle de temperatura.

A distribuição de refeições será realizada em balcão térmico para preparações quentes e em balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas lisas, com pratos de louça branca e/ou pratos de vidro para refeição e salada, cubas de porcelana e/ou plásticas para sopa e outros, além de talheres de inox (garfos, facas e colheres) porcionados no sistema self-service, com porcionamento parcial ou integralmente executado pela Contratada. O porcionamento do prato principal e da guarnição, por ocasião do consumo no sistema em questão, deverá ser feito pelos empregados da Contratada.

Almoço e jantar

O porcionamento das refeições dar-se-á da seguinte forma:

As saladas, a sopa, o arroz, e o feijão dispostos nos balcões térmicos/refrigerados devem ser servidos à vontade;

Quanto à proteína do dia, será disposto nos balcões térmicos duas variedades (a primeira intitulada como prato principal e a segunda como opção do prato principal), porém o servidor fará a escolha apenas de uma das proteínas ofertadas. Ressalta-se que o cardápio referente à segunda opção do prato principal poderá ser à base de ovo ou outras preparações, se a Contratada desejar;

Suco artificial deverá ser fornecido à vontade e ser ofertado o copo descartável com a capacidade de 250 ml para o serviço de self-service.

Quanto à sobremesa:

A fruta deverá ser higienizada antes de ser fornecida e acondicionada em embalagem plástica individual;

O doce, quando cremoso, a gelatina ou o pudim deverão ser acondicionados em recipiente descartável com capacidade de 100 ml;

O doce industrializado deve estar em conformidade com a Portaria CVS nº 5/2013:

A Contratada deverá disponibilizar talheres em aço inox, que deverão ser acondicionados em embalagens plásticas juntamente com o guardanapo, e também bandejas forradas com papel descartável, sendo esses utensílios colocados em display apropriado;

A Contratada deverá manter jogos americanos e galheteiro com sal e palito nas mesas. Recomenda-se que sejam disponibilizados sachês de sal e palitos de dente embalados individualmente;

A Contratada deverá manter nos balcões refrigerados dois tipos de molhos, sendo o vinagrete um deles. Deverão ser disponibilizados, também, demais temperos, como azeite, vinagre, molho de pimenta e outros. Deverá, ainda,

manter farinha de mandioca torrada fina;

No final da refeição, deverá ser fornecido café sem açúcar, acondicionado em garrafa térmica e em copo descartável de 50 ml, com disponibilidade de sachês de açúcar ou adoçante.

Lanche do Centro Cirúrgico

A fruta e o sanduíche deverão ser devidamente acondicionados em saquinhos individualizados e todos os itens dispostos em bandejas ou caixas apropriadas, acompanhados de talheres apropriados, quando for o caso.

Rotinas a serem cumpridas

5.4. A execução contratual observará as rotinas abaixo:

Materiais a serem disponibilizados

5.5. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.6. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.6.1. Perfil Assistencial do Instituto de Infectologia Emílio Ribas

O Instituto de Infectologia Emílio Ribas (IIER) encontra-se atualmente sob a égide da Coordenadoria dos Serviços de Saúde da Secretaria de Estado da Saúde, localizado na capital de São Paulo, é uma unidade hospitalar de alta complexidade, especializado no diagnóstico e tratamento de doenças infectocontagiosas e parasitárias, reconhecido por sua importância na saúde pública brasileira. Sua missão é “prevenir, diagnosticar e tratar doenças infecciosas no contexto da saúde pública, com eficiência, foco na segurança do paciente e geração de conhecimento por meio da assistência, ensino e pesquisa”.

OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A Contratada deve cumprir as boas práticas de fabricação e de prestação de serviços, deve elaborar e cumprir o Manual de Boas Práticas, bem como os procedimentos operacionais padronizados, atendendo ao regulamento da Portaria n.º 2.619/2011 (SMS), da Portaria CVS n.º 5/2013, e a legislação pertinente, observando, para tanto, os parâmetros mínimos fixados no Anexo X;

A Contratada deverá responsabilizar-se integralmente pelo serviço objeto do contrato, nos termos da legislação vigente;

Executar o serviço objeto do contrato utilizando as instalações, equipamentos, móveis, etc. do Contratante;

Complementar, se necessário, e às suas expensas, os equipamentos para a execução do serviço, mediante prévia autorização do Contratante, podendo retirá-los ao término do contrato;

Efetuar, às suas expensas, as adaptações que se façam necessárias nas dependências do Contratante, mediante prévia e expressa autorização;

Manter em perfeitas condições de uso as dependências e os equipamentos vinculados à execução dos serviços, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

Responsabilizar-se pela manutenção predial, bem como pela manutenção das instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço;

Executar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade do serviço;

Responsabilizar-se pelos entupimentos causados nas redes de esgoto vinculadas à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;

Os equipamentos, utensílios e móveis pertencentes ao Contratante e disponibilizados à Contratada deverão, ao término do contrato, ser devolvidos em condições de uso;

Providenciar a contagem e a verificação do estado de conservação dos equipamentos gerais e da cozinha, na presença de preposto designado pelo Contratante, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período;

Garantir que as dependências vinculadas à execução do serviço sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;

Arcar com as despesas de gás e telefone utilizados na execução do serviço;

Manter o contingente técnico, operacional e administrativo qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas;

Manter profissional responsável técnico pelo serviço objeto do contrato, com respectivo CRN, substituindo-o, em seus impedimentos, por outro de mesmo nível ou superior, mediante prévia aprovação do Contratante;

Registrar seus empregados, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional;

Manter o padrão de qualidade e a uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido nem retornar às instalações do Contratante;

Atender, de imediato, às solicitações do Contratante quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço;

Realizar os exames de saúde periódicos a cada 12 (doze) meses, além dos exames admissionais, demissionais, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes, de todo pessoal do serviço, arcando com as despesas, e apresentar ao Contratante os laudos, quando solicitado;

Manter o perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados, a fim de providenciar a substituição, de imediato, em caso de doença incompatível com a função;

Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual (EPIs);

Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência;

Promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho;

Submeter-se às normas de segurança do Contratante, em especial quanto ao acesso às suas dependências;

Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa do Contratante ou da Contratada e acompanhamento por responsável da Contratada;

Submeter os cardápios ao nutricionista do Contratante com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, para devida apreciação e aprovação;

A Contratada somente poderá alterar os cardápios já aprovados mediante justificativas e autorização do Contratante;

Afixar semanalmente cardápio diário completo nas dependências da unidade;

Elaborar o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria n.º 1.428/1993, do Ministério da Saúde, que aprova 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", o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQs) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos", e a Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013, adequando-o à execução do serviço da unidade objeto do contrato;

Estabelecer o controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço através do método APCC (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle);

Utilizar os gêneros e os produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o número de registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;

Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;

Programar os horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, assim como os materiais, de forma a não interferir na rotina da unidade;

Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas, conforme a legislação vigente (CVS n.º 5/2013);

Realizar o pré-preparo dos alimentos observando os critérios de higienização. Ressalta-se que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;

Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante pré- preparo e preparo final;

Realizar a manipulação dos alimentos prontos somente com utensílios e/ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis. Ressalta-se que o uso de luvas não implica a eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;

Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas;

Observar a aceitação das preparações servidas e, no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros;

Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do serviço ou de materiais empregados;

Manter os utensílios em quantidades suficientes para atender os comensais, recolhendo e procedendo à higienização dos mesmos na área destinada para esse fim;

Manter utensílios, equipamentos e locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após a sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;

Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes e janelas, incluindo área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais) das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;

Proceder à higienização dos refeitórios (mesas e bancos), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante;

Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental;

Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos órgãos competentes e qualidade comprovada;

Cumprir e fazer cumprir por seus empregados o regulamento interno do Contratante referente às normas de segurança;

Observar as regras de boa técnica e de segurança quanto aos equipamentos e utensílios de uso na cozinha, bem como os de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins;

Obedecer, na execução e desenvolvimento das atividades, às determinações da Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

Apresentar, quando solicitada, comprovação do cumprimento das normas de segurança e saúde no trabalho, inclusive, nas hipóteses em que forem exigidos pela respectiva legislação, cópia do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e do Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), com o conteúdo mínimo determinado pelas Normas Regulamentadoras nos 1, 7 e 9, com a redação atualmente vigente, em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Previdência, nos termos da Consolidação das Leis do Trabalho;

Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados aos seus empregados na prestação do serviço objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional;

Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato;

Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase de licitação;

Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões poluidoras na atmosfera. Para tanto, os veículos envolvidos no transporte, no apoio e na supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou a gás natural veicular (GNV);

Reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às expensas da Contratada, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;

Realizar, para fins de recebimento, o controle diário do serviço efetivamente prestado;

Emitir a fatura/nota fiscal de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos;

A fiscalização e o controle do serviço pelo Contratante não exoneram nem diminuem a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão na prestação do serviço objeto do contrato;

Instalar e manter Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), nas circunstâncias em que forem exigidos pela respectiva legislação, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor;

Atender a todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados;

Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal n.º 12.305, de 02 de agosto de 2010, quanto à produção, acondicionamento e à destinação final de resíduos sólidos;

A Contratada deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional;

A Contratada deverá realizar o controle de desperdício, proposto como modelo nos Anexos VIII e IX deste Edital, com a finalidade de mensurar e evitar o desperdício de alimentos;

Na elaboração dos cardápios, deverão ser observados os hábitos alimentares e as características dos comensais, incluindo respeito a restrições religiosas e ideológicas dos comensais, possibilitando, dessa forma, atendimento adequado;

A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional, e estar em condições higiênico- sanitárias adequadas, com a devida identificação do valor calórico;

As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente, de forma a conservar a temperatura dos alimentos até o seu porcionamento;

As amostras da alimentação a ser servida deverão ser separadas diariamente em recipientes esterilizados, lacrados e sob refrigeração por um prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais;

Deverá ser efetuado o controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida mensalmente, assim como a análise da água a ser utilizada e/ou consumida no preparo das refeições, com a finalidade de encaminhar as amostras a qualquer momento em casos de suspeita de toxinfecções alimentares;

Durante a execução do serviço, a Contratada deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento da temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou

adaptações, visando ao atendimento adequado, com base na Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013;

Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a Contratada deverá elaborar um Manual de Boas Práticas de Manipulação e os formulários que compreendem as orientações para o Procedimento Operacional Padrão (POP), ambos relacionados à unidade na qual será executado o serviço, que ficarão disponibilizados para consulta pelos seus profissionais e pelos agentes responsáveis pela fiscalização sanitária, observando, para tanto, os parâmetros mínimos fixados.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

Estima -se que IIER Instituto de Infectologia Emilio Ribas da assistência alimentar, aos seus servidores juntamente com os servidores da Secretaria da Saúde uma média de 900 refeições diárias

As estimativas foram realizadas com base nos quantitativos dos últimos 06 (seis) meses, entre os meses de dezembro de 2023 a maio de 2024.

Considerando que no quadro do Instituto Emilio Ribas temos 1326 funcionários, 56 residentes médicos, 17 residentes multiprofissionais, 06 especializando que fazem uso nosso refeitório, além dos servidores em exercício na Administração Superior e da Sede e Sede das Coordenadorias da Secretaria do Estado da Saúde – SES, que conforme ofício CRH-GC nº 165/2019.

Equipe de Trabalho

Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional por pelo menos outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal n.º 14.133/2021 e na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas n.º 600/2018;

Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender ao cumprimento das obrigações assumidas;

Assegurar a observância e o atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos na Resolução do CFN n.º 600/2018, e comprovar, quando solicitado, o registro e a regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da 3ª região SP-MS;

Exercer o controle sobre a assiduidade e a pontualidade de seus profissionais;

Providenciar a imediata reposição de profissionais para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de profissionais completo, necessário à execução da presente contratação;

Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletiva e crachás de identificação a todos os seus profissionais em serviço nas dependências do Contratante;

Manter no hospital os arquivos de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, de mudanças de riscos ocupacionais, e de retorno ao trabalho, nos termos da Norma Regulamentadora nº 7, com a redação atualmente vigente, em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Previdência, fornecendo cópias sempre que solicitado;

Apresentar mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, de mudanças de riscos ocupacionais, e de retorno ao trabalho, realizados nos termos da Norma Regulamentadora nº 7, com a redação atualmente vigente, em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Previdência;

Apresentar ao Contratante, quando exigido, os comprovantes de pagamento de salários, seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante, por força desta contratação;

Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer profissional, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição;

Manter o profissional em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação vigente;

Manter os profissionais dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e Equipamentos de Proteção Individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;

Comprovar a entrega de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) aos profissionais, de modo que a relação deverá conter o nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;

Proporcionar aos seus profissionais as condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;

Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos profissionais operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio (biossegurança), apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos profissionais e a periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma ao Contratante;

Responder pela disciplina de seus profissionais durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os a manter o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com profissionais do SND do Contratante;

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

Manter os nutricionistas clínicos seguindo as atribuições previstas na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas n.º 600/2018;

Assumir o ônus pelo recolhimento de seguro de acidente de trabalho para seus empregados;

Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus profissionais, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;

Cumprir as posturas do município e as disposições legais, estaduais e federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto desta contratação;

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

Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)

5.7. O prazo de garantia contratual dos serviços, complementar à garantia legal, será de, no mínimo 18 (dezoito) meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.

Uniformes

5.8. Os uniformes a serem fornecidos pelo contratado a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:

5.8.1. O uniforme deverá compreender as seguintes peças do vestuário:

5.8.1.1. A Contratada deverá fornecer para cada funcionário um kit de uniforme contendo: Calça comprida com logomarca da empresa (3), Camiseta com logomarca da empresa (3), crachá e avental (uso exclusivo para os nutricionistas)

5.8.1.2. A Contratada deverá fornecer conjuntos completos ao empregado no início da execução do contrato, devendo ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 04 (quatro) meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicação escrita do contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação;

5.8.1.3. Não será permitido o uso de toucas de tecidos, somente toucas descartáveis;

5.8.1.4. As peças devem ser confeccionadas com tecido e material de qualidade, seguindo os seguintes parâmetros mínimos exigidos pelas legislações vigentes;

5.8.1.5. 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;

5.8.1.6. 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;

5.8.1.7. Nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da cozinha.

5.8.1.8. No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, e deverão ser substituídos sempre que estiverem apertados;

5.8.1.9. Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.9. Os procedimentos de transição e finalização do contrato constituem-se das seguintes etapas;

5.9.1. Cabe à Contratante garantir junto à empresa a ser substituída e nova Contratada a transição dos serviços de forma que não ocorra, em nenhuma circunstância, a interrupção no fornecimento das refeições para o Instituto de Infectologia Emílio Ribas

5.9.2. Para que a transição das empresas seja satisfatória, Contratante e Contratada deverão:

5.9.3. A Contratante deverá assegurar que sejam minimizados ou zerados os riscos de descontinuidade de serviços ou mesmo a queda no nível dos serviços, acompanhando a troca das empresas;

5.9.4. A Contratante deverá garantir que o prazo destinado à transição dos serviços deverá ser suficiente para que não haja descontinuidade dos serviços;

5.9.5. A Contratante deverá minimizar riscos de não cooperação por parte da empresa a ser substituída;

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

5.9.7. Não haverá ônus para a Contratante durante a transição contratual.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. 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.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. Órgão ou entidade poderá convocar o preposto da contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

6.6. A Contratada designará formalmente o seu preposto, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.7. A Contratada deverá manter preposto no local da execução do objeto dois dias na semana, ou quando sua presença for solicitada pela contratante.

6.8. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da contratada, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

Rotinas de Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelo(s) respectivo(s) substituto(s) (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17);

6.11. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, II);

6.12. O fiscal técnico realizará, em conformidade com cronograma físico-financeiro, as medições dos serviços executados e aprovará a planilha de medição emitida pela contratada (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, III).

6.13. O fiscal técnico adotará medidas preventivas de controle de contratos, manifestando-se quanto à necessidade de suspensão da execução do objeto (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, IV).

6.14. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Lei nº 14.133, de 2021, artigo 117, § 2º);

6.15. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, II);

6.16. A fiscalização técnica dos contratos deve avaliar constantemente a execução dos serviços através [da Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, conforme previsto no Anexo I para aferição da qualidade da prestação dos serviços, que poderá acarretar o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos.

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

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

6.19. O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.

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

6.21. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores que sejam previstos na documentação que compõe a contratação, devem ser aplicadas sanções à contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

6.22. É vedada a atribuição à contratada da avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços por ela realizada.

6.23. O fiscal técnico poderá realizar a 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.

6.24. 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 na Lei nº 14.133, de 2021. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, artigo 17, parágrafo único, 6)

6.25. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada destes, 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. (art. 47, §2º, Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05, de 2017, c/c a Instrução Normativa SEGES/ME nº 98, de 2022, e o artigo 1º, VII, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023)

6.26. A fiscalização de que trata este item 6 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 da Contratante.

6.27. As disposições previstas neste Termo de Referência quanto à fiscalização técnica não excluem a incidência de outras regras da legislação que disciplina a fiscalização contratual.

6.28. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato deverá 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 no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

Fiscalização Administrativa

6.29. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, II e III).

6.30. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, IV).

6.31. 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.

6.32. Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução da contratação (os documentos poderão ser originais ou cópias autenticadas por cartório competente ou por servidor da Administração), no caso de Contratada que mantém vínculos regidos pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):

6.32.1 no primeiro mês da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar a seguinte documentação:

6.32.1.1. relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, número da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

6.32.1.2. 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;

6.32.1.3.exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços; e

6.32.1.4.cópia de Acordo Coletivo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Sentença Normativa vigentes, e, ao longo da vigência da contratação, do(s) instrumento(s) que o suceda(m).

6.32.2. até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, a contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato os seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (Sicaf) ou em outros meios eletrônicos hábeis de informações:

6.32.2.1. Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);

6.32.2.2.certidões que comprovem regularidade fiscal perante as Fazendas Estadual/Distrital e/ou Municipal/Distrital do domicílio ou sede do contratado que tenham sido exigidas para fins de habilitação neste instrumento;

6.32.2.3. Certidão de Regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (CRF - FGTS);

6.32.2.4 Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos Trabalhistas (CNDT).

6.32.3. quando solicitado pelo Contratante e no prazo fixado, a Contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização da contratação os documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações trabalhistas e com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) em relação a qualquer dos empregados diretamente envolvidos na execução da contratação, em especial quanto aos seguintes documentos, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços (artigo 50 da Lei nº 14.133, de 2021):

6.32.3.1.extrato da conta do INSS e do FGTS do empregado;

6.32.3.2.cópia da folha de pagamento analítica, em que conste como tomador o contratante;

6.32.3.3.cópia dos contracheques dos empregados ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;

6.32.3.4.comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros) e de cumprimento de outras exigências a que estiver obrigada por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho; e comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato.

6.32.4. Contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização da contratação cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção do contrato, até 10 (dez) dias após o último mês de prestação dos serviços:

6.32.4.1.termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados que realizaram o serviço, nos termos da legislação em vigor, ou documentação que comprove que os empregados serão realocados em outra atividade da Contratada sem extinção de seus contratos de trabalho;

6.32.4.2.documentação relativa à concessão de Aviso Prévio Trabalhado ou Indenizado, e ao pagamento de verbas rescisórias que forem devidas, referentes às rescisões contratuais, de forma a comprovar a quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados

6.32.4.3. guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;

6.32.4.4. extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;

6.32.4.5. exames médicos demissionais dos empregados dispensados.

6.33. Nas hipóteses de exigência de comprovações de que tratam os subitens anteriores, a não apresentação dos documentos solicitados pela fiscalização contratual no prazo por ela fixado acarretará

a aplicação de multa à Contratada, conforme previsto no instrumento da contratação (artigo 50 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.34. Sempre que houver admissão de novo empregado pela contratada, os documentos correspondentes aos exigidos no primeiro mês da prestação dos serviços conforme esta seção deverão ser apresentados em relação a cada novo empregado. O desligamento de empregados no curso do contrato administrativo deve ser devidamente comunicado ao Contratante, com a apresentação pela Contratada de toda a documentação pertinente ao empregado dispensado, à semelhança do que se exige quando do encerramento do contrato administrativo.

6.35. O Contratante deverá analisar a documentação exigida por ocasião da extinção da contratação conforme esta seção no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.

6.36. A cada período de 12 meses de vigência do contrato de trabalho, a contratada deverá encaminhar termo de quitação anual das obrigações trabalhistas, na forma do art. 507-B da CLT, ou comprovar a tentativa de sua obtenção, relativamente aos empregados alocados em dedicação exclusiva, na prestação de serviços contratados, observando-se as seguintes disposições:

6.36.1. O termo de quitação anual efetivado deverá ser firmado junto ao respectivo Sindicato dos Empregados e obedecerá ao disposto no art. 507-B, parágrafo único, da CLT.

6.36.2. Para fins de comprovação da tentativa a que se refere este item, será aceito qualquer meio de prova, tais como: recibo de convocação, declaração de negativa de negociação, ata de negociação, dentre outros.

6.36.3. Não haverá pagamento adicional pela Contratante à Contratada em razão do cumprimento das obrigações previstas neste item.

6.37. No caso de entidades diversas, será exigida a comprovação de atendimento a eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.

6.38. Os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações sociais trabalhistas poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração.

6.39. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, o Contratante oficiará à Receita Federal do Brasil (RFB).

6.40. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, o Contratante oficiará ao Ministério do Trabalho e Emprego.

6.41. 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 pela Contratada, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento da contratação e na legislação vigente, podendo culminar em extinção contratual, por ato unilateral e escrito do Contratante, com base nos artigos 50 e 121 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.42. Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, o Contratante comunicará o fato à Contratada e reterá o pagamento da fatura mensal, até que a situação seja regularizada (artigo 121, § 3º, inciso II, da Lei nº 14.133, de 2021).

6.42.1. Não havendo quitação das verbas trabalhistas por parte da Contratada no prazo de quinze dias, a Contratante poderá efetuar o pagamento das verbas trabalhistas diretamente aos empregados da contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, que serão deduzidas do pagamento devido à Contratada.

6.42.1.1. O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pelo Contratante para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas nesse subitem.

6.42.1.2. Os pagamentos das verbas trabalhistas diretamente aos empregados da contratada não configuram vínculo empregatício, tampouco implicam a assunção de responsabilidade pelo Contratante em relação aos empregados da Contratada por quaisquer obrigações dele decorrentes.

6.43. O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pela Contratada, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias e para com o FGTS referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.

6.44. A Contratada é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

6.45. A inadimplência da Contratada, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento.

6.46. Sempre que solicitado pelo Contratante, a Contratada deverá comprovar o cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas, nos termos do parágrafo único do artigo 116 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.47. As disposições previstas neste Termo de Referência quanto à fiscalização administrativa não excluem a incidência de outras regras da legislação que disciplina a fiscalização contratual.

6.48. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

Gestor do Contrato

6.49. O gestor do contrato exercerá a atividade de coordenação dos atos de fiscalização técnica, administrativa e setorial e dos atos preparatórios à instrução processual visando, entre outros, à prorrogação, à alteração, ao reequilíbrio, ao pagamento, à eventual aplicação de sanções e à extinção dos contratos (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, inciso I do art. 2º).

6.50. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, IX).

6.51. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, VII).

6.52. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, VIII).

6.53. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, VII e parágrafo único).

6.54. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto [utilizará [a Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar no Anexo I para aferição da qualidade da prestação dos serviços].

7.1.1 Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

7.1.1.1. não produzir os resultados acordados,

7.1.1.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

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

7.2. A utilização da Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

Do recebimento

7.4. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 10 (dez) dias, pelo(s) fiscal(is) técnico e administrativo, mediante termo(s) detalhado(s), quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, 'a', da Lei nº 14.133, de 2021, e arts. 17, X, e 18, VI, do Decreto estadual nº 68.220, de 2023).

7.5. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.6. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 17, X, Decreto estadual nº 68.220, de 2023).

7.7. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 18, VI, Decreto estadual nº 68.220, de 2023).

7.8. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.9. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal:

7.9.1. o fiscal técnico do contrato deverá 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 no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

7.9.2. o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

7.10. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

7.11. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da

execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

7.12. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14.133, de 2021)

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

7.14. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

7.15. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.16. Os serviços serão executados no prazo de 05(cinco) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.16.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, VII).

7.16.2. 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;

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

7.16.4. Comunicar a contratada para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.16.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.17. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, se houver parcela incontroversa, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, com a comunicação ao contratado para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa, para efeito de liquidação e pagamento.

7.18. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.19. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.20. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, a contar de seu recebimento pela Administração, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, justificadamente, quando houver necessidade de diligências para a

aferição do atendimento das exigências contratuais (art. 7º, I, e §§ 2º e 3º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 4 de novembro de 2022, c/c o Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.20.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação nele especificada, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do caput do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021

7.21. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como, caso aplicáveis:

7.21. 1. o prazo de validade;

7.21. 2. a data da emissão;

7.21. 3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.21. 4. o período respectivo de execução do contrato;

7.21. 5. o valor a pagar; e

7.21. 6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.22. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.23. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.24. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, tais como proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 26 de abril de 2018 c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

7.25. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.26. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.27. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à extinção contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.28. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela extinção do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

7.29. O pagamento será efetuado no prazo de 30 (trinta) dias, contados da apresentação da nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, desde que tenha sido finalizada a liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos do art. 2º, II, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023.

7.30. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente na forma da legislação aplicável (artigo 2º, inciso III, do Decreto estadual nº 67.608, 2023, c/c o artigo 1º do Decreto estadual nº 32.117, de 1990), bem como incidirão juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados *pro rata temporis*, em relação ao atraso verificado.

Forma de pagamento

7.31. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para depósito em conta corrente bancária em nome do contratado no Banco do Brasil S/A.

7.31.1. Constitui condição para a realização dos pagamentos a inexistência de registros em nome do contratado no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais–CADIN ESTADUAL”, o qual deverá ser consultado por ocasião da realização de cada pagamento. O cumprimento desta condição poderá se dar pela comprovação, pelo contratado, de que os registros estão suspensos, nos termos do artigo 8º da Lei estadual nº 12.799, de 2008.

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

7.33. O Contratante poderá, por ocasião do pagamento, efetuar a retenção de tributos determinada por lei, ainda que não haja indicação de retenção na nota fiscal apresentada ou que se refira a retenções não realizadas em meses anteriores.

7.33.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.34. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Regime de Execução

8.2. O regime de execução do contrato será por empreitada de preço unitário].

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.4. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.5. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.6. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.7. Sociedade Empresaria, sociedade limitada unipessoal ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada- EIRELI: inscrição do ato constituído, estatuto ou contrato social no Registro Publico de Empresa Mercantis a cargo da Junta Comercial da respectiva seda, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores

8.8. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

8.9. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.10. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

8.11. Ato de autorização certidão de regularidade do registro do licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com validade na data de apresentação.

8.12. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.13. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.14. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente aos créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.15. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.16. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital e/ou Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.18. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.19. Caso o fornecedor se considere isento ou imune de tributos relacionados ao objeto contratual, em relação aos quais seja exigida regularidade fiscal neste instrumento, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.20. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.21. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021 c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023), ou de sociedade simples

8.22. certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

8.22.1. Caso o fornecedor esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso;

8.23. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

8.23.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.23.2. 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 estimado da contratação;

8.23.3. Patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

8.23.4. 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;

8.23.5. 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;

8.23.6. 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, quando for o caso, ou outro limite estabelecido pela legislação aplicável.

8.24. Declaração do licitante, acompanhada da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante, de que um doze avos dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada vigentes na data da apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido do licitante, observados os seguintes requisitos:

8.24.1. a declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social; e

8.24.2. 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.

8.24.3. 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. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.25. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

8.26. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia;

8.26.1 A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

8.27. Registro ou inscrição do licitante na entidade profissional no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), em plena validade;

8.27.1 Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência prevista neste subitem por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

Qualificação Técnico-Operacional

8.28. Comprovação de capacidade operacional para execução de serviço similar de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação, ou ao item pertinente, por meio da apresentação de certidão(ões) ou atestado(s), fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.28.1 Para fins da comprovação de que trata este subitem, o(s) atestado(s) ou certidão(ões) deverá(ão) observar os seguintes requisitos:

8.28.1.1 Não serão admitidos para fins de comprovação da Qualificação Técnico-Operacional **atestados de refeição transportada, atestado de refeição escolar e atestados de Unidades Básicas de Saúde.**

8.28.1.2. Em se tratando de serviços contínuos, nos termos do §5º do art. 67 da Lei nº 14.133/2021, o(s) atestado(s) deve(m) demonstrar que o licitante tenha executado serviços similares ao objeto da licitação, em períodos sucessivos ou não, por um prazo mínimo de 03 (três) anos.

8.28.1.3. Para comprovação da “capacidade operacional para execução de serviço similar de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação”, as licitantes deverão apresentar atestado(s) de serviços similares ao objeto da licitação que demonstre(m) que a empresa prestou serviços correspondentes a 50% (cinquenta por cento) das parcelas de maior relevância, sendo estas:

Preparo e distribuição de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas para pacientes adultos, de acordo com os quantitativos e tipos de dietas descritos no QUADRO 01-APACIENTE ADULTO - do item 1 deste Termo de Referência; Preparo e distribuição de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas para pacientes infantis, de acordo com os quantitativos e tipos de dietas descritos no QUADRO 01 – B – PACIENTE INFANTIL - do item 1 deste Termo de Referência; POSTO/DIA DE NUTRICIONISTA CLÍNICO, de acordo com os quantitativos descritos no QUADRO 01 – C – POSTO/DIA DE NUTRICIONISTA CLÍNICO - do item 1 deste Termo de Referência; POSTO DE SERVIÇO DE MANIPULAÇÃO DE DIETAS ESPECIALIZADAS – fórmulas lácteas e nutrição enteral, de acordo com os quantitativos descritos no QUADRO 01 – D – POSTO/DIA DE SERVIÇO - do item 1 deste Termo de Referência, e com as dietas especializadas descritas no Quadro 08 do item 5 deste TR;

8.28.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço similar, a apresentação e o somatório de diferentes certidões ou atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da Instrução Normativa SEGES/MPDG n. 5/2017, aplicável por força da Instrução Normativa SEGES/ME nº 98/2022, c/c o artigo 1º, VII, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023.

8.28.3. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da licitante.

8.28.4. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade do(s) atestado(s), apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

8.28.5. O(s) atestado(s) deverá(ão) referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

8.29. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

8.30. A apresentação de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitido, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133, de 2021 e a disciplina sobre o tema.

Qualificação Técnico-Profissional

8.31. Apresentação do(s) profissional(is), abaixo indicado(s), devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, detentor(es) de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, também abaixo indicado(s):

8.31.1.**a)** Para o Posto de Nutricionista Clínico: serviços de execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado.

b) Para o Nutricionista Responsável técnico: serviços cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao Serviço de Nutrição.

8.31.2. O(s) profissional(is) indicado(s) na forma supra deverá(ão) participar do serviço objeto do contrato, e será admitida a sua substituição por profissional(is) de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração (§ 6º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021)

8.31.3. A comprovação do vínculo profissional a que se refere este item pode se dar mediante a apresentação de contrato de trabalho, de anotações da CTPS – Carteira de Trabalho e Previdência Social ou, no caso de prestador de serviços autônomo, do respectivo contrato de prestação de serviços. No caso de sócio (s), deverá o fornecedor apresentar cópia do contrato social atualizado.

8.31.4. Deve a licitante apresentar relação dos compromissos assumidos que importem em diminuição da disponibilidade do pessoal técnico indicado neste item.

8.31.5. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do **caput** do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

Outras comprovações

8.32. Declaração subscrita por representante legal do licitante, atestando que:

a) cumpre as normas relativas à saúde e segurança no trabalho, nos termos do artigo 117, parágrafo único, da Constituição Estadual;

b)atenderá, na data da contratação, ao disposto no artigo 5º-C e se compromete a não disponibilizar empregado que incorra na vedação prevista no artigo 5º-D, ambos da Lei nº 6.019, de 1974, com redação dada pela Lei nº 13.467, de 2017, quando o caso;

8.33. Tratando-se de consórcio, caso admitida a sua participação:

8.33.1. Apresentação do compromisso público ou particular de constituição do consórcio, subscrito pelos consorciados, o qual deverá incluir, pelo menos, os seguintes elementos:

a)Designação do consórcio e sua composição;

b) Finalidade do consórcio;

c)Prazo de duração do consórcio, que deve coincidir, no mínimo, com o prazo de vigência contratual;

d) Endereço do consórcio e o foro competente para dirimir eventuais demandas entre os consorciados;

e) Definição das obrigações e responsabilidades de cada consorciado e das prestações específicas;

f)Previsão de responsabilidade solidária de todos os consorciados pelos atos praticados pelo consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato, abrangendo também os encargos fiscais, trabalhistas e administrativos referentes ao objeto da contratação;

g)Indicação da empresa líder do consórcio e seu respectivo representante legal, que deverá ter poderes para receber citação, interpor e desistir de recursos, firmar a contratação e praticar todos os demais atos necessários à participação na licitação e execução do objeto contratado, sendo responsável pela representação do consórcio perante a Administração;

h)Compromisso subscrito pelas consorciadas de que o consórcio não terá a sua composição modificada sem a prévia e expressa anuência do Contratante até o integral cumprimento do objeto da contratação, observado o prazo de duração do consórcio, definido na alínea “c” deste subitem;

8.33.2. O fornecedor vencedor é obrigado a promover, antes da celebração da contratação, a constituição e o registro do consórcio, nos termos de seu compromisso de constituição.

8.33.3. Cada consorciado, individualmente, deverá atender as exigências relativas a habilitação jurídica e habilitação fiscal, social e trabalhista, e a certidão negativa de falência/insolvência. Para efeito de habilitação econômico-financeira e de habilitação técnica, quando exigida, será observado o disposto no inciso III do caput do artigo 15 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.33.4. A inabilitação de qualquer consorciado acarretará a automática inabilitação do consórcio.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 6.338.420,00 (seis milhões trezentos e trinta e oito mil, quatrocentos e vinte reais), conforme custos unitários apostos no CADTERC – Estudos Técnicos de Serviços Terceirizados (www.cadterc.sp.gov.br).

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Estado.

10.2. No presente exercício, a contratação será atendida pela seguinte dotação:

- Gestão/Unidade: 0901183;
- Fonte de Recursos: 165910001;
- Programa de Trabalho: 10.302.0930.4.850.0000;
- Elemento de Despesa: 339039;
- Plano Interno: 000.000.0100;

10.3. Quando a execução do contrato ultrapassar o presente exercício, a dotação relativa ao(s) exercício(s) financeiro(s) subsequente(s) será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

São Paulo, 20 de junho de 2024.

Roberta Nemer Camargo

Diretor Técnico de Saúde

Ana Paula Camargo

Chefe de Saúde II

2. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

2. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

ROBERTA NEMER CAMARGO

Diretor Técnico de Saúde II



Assinou eletronicamente em 26/11/2024 às 11:20:09.

ANA PAULA CAMARGO

chefe de Saúde II

Despacho: autorizo atualização do Termo de Referência

LUIZ CARLOS PEREIRA JUNIOR

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 26/11/2024 às 11:54:48.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - anexos TR.pdf (1.3 MB)

ANEXO I A

I. ESPECIFICAÇÕES PARA O APÊNDICE 1 DO ANEXO I DO EDITAL

RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS (PRONTOS)

Relação de gêneros e produtos alimentícios prontos, com sugestões para a composição dos cardápios. Este documento tem por finalidade orientar a fiscalização no cumprimento dos per capita de alimentos prontos para consumo, que serão oferecidos a pacientes e acompanhantes. Assim, para a gramatura de cada refeição per capita constante neste Apêndice, consideram-se os alimentos prontos para o consumo.

Quadro 23: Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos¹

(continua)

Desjejum – Pacientes e Acompanhantes		
Pães	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas/Un.	Semanal
Pão francês	50 g	5 x
Pão de forma	50 g	Quando prescrito
Bisnaga	50 g	2 x
Pão doce	50 g	Quando prescrito
Pão de centeio com fibras	50 g	Diária (diabéticos, laxante, hipocalórica, entre outras)
Matinais		
Misturas Lácteas	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	ML	Semanal
Leite com café	300 ml	Diário obrigatório
Leite puro	300 ml	Quando prescrito
Achocolatado	300 ml	Quando prescrito
Chá	300 ml	Quando prescrito
Café puro	300 ml	Quando prescrito
Recheio de Pães/Bolachas/Biscoitos		
Recheios	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas/Un.	Semanal
Margarina	10 g	3 x
Requeijão	20 g	2 x
Queijo muçarela	20 g	1 x
Queijo branco	20 g	1 x
Geleia	10 g	Quando prescrito

¹ As gramaturas per capita dos alimentos prontos, constantes nesse quadro, têm a finalidade de orientar a fiscalização no seu cumprimento.

Quadro 23: Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

(continuação)

Frutas		
Frutas	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas	Semanal
Mamão	150 g	Diário
Colação		
Variedades	Per Capita	Frequência
	ml	Semanal
Desjejum – Pacientes e Acompanhantes		
Mingaus – sabores variados	300 ml	4 x
Vitamina com 03 frutas	300 ml	3 x
Suco com 02 frutas natural ou polpa de frutas	300 ml	1 x
Merenda – Pacientes		
Pães/Bolachas/Biscoitos	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas	Semanal
Pão francês	50 g	1 x
Pão doce	50 g	1 x
Pão de forma	50 g	1 x
Bolo	50 g	2 x
Bolachas variadas	60 g	1 x
Biscoitos variados	60 g	1 x
Misturas Lácteas		
Misturas Lácteas	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	ml	Semanal
Leite com chocolate	300 ml	2 x
Chás	300 ml	2 x
Leite com café	300 ml	2 x
Leite com maracujá	300 ml	1 x
Iogurte	300 ml	1 x
Recheio dos Pães		
Recheios	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas	Semanal
Margarina	10 g	3 x
Requeijão	20 g	2 x
Queijo muçarela	20 g	1 x
Queijo branco/presunto	20 g	1 x

Quadro 23: Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

(continuação)

Ceia Noturna		
Misturas Lácteas		
Variedades	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	ml	Semanal
Leite com café	300 ml	2 x
Achocolatado	300 ml	2 x
Chá	300 ml	2 x
Mingau	300 ml	1 x
Bolachas e Biscoitos		
Variedades	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas	Semanal
Bolacha salgada	60 g	3 x
Bolacha doce	60 g	2 x
Bolacha recheada	60 g	2 x
Bolacha de água	60 g	Quando prescrito
Bolachas ou Biscoitos – Pacientes/Acompanhantes		
Variedades	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas	Semanal
Bolacha doce Maria/Maisena	60 g	2 x
Bolacha sem sal (água)	60 g	2 x
Bolacha com sal	60 g	2 x
Biscoitos diversos	60 g	2 x
Mini pão francês	25 g	Diário obrigatório
Complementos		
Variedades	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas	
Açúcar	10g	3 x/dia e sempre que necessário
Geleia normal/geleia diet	20 g	3 x/dia e sempre que necessário
Laticínios/Frios – Pacientes/Acompanhantes		
Variedades	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
	Gramas/Fatias	Semanal
Muçarela	20 g (fatia)	2 x
Prato	20 g (fatia)	2 x

Fresco	20 g (fatia)	2 x
Requeijão	20 g	2 x
Parmesão	10 g	2 x
Margarina	10 g	2 x
Mortadela	20 g (fatia)	1 x
Presunto	20 g (fatia)	1 x

Quadro 23: Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

(continuação)

Bebidas – Pacientes			
Variedades	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência	
	MI	Semanal	
Leite <i>in natura</i>	300 ml	Diário obrigatório	
Café com leite	300 ml	Diário obrigatório	
Achocolatado	300 ml	Diário obrigatório	
Chá sabores diversos	300 ml	Diário alternados	
Bebidas – Pacientes			
Iogurte	300 ml	Diário alternados	
Mingaus	300 ml	Diário obrigatório	
Vitaminas	300 ml	Diário obrigatório	
Suco natural – sabores diversos	300 ml	Diário obrigatório	
Suco de frutas concentrado	300 ml	Diário obrigatório	
Café puro	300 ml	Quando prescrito	
Xarope de groselha	Preparo	Quando prescrito	
Carnes Bovinas – Pacientes/Acompanhantes			
Tipos de Corte	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	Semanal
Coxão mole ou patinho	Bife à milanesa, bife à parmegiana, bife grelhado, bife a pizzaiolo, em iscas, em cubos, moída, panquecas ou preparações como estrogonofe e outras com molho branco etc.	140 g	1 x
Coxão duro	Bife à rolê	140 g	1 x
Coxão duro	Bife de caçarola	140 g	1 x
Cupim	Assado	160 g	1 x
Coxão duro ou lagarto	Carne assada com ou sem recheio	140 g	1 x
Acém	Sopas	120 g	2 x
Linguiça	Espetos em geral	140 g	1 x
Coxão mole ou patinho			
Costela bovina	Refogada/assada	300 g	1 x/mês

Quadro 23: Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

(continuação)

Carnes Bovinas – Pacientes/Acompanhantes			
Tipos de Corte	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	Semanal
Carne seca/charque	Refogada	150 g	1 x/mês
Bisteca suína	Grelhada/assada	150 g	2 x/mês
Copa lombo	Grelhado/assado/em cubos/em iscas etc.	160 g	2 x/mês
Pernil	Assado	300 g	2 x/ano
Fígado	Grelhado	120 g	*****
Feijoada	*****	-	1-2 x/mês
Aves – Pacientes/Acompanhantes			
Tipos de Corte	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	Semanal
Coxa e sobrecoxa com osso	Assada, refogada, a passarinho etc.	300 g	1 x
Coxa e sobrecoxa sem osso	Assada, grelhada etc.	200 g	1 x
Peito de frango sem osso	Milanesa, grelhado, iscas, pizzaiolo, fricassê, cubos, parmegiana, assado, panquecas, estrogonofe, recheios etc.	140 g	2 x
Peru	Assado	300 g	2 x/ano
Peixes – Pacientes/Acompanhantes			
Variações	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	Semanal
Cação em postas	Assado, grelhado, ao molho, em iscas, cubos etc.	200 g	1 x
Filé de merluza	Milanesa, dorê, grelhado, ao molho, iscas, cubos etc.	150 g	1 x

Filé de pescada branca	Milanesa, dorê, grelhado, ao molho, iscas, cubos etc.	150 g	1 x
Embutidos – Pacientes/Acompanhantes			
Variações	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	Semanal
Hambúrguer bovino	Assado, grelhado, à parmegiana, a pizzaiolo, acebolado etc.	110 g	1 x
Hambúrguer de frango	Assado, grelhado, à parmegiana, a pizzaiolo, acebolado etc.	110 g	1 x
Linguiça toscana	Assada, grelhada, espeto etc.	190 g	1 x
Linguiça de frango	Assada, grelhada, espeto ao molho etc.	110 g	1 x
Salsicha	Ao molho, americana, acebolada etc.	100 g	1 x
Almôndegas de frango/bovinas	Ao molho/gratinada etc.	120 g	1 x/mês
Steak de frango	À parmegiana, assado	100 g	
Toucinho defumado	Preparações diversas	*****	
Ovos – Pacientes/Acompanhantes			
Variações	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Unidades	
Ovo branco grande	Pochê, omelete, cozido etc.	2 un	2 unidades
Ovo branco médio	Preparações diversas	***** *	***** *
Saladas/Guarnições – Pacientes/Acompanhantes			
Variações		Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
Cruas/Cozidas		Gramas	Semanal
Acelga		120 g	1 x
Agrião		60 g	3 x

Alface crespa	60 g	3 x
Alface lisa	60 g	3 x
Almeirão	150 g	1 x
Catalonha	100 g	1 x
Mostarda	100 g	1 x
Repolho (roxo ou branco)	100 g	1 x
Rúcula	60 g	1 x
Brócolis	120 g	1 x
Couve-flor	120 g	1 x
Couve-manteiga	100 g	1 x
Escarola	150 g	3 x
Espinafre	100 g	1 x
Rabanete	50 g	1 x
Pepino comum	120 g	1 x
Tomate salada	150 g	3 x
Beterraba	140 g	1 x

² Os folhosos e legumes da época deverão ser servidos de acordo com a sazonalidade e a quantidade determinada de acordo com o Contratante.

Quadro 23: Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

(continuação)

Guarnições – Pacientes/Acompanhantes			
Preparações		Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	Semanal
Batata (sauté, palha, chips, frita, purê, gratinada entre outros)		180 g	3 x
Berinjela à milanesa, à dorê, à parmegiana, cozida, gratinada etc.		150 g	1 x
Brócolis ao alho e óleo, molho branco etc.		120 g	1 x
Cenoura vichy, legumes mistos, sauté, maionese etc.		175 g	1 x
Couve-flor gratinada, à milanesa, sauté, molho branco etc.		120 g	1 x
Abóbora amarela/sauté, doces etc.		150 g	1 x
Abobrinha brasileira/sauté, com queijo, gratinada		120 g	1 x
Abobrinha italiana à dorê, legumes mistos, saladas, refogada etc.		140 g	1 x
Quiabo em salada, sauté etc.		120 g	1 x
Chuchu sauté, gratinado, com molho branco etc.		165 g	5 x/Preparo
Vagem sauté, legumes mistos, maionese etc.		120 g	1 x
Pimentão recheado, arroz à grega, peixes etc.		120 g	1 x
Guarnições Diversas – Pacientes/Acompanhantes			
Variações	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	Semanal
Fubá de milho	Polenta ao sugo, bolonhesa, frita, cremosa etc.	100 g	3 x
Farinha de mandioca	Farofas variadas, pirão de peixe etc.	80g	1 x
Farinha de milho	Cuscuz, farofa, virados etc.	80 g	1 x
Milho verde	Creme de milho	120 g	1x
Espinafre	Creme de espinafre	120 g	1 x
Farinha de trigo	Bolinhos, croquetes, bolos etc.	100 g	1 x quinzena

Quadro 23: Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

(continuação)

Frutas – Pacientes/Acompanhantes 3		
Variações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
Unidades/Fatias Cruas/Cozidas/Do ces	Gramas/U nidade	Semanal
	Fatias/Cu bos	
Abacate	150 g	2 x
Abacaxi (corte longitudinal) de 1ª qualidade	150 g	2 x
Pera nacional/estrangeira	1 un	2 x
Maçã nacional	1 un	3 x
Goiaba	1 un	1 x
Banana-maçã	2 un	2 – 3 x
Banana-nanica	1 un	6 x
Banana-prata	1 un	2 – 3 x
Caqui (120g)	1 un	1 x
Laranja-pera de 1ª qualidade	1 un	6 x
Limão-taiti	Preparo	1 x
Manga	1 un	1 x
Mamão formosa	150 g	2 x
Melancia	320 g	1 x
Melão	250 g	1 x
Uva	200 g	1 x
Tangerina-cravo	1 un	1 x
Tangerina murcot	1 un	1 x
Tangerina pokan etc.	1 un	1 x

³ As frutas da época deverão ser servidas de acordo com a sazonalidade e a quantidade determinada de acordo com o Contratante.

Quadro 23: Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

(continuação)

Doces – Pacientes/Acompanhantes			
Variações	Gramas/Unidade	Gramas/Unidade	Frequência
	Per Capita	Per Capita de Alimento Pronto	Semanal
	Crus		
Goiabada	*****	50 g	2 x
Marmelada	*****	50 g	2 x
Gelatinas sabores variados etc.	20 g	100 – 110 g	2 – 3 x
Pó para pudim – sabores variados	20 g	100 – 110 g	2x
Brigadeiro	*****	60 g	3 x
Beijinho	*****	60 g	1 x
Bolo simples	*****	80 – 100 g	1 x
Canjica	*****	300 g	1 x/quinzenal
Sagu	20 g	100 – 110 g	1 x/mês
Arroz doce	*****	100 g	2 x
Doce de abóbora cremoso	*****	100 – 110 g	2 x/quinzenal
Doce de banana cremoso	*****	100 – 110 g	1 x
Banana em calda com canela	*****	100 – 110 g	1 x
Pavê sabores variados	*****	100 – 110 g	2 x
Rocambole recheado com doce de leite	60 g	100 – 110 g	1 x
Sorvete de massa	*****	100 – 110 g	1 x/quinzenal
Manjar branco com calda de ameixa	*****	100 – 110 g	2 x
Mousse – sabores diversos	*****	100 – 110 g	1 x
Torteleta de frutas	*****	01 un	1 x/quinzenal
Bolo confeitado	*****	80 – 100 g	1 x/quinzenal
Romeu e Julieta	*****	80 – 100 g	1 x/mês
Leguminosas/Cereal			
Variações	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	

Arroz	Cozido, risoto, grega, doce etc.	100 g	Diário, obrigatório
Feijão preto	Cozido, feijoada, tutu etc.	50 g	2 x mês
Feijão carioca	Cozido, sopa, tutu etc.	50 g	2 x/dia obrigatório
Feijão roxinho	Cozido, sopa, tutu etc.	50 g	2 x/dia
Feijão rosinha	Cozido, sopa, tutu etc.	50 g	2 x/dia
Feijão branco	Cozido, dobradinha, saladas, sopa etc.	50 g	1 x/semana
Feijão fradinho	Saladas etc.	50 g	1 x/semana
Ervilha	Sopas, cremes etc.	50 g	1 x/semana
Grão-de-bico	Sopas, saladas etc.	50 g	1 x/semana



Quadro 23: Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

(conclusão)

Feculentos			
Variações	Preparações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência
		Gramas	Semanal
Batata comum	Sauté, palha, chips, frita, purês, sopa gratinada entre outros	180 g	3 x
Batata doce amarela/roxa	Frita, sauté, assada, purê, doce	160 g	3 x
Cará	Purês, sopa etc.	120 g	1 x/quinzenal
Inhame	Purês, sopa etc.	120 g	3 x
Mandioca	Purê, frita, sauté em preparações diversas etc.	160 g	1 x
Mandioquinha	Purê, sauté, sopa etc.	140 g	2 x
Temperos Diversos			
Variações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência	
	Gramas	Semanal	
Cebola	20 g	2 x/dia	
Alho nacional	05 g	2 x/dia	
Pimenta verde	Preparo	Preparo	
Louro seco	Preparo	Preparo	
Orégano seco	Preparo	Preparo	
Caldo de galinha	Preparo	Preparo	
Caldo de carne	Preparo	Preparo	
Sal refinado	08 g	2 x/dia	
Óleo de soja	30 ml	Preparo	
Extrato de tomate	Preparo	***** *	
Sal sachê	1 un	3 x/dia	
Vinagre	10 ml	2 x/dia	
Diversos			
Variações	Per Capita de Alimento Pronto	Frequência	
	Gramas		
Açúcar	10 g	3 x/dia e sempre que necessário	
Chocolate em pó	Preparo	Conforme cardápio	
Café torrado e moído	10 g	3 x/dia obrigatório	
Canela em pó	Preparações diversas	Sempre que necessário	
Canela em rama	Preparações diversas	***** *	
Cravo-da-índia	Preparo	Sempre que necessário	

Fermento biológico	Preparações diversas	***** *
Fermento em pó	Preparações diversas	***** *
Coco ralado	Preparações diversas	***** *
Mel	Preparo	***** *

Fonte: Documento expedido pela Comissão Técnica de Nutricionistas da Coordenadoria de Serviços de Saúde – Data: 04/2018. Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08.

II. ESPECIFICAÇÕES PARA O ANEXO II DO EDITAL

ANEXO II – MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA

OBS.: Este Anexo II é apenas um modelo. Cada Unidade Compradora deverá adaptar estas planilhas às suas necessidades, indicando os quantitativos estimados para cada tipo de refeição, conforme o número de pacientes adultos (Tabela A) e infantis (Tabela B), acompanhantes (incluídos mediante adaptação da Tabela A), e também o número de postos/dia necessários ao atendimento de cada Unidade Hospitalar (Tabela C).

O valor total da contratação na prestação dos serviços de nutrição e alimentação hospitalar é o resultado da soma dos valores constantes nas Tabelas A, B e C.

A planilha deve explicitar: (i) o tipo de refeição e de posto/dia, (ii) os quantitativos estimados de refeições e de postos/dia, (iii) o prazo contratual em dias, e (iv) campo em branco para futuro preenchimento pelo licitante do preço unitário de cada tipo de refeição e de posto/dia, e dos valores por item e totais da contratação (em R\$), por mês e no universo de 15 meses.

A – PACIENTE ADULTO

Tipo de Refeição	Quantidade Estimada Diária (1)	Valor Unitário da Refeição (R\$) (2)	Prazo Contratual (Dias) (3)	Total por Item (R\$) (4)=(1)x(2)x(3)
Desjejum – Dieta Geral – Adulto				
Colação – Dieta Geral – Adulto				
Almoço – Dieta Geral – Adulto				
Merenda – Dieta Geral – Adulto				
Jantar – Dieta Geral – Adulto				
Ceia – Dieta Geral – Adulto				
Desjejum – Dieta Leve – Adulto				
Colação – Dieta Leve – Adulto				
Almoço – Dieta Leve – Adulto				
Merenda – Dieta Leve – Adulto				
Jantar – Dieta Leve – Adulto				
Ceia – Dieta Leve – Adulto				
Desjejum – Dieta Líquida – Adulto				
Colação – Dieta Líquida – Adulto				
Almoço – Dieta Líquida – Adulto				
Merenda – Dieta Líquida – Adulto				
Jantar – Dieta Líquida – Adulto				
Ceia – Dieta Líquida – Adulto				
Desjejum – Dieta Hiper hiper – Adulto				
Colação – Dieta Hiper hiper – Adulto				
Almoço – Dieta Hiper hiper – Adulto				
Merenda – Dieta Hiper hiper – Adulto				
Jantar – Dieta Hiper hiper – Adulto				
Total Paciente Adulto – (A)				



B – PACIENTE INFANTIL

Tipo de Refeição	Quantidade Estimada Diária (1)	Valor Unitário da Refeição (R\$) (2)	Prazo Contratual (Dias) (3)	Total por Item (R\$) (4)=(1)x(2)x(3)
Desjejum – Dieta Geral – Infantil				
Colação – Dieta Geral – Infantil				
Almoço – Dieta Geral – Infantil				
Merenda – Dieta Geral – Infantil				
Jantar – Dieta Geral – Infantil				
Ceia – Dieta Geral – Infantil				
Desjejum – Dieta Leve – Infantil				
Colação – Dieta Leve – Infantil				
Almoço – Dieta Leve – Infantil				
Merenda – Dieta Leve – Infantil				
Jantar – Dieta Leve – Infantil				
Ceia – Dieta Leve – Infantil				
Desjejum – Dieta Líquida – Infantil				
Colação – Dieta Líquida – Infantil				
Almoço – Dieta Líquida – Infantil				
Merenda – Dieta Líquida – Infantil				
Jantar – Dieta Líquida – Infantil				
Ceia – Dieta Líquida – Infantil				
Desjejum – Dieta Hiper hiper – Infantil				
Colação – Dieta Hiper hiper – Infantil				
Almoço – Dieta Hiper hiper – Infantil				
Merenda – Dieta Hiper hiper – Infantil				
Jantar – Dieta Hiper hiper – Infantil				
Ceia – Dieta Hiper hiper – Infantil				
Suco natural de frutas – Infantil de 0 a 1 ano				
Papa natural de frutas – Infantil de 0 a 1 ano				
Chá de ervas – Infantil de 0 a 1 ano				
Sopa – Infantil de 0 a 1 ano				
Total Paciente Infantil – (B)				

C – POSTOS/DIA

Descrição Do Posto	Quantidade de Postos/dia (1)	Valor Unitário do Posto/dia (R\$) (2)	Prazo Contratual (Dias) (3)	Total por Item (R\$) (4)=(1)x(2)x(3)
Posto de Nutricionista clínico – 12 horas diárias – de 2ª feira a domingo				
Total Posto de Serviços – (C)				

Valor Mensal Estimado (Somatório de A + B + C dividido por 30) (R\$)	
Total Geral (A + B + C)	

- Mês de referência dos preços: **Junho/2023**.

- Validade da proposta: **60 (sessenta) dias**.



III. DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS DA MINUTA DE CONTRATO

Obrigações específicas da Contratada:

- "A responsabilidade técnica dos serviços caberá à(ao) Nutricionista [nome e nº do CRN]. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato ao Contratante, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, do *curriculum vitae* do profissional indicado para a função de responsável técnico, e da respectiva documentação do CRN."

Disposição específica sobre a disciplina dos preços:

- "Os preços das dietas especiais, quando houver, equiparam-se aos seus correspondentes das dietas gerais previstas, caso não tenha ocorrido discriminação de itens com valores unitários em separado no modelo de planilha de proposta (Anexo II do Edital)."

IV. ESPECIFICAÇÕES PARA O ANEXO VI DO EDITAL

ANEXO VI – AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

1. INTRODUÇÃO

Este documento descreve o procedimento a ser adotado na gestão dos contratos de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar.

As atividades descritas neste documento deverão ser efetuadas periodicamente pela equipe responsável pela fiscalização da execução dos serviços, gerando relatórios mensais de prestação de serviços executados, que serão encaminhados ao gestor do contrato.

2. OBJETIVO

Definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade dos serviços prestados pela Contratada na execução dos contratos de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar.

3. REGRAS GERAIS

A avaliação da Contratada na Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar se faz por meio de análise dos seguintes aspectos:

- ☐ Desempenho profissional;
- ☐ Desempenho das atividades;
- ☐ Gerenciamento.

4. CRITÉRIOS

No formulário "Avaliação de Qualidade dos Serviços" devem ser atribuídos os valores 3 (três), 2 (dois), 1 (um) e 0 (zero) para cada item avaliado, correspondente aos conceitos "Muito Bom", "Bom", "Regular" e "Ruim", respectivamente.

CRITÉRIOS DA PONTUAÇÃO A SER UTILIZADA EM TODOS OS ITENS AVALIADOS:

- ☐ Muito Bom: 3 (três) pontos;
- ☐ Bom: 2 (dois) pontos;
- ☐ Regular: 1 (um) ponto;
- ☐ Ruim: 0 (zero) ponto.

Condições Complementares

Na impossibilidade de se avaliar determinado item, este será desconsiderado.

Quando atribuídas notas 1 (um) e 0 (zero), a unidade responsável deverá realizar reunião com a Contratada em até 10 (dez) dias após a medição do período, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação.

Sempre que a Contratada solicitar prazo visando ao atendimento de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo gestor do contrato. Nesse período, esse item não deve ser analisado.

5. COMPOSIÇÃO DOS MÓDULOS

Desempenho Profissional

Itens	Percentual de Ponderação
Cumprimento das atividades	40%
Qualificação/atendimento ao público/postura	30%
Uniformes e identificação	30%
Total	100%

Desempenho das Atividades

Ite ns	Percentual de Ponderação
Refeições servidas	40%
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%
Condições higiênicas e de armazenamento	30%
Total	100%

Gerenciamento

Itens	Percentual de Ponderação
Periodicidade da supervisão	20%
Gerenciamento das atividades operacionais	30%
Atendimento às solicitações	25%
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	25%
Total	100%

Manutenção

Itens	Percentual de Ponderação
Manutenção preventiva	50%
Manutenção corretiva	50%
Total	100%

6. RESPONSABILIDADES

Equipe de Fiscalização

- ☐ Responsável pela avaliação da Contratada, utilizando o Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, e pelo encaminhamento de toda documentação ao gestor do contrato, juntamente com as justificativas para os itens avaliados com notas 0 (zero), 1 (um) ou 2 (dois).

Gestor do Contrato

- ☐ Responsável pela consolidação das avaliações recebidas e pelo encaminhamento das consolidações e do relatório das instalações à Contratada;
- ☐ Responsável pela solicitação de aplicação das sanções cabíveis, garantindo a defesa prévia à Contratada;
- ☐ Responsável pela emissão da Avaliação de Desempenho do Fornecedor – Parcial ou Final.

7. DESCRIÇÃO DO PROCESSO

Cabe a cada unidade, por meio da equipe responsável pela fiscalização do contrato e com base no Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, efetuar o acompanhamento diário do serviço prestado, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal da Contratada.

No final do mês de apuração, a equipe responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar, em até 5 (cinco) dias após o fechamento das medições, os formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados no período, acompanhados das justificativas para os itens que receberam notas 0 (zero), 1 (um) ou 2 (dois) para o gestor do contrato.

Cabe a cada unidade, por meio do respectivo gestor do contrato, mensalmente e com base em todos os formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados durante esse período, consolidar a avaliação de desempenho da Contratada frente ao contrato firmado e encaminhar 1 (uma) via para a Contratada.

De posse dessa avaliação, o gestor do contrato deve aplicar na medição seguinte os descontos cabíveis previstos nesse procedimento, garantindo defesa prévia à Contratada.

Cabe ao gestor do contrato encaminhar mensalmente à Contratada, no fechamento das medições, o Quadro-resumo demonstrando de forma acumulada e mês a mês a performance global da Contratada em relação aos conceitos alcançados pela mesma.

Cabe ao gestor do contrato emitir, mensalmente e quando solicitada, a Avaliação de Desempenho do Fornecedor Parcial ou Final, consultando o Quadro-resumo e conceituando a Contratada como segue:

- Conceito Geral Bom e Desempenho Recomendado: quando a Contratada obtiver nota final igual ou superior a 9 (nove) e não tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8 deste Anexo VI;
- Conceito Geral Regular e Desempenho Recomendado: quando a Contratada, apesar de obter nota final igual ou superior a 9 (nove), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8 deste Anexo VI;
- Conceito Geral Ruim e Desempenho não Recomendado: quando a Contratada, além de obter nota final inferior a 9 (nove), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8 deste Anexo VI.

8. PERCENTUAIS DE LIBERAÇÃO DAS FATURAS

As faturas apresentadas pela Contratada ao Contratante para fins de pagamento ficarão sujeitas à aplicação de um percentual de liberação, vinculado à Avaliação de Qualidade dos serviços, conforme a tabela a seguir.

Percentual de Liberação	Nota Obtida na Avaliação
Liberação total da fatura	Nota total maior ou igual a 9 pontos
Liberação de 90% da fatura	Nota total maior ou igual a 7 e menor que 9 pontos ou 1 (uma) nota 0 (zero) em um dos itens de cada grupo avaliado
Liberação de 75% da fatura	Nota total abaixo de 7 pontos ou mais de 1 (uma) nota 0 (zero) nos itens de cada grupo avaliado

O gestor do contrato irá apurar o percentual de liberação devido em cada medição em conformidade com o procedimento descrito no item 7 deste Anexo VI e na Cláusula Nona do termo de contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

9. ANEXOS DESTE DOCUMENTO

Anexo VI.1 – Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços

Anexo VI.2 – Instruções para o preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços

Anexo VI.3 – Relatório das Instalações e Quadro-Resumo

Anexo VI.1 – Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar

Contrato número:	Unidade:	Período:	Data:
Contratada:			
Responsável pela fiscalização:			
Gestor do contrato:			

Grupo 1 – Desempenho Profissional	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=axb)
Cumprimento das atividades	40%		
Qualificação/atendimento ao público/postura	30%		
Uniformes e identificação	30%		
Total			

Grupo 2 – Desempenho das Atividades	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=axb)
Refeições servidas	40%		
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%		
Condições higiênicas e de armazenamento	30%		
Total			

Grupo 3 – Gerenciamento	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=axb)
Periodicidade da supervisão	20%		
Gerenciamento das atividades operacionais	30%		
Atendimento às solicitações	25%		
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	25%		
Total			

Grupo 4 – Manutenção	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=axb)
Manutenção preventiva	50%		
Manutenção corretiva	50%		
Total			

Nota Final (Somatório das Notas Totais para os Grupos 1, 2, 3 e 4)	
--	--

Nota final:	Assinatura do responsável pela fiscalização:	Assinatura do gestor do contrato:	Assinatura do responsável da Contratada:
-------------	--	-----------------------------------	--

Anexo VI.2 – Instruções para o Preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar

Os itens devem ser avaliados segundo os critérios abaixo. Para cada item que não possa ser avaliado no momento, considerar item NÃO AVALIADO e anexar justificativa.

Grupo 1 – Desempenho Profissional	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Cumprimento das atividades	Cumprimento das atividades definidas nas Especificações Técnicas dos serviços e no contrato, tais como: () Programação das atividades de nutrição e alimentação; () Elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal) – frequência trimestral, antecedência de 30 dias em relação ao 1º dia de utilização, compatíveis com as estações climáticas; () Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral; () Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; () Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; () Pré-preparo e cocção dos alimentos; () Porcionamento uniforme das dietas, utilizando 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 das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços; () Controle bacteriológico dos alimentos; () Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções; () Suplementarmente para o posto de manipulação de dietas especializadas, cumprimento das atividades inerentes à operacionalização das dietas: () Planejamento; () Elaboração das prescrições dietéticas; () Preparação/manipulação; () Acondicionamento; () Transporte; () Distribuição das dietas especializadas.
Qualificação/Atendimento ao público/Postura	() Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada; () Manipulação dos alimentos; () Suplementarmente, para o posto de manipulação de dietas especializadas, profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades; () Presença de um Nutricionista (exclusivo do lactário) responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmula infantil e outras preparações produzidas no lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado; () Conduta dos profissionais da Contratada com o público.
Uniformes e Identificação	() Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada; () Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e às condições climáticas; () Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos.

Grupo 2 – Desempenho das Atividades	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Refeições servidas	Conformidade das refeições servidas com o especificado no contrato e seus anexos para dietas gerais e dietas especiais destinadas a pacientes adultos e infantis; com destaque para as dietas especiais: () Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade dos materiais, preparações variadas equilibradas e de boa aparência e sabor, nutritivos, proporcionando o aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes, sanitizados, preferencialmente de fácil e rápido preparo, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas, atendimento aos ajustes demandados e fixação do cardápio em local visível); () Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado; () Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico- sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições); () Planejamento dos cardápios diferenciados aos pacientes em datas especiais; () 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; () Cumprimento dos horários de distribuição; () Atendimento às dietas especiais.
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato quanto à: () Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro na entidade competente que seja exigido pela legislação, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em embalagens em corretas condições e com a devida rotulagem); () Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas); () Aceitação das refeições servidas por parte dos comensais; () Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).
Condições higiênicas e de armazenamento	Avaliação quanto às condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução do contrato, e transporte das refeições. () Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perfectibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares; () Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta); () Atender ao que dispõe a Portaria CVS nº 5/2013, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos”; () Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos).

Grupo 3 – Gerenciamento	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Periodicidade da supervisão	() Execução de supervisão por parte da Contratada e na periodicidade acordada.
Gerenciamento das atividades operacionais	() Administração das atividades operacionais; () Monitoramento desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos profissionais.
Atendimento às solicitações	() Atendimento às solicitações do Contratante conforme condições estabelecidas no contrato.

Grupo 3 – Gerenciamento	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	- Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da Contratada segundo o contrato. Havendo a rescisão de Contrato de Trabalho de um profissional sob este contrato, e substituição por outro, a Contratada se obriga a apresentar, em relação ao empregado cujo contrato se extinguir, os seguintes documentos: - Termo de Rescisão de Contrato de Trabalho nos termos da legislação em vigor; - Documento de concessão de Aviso-prévio Trabalhado ou Indenizado; - Recibo de entrega da Comunicação de Dispensa e do Requerimento de Seguro Desemprego; - Guia de Recolhimento Rescisório do FGTS em que conste o recolhimento do FGTS nos casos em que o trabalhador foi dispensado sem justa causa ou em caso de extinção do contrato por prazo indeterminado; - Cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) comprovando a realização de exame médico demissional.

Grupo 4 – Manutenção	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Manutenção preventiva	Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial: () A manutenção preventiva dos equipamentos por parte da Contratada e na periodicidade acordada; () A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma preventiva por parte da Contratada e na periodicidade acordada.
Manutenção corretiva	Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial: () A manutenção corretiva por parte da Contratada; () A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma corretiva por parte da Contratada.

* Nota ().

Anexo VI.3 – Relatório das Instalações e Quadro-resumo dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar

Relatório das Instalações

Locais de Prestação dos Serviços	Subtotal Grupo 1	Subtotal Grupo 2	Subtotal Grupo 3	Subtotal Grupo 4	Nota Final (Somatório das Notas Totais para os Grupos 1, 2, 3 e 4)
Avaliação Global					

Quadro-resumo

[illegible]

II. ESPECIFICAÇÕES PARA O ANEXO VII DO EDITAL

ANEXO VII – CHECKLIST DE CONTROLE

Orienta-se que o Nutricionista da Contratada responsável pela unidade realize o checklist uma vez por semana, a fim de efetuar medidas preventivas e corretivas na operacionalização dos serviços executados.

Quadro 24: Checklist de controle no preparo das refeições

(continua)

Checklist – Lista de Pontos de Controle no Preparo das Refeições			
Unidade:			
Data:			
Horário:			
Responsável pelo <i>checklist</i> :			
Cozinha ()			
A – Higiene Pessoal	Não Confor me	Confor me	Providências
1 – Mãos lavadas e higienizadas			
2 – Presença de adornos			
3 – Unhas cortadas, sem esmaltes e limpas			
4 – Uniformes limpos e adequados			
Observações			
B – Higiene do Ambiente e Área Física	Não Confor me	Confor me	Providências
1 – Ambiente (azulejos, piso, teto, luminárias e armários)			
2 – Equipamentos (liquidificador, batedeira, geladeira, fogão etc.)			
3 – Utensílios (canecas, pratos, talheres, panelas etc.)			
4 – Acessórios (esponjas, porta-sabão e tábuas de corte)			
5 – Estado de conservação das instalações (pias, torneira esifão)			
6 – Ventilação e iluminação			
7 – Limpeza de bancadas, balcões e pias			
8 – Higiene das lixeiras			
9 – Retirada dos resíduos (lixo)			
10 – Controle de segurança alimentar			
Observações			
C – Higiene, Manipulação e Armazenamento dos Alimentos	Não Confor me	Confor me	Providências
1 – Hortifrúti lavados corretamente			
2 – Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente			
3 – Organização da despensa – alimentos por categoria/lote			
4 – Controle de validade dos alimentos			
5 – Produtos abertos e devidamente etiquetados			
6 – Temperatura e condições gerais dos			

alimentos			
7 – Reaproveitamento de alimentos			
8 – Armazenamento dos congelados			
9 – Risco de contaminação cruzada			
10 – Higienização das mãos no preparo dos alimentos			

Quadro 24: Checklist de Controle no Preparo das Refeições

(conclusão)

C – Higiene, Manipulação e Armazenamento dos Alimentos	Não Conforme	Conforme	Providências
11 – Conversa e tosse sobre a preparação			
Observações			
D – Local e Segurança no Trabalho	Não Conforme	Conforme	Providências
1 – Presença de visitantes nas dependências da unidade			
2 – Conduta de risco com utensílios (facas, garfos etc.)			
3 – Utilização de botas antiderrapantes			
4 – Utilização de avental			
5 – Utilização de toucas e luvas			
6 – Organização geral das dependências da unidade			
7 – Ações de segurança (forno, fogão e água quente)			
Observações			
E – Relacionamento	Não Conforme	Conforme	Providências
1 – Relacionamento entre a equipe			
2 – Receptividade com os supervisores do contrato			
Observações			
F – Setores de Manipulação de Dietas Especializadas	Não Conforme	Conforme	Providências
1 – Higiene das dependências			
2 – Higiene dos manipuladores			
3 – Paramentação dos manipuladores			
Observações			
G – Setor Lactário	Não Conforme	Conforme	Providências
1 – Higiene das dependências			
2 – Higiene dos manipuladores			
3 – Paramentação dos manipuladores			
Observações			
Assinatura			

II. ESPECIFICAÇÕES PARA O ANEXO VIII DO EDITAL

ANEXO VIII – MODELO DE CONTROLE DE DESPERDÍCIO – SOBRA LIMPA

Orienta-se que o profissional da Contratada registre na tabela a quantidade de alimentos desperdiçados quanto à sobra limpa, ou seja, alimentos prontos que não foram utilizados na confecção das refeições que serão servidas.

O profissional designado pela Contratada, ao final de cada refeição, deverá pesar as sobras limpas acondicionadas em sacos de lixo. O valor registrado na balança deverá ser anotado no quadro abaixo, assim como a data da pesagem.

Esse procedimento tem a finalidade de auxiliar o Nutricionista no planejamento das refeições e de controlar o desperdício de alimentos.

Quadro 25: Modelo de controle de desperdício – Sobra limpa

Formulário de Controle de Desperdício	
Unidade:	
Mês:	
Data	Quantidade (kg)
Dia 1	
Dia 2	
Dia 3	
Dia 4	
Dia 5	
Dia 6	
Dia 7	
Dia 8	
Dia 9	
Dia 10	
Dia 11	
Dia 12	
Dia 13	
Dia 14	
Dia 15	
Dia 16	
Dia 17	
Dia 18	
Dia 19	
Dia 20	
Dia 21	
Dia 22	
Dia 23	
Dia 24	
Dia 25	
Dia 26	
Dia 27	
Dia 28	
Dia 29	
Dia 30	
Dia 31	

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2023

V. ESPECIFICAÇÕES PARA O ANEXO IX DO EDITAL

ANEXO IX – PARÂMETROS MÍNIMOS PARA A OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

A operacionalização dos serviços contempla todas as etapas no processo de manipulação da alimentação destinada a pacientes e acompanhantes, englobando as devidas condições de higiene, desde o recebimento de gêneros alimentícios, materiais e outros, até a distribuição.

Para garantir a manutenção da qualidade dos serviços, a Contratada deverá elaborar o Manual de Boas Práticas, assim como o Procedimento Operacional Padrão (POP), com base na Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013, considerando que a prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências do Contratante, onde a alimentação será preparada e distribuída.

O Manual de Boas Práticas é um documento que descreve a operacionalização dos serviços que serão executados pela Contratada e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de pragas urbanas, o controle microbiológico dos alimentos, o controle da higiene e saúde dos manipuladores e a garantia de qualidade do produto final.

Neste estudo, serão apresentados os parâmetros mínimos para a operacionalização dos serviços, com suas características específicas para os postos de manipulação de dietas especializadas e para o lactário, assim como os parâmetros para todo o processo operacional geral.

1. OPERACIONALIZAÇÃO DA COZINHA GERAL

Recebimento de Gêneros Alimentícios, Materiais e Outros

Deverão ser observadas pela Contratada:

- As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- A higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- A integridade e a higiene da embalagem;
- A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT);
- As características específicas de cada produto, conforme Decreto Estadual nº 12.486, de 20 de outubro de 1978, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS 5/2013;
- 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, e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

- A Contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo da câmara. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias estabelecidos pelo Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na unidade.

Recebimento de Produtos de Origem Animal (Bovina, Suína, Aves, Pescados etc.)

Deverão ser de procedência idônea, com o carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou de órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Quadro 26: Tabela de temperatura – Recebimento de carnes

Alimentos	Temperatura
Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos e suínos)	Até 6 °C, com tolerância até 7 °C
Carnes congeladas	-18 °C, com tolerância até -15 °C
Frios e embutidos industrializados	Até 10 °C ou de acordo com o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2023.

Recebimento de Hortifrutigranjeiros

Deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.

Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas tipo gavetas, apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Quadro 27: Tabela de temperatura – Recebimento de hortifrutigranjeiros

Tipos de Hortifrutigranjeiros	Temperatura
--------------------------------------	--------------------

Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados	-18 °C, com tolerância até -15 °C
Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados	Até 10 °C ou de acordo com o fabricante
Hortifrutigranjeiros pré-processados <i>in natura</i>	Temperatura ambiente

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2023.

Recebimento de Leite e Derivados

Deverão ser de procedência idônea, com o carimbo de fiscalização do SIF, MS ou do órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.

Deverão ser conferidos rigorosamente o prazo de validade do leite e dos derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo, assim como as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Quadro 28: Tabela de temperatura – Laticínios e derivados

Tipo de Produto	Temperatura
Laticínios	Até 10 °C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2023.

Recebimento de Estocáveis

Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com as identificações corretas no rótulo.

Cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis:

Quadro 29: Tabela de temperatura – Estocáveis

Produtos Estocáveis	Temperatura Ambiente
Nome do produto	Temperatura em que se encontra

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2023.

Recebimento de Sucos e demais Produtos Industrializados

Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, nãoestufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com as identificações corretas no rótulo.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados:

Quadro 30: Tabela de temperatura – Sucos e produtos industrializados

Tipo de produtos	Temperatura
Concentrados (xaropes) congelados	-18 °C, com tolerância até -15 °C
Concentrados (xaropes) resfriados	Até 10 °C ou de acordo com o fabricante
Concentrados (xaropes) estabilizados	Temperatura ambiente ou de acordo com o fabricante
Polpa de frutas (congeladas)	- 18 °C, com tolerância até -15 °C
Produtos industrializados	Temperatura registrada na embalagem

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2023.

Recebimento de Descartáveis, Produtos e Materiais de Limpeza

Os materiais de limpeza e os descartáveis devem se apresentar com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com a identificação correta no rótulo.

No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar, ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo.

Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado na entidade competente que seja exigido pela legislação e atender ao ordenamento jurídico vigente.

Armazenamento de Gêneros Alimentícios, Materiais e Outros

Deverão ser observados:

- Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do SND;

- Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- Apoiar os alimentos ou os recipientes com alimentos sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios deverão ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso, garantindo a boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
- Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;
- Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, de modo que os produtos com a data de fabricação mais antiga fiquem posicionados de forma a serem consumidos em primeiro lugar;
- Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro em no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com a amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
- Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
- Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados, conforme determinações da Portaria CVS nº 5/2013;
- Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
- Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:
 - Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
 - Os semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
 - Restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

Obs.: Os alimentos deverão ser armazenados separados entre si e dos demais produtos.

- Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 2 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
- Não manter as caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois essas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;

- Podem ser armazenados diferentes tipos de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
- Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- Atentar para o fato de que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento, estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4 °C por até 72 horas para bovinos e aves, e por até 24 horas para os pescados;
- Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4 °C) ou sob congelamento (-18 °C), desde que devidamente etiquetados;
- Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- Descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente e em locais adequados. Os produtos de limpeza devem ser armazenados em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

Pré-preparo e Preparo dos Alimentos

A Contratada deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

- Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
- Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e no preparo final;
- Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
- Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10 °C ou superior a 65 °C;
- Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- Garantir que os alimentos, no processo de cocção, cheguem a atingir 74 °C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de

tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança;

- Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionados em alguma preparação, garantindo que tanto os molhos quanto os alimentos atinjam 74 °C no seu interior;
- Atentar para que as gorduras e os óleos utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180 °C. Fica proibido o reaproveitamento dos mesmos;
- Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria-prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. A mesma deve retornar à refrigeração (até 4 °C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
- Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4 °C e carne pronta = acima de 65 °C;
- Evitar as preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
- Utilizar somente maionese industrializada. Não utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.);
- Garantir 74 °C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;
- A Contratada deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do Contratante, sempre que solicitado.

Ações para Preservar o Valor Nutritivo dos Alimentos

Para preservar o valor nutritivo dos alimentos, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:

- Ao descascá-las, não retirar cascas grossas. Sempre que possível, cozinhar hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- Não as cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável, e pouco antes de serem utilizadas;
- Cozinhar as hortaliças apenas por tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água, até abrir fervura; ou simplesmente refogá-las;
- Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte (como repolho, couve-flor e brócolis), bem como suas folhas e talos.

Procedimentos para Evitar a Contaminação Cruzada

a) Regras Básicas

- Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, os equipamentos e os utensílios;
- Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
- As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bemfechadas;
- Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios de tempo e de temperatura (74 °C por 5 minutos);
- Utilizar água potável;
- Os profissionais não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- Para a degustação do alimento, deve-se utilizar talheres e pratinho, que não devem voltar a ter contato com os alimentos;
- Os alimentos que sobraem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e ser cobertos com tampas ou filme plástico, e identificados por meio de etiquetas de validade. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 6 °C;
- Para o corte, a montagem e a decoração, o manipulador deverá utilizar luvas descartáveis;
- Os alimentos em espera para distribuição deverão ser armazenados em câmaras ou geladeiras a no máximo 10 °C.

Higienização dos Alimentos

a) Hortifruti e grãos

- Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, sendo colocados em imersão de água clorada a 200 ppm, por no mínimo 15 minutos;
- Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

b) Cereais e leguminosas

- Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);
- Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 3 (três) vezes antes de levar para a cocção.

Porcionamento

- O processo de porcionamento das dietas deverá ser efetuado sob o rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

- As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas em recipientes individuais descartáveis, devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao paciente;
- Porcionar uniformemente as refeições de acordo com a patologia e seguindo o *per capita* estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

a) Acondicionamento

Todas as embalagens descartáveis para a refeição, incluindo as de salada, sopa e sobremesa, deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante.

A Contratada deverá seguir as condições básicas para a distribuição das dietas geraise específicas:

- No desjejum:
 - O leite com café ou o seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenha as características mínimas definidas na NBR, com tampa e capacidade de 300 ml;
 - O pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada;
 - A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.
- No almoço e jantar:
 - As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa transparente e com capacidade para 350 ml;
 - O arroz, o feijão, a guarnição e o prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável de polipropileno de três divisórias ou em bandeja térmica refil, com tampa transparente e com capacidade aproximada para 1.200 ml específicas para uso em carrinhos térmicos;
 - A sopa dos lactentes e a dieta líquida deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno igual, com tampa transparente e capacidade aproximada de 500 ml específicas para uso em carrinhos térmicos;
 - Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc. deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 300 ml.
- Quanto à sobremesa:
 - A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada;
 - Doce (quando cremoso), gelatina ou pudim deverão ser acondicionados em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100 ml.

A Contratada deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição, guardanapos embalados individualmente e bandejas forradas com

toalha descartável, devidamente aprovados pelo Contratante.

A Contratada deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, molho de soja e outros, respeitada a prescrição dietética.

As refeições infantis deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis de polipropileno com tampa transparente, adequadas às necessidades, quantidades e à ergonomia, ainda buscando, por meio de sua decoração, colaborar com a estimulação do consumo efetivo da referida refeição.

Distribuição das Refeições

Os alimentos deverão ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e de temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

Para a distribuição dos alimentos quentes, deve-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65 °C ou mais por no máximo 12 horas, ou manter as preparações a 60 °C por no máximo 6 horas. As mantidas à temperatura abaixo de 60 °C devem ser consumidas em até 3 horas.

Para a distribuição de alimentos refrigerados, devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 °C por no máximo 4 horas, ou, quando a temperatura estiver entre 10 e 21 °C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas.

A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios elaborados pela Contratada, denominado de Procedimento Operacional Padrão (POP).

Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética, cozinha geral e lactário destinada a pacientes (adultos e crianças) e acompanhantes, deverá ser identificada

com etiquetas adesivas contendo: nome do paciente, quarto, leito e dieta oferecida, conforme padronização do Contratante.

Caso seja necessário, a Contratada se responsabiliza por realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender às exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do Contratante.

O transporte de alimentos e outros deve ser efetuado em carros térmicos fechados e apropriados, atendendo às exigências da Portaria CVS nº 5/2013.

Higienização

a) Higiene pessoal

Nas atividades diárias, o funcionário da Contratada deverá:

- Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com

crachá da empresa;

- Fazer a barba diariamente;
- Não aplicar maquiagem em excesso;
- Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- Utilizar a rede de cabelo e a touca descartável, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- Manter sapatos e botas limpos;
- Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- Manter a higiene adequada das mãos:
 - *Os profissionais deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia, de acordo com a Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, publicada pela Anvisa, para o cumprimento das regras da resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e a Portaria nº 2.616, de 12 de maio de 1998, do Ministério da Saúde.*
- Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos, trocar de função ou atividade, e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;
- Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adereços.

b) Higienização das instalações

A adoção de procedimentos de higienização adequados e eficazes é fundamental na inocuidade, garantindo a ausência de perigos físicos, químicos e biológicos em níveis que poderão ocasionar danos à saúde do indivíduo, considerando, portanto, a base para a qualidade e segurança alimentar.

A Contratada deverá garantir que os procedimentos de higienização não interfiram nas propriedades nutricionais e sensoriais dos alimentos e preservem sua pureza e suas características microbiológicas.

Para tanto, a Contratada deve:

- Apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SND, dos equipamentos, das copas e dos refeitórios;
- Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade 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;
- O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
- Realizar o polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;
- Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colmeias do sistema de exaustão da cozinha;
- A higienização do refeitório será de responsabilidade da Contratada,

inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais;

- A Contratada deverá instalar saboneteiras e papeleiras em pontos adequados do SND, quando necessário, e abastecê-las com produtos próprios e adequados à higienização das mãos.

O quadro apresentado a seguir exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela Contratada nos processos operacionais de higienização na unidade de alimentação e nutrição.

Quadro 31: Tabela de higienização das instalações

Local	Frequência de Limpeza	Produtos
Pisos e ralos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário)
Azulejos	Diário e mensal	Detergente desinfetante à base de cloro (mensal) ou quaternário de amônia (diário)
Janelas, portas e telas	Mensalmente ou de acordo com a necessidade	Detergente neutro com alto teor de ativos desengordurantes
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	De acordo com a necessidade	Limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio. Obs.: enxágue com pouca água
Bancadas e mesas de apoio	Após utilização	Detergente neutro e álcool a 70% ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio
Mesas e cadeiras (refeitório)	Diariamente	Produto à base de peróxido de hidrogênio
Tubulações externas	Bimestral	Detergente com alto teor de desengordurante
Caixa de gordura	Mensal ou conforme a natureza das atividades	Esgotamento, desengordurante próprio (biodegradável, sem cáustico) e neutralizador de odores
Tubulações internas	Semestral	Desengordurante próprio (biodegradável, sem cáustico)
Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme a necessidade	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Depósito de lixo	Diariamente e no início de cada turno	Detergente neutro, desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário) e neutralizador de odores. Colocar sacos plásticos

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2023.

c) Higienização dos equipamentos e utensílios

- Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso, e semanalmente, com detergente neutro com alto teor ativo de desengordurante, quando for o caso;
- Louças, talheres e bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante e álcool a 70%;
- Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos diariamente;

- As panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas deverão ser substituídas sempre que estiverem amassadas, a fim de evitar incrustações de gordura e sujidade;
- Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro e, quando for o caso, detergente com alto teor de desengordurante. Após enxágue, pulverizar com álcool a 70% ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio;
- Após o processo de higienização, os utensílios e os equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície;
- Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações;
- Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário;
- Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema *cross hatch*. O mesmo deverá ser desprezado após sua utilização.

O quadro apresentado a seguir exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela Contratada nos processos operacionais de higienização na unidade de alimentação e nutrição.

Quadro 32: Tabela de higienização dos equipamentos e utensílios

Equipamentos e Utensílios	Frequência	Produt os
Louças, talheres, bandejas e baixelas (lavagem mecânica)	Após o uso	Detergente sanitizante, secante e álcool 70%
Placas, formas, assadeiras etc. (lavagem manual)	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70%
Máquina de lavar	Diária e semanal	Detergente neutro
Fritadeira	Diária e após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Chapa	Após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Fogão	Diária e após o uso	Desincrustante
Chapa	Após o uso	Detergente desincrustante
Fogão	Diária e após o uso	Detergente neutro ou detergente desengordurante, e desincrustante, quando Necessário
Forno	Diária e após o uso	Detergente neutro ou detergente desengordurante, e desincrustante, quando necessário
Carrinhos de transporte em geral	Diária e após o uso	Detergente neutro e álcool 70% ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio

Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente desinfetante clorado
Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros)	Após o uso	Detergente com alto teor de desengordurante
Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro
Balanças	Antes e após o uso	Limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio
Geladeiras e câmaras frigoríficas	Diária e semanal	Detergente desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário)
Freezer	Diária, semanal e mensal	Detergente desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário)
Prateleiras de apoio	Semanal ou antes da utilização, se necessário	Limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio
Estrados	Mensal	Desinfetante clorado
Caixas de polietileno e grades	Diário e semanal	Detergente desinfetante clorado
Exaustão (colmeias e coifas) telas	Semanal	Detergente desincrustante

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2023.

d) Embalagens

As embalagens deverão ser lavadas em água corrente antes de serem armazenadas sob refrigeração (sacos de leite e garrafas) e deverão ser identificadas quanto a nome e composição do produto, data de fabricação, lote e data de validade.

Controle Integrado de Pragas

Realizar a desinsetização e a desratização, mensalmente e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SND e copas, sem ônus ao Contratante. No caso de ineficácia, compromete-se a repetir a desinsetização. Os produtos utilizados deverão apresentar registro na entidade competente que seja exigido pela legislação e ser de boa qualidade. A Contratada deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

Controle Microbiológico dos Alimentos

São de responsabilidade da Contratada a execução e a manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método de Análise dos Pontos Críticos de Controle (APCC).

Diariamente, a Contratada deverá realizar a coleta de amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acompanhantes, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas)

horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta e transporte das amostras.

Encaminhar, mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para a análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Essas amostras deverão ser coletadas na presença de Nutricionistas ou de técnicos do Contratante, responsabilizando-se a Contratada pelo custo dos exames realizandose comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante.

O laboratório será de livre escolha da Contratada, porém, o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises microbiológicas e físico- químicas dos alimentos, sendo, posteriormente, os resultados encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

Análise de Potabilidade da Água

A Contratada deverá realizar semestralmente a coleta de água para análise. As amostras deverão ser armazenadas em temperatura adequada, conforme orientação do laboratório, e obedecendo aos critérios técnicos para coleta e transporte das amostras.

A coleta de água para análise deverá ser realizada a partir de pontos destinados à higienização dos alimentos, preparo de refrescos e outros.

Essas amostras deverão ser coletadas na presença de Nutricionistas ou de técnicos do Contratante, responsabilizando-se a Contratada pelo custo dos exames realizandose comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras da água deverão ser encaminhadas imediatamente para análise de potabilidade de água, de acordo com a solicitação do Contratante.

O laboratório será de livre escolha da Contratada, porém, o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises e, posteriormente, os resultados serem encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

Análise de Swab

A Contratada deverá realizar a análise de Swab trimestralmente. Essa análise é um controle microbiológico realizado a partir da amostra coletada das mãos do profissional envolvido diretamente na atividade de manipulação dos alimentos e dos utensílios utilizados no processo produtivo.

Essa análise visa monitorar o ambiente de produção no controle e na eliminação das possíveis fontes de contaminação.

As amostras deverão ser coletadas na presença de Nutricionistas ou de

técnicos do Contratante, responsabilizando-se a Contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.

O laboratório será de livre escolha da Contratada, porém, o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises e, posteriormente, os resultados serem encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

Para essas análises foram definidas as seguintes coletas:

- a) Análise de Swab das mãos
 - Contagem de coliformes fecais e totais e *Staphylococcus aureus*;
 - Para 1 (um) profissional envolvido diretamente na manipulação dos alimentos, estipulado pelo Contratante;
 - Será realizada uma análise por setor de manipulação. Neste caso, cozinha geral.
- b) Análise de Swab de utensílios
 - Contagem de microrganismos *Aeróbios mesófilos* e coliformes fecais totais;
 - Para 1 (um) utensílio utilizado no processo produtivo da refeição, estipulado pelo Contratante;
 - Será realizada uma análise por setor de manipulação. Neste caso, cozinha geral.

2. OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO ENTERAL (NE)

As dietas enterais deverão seguir as diretrizes, as prescrições médicas e as condutas necessárias para a prática da Terapia de Nutrição Enteral (TNE), baseadas no estado clínico e nutricional de pacientes e obedecendo aos critérios técnicos para TNE, de acordo com a Resolução nº 503, de 27 de maio de 2021, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Para a operacionalização adequada das atividades relativas aos serviços de nutrição enteral, a Contratada deverá:

- Implantar o Manual de Procedimentos do Lactário/Nutrição Enteral, em que constam os procedimentos operacionais para todas as etapas do processo de recebimento, armazenamento, preparo e conservação, de acordo com as recomendações das Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE);
- Paramentar adequadamente os profissionais envolvidos na preparação da TNE (avental fechado, sapatos ou botas fechadas, gorro ou touca e luvas), constituindo barreira à liberação de partículas e garantindo a proteção do produto;
- Coletar a prescrição médica e elaborar a prescrição dietética determinando os nutrientes ou composição dos nutrientes da nutrição enteral mais adequados às necessidades específicas do paciente, de acordo com a prescrição médica;

- Efetuar, antes do início da manipulação, a avaliação e a prescrição dietética da nutrição enteral quanto à adequação, concentração e compatibilidade físico- química de seus componentes e dosagem de administração;
- Identificar e verificar a clareza e a exatidão das informações do rótulo;
- Garantir a qualidade das preparações durante a conservação e o transporte da nutrição enteral;
- Reservar, de cada manipulação, amostras que devem ser conservadas sob refrigeração (2 °C a 8 °C), para avaliação microbiológica laboratorial, caso o processo de manipulação não esteja validado;
- Inspeccionar visualmente a NE após a manipulação, de forma a garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;
- Efetuar a avaliação do estado nutricional do paciente, utilizando indicadores nutricionais subjetivos e objetivos, com base em protocolo pré-estabelecido, de forma a identificar o risco ou deficiência nutricional;
- Repetir a cada 10 (dez) dias, no máximo, a avaliação nutricional do paciente para posterior indicação da TNE adequada;
- Realizar limpeza, sanitização, descontaminação e desinfecção de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas de acordo com a Portaria CVS nº 5/2013;
- Observar que qualquer alteração na prescrição dietética deve ser discutida com o Nutricionista responsável por esta, que se reportará ao médico sempre que envolver a prescrição médica.

Aquisição dos Produtos

A aquisição e o recebimento de dieta enteral, módulos, suplementos, frasco e equiposão de responsabilidade do Contratante. Dessa forma, os mesmos serão distribuídos/entregues em conformidade com o planejamento e a programação de recebimento em função do consumo estimado.

O fornecimento de produtos de limpeza, descartáveis e rótulos, assim como qualquer outro material necessário para a higienização de produtos e utensílios, para a identificação e a distribuição da NE, é de responsabilidade da Contratada.

Recebimento dos Produtos

Em função do consumo estimado, a Contratada deverá elaborar o planejamento e a programação, e requisitará ao Contratante os produtos lácteos, os produtos enterais, os módulos, os suplementos, os frascos e os equipamentos necessários e suficientes para a operacionalização dos mesmos.

Os produtos serão distribuídos/entregues à Contratada em conformidade com as quantidades requisitadas, procedendo-se ao devido armazenamento e conservação.

Armazenamento

A Contratada, após o recebimento dos produtos, deverá:

- Manusear as embalagens com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- Apoiar os alimentos ou recipientes com alimentos em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os alimentos deverão ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- Garantir boa circulação de ar, mantendo os produtos afastados da parede e entre si;
- Organizar os produtos de acordo com as suas características;
- Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, de modo que os produtos com data de fabricação mais antiga fiquem posicionados de forma a serem consumidos em primeiro lugar;
- Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- Refrigerar os produtos conforme recomendação do fabricante;
- Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- Ressaltar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento do produto, de acordo com a legislação vigente.

Pré-preparo e Preparo

A Contratada deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos produtos:

- Coletar a prescrição médica efetuada pelo Nutricionista da Contratada;
- Elaborar prescrição dietética pelo Nutricionista da Contratada, determinando os nutrientes ou composição dos nutrientes da NE mais adequados às necessidades específicas do paciente, de acordo com a prescrição médica, sob supervisão do Nutricionista do Contratante;
- A indicação da TNE deve ser precedida da avaliação nutricional do paciente, que deve ser repetida a cada 10 (dez) dias, no máximo;
- Após a manipulação, a NE deve ser submetida à inspeção visual para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas, devendo, ainda,

ser verificada a clareza e a exatidão das informações do rótulo;

- Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
- Realizar o pré-preparo do produto em lotes racionais, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparado;
- Realizar o registro das diversas fases de utilização do produto.

Porcionamento

A NE deve ser rotulada com a identificação clara do nome do paciente, a composição e as demais informações legais e específicas, para a segurança de sua utilização e garantia do seu rastreamento.

A NE industrializada deve ser administrada imediatamente após a sua manipulação.

Deverá ser observada e suprida a necessidade de ministrar água como ação complementar à administração da NE.

Todos os acessórios necessários serão disponibilizados pela Contratada para a adequada utilização na preparação para a efetiva distribuição.

Acondicionamento

A NE deve ser acondicionada em recipiente atóxico, compatível físico-quimicamente com a composição do seu conteúdo. O recipiente deve manter a qualidade físico-química e microbiológica do seu conteúdo durante a conservação, o transporte e a administração.

Transporte e Distribuição

O transporte e a distribuição da NE devem obedecer a critérios estabelecidos nas normas de BPPNE.

Higienização

Insumos, recipientes e correlatos para preparação da NE devem ser previamente tratados para garantir a sua assepsia e inspecionados visualmente quanto à presença de partículas estranhas.

A manipulação da NE deve ser realizada com técnica asséptica, seguindo procedimentos escritos e validados.

A limpeza e a sanitização de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas devem seguir as normas de lavagem, descontaminação e desinfecção previstas em legislação específica em vigor — a Portaria CVS nº 5/2013.

Todas as superfícies de trabalho devem ser sanitizadas com os produtos recomendados na legislação, antes e depois de cada sessão de manipulação.

Equipamentos e Utensílios

Fica sob a responsabilidade da Contratada a aquisição dos mobiliários, equipamentos e utensílios necessários para o funcionamento do Posto de Serviço de NE.

- Os equipamentos devem ser projetados, localizados, instalados, adaptados e mantidos de forma adequada às operações a serem realizadas e impedir a contaminação cruzada, o acúmulo de poeiras e sujeiras, de qualquer efeito adverso sob a qualidade da NE, de modo geral;
- Os utensílios e mobiliários devem ser de material liso, impermeável, resistente, facilmente lavável, que não libere partículas que sejam passíveis de sanitização pelos agentes normalmente utilizados.

Observações:

- Os profissionais envolvidos na preparação da TNE devem estar adequadamente paramentados (avental fechado, botas ou sapatos fechados, gorro ou touca e luva descartável), constituindo barreira à liberação de partículas, garantindo proteção ao produto;
- Todos os profissionais envolvidos com a TNE devem ser orientados e treinados quanto à prática de higiene pessoal, incluindo as técnicas de higienização e assepsia das mãos e antebraços;
- No caso de utilização exclusiva de NE em sistema fechado, a Unidade Hospitalar fica dispensada da existência da sala de limpeza e sanitização de insumos, vestiários, sala de preparo de alimentos *in natura* e sala de manipulação, e o envase de NE, desde que sejam rigorosamente respeitadas as orientações de uso do fabricante;
- A área de armazenamento, a sala de recebimento de prescrições e dispensação de NE, a sala de limpeza e sanitização de insumos, o vestiário, os sanitários de profissionais masculino e feminino e o depósito de material de limpeza podem ser compartilhados com outras unidades de uma Unidade Hospitalar.

Controle Bacteriológico da Nutrição Enteral

De cada sessão de manipulação de NE preparada, devem ser reservadas amostras, conservadas sob refrigeração (2 °C a 8 °C), para a avaliação microbiológica laboratorial.

As amostras para a avaliação microbiológica laboratorial devem ser estatisticamente representativas + 1 de uma sessão de manipulação, coletadas aleatoriamente durante o processo, caso o mesmo não esteja validado, sendo "n" o número de NE preparadas.

- Recomenda-se reservar a amostra de cada sessão de preparação para contraprova, devendo, neste caso, ser conservada sob refrigeração (2 °C a 8 °C) durante 72 (setenta e duas) horas;
- Somente são válidas, para fins de avaliação microbiológica, as NE nas suas embalagens originais invioladas ou em suas correspondentes amostras, devidamente identificadas.

Sempre que o Contratante solicitar, deve ser realizada a análise microbiológica das amostras de NE, que ficarão às expensas da Contratada.

Análise de Swab

Para estas análises foram definidas as seguintes coletas:

- a) Análise de Swab das mãos
 - Contagem de coliformes fecais e totais e *Staphylococcus aureus*;
 - Para 1 (um) profissional envolvido diretamente na manipulação dos alimentos, estipulado pelo Contratante;
 - Será realizada uma análise por setor de manipulação. Neste caso, o posto de manipulação de dietas especiais.
- b) Análise de Swab de utensílios
 - Contagem de microrganismos *Aeróbios mesófilos* e coliformes fecais e totais;
 - Para 1 (um) utensílio utilizado no processo produtivo da refeição, estipulado pelo Contratante;
 - Será realizada uma análise por setor de manipulação. Neste caso, o posto de manipulação de dietas especiais.

Considerando que o lactário e o posto de nutrição enteral compartilham do mesmo espaço físico, será necessária apenas a realização de uma análise de Swab. Sendo assim, se essa análise já tiver sido realizada no lactário, não haverá necessidade de repeti-la no posto de nutrição enteral

1. OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DO LACTÁRIO

Aquisição e Recebimento

A aquisição e o recebimento dos produtos (fórmulas lácteas, módulos, suplementos, mucilagens) para a preparação das fórmulas infantis serão de responsabilidade do Contratante e serão distribuídos/entregues à Contratada em conformidade com o planejamento e com a programação de recebimento em função do consumo estimado.

A aquisição dos insumos utilizados para o Hospital Amigo da Criança e necessários para a produção de chá, suco de fruta, papa de fruta, sopa, mingau, mamadeiras, bicos, capuz e copos é de responsabilidade da Contratada; assim como os produtos de limpeza, descartáveis, entre outros.

Deve-se observar:

- A matéria-prima deve ser de origem conhecida, com o regular registro na entidade competente que seja exigido pela legislação, e com o procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com as exigências legais pertinentes;
- As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores e a existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- A higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- A integridade e a higiene da embalagem;

- 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 as condições de armazenamento; a quantidade (peso) e as datas de validade e defabricação de todos os alimentos e o respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
- A Contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e dos produtos em horários que não coincidam com os de distribuição de refeições e/ou saída de lixo da câmara. Devem ser observados os horários de recebimento dos produtos estabelecidos pelo Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na unidade.

Armazenamento

O armazenamento de fórmulas lácteas, módulos, suplementos e mucilagens é de responsabilidade do Contratante até a entrega à Contratada para que ela realize a preparação/manipulação, cabendo à Contratada a responsabilidade pelo armazenamento a partir de seu recebimento. Devem ser observadas as seguintes diretrizes:

- Não manter caixas de madeira na área do estoque;
- Manusear as caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- Apoiar os alimentos ou recipientes com alimentos sobre os estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os alimentos devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- Garantir a boa circulação de ar, mantendo os produtos afastados da parede e entre si;
- Organizar os produtos de acordo com as suas características;
- Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados de maneira a serem consumidos em primeiro lugar;
- Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede a 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento do produto, de acordo com a legislação vigente;

- O armazenamento deve acontecer, via de regra, sob refrigeração a 4 °C ou à temperatura ambiente de no máximo 26 °C, caso não exista especificação diversa do fabricante.

Pré-Preparo e Preparo

A Contratada deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos produtos:

- Coleta da prescrição médica efetuada pelo Nutricionista da Contratada;
- O cálculo da quantidade total de cada tipo de fórmula infantil a ser preparada, bem como as diluições recomendadas, envase e identificação, deverão estar compilados no Manual de Lactário de cada Unidade Hospitalar;
- Para a execução das preparações, deverão ser seguidas as legislações sanitárias e observadas as normas e diretrizes estabelecidas nos respectivos manuais;
- Realizar o pré-preparo do produto em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada;
- Reconstituir as fórmulas infantis com água potável, seguindo rigorosamente os padrões de diluição recomendados, utilizando, para pesagem e medida, balança de precisão e recipiente com graduação visível em ml;
- A manipulação deve ser feita com o auxílio de utensílios, em lotes, respeitando o controle de tempo e temperatura, não sendo recomendado exceder o tempo de manipulação em temperatura ambiente por mais de 30 minutos;
- Após a manipulação, a preparação deve ser submetida à inspeção visual para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;
- Ressaltar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo de validade do fabricante;
- Para a manipulação de matéria-prima, se não for possível a separação de áreas de preparo de fórmulas infantis de outras preparações como sopas, sucos e papas, deve ocorrer a separação dos equipamentos e utensílios utilizados para cada preparo. No caso de isso não ser possível, deve-se optar por separar a bancada de cada preparo, determinando horários diferentes para a confecção de cada uma delas;
- Observar o controle de qualidade, que consistirá, basicamente, 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;
- Dispor os equipamentos e utensílios a serem utilizados próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos;
- As fórmulas infantis autoclavadas devem ficar sob refrigeração a 4 °C para consumo em 24 horas, e as não autoclavadas, para consumo em 12 horas.

Nas preparações abaixo deverão ser obedecidas as recomendações que se seguem:

- Suco – utilizar somente frutas naturais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional Nutricionista;
- Papa de fruta – utilizar somente frutas naturais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional Nutricionista;
- Sopa – deverá ser constituída de proteína de origem animal, cereais, feculentos, legumes, leguminosas e hortaliças, de acordo com a prescrição médica ou do profissional Nutricionista;
- Chá – utilizar chá de ervas (camomila, erva-doce, erva cidreira etc.) de acordo com a prescrição médica ou do profissional Nutricionista;
- Para preparações tais como sopas, alguns ingredientes vão para o lactário para que sejam pré-preparados com as seguintes recomendações:
 - *Os cereais, farináceos e leguminosas, após a higienização da embalagem e verificação das características do produto, devem ser escolhidos a seco, lavados e enxaguados em água corrente no mínimo 3 vezes.*
- Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir.

Neste estudo está inserido o esquema de alimentação para lactentes com fórmula infantil, apresentados no quadro a seguir.

Quadro 33: Tabela de esquema de alimentação para lactentes com fórmula infantil

Idade (Meses)	Alimentação	Frequência (Dia) Quantidade/Refeição	Observação
1º ao 3º mês	Fórmula infantil	6 a 8	Volume de acordo com a prescrição médica
4º ao 6º mês	Fórmula infantil	4 a 6	
	Sopa	1 a 2	
	Suco	1	
	Papa	1	
6º ao 8º mês	Fórmula infantil	4	
	Sopa	2	
	Suco	1	
	Papa	1	
8º ao 12º mês	Fórmula infantil	4	
	Sopa	2	
	Suco	1	
	Papa	1	

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol. 08 – Jun./2023.

- Dispor os equipamentos e utensílios a serem utilizados próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos.

Porcionamento

O porcionamento é de responsabilidade da Contratada e deve estar de acordo com a prescrição dietética.

- Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- As fórmulas infantis deverão ser envasadas e tampadas nos frascos e acessórios previamente esterilizados, acondicionadas em galheteiros ou recipientes equivalentes e adequados. Após, as mesmas são submetidas ao tratamento térmico em autoclave à temperatura de 110 ° C durante 10 minutos;
- Para os hospitais com o título “Amigo da Criança”, as fórmulas infantis e o leite humano deverão ser porcionados e servidos em copinhos transparentes e graduados com tampa, com capacidade de 50 ml, 80 ml e 150 ml, resistentes à autoclavagem e aprovados pelo Contratante;
- Para os hospitais que não possuem o título “Amigo da Criança”, as fórmulas infantis deverão ser porcionadas e servidas em mamadeiras completas (com frasco, bico, arruela e capuz protetor) com capacidade de 50 ml, 150 ml e 240 ml, resistentes à autoclavagem e previamente aprovadas pelo Contratante;

- A sopa deve ser porcionada e servida em embalagem descartável de polipropileno com tampa e resistente a altas temperaturas;
- Sucos, chás etc. deverão ser servidos em copo descartável com tampa e capacidade para 300 ml, porém, o volume ofertado ao paciente deverá ser de 200 ml;
- A papa deverá ser servida em embalagem plástica descartável de polipropileno com tampa de capacidade de aproximadamente 200 ml.

Acondicionamento e Identificação

Assim como os outros serviços do posto de lactário, o acondicionamento das preparações deve estar sob rigorosa supervisão e responsabilidade da Contratada, que deve:

- Manter os alimentos preparados em temperatura abaixo de 10 °C ou acima de 65 °C;
- Todos os alimentos em preparação ou prontos deverão ser mantidos cobertos sempre com tampas, filmes plásticos transparentes ou papéis impermeáveis e serem desprezados após utilização;
- As fórmulas infantis autoclavadas devem ficar sob refrigeração a 4 °C para consumo em 24 horas, e as não autoclavadas, para consumo em 12 horas;
- Proceder à devida identificação das mamadeiras ou frascos com tampa para que, por ocasião do envase e colocação de acessórios, não haja interrupção desses procedimentos;
- Todas as embalagens descartáveis para a refeição deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, número do quarto, o leite e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante;
- Deve ser proibida a troca de bicos no berçário ou o alargamento do mesmo. Quando o bico de uma mamadeira não puder ser utilizado, a mesma deverá ser substituída por outra.

Distribuição

Fórmulas lácteas, sopas, sucos etc. produzidos no lactário devem ser distribuídos pelas lactaristas em recipientes apropriados ou galheteiros lavados e desinfetados, sob responsabilidade da Contratada.

- As fórmulas infantis que foram produzidas no lactário, que passaram por algum processo térmico e que serão imediatamente distribuídas devem ser resfriadas até 37 °C;
- As fórmulas infantis que foram produzidas antecipadamente e que ficaram sob refrigeração a 4 °C também devem ser aquecidas no momento da distribuição à 37 °C e serem distribuídas imediatamente;
- Manter a mamadeira cheia na posição vertical, observando, sempre que possível, as condições sensoriais;
- Tratando-se de alimentos cozidos (quentes), os mesmos deverão ser

reaquecidos adequadamente, segundo os critérios de tempo e temperatura (74 °C por 5 minutos); podendo ser mantidos no mínimo a 60 °C e consumidos rapidamente. Para a distribuição de alimentos frios (papas de frutas etc.), manter a temperatura a 10 °C ou menos;

- É importante ressaltar que a distribuição é uma etapa em que os alimentos estão expostos para consumo imediato, mas sob controle de tempo e temperatura, para não ocorrer multiplicação microbiana, estando também protegidos de novas contaminações;
- O ideal é diminuir ao máximo o tempo intermediário entre a preparação e a distribuição, evitando outras etapas de processamento, como, por exemplo, resfriamento e reaquecimento;
- É importante ressaltar que a distribuição da água mineral aos pacientes deverá ocorrer diariamente e de acordo com a rotina estabelecida na unidade, em dois momentos ao longo do dia (diurno e vespertino), acompanhado de copos descartáveis. O fornecimento da água e do descartável é de responsabilidade do Contratante.

Higienização

É de total responsabilidade da Contratada a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, devendo observar os critérios estabelecidos na legislação vigente e também quanto:

- A higiene pessoal
 - Assim como em outras áreas do SND, o funcionário que presta serviços na área de lactário deve ter cuidados básicos relacionados com a saúde, realizando avaliação médica periódica e retorno sempre que necessário, higiene corporal, incluindo banho diário, cabelos limpos e protegidos, unhas curtas e sem esmalte, dentes escovados, desodorantes sem perfume, ausência de maquiagem e adornos e, no caso de profissionais do sexo masculino, sem barba e bigode;
 - Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
 - No caso de uso de luvas descartáveis, seguir corretamente a técnica recomendada;
 - Manter o uniforme sempre completo, bem conservado e limpo, e usado somente nas dependências internas do local de serviço; sapatos fechados, limpos e bem conservados;
 - Com relação à paramentação, faz-se necessário higienizar adequadamente as mãos, colocar touca descartável, vestir sobre o uniforme avental limpo (alguns locais adotam o uso de avental esterilizado ou descartável). Ao final, higienizar novamente as mãos;
 - A higiene das mãos é de suma importância pelo alto risco de transmissão de infecção. Deve ser efetuada toda vez que o funcionário entra no setor, em cada troca de função e durante a

operacionalização de manuseio de hora em hora. As mãos e antebraços devem ser massageados e lavados com sabonete líquido neutro e inodoro, as unhas devem ser escovadas, bem enxaguadas e, ao final, secadas com ar quente ou com papel toalha descartável, de preferência na cor branca. Caso seja empregado sabonete antisséptico, seguir a orientação do fabricante. A escova de unha deve ser de uso individual, podendo ser descartável; se não, após cada uso deve ser lavada e enxaguada em água corrente, autoclavada por 15 minutos a 110 °C, fervida por 15 minutos ou, ainda, imersa em solução clorada a 200 ppm, também por 15 minutos. Recomenda-se o uso de escovas de plásticos;

- As luvas de manipulação são recomendadas no preparo e na manipulação de fórmulas infantis prontas para consumo, nas que já sofreram tratamento térmico e naquelas que não sofreram. Previamente, deve-se lavar e fazer antissepsia das mãos, devendo as luvas serem trocadas todas as vezes que se retornar a uma atividade previamente interrompida. Por outro lado, há que se notar que se o local possui controle adequado em todos os aspectos de higiene que envolvam o processo de manipulação (manipulador alimento/utensílio), o uso da luva pode ser descartado. Porém, este não é um método muito adotado em nosso meio;
- A luva para limpeza e manipulação de produtos químicos serve de proteção ao manipulador e deve ser excluída do lactário, sendo utilizada nos procedimentos de limpeza, lavagem de frascos, mamadeiras e acessórios, equipamentos, utensílios e higiene de área e coleta de lixo.

Instalações, Equipamentos e Utensílios

A manutenção da limpeza deve ser constante, notando-se, nesse aspecto, o que se segue:

- Instalações (pisos e paredes) – retirar o excesso de sujeira, lavar com água de preferência aquecida a 44 °C e detergentes. Em seguida, enxaguar até a remoção total do detergente ou proceder à lavagem a seco com pano ou esponja umedecida em água e detergente. Nesse método, para a remoção do detergente, utilizar o rodo e, em seguida, aplicar algum tipo de desinfecção. Para o piso, adota-se a utilização de solução clorada a 200 ppm ou quaternário de amônia, e para as paredes, álcool a 70%;
- Equipamentos e utensílios – retirar os resíduos, lavar em água corrente morna a 44°C com detergente e enxaguar até sua remoção total. Em relação a equipamentos que não possam ser lavados e enxaguados, proceder à higienização com esponja ou pano umedecido em solução de água e detergente. Os utensílios e acessórios de equipamentos de pequeno porte podem ser autoclavados a 110°C por 10 minutos, fervidos por 15 minutos ou desinfetados por processo químico (solução clorada a 200 ppm);
- Bancadas – lavadas com água e detergente ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio, enxaguadas com água corrente e desinfetadas quimicamente com álcool 70% a cada troca de atividade;

- Embalagens – proceder à desinfecção da embalagem com álcool 70% antes de abri-la;
- Mamadeiras e acessórios, copinhos ou frascos com tampa e/ou xícaras – o processo de higienização desses itens se inicia pelo enxágue com água corrente, logo após o uso, e acondicionamento em galheteiros de aço inox ou outro recipiente adequado, seguindo-se o transporte para a área de higienização do lactário, para se dar sequência às demais etapas, que podem ser identificadas nos tópicos a seguir enumerados:
 - Novamente devem ser enxaguados em água corrente fria, uma a uma, para retirada de todo e qualquer resíduo;
 - Em seguida, devem ser imergidas separadamente em solução de detergente e água, na temperatura aproximada de 42 °C, por cerca de 30 minutos;
 - Na sequência, retiradas da imersão, serão escovadas uma a uma;
 - Feito isso, sofrerão outro processo de enxágue em água corrente, agora quente, até que estejam limpas e sem qualquer vestígio de detergente;
 - Para que haja escoamento do excesso de água, deverão ser emborcadas no galheteiro ou em placas apropriadas para essa finalidade;
 - Após, deve ser utilizado tratamento térmico em autoclave a 110 °C por 10 minutos ou 121 °C por 15 minutos, e a variação de tempo e temperatura deverá estar de acordo com o tipo de material utilizado na fabricação das peças, observando a indicação do fabricante. Na ausência desse equipamento, utilizar processo de desinfecção através de método mecânico de fervura por 15 minutos ou método químico por imersão em hipoclorito de sódio a 200 ppm, por aproximadamente 15 minutos. Nesse caso, as peças devem ser enxaguadas;
 - É desnecessária a esterilização ou desinfecção prévia dos frascos de mamadeiras e acessórios quando se emprega autoclavagem das fórmulas infantis.

Controle Bacteriológico

Proceder à separação de uma amostra de cada tipo de produto por lote produzido no lactário. A amostra deve estar corretamente identificada com o nome do local, a data, o horário, o produto, se é autoclavado ou não etc. A quantidade mínima é 100 ml.

As amostras coletadas deverão ser armazenadas sob refrigeração a 4 °C por 72 horas (após o consumo). É aconselhado que periodicamente seja realizado o controle microbiológico. O alimento deve estar acondicionado no mesmo recipiente destinado à distribuição (exemplo: mamadeiras ou frascos bem vedados).

Sempre que o Contratante solicitar, devem ser realizadas análises microbiológicas das amostras de NE, que ficarão às expensas da

Contratada. Os laudos devem ser encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante.

Análise de Swab

Para essas análises foram definidas as seguintes coletas:

- a) Análise de Swab das mãos
 - Contagem de coliformes fecais e totais e *Staphylococcus aureus*;
 - Para 1 (um) profissional envolvido diretamente na manipulação dos alimentos, estipulado pelo Contratante;
 - Será realizada uma análise por setor de manipulação. Nesse caso, o posto lactário.
- b) Análise de Swab de utensílios
 - Contagem de microrganismos *Aeróbios mesófilos* e coliformes fecais e totais;
 - Para 1 (um) utensílio utilizado no processo produtivo da refeição, estipulado pelo Contratante;
 - Será realizada uma análise por setor de manipulação. Nesse caso, o posto lactário.

Considerando que o lactário e o posto de nutrição enteral compartilham do mesmo espaço físico, será necessária apenas a realização de uma análise de Swab. Sendo assim, se essa análise já tiver sido realizada no lactário, não haverá necessidade de repeti-la no posto de nutrição enteral.

VI. DOCUMENTAÇÃO ESPECÍFICA EXIGIDA PARA FINS DE HABILITAÇÃO

Declaração subscrita por representante legal do licitante, em conformidade com o modelo constante do Anexo III.4, comprometendo-se a apresentar, por ocasião da celebração do contrato, certidão de regularidade do registro do licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com validade na data de apresentação. Nota: Quando a certidão de regularidade do registro junto ao CRN não tiver sido emitida pelo CRN-3, deverão ser adotadas as providências junto ao referido Conselho Regional que forem exigidas pelas normas vigentes do Conselho Federal de Nutricionistas, no prazo por elas fixado.

Declaração subscrita por representante legal do licitante, em conformidade com o modelo constante do Anexo III.5, de que, no momento do início de execução do contrato, disporá das instalações e do aparelhamento técnico adequados para a realização do objeto da licitação, e de que, por ocasião da celebração do contrato, apresentará a relação da equipe técnica, operacional e administrativa, com a quantificação e qualificação das funções compatíveis com o objeto licitado, sob as penas cabíveis.

II. ESPECIFICAÇÕES PARA O APÊNDICE 1 DO ANEXO I B

DO EDITAL

APÊNDICE 1 DO ANEXO I B

RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DE QUE TRATA O ART. 1º DO DECRETO ESTADUAL Nº 43.339, DE 21 DE JULHO DE 1998, E A RESOLUÇÃO SAMS P 16/1998²

A gramatura do alimento limpo in natura refere-se ao peso do alimento antes da cocção e após o pré-preparo. Esta informação visa orientar a padronização do per capita a ser considerado antes da realização do seu cozimento.

Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continua)

Código do item SIAFISCO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
3705-2 3706-0 3707-9 3708-7 16066-0	Abacate de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	150 g	1 x semana	252 g	1.096 g
3685-4 3686-2	Abacaxi, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	150 g	1 x semana	252 g	1.096 g
3720-6 15272-2 15274-9	Abóbora, madura, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	130 g	1 x semana	169 g	735 g
3682-0	Abobrinha brasileira, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	134 g	583 g
3681-1	Abobrinha italiana, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	134 g	583 g
3731-1	Acelga, de 1ª qualidade, conforme NTA	kg	120	1 x	146	635 g

	13		g	semana	g	
3545-9	Açúcar refinado, conforme NTA 53	kg	10 g	3 x dia	10,3 g	940 g
		kg	-	preparo	-	1.236 g
3727-3	Agrião, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	3 x semana	89 g	1.161 g
3702-8	Alface crespa, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	3 x semana	60 g	783 g

Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continuação)

Código do Item SIAFISCO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
3701-0	Alface lisa, de 1ª Qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	3 x semana	60 g	783 g
3740-0 16821-1	Alho nacional/estrangeiro de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	5 g	2 x dia	6,4 g	389 g
3690-0	Almeirão, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	2 x semana	66 g	574 g
3989-6 3990-0 11014-0 11015-9	Arroz, polido, longo, fino, tipo 1 e tipo 2, conforme Portaria MA 269/1988	kg	100 g	2 x dia	104 g	6.327 g
3697-8	Banana nanica, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	6 x semana	01 unidade	26 unidades
3737-0	Batata comum, lisa, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	150 g	3 x semana	183 g	2.388 g
3688-9	Batata doce amarela, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	130 g	1 x semana	160 g	696 g
3691-9	Berinjela, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	1 x semana	114 g	496 g
3736-2	Beterraba, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	100 g	1 x semana	135 g	587 g
3725-7	Brócolis de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	150 g	1 x semana	229 g	996 g
01-9	Café torrado e moído, conforme NTA 44	kg	10 g	3 x dia	10,3 g	940 g
3559-9	Caldo de carne, conforme NTA 70	kg	-	preparo	-	10,3 g

3560-2	Caldo de galinha, conforme NTA 70	kg	-	preparo	-	10,3 g
6358-4	Canela em pó, conforme NTA 70	kg	-	preparo	-	1 g
6359-2	Canela em rama, conforme NTA 70	kg	-	preparo		1 g
3687-0	Caqui, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3714-1	Cará, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	100 g	1 x quinzena	123 g	246 g
3815-6 3830-0	Carne dianteira, bovina, acém, pescoço e cupim, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	100 g	8 x semana	140 g	4.872 g

Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continuação)

Código do Item SIAFISCO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo <i>In Natura</i> (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto <i>In Natura</i> (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto <i>In Natura</i> (3)
3823-7 3825-3	Carne dianteira, bovina, acém, pescoço, peito e paleta em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	100 g	8 x semana	140 g	4.872 g
3831-8 3833-4	Carne dianteira, bovina, paleta e músculo, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	100 g	8 x semana	128 g	4.454 g
4001-0	Carne seca – charque bovina, conforme NTA 4	kg	100 g	1 x semana	123 g	535 g
3719-2	Cebola, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	20 g	2 x dia	26 g	1.582 g
5734-7 14420-7	Cebolinha – cheiro verde, conforme NTA 13	kg	-	preparo	-	83 g
3700-1	Cenoura de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	150 g	1 x semana	175 g	761 g
3959-4	Chocolate em pó, solúvel, conforme NTA 40	kg	-	preparo	-	93 g
3704-4	Chuchu, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	130 g	1 x semana	165 g	718 g
3961-6	Coco ralado seco, puro, conforme NTA 29	kg	-	preparo	-	10 g

3693-5	Couve-flor, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	130 g	1 x semana	155 g	674 g
3735-4	Couve-manteiga, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	120 g	1 x semana	153 g	665 g
4225-0 4226-9	Cravo da Índia, conforme NTA 70	kg	-	preparo	-	1 g
3914-4 16641-3	Dobradinha fresca de bovino, em peças ou iscas, conforme NTA 3	kg	120 g	1 x quinzena	124 g	248 g
5003-2	Doce em pasta goiabada, conforme NTA 28	kg	50 g	2 x semana	51 g	444 g
11274-7	Doce em pasta marmelada, conforme NTA 28	kg	50 g	2 x semana	51 g	444 g

Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continuação)

Código do item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo <i>In Natura</i> (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto <i>In Natura</i> (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto <i>In Natura</i> (3)
3703-6	Escarola, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	Kg	60 g	3 x semana	72 g	940 g
3794-3	Espinafre de 1ª qualidade, conforme NTA 13	Kg	150 g	1 x semana	207 g	900 g
3562-9	Extrato de tomate, conforme NTA 32	Kg	-	preparo	-	232 g
3983-7	Farinha de mandioca, conforme NTA 34	Kg	-	preparo	-	124 g
3993-4	Farinha de milho amarela, conforme NTA 34	Kg	-	preparo	-	124 g

4998-0 4999-9	Farinha de trigo especial ou comum, conforme NTA 35	Kg	-	preparo	-	312 g
3985-3 12035-9	Feijão preto tipo 1 e 2, conforme Portaria MA 161/1987	Kg	50 g	1 x quinzena	52 g	104 g
3987-0 12042-1	Feijão branco, conforme Portaria MA 161/1987	Kg	-	Preparo	62 g	-
3988-8 3986-1 12037-5 12045-6	Feijão roxo, carioca, rosinha tipo 1 e tipo 2, conforme Portaria MA 161/1987	Kg	50 g	2 x dia	52 g	3164 g
3767-5	Fermento biológico, conf. NTA 81	Kg	-	Preparo	-	1 g
3966-7	Fermento químico, conf. NTA 80	Kg	-	Preparo	-	2 g
4996-4	Fígado bovino resfriado, conforme NTA 3	Kg	100 g	1 x quinzena	107 g	214 g
3863-6	Frango, em peças, tipo coxa/sobrecoxa, congelado, conforme NTA 3	Kg	150 g	2 x semana	258 g	2.245 g
3870-9 13920-3 13930-0 14782-6 14803-2	Frango inteiro, sem pé e sem cabeça, eviscerado, congelado ou resfriado, conforme NTA 3	Kg	150 g	2 x semana	258 g	2.245 g
3992-6	Fubá de milho, conforme NTA 34	Kg	-	Preparo	-	124 g
3722-2	Laranja pera de 1ª qualidade, conforme NTA 17	Dúzia	01 unidade	6 x semana	01 unidade	26 unidades
5929-3	Leite de vaca in natura tipo C, conforme Portaria MA 1.255/1962(*)	L	250 ml	2 x dia	252 ml	15,332 l

Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continuação)

Código do item SIAFISIC O	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo <i>In Natura</i> (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto <i>In Natura</i> (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto <i>In Natura</i> (3)
3716-8	Limão-taiti, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	-	Preparo	-	08 unidades
3809-1	Linguiça frescal, tipo toscana, de carne suína, de 1ª qualidade, conforme NTA 5	kg	120 g	1 x semana	180 g	783 g
6446-7	Louro seco, conforme NTA 70	kg	-	Preparo	-	4 g
3698-6	Mandioca de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	120 g	1 x semana	158 g	687 g
3748-6 10056-0	Manga de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3566-1	Margarina vegetal, conforme NTA 50	kg	10 g	2 x dia	10,3 g	627 g
3974-8 4786-4 4787-2 23212-2	Massa alimentícia seca para macarronada, conforme NTA 49	kg	80 g	1 x semana	83 g	361 g
3973-0 4788-0 4789-9 4790-2 4791-0 13946-7	Massa alimentícia para sopa, conforme NTA 49	kg	-	Preparo	-	312 g
3950-0	Mel de abelha, conforme NTA 55	kg	-	Preparo	-	108 g
3721-4	Melancia de 1ª qualidade,	kg	150 g	1 x semana	325 g	1.414 g

	conforme NTA 17					
3984-5	Milho de canjica, conforme NTA 33	kg	30 g	1 x quinzena	31 g	62 g
9823-0 9824-8 9825-6 9826-4 9827-2 12016-2	Mistura em pó para gelatina (sabores diversos) conforme NTA 79	kg	20g	10 x mês	21 g	210 g
5000-8	Oleo de soja refinado, conforme NTA 50	l	30 ml	2 x dia	31 ml	1.886 ml
6444-0	Orégano seco, conforme NTA 70	kg	-	Preparo	-	5 g
10825-1	Ovos tipo grande, branco, conforme resolução MA 5/1991	dúzia	02 unidades	1 x semana	02 unidade s	09 unidades

Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continuação)

Código do item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição de Alimento Limpo <i>In Natura</i> (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição de Alimento Bruto <i>In Natura</i> (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto <i>In Natura</i> (3)
3750-8	Ovos tipo médio, branco, conforme Resolução MA 5/1991	dúzia	-	Preparo	-	06 unidades
3976-4	Pão francês comum, em peça, conforme NTA 47	kg	50 g	3 x dia	51 g	4.654 g
3895-4	Peixe tipo cação, em posta, congelado, conforme NTA 9	kg	120 g	1 x semana	141 g	613 g
3885-7	Peixe tipo merluza, em filé, congelado, conforme NTA 9	kg	120 g	1 x semana	124 g	539 g
3890-3	Peixe tipo pescada-branca, congelado, conforme NTA 9	kg	120 g	1 x semana	124 g	539 g
3724-9	Pepino comum, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	2 x semana	124 g	1.079 g
6447-5	Pimenta do reino em pó, conforme NTA 70	kg	-	Preparo	-	10 g
6551-0	Pimenta vermelha picante de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	-	Preparo	-	2 g
3741-9	Pimentão verde de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	151 g	657 g

3954-3 11280-1 11281-0 11282-8	Pó para preparo de pudim (sabores diversos), conforme NTA 79	kg	20 g	10 x mês	21 g	210 g
3752-4	Queijo tipo muçarela, em peça, conforme NTA 11	kg	25 g	Preparo 2 x semana	26 g	226 g
3753-2	Queijo tipo parmesão, conforme NTA 11	kg	10 g	2 x semana	10,6 g	92 g
3754-0	Queijo tipo prato, conforme NTA 11	kg	50 g	2 x semana	53 g	461 g
3718-4	Quiabo de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	1 x semana	122 g	531 g
3747-8	Repolho de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 x semana	135 g	587 g
3949-7	Sagu, conforme NTA 37	kg	20 g	1 x semana	21 g	91 g
3561-0	Sal refinado iodado, conforme NTA 71	kg	8 g	2 x dia	8,3 g	505 g
5762-2	Salsa, cheiro-verde, conforme NTA 13	kg	-	Preparo	-	83 g

Quadro 6: Relação de gêneros e produtos alimentícios

(conclusão)

Código do item SIAFISIC O	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo <i>In Natura</i> (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto <i>In Natura</i> (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto <i>In Natura</i> (3)
3948-9	Salsicha tipo Viena ou Frankfurt, conforme NTA 5	kg	100 g	1 x semana	104 g	452 g

3547-5 3548-3 3549-1 3550-5 3551-3 11956-3 17058-5 17065-8	Suco de frutas concentrado (sabores diversos), conforme NTA 24	l	20 ml	2 x dia	21 ml	1.278 ml
3709-5	Tangerina cravo de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3710-9	Tangerina murcote de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3711-7	Tangerina ponkan de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3713-3	Tomate maduro de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	60 g	Preparo 15 x mês	71 g	1.065 g
3712-5	Tomate para salada de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	90 g	3 x semana	106 g	1.383 g
3843-1	Toucinho defumado (bacon), conforme NTA 4	kg	-	Preparo	-	60 g
3689-7	Uva Niágara, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	200 g	1 x semana	242 g	1.053 g
3699-4	Vagem de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	1 x semana	110 g	478 g
3555-6	Vinagre de vinho, conforme NTA 72	l	10 ml	2 x dia	10,3 ml	627 ml
3556-4	Xarope de groselha, conforme NTA 62	l	-	Preparo	-	94 ml

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09 – Jun./2023.

Quadro 7: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Panificação

Código do Item SIAFISCO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
4998-0 4999-9	Farinha de trigo comum ou especial, conforme NTA 35	kg	-	Panificação	-	3.120 g
3967-5	Fermento biológico, conforme NTA 81	kg	-	Panificação	-	312 g
6325-8	Melhorador triplação, conforme NTA 81	kg	-	Panificação	-	16 g
3561-0	Sal refinado iodado, conforme NTA 71	kg	-	Panificação	-	125 g

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09 – Jun./2023.

Quadro 8: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Eventos

Código do Item SIAFISCO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
14745-1	Amendoim sem casca, conforme NTA 33	kg	60 g	Festa Junina	66 g	-
3962-4	Frutas cristalizadas, conforme NTA 18	kg	50 g	Natal e Ano-Novo	50 g	100 g

3980-2	Milho de pipoca, conforme NTA 33	k g	50 g	Fest a Junin a	52 g	-
3979-9	Panetone, conforme NTA 47	k g	200 g	Natal e Ano- Novo	210 g	420 g
3965-9	Pinhão	k g	200 g	Fest a Junin a	296 g	-
3552-1 3553-0 3554-8	Refrigerant e, conforme NTA 61	l	250 ml	Natal e Ano- Novo	250 ml	500 ml
3964-0	Uva passa, conforme NTA 19	k g	50 g	Natal e Ano- Novo	50 g	100 g

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09 – Jun./2023.

Quadro 9: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Dietas especiais

(continua)

Código do Item SIAFISCO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeição do Alimento Limpo In Natura (1)	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
3578-5	Adoçante em sachê, conforme NTA 83	Unidade	8 g	3 x dia	8,2 g	748 g
3577-7	Adoçante líquido, conforme NTA 83	ml	-	3 x dia	-	15 ml
3981-0 3982-9	Amido de arroz, conforme NTA 37	kg	15 g	2 x semana	15,3 g	133 g
3991-8	Amido de milho, conforme NTA 37	kg	10 g	2 x semana	10,2 g	89 g
5001-6	Aveia laminada, conforme NTA 33	kg	20 g	1 x semana	23 g	100 g
3695-1	Banana maçã de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	02 unidades	2 x semana	02 unidades	18 unidades
3696-0	Banana prata de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	02 unidades	2 x semana	02 unidades	18 unidades
3969-1 23201-7	Bolacha com sal (água e sal), conforme NTA 48	kg	40 g	2 x semana	41 g	357 g
3968-3 24-829-0	Bolacha doce tipo maizena ou Maria, conforme NTA 48	kg	40 g	2 x semana	41 g	357 g
3972-1	Bolacha sem sal (água), conforme NTA 48	kg	40 g	3 x semana	41 g	535 g

3998-5	Chá preto, conforme NTA 41	kg	-	Preparo	-	33 g
3999-3	Erva-mate, conforme NTA 41	kg	-	Preparo	-	33 g
010446-9 10447-7 10488-5 10449-3 10450-7 10482-5	Geleia de frutas, dietética, (sabores diversos), conforme NTA 83	kg	30 g	2 x semana	37 g	322 g
3723-0	Laranja lima, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade e	6 x semana	01 unidade	26 unidades
24979-3	Leite em pó desnatado, conforme Portaria MA 1.255/1962	kg	31, 2 g	2 x dia	32 g	1.947 g
24998-0	Leite in natura desnatado, conforme Portaria MA 1.255/1962 (*)	l	250 ml	2 x dia	252 ml	15,332 l
3743-5 3744-3 3745-1	Maçã nacional de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade e	3 x semana	01 unidade	13 unidades

Quadro 9: Relação de gêneros e produtos alimentícios – Dietas especiais
(conclusão)

Código do Item SIAFISI CO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Per Capita por Refeiç ão do Alime nto Limpo In Natura (1)	Frequên cia de Utilizaçã o	Per Capita por Refeiçã o do Alimento Bruto In Natura (2)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (3)
3680-3 15307-9	Mamão de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	150 g	2 x semana	244 g	2.123 g
11350-6	Margarina sem sal, conforme NTA 50	kg	5 g	2 x dia	5,1 g	310 g
		kg	-	Preparo	-	154 g

9819-1 9820-5 9821-3 9822-1	Mistura em pó para gelatina dietética (sabores diversos), conforme NTA 83	kg	5 g	18 x mês	5,1 g	92 g
3978-0	Pão tipo redondo sem sal, conforme NTA 47	kg	50 g	2 x dia	51 g	3.103 g
3683-8 3684-6	Pera nacional e estrangeira de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	2 x semana	01 unidade	09 unidades
3621-8 3625-0 3627-7 3628-5	Pó para preparo de pudim dietético, (diversos sabores), conforme NTA 83	kg	5 g	18 x mês	5,1 g	92 g
3755-9	Queijo tipo ricota, conforme NTA 11	kg	50 g	1 x semana	53 g	230 g
3751-6	Queijo tipo minas frescal, sem sal, conforme NTA 11	kg	50 g	3 x semana	53 g	692 g
3569-6	Sal hipossódico em sachê, conforme NTA 83	unidade	1 g	2 x dia	1 g	61 unidades de 1 g
3561-0	Sal refinado em sachê, conforme NTA 83	unidade	1 g	2 x dia	1 g	61 unidades de 1 g

(*) O Decreto 66.183/1970 determina que seja proibida em todo o território nacional a venda do leite cru ou *in natura* para consumo direto da população; portanto, deve ser utilizado leite pasteurizado.

(1) *Per capita* por refeição do alimento limpo *in natura*: as gramaturas presentes nesta coluna referem-se ao peso limpo do alimento após a aplicação do fator de correção, ou seja, após o pré-preparo.

(2) *Per capita* por refeição do alimento bruto *in natura*: as gramaturas presentes nesta coluna referem-se ao peso do alimento bruto antes de ser aplicado o fator de correção, ou seja, antes do pré-preparo.

(3) *Per capita* mensal do alimento bruto *in natura*: as gramaturas presentes nesta coluna referem-se ao peso do alimento bruto total por mês antes de ser aplicado o fator de correção, ou seja, antes do pré-preparo.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 09 – Jun./2023.

Para a gramatura de cada refeição *per capita* constante deste Edital, consideram-se os alimentos crus com o seu peso bruto, ou seja, antes da realização do pré-preparo

II. ESPECIFICAÇÕES PARA O ANEXO II DO

EDITAL ANEXO II – MODELO DE

PLANILHA DE PROPOSTA

Obs.: Este Anexo II é apenas um modelo. Cada Unidade Compradora deverá adaptar este modelo às suas necessidades, indicando os quantitativos estimados de refeições que pretende contratar. A planilha deve explicitar o tipo exigido de refeição, os quantitativos estimados, o prazo contratual em dias, e campos em branco para futuro preenchimento pelo licitante do preço unitário de cada tipo de refeição, e dos valores por item e totais da contratação (em R\$), por mês e no universo de 15 meses.

Tipo de Refeição	Quantidade Estimada Diária (1)	Valor Unitário da Refeição (R\$) (2)	Prazo Contratual (Dias) (3)	Total por Item (R\$) (4)=(1)x(2)x(3)
Desjejum (2ª a 6ª feira)				
Desjejum (sábado e domingo)				
Almoço (2ª a 6ª feira)				
Almoço (sábado e domingo)				
Jantar (2ª a 6ª feira)				
Jantar (sábado e domingo)				
Lanche centro cirúrgico (2ª a 6ª feira)				
Lanche centro cirúrgico (sábado e domingo)				
Total Mensal (somatório dos itens dividido por 15)				
Total (15 meses)				

-Mês de referência dos preços:**junho/2023.**

- Validade da proposta: **60 (sessenta) dias.**

III. DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS DA MINUTA DE CONTRATO

Obrigações específicas da Contratada: A responsabilidade técnica dos serviços caberá à(ao) Nutricionista [nome e nº do CRN]. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato ao CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, do curriculum-vitae do profissional indicado para a função de responsável técnico, e da respectiva documentação do CRN.

Disposição específica sobre a disciplina dos preços: Os preços das dietas especiais equiparam-se às correspondentes refeições ditas normais.

III. ESPECIFICAÇÕES PARA O ANEXO VI DO EDITAL

ANEXO VI – AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO A SERVIDORES E EMPREGADOS

1. INTRODUÇÃO

Este documento descreve o procedimento a ser adotado na gestão dos contratos de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados.

As atividades descritas neste documento deverão ser efetuadas periodicamente pela equipe responsável pela fiscalização da execução dos serviços, gerando relatórios mensais da prestação dos serviços executados, que serão encaminhados ao gestor do contrato.

2. OBJETIVO

Definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade dos serviços prestados pela Contratada na execução dos contratos de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados.

3. REGRAS GERAIS

A avaliação da Contratada na Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados se faz por meio da análise dos seguintes aspectos:

- Desempenho profissional;
- Desempenho das atividades;
- Gerenciamento.

4. CRITÉRIOS

No formulário "Avaliação de Qualidade dos Serviços" devem ser atribuídos os valores 3 (três), 2 (dois), 1 (um) e 0 (zero) para cada item avaliado, correspondente aos conceitos "Muito Bom", "Bom", "Regular" e "Ruim", respectivamente.

Critérios da pontuação a ser utilizada em todos os itens avaliados:

- Muito Bom: 3 (três) pontos;
- Bom: 2 (dois) pontos;
- Regular: 1 (um) ponto;
- Ruim: 0 (zero) ponto.

Condições Complementares

Na impossibilidade de se avaliar determinado item, este será desconsiderado.

Quando atribuídas notas 1 (um) e 0 (zero), a unidade responsável deverá realizar reunião com a Contratada em até 10 (dez) dias após

a medição do período, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação.

Sempre que a Contratada solicitar prazo visando ao atendimento de determinado item, essa solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo gestor do contrato. Nesse período, esse item não deve ser analisado.

5. COMPOSIÇÃO DOS MÓDULOS

Desempenho Profissional

Item	Percentual de Ponderação
Cumprimento das atividades	40%
Qualificação, atendimento ao público, postura	30%
Uniformes e identificação	30%
Total	100%

Desempenho das Atividades

Item	Percentual de Ponderação
Refeições servidas	40%
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%
Condições higiênicas e de armazenamento	30%
Total	100%

Gerenciamento

Item	Percentual de Ponderação
Periodicidade da supervisão	20%
Gerenciamento das atividades operacionais	30%
Atendimento às solicitações	25%
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	25%
Total	100%

Manutenção

Item	Percentual de Ponderação
Manutenção preventiva	50%
Manutenção corretiva	50%
Total	100%

6. RESPONSABILIDADES

Equipe de Fiscalização

- Responsável pela Avaliação da Contratada utilizando o Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços e realizando o encaminhamento de toda documentação ao gestor do contrato, juntamente com as justificativas para os itens avaliados com notas 0 (zero), 1 (um) ou 2 (dois).

Gestor do Contrato

- Responsável pela consolidação das avaliações recebidas, pelo encaminhamento das consolidações e do relatório das instalações à Contratada;
- Responsável pela solicitação de aplicação das sanções cabíveis, garantindo a defesa prévia à Contratada;
- Responsável pela emissão da Avaliação de Desempenho do Fornecedor – Parcial ou Final.

7. DESCRIÇÃO DO PROCESSO

Cabe a cada Unidade, por meio da equipe responsável pela fiscalização do contrato e com base no Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, efetuar o acompanhamento diário do serviço prestado, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal da Contratada.

No final do mês de apuração, a equipe responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar, em até 5 (cinco) dias após o fechamento das medições, os Formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados no período, acompanhado das justificativas para os itens que receberam notas 0 (zero), 1 (um) ou 2 (dois) para o gestor do contrato.

Cabe a cada unidade, por meio do respectivo gestor do contrato, mensalmente e com base em todos os Formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados durante esse período, consolidar a avaliação de desempenho da Contratada frente ao contrato firmado e encaminhar 1 (uma) via para a Contratada.

De posse dessa avaliação, o gestor do contrato deve aplicar na medição seguinte os descontos cabíveis previstos neste procedimento, garantindo a defesa prévia à Contratada.

Cabe ao gestor do contrato encaminhar mensalmente à Contratada, no fechamento das medições, quadro-resumo demonstrando de forma acumulada e mês a mês a performance global da Contratada em relação aos conceitos alcançados pela mesma.

Cabe ao gestor do contrato emitir, mensalmente e quando solicitada, a Avaliação de Desempenho do Fornecedor Parcial ou Final, consultando o quadro-resumo e conceituando a Contratada como segue:

- Conceito Geral Bom e Desempenho Recomendado: quando a

Contratada obtiver nota final igual ou superior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos) e não tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8 deste Anexo VI;

- Conceito Geral Regular e Desempenho Recomendado: quando a Contratada, apesar de obter nota final igual ou superior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8 deste Anexo VI;
- Conceito Geral Ruim e Desempenho não Recomendado: quando a Contratada, além de obter nota final inferior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8 deste Anexo VI.

8. PERCENTUAIS DE LIBERAÇÃO DAS FATURAS

As faturas apresentadas pela Contratada ao Contratante, para fins de pagamento, ficarão sujeitas à aplicação de um percentual de liberação, vinculado à Avaliação da Qualidade dos Serviços, conforme a tabela a seguir.

Percentual de Liberação	Nota Obtida na Avaliação
Liberação total da fatura	Nota total maior ou igual a 6,75 pontos
Liberação de 90% da fatura	Nota total maior ou igual a 5 e menor que 6,75 pontos ou 1 (uma) nota 0 (zero) em um dos itens de cada grupo avaliado
Liberação de 75% da fatura	Nota total abaixo de 5 pontos ou mais de 1 (uma) nota 0 (zero) nos itens de cada grupo avaliado

O gestor do contrato apurará o percentual de liberação devido em cada medição em conformidade com o procedimento descrito no item 7 deste Anexo VI e na Cláusula Nona do termo de contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

9. ANEXOS DESTE DOCUMENTO

Anexo VI.1 – Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços.

Anexo VI.2 – Instruções para o preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços.

Anexo VI.3 – Relatório das Instalações e Quadro-Resumo.

Anexo VI.1 – Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados

Contrato número:	Unidade:	Período:	Data:
Contratada:			
Responsável pela fiscalização:			
Gestor do contrato			

Grupo 1 – Desempenho Profissional	Peso	Nota	Subtotal
	(a)	(b)	(c=axb)
Cumprimento das atividades	40 %		
Qualificação/atendimento ao público/postura	30 %		
Uniformes e identificação	30 %		
Total			

Grupo 2 – Desempenho das Atividades	Peso	Nota	Subtotal
	(a)	(b)	(c=axb)
Refeições servidas	40 %		
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30 %		
Condições higiênicas e de armazenamento	30 %		
Total			

Grupo 3 – Gerenciamento	Peso	Nota	Subtotal
	(a)	(b)	(c=axb)
Periodicidade da supervisão	20 %		
Gerenciamento das atividades operacionais	30 %		
Atendimento às solicitações	25 %		
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	25 %		
Total			

Grupo 4 – Manutenção	Peso	Nota	Subtotal
----------------------	------	------	----------

	(a)	(b)	(c=a x b)
Manutenção preventiva	50 %		
Manutenção corretiva	50 %		
Total			

Nota Final (Somatório dos Grupos 1, 2, 3 e 4)			
Nota Final:	Assinatura do responsável pela fiscalização:	Assinatura do gestor do contrato:	Assinatura do responsável da Contratada:

Anexo VI.2. – Instruções para o Preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados

Os itens devem ser avaliados segundo os critérios abaixo.

Para cada item que não possa ser avaliado no momento, considerar item NÃOAVALIADO e anexar justificativa.

Grupo 1 – Desempenho Profissional	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Cumprimento das atividades	Cumprimento das atividades definidas nas Especificações Técnicas dos serviços e no contrato, tais como: () Programação das atividades de nutrição e alimentação; () Elaboração de cardápio completo (semanal, quinzenal ou mensal); () Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral; () Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; () Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; () Programação e aquisição do gás utilizado na preparação das refeições; () Pré-preparo e cocção dos alimentos; () Acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos; () Expedição, transporte, distribuição e porcionamento das refeições aos comensais; () Higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços; () Controle bacteriológico dos alimentos; () Afixação, em local visível, do cardápio do dia e as preparações do cardápio de desjejum, almoço e jantar; () Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; e destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções.
Qualificação/atendimento ao público/postura	() Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada; () Serviços sob responsabilidade técnica de Nutricionista; () Manipulação de alimentos; () Conduta dos empregados da Contratada com o cliente e com o público.
Uniformes e identificação	() Uso de uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada; () Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e às condições climáticas; () Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças, blusas de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes e rede de malha fina para proteção dos cabelos.

Grupo 2 – Desempenho das Atividades	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Refeições servidas	Conformidade das refeições servidas com o especificado no contrato e seus anexos: () Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade do cardápio proposto — qualidade dos materiais, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas e hábitos alimentares dos usuários —, atendimento aos ajustes demandados e fixação do cardápio em local visível); () Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado; () Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico-sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições); () Atendimento às dietas especiais, sempre que solicitado.
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato, quanto à: () Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro no Ministério da Saúde, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial — cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em corretas condições da embalagem e com a devida rotulagem); () Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas); () Aceitação das refeições servidas por parte dos comensais; () Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).
Condições higiênicas e de armazenamento	Avaliação quanto às condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução do contrato, quais sejam: () Condições higiênicas no armazenamento, manipulação, preparação e transporte dos alimentos; () Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos); () Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta); e () Sistemática de armazenamento dos materiais (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e em locais diferentes dos alimentos).
Grupo 3 – Gerenciamento	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Periodicidade da supervisão	() Execução de supervisão por parte da Contratada e na periodicidade acordada.

Gerenciamento das atividades operacionais	() Administração das atividades operacionais; () Monitoramento desde higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte, até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, esterilização, resfriamento, refrigeração e reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos profissionais.				
Atendimento às solicitações	() Atendimento às solicitações do Contratante, conforme condições estabelecidas no contrato.				
Grupo 3 – Gerenciamento	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)				
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	▪ Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da Contratada segundo o contrato.				
	DOCUMENTOS	INÍCIO DA PRESTAÇÃO	ALTERAÇÃO NO QUADRO DE EMPREGADOS	COMPROVAÇÃO ANUAL	COMPROVAÇÃO MENSAL
	Contrato de trabalho	X	X		
	Convenção/ Acordo/ Sentença as normativas	X		X	
	Registro empregado (livro com número de registro e da CTPS)	X	X		
	RAIS	X		X	
	Folha de pagamento (férias, 13º salário, recolhimento previdenciário, salário-família, vale-transporte, fornecimento de refeição, cesta básica, assistência médica, hospitalare odontológica, seguro de vida e contribuição sindical que estejam previstos na legislação, convenção, acordo	X			X

	coletivo de trabalho ou sentença normativa aplicável)				
--	---	--	--	--	--

Havendo a rescisão de Contrato de Trabalho de um profissional sob este contrato, e substituição por outro, a Contratada se obriga a apresentar, em relação ao empregado cujo contrato se extinguir, os seguintes documentos:

- Termo de Rescisão de Contrato de Trabalho nos termos da legislação em vigor;
- Documento de concessão de Aviso Prévio Trabalhado ou Indenizado;
- Recibo de entrega da Comunicação de Dispensa e do Requerimento de Seguro Desemprego;
- Guia de Recolhimento Rescisório do FGTS em que conste o recolhimento do FGTS nos casos em que o trabalhador foi dispensado sem justa causa ou em caso de extinção do contrato por prazo indeterminado;
- Cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) comprovando a realização de exame médico demissional.

Grupo 4 – Manutenção	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Manutenção preventiva	Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial () A manutenção preventiva por parte da Contratada e na periodicidade acordada; () A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma preventiva por parte da Contratada e na periodicidade acordada.
Manutenção corretiva	Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial () A manutenção corretiva por parte da Contratada; () A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma corretiva por parte da Contratada.

* Nota ()

Relatório das Instalações

Quadro-resumo

[illegible]

Estudo Técnico Preliminar 172/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 024.00083424/2024-08

2. Descrição da necessidade

A presente contratação se faz necessária, considerando o término do Contrato de Alimentação atual que será em 03/11/2024, justificamos a necessidade da abertura do processo de contratação de Empresa para Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação, para operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades que englobam o fornecimento de refeições destinadas a pacientes e acompanhantes legalmente instituídos, bem como a Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e/ou Empregados, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio a nutrição clínica, em consonância com o Estudo Técnico Serviços Terceirizados (CADTERC volumes 8 e 9) peculiaridades desta esta Unidade como descrito no Termo de Referência e anexos.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	ROBERTA NEMER CAMARGO

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A Contratada deverá apresentar todos documentos exigidos no Certame para habilitação, bem como, documentos pertinentes a Qualificação Técnica na qual, responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado, nos termos da **Portaria CVS nº 5/2013**, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como pelo apoio à nutrição clínica e ambulatorial, observado o estabelecido no Termo Referência e anexos.

A **Resolução CVS nº 5** do Centro de Vigilância Sanitária (CVS) do Estado de São Paulo estabelece normas para o funcionamento de serviços de alimentação e reforça diretrizes de segurança alimentar, sendo:

- Boas Práticas de Manipulação:** Define requisitos para a manipulação segura de alimentos, visando prevenir contaminações.
- Higiene:** Estabelece normas de higiene pessoal para os manipuladores de alimentos e requisitos para as instalações, equipamentos e utensílios.
- Controle de Temperatura:** Reforça a importância do controle de temperatura durante o armazenamento, preparo e transporte dos alimentos.
- Documentação:** Exige que os serviços de alimentação mantenham registros relacionados ao controle de qualidade e à rastreabilidade dos alimentos.
- Treinamento:** Determina que os manipuladores de alimentos devem receber treinamento sobre boas práticas de higiene e manipulação.

Considerando a essencialidade e as especificidades do serviço de alimentação hospitalar, não serão considerados como serviços similares, para fins de apresentação de atestados de capacidade técnica, atestados que comprovem a execução de serviços referentes a “refeição transportada”, “atestado de refeição e merenda escolar” e atestados de serviços em “Unidade Básica de Saúde”. Justifica-se a restrição, pois, a alimentação hospitalar é serviço contínuo e ininterrupto, devendo ser executado 24 horas por dia, 7 dias na semana. O serviço de fornecimento de refeições hospitalares não se caracteriza somente pela produção, distribuição de refeições e dietas hospitalares, e sim pela prestação de um serviço técnico englobando todo o tratamento nutricional, desde a classificação, avaliação

antropométricas cálculos das necessidades nutricionais, planejamento e conduta dietética, além da atuação em equipe multidisciplinar, colaborando para a segurança da assistência ao paciente e para melhores desfechos clínicos, conforme atividades descritas no Termo de Referência.

Ademais, a alimentação hospitalar deve cumprir as exigências da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) para o fornecimento de refeições que visam garantir a segurança alimentar e a qualidade dos serviços, sendo:

1. **Higiene e Segurança Alimentar:** As empresas fornecedoras devem seguir normas de boas práticas de fabricação, incluindo o controle de temperatura, armazenamento adequado e manipulação segura dos alimentos.
2. **Controle de Qualidade:** É necessário implementar um sistema de gestão da qualidade, com monitoramento regular das condições de preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos.
3. **Cardápio e Nutrição:** As refeições devem ser elaboradas por nutricionistas, considerando as necessidades específicas dos pacientes, como dietas especiais para restrições alimentares.
4. **Documentação e Registros:** A manutenção de registros detalhados sobre a origem dos alimentos, processos de preparo e controle de qualidade é fundamental.
5. **Treinamento de Funcionários:** Todos os envolvidos na manipulação de alimentos devem passar por treinamentos regulares sobre segurança alimentar e higiene.
6. **Vistoria e Fiscalização:** A ANVISA, órgãos locais e Comissões de Controle de Infecção Hospitalar, realizam fiscalizações periódicas para garantir que as normas estão sendo cumpridas.

Essas diretrizes visam prevenir contaminações e garantir que as refeições servidas em hospitais sejam seguras e de qualidade para os pacientes.

A alimentação hospitalar envolve o preparo e fornecimento de refeições para pacientes com necessidades nutricionais específicas, determinadas por prescrições médicas individualizadas. O ambiente hospitalar exige o controle rigoroso da segurança alimentar, com normas sanitárias mais estritas do que em outros ambientes. Para garantir a segurança dos pacientes, a empresa contratada deve manter controle absoluto sobre todas as etapas desde o pré-preparo e preparo in loco, até o momento do consumo, sem riscos de contaminação alimentar.

No ambiente hospitalar, a pontualidade e a consistência na entrega das refeições são essenciais para o tratamento adequado dos pacientes, cumprindo os horários estabelecidos do TR, item 5.3 - Horário de entrega das refeições. Qualquer atraso pode interferir na terapia nutricional ou na administração e eficácia de medicamentos, o que pode comprometer a recuperação dos pacientes.

No trânsito de uma cidade como São Paulo, a logística de transporte depende de veículos que trafegam em ambientes urbanos, sujeitos a congestionamentos e a imprevisibilidade gera atrasos. O transporte de refeições pode aumentar a probabilidade de problemas logísticos e operacionais, como atrasos e perda de qualidade. A supervisão na cozinha in loco do gestor do contrato mitiga esses riscos, assegurando a entrega de um produto final que atende aos padrões exigidos. Vale lembrar que cabe ao fiscal técnico supervisionar o serviço prestado diariamente, a fim de aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve sub dimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos na Lei nº 14.133, de 2021. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, artigo 17, parágrafo único, 6). Sendo assim, refeições produzidas fora do ambiente hospitalar dificultam a fiscalização, não cumprindo todas as especificações e normas conforme a Lei 14.133/2021. A supervisão direta facilita a documentação e prestação de contas sobre a execução do contrato, demonstrando que as obrigações contratuais estão sendo cumpridas e assegura que as condições de higiene, segurança e qualidade dos alimentos sejam atendidas. Além disso, O acompanhamento na cozinha permite ajustes imediatos, melhorando a qualidade do serviço e a satisfação dos usuários. Isso é fundamental para a eficácia do contrato.

As refeições devem ser preparadas em local de infraestrutura especializada que atenda aos padrões hospitalares de higiene, segurança e nutrição. Cozinhas hospitalares precisam ser equipadas com tecnologia avançada de controle de qualidade e segurança alimentar, além de contar com equipes multidisciplinares (nutricionistas, chefs de cozinha especializados e outros profissionais capacitados), com infraestrutura robusta, capacidade de escalabilidade e planejamento logístico que permita o fornecimento de refeições em todos os turnos e durante emergências. O transporte de refeições preparadas em locais externos compromete o controle dessas condições e a rastreabilidade dos alimentos, desde o fornecimento de insumos até a entrega da refeição. Esse controle rigoroso é necessário para evitar riscos de contaminação cruzada, garantir a conformidade com normas sanitárias e permitir auditorias detalhadas em caso de incidentes.

As refeições podem ser ajustadas conforme as necessidades específicas de cada paciente, considerando restrições e preferências alimentares, que exige a personalização de cardápios para atender a necessidades específicas, como restrições dietéticas devido a condições de saúde, alergias, ou tratamentos médicos. Para garantir que essas exigências sejam atendidas de forma rápida, precisa e pontual, é necessário um sistema de preparo que possa ajustar as refeições em tempo real, conforme prescrições médicas e dietéticas.

Com relação a elaboração dos cardápios para atender o perfil de pacientes hospitalizados, deve-se considerar características que influenciam nas necessidades nutricionais e a abordagem do cuidado em saúde, como: idade, condições de saúde, comorbidades associadas, doenças crônicas (diabetes, hipertensão, doenças cardíacas, entre outras, exigem dietas específicas) e agudas (recuperação de cirurgias ou doenças agudas podem necessitar de dietas específicas para ajudar na recuperação), condições sociais e culturais ou religiosos, estado emocional e psicológico, alterações de mobilidade e tempo de internação.

Compreender o perfil dos pacientes hospitalizados é essencial para desenvolver planos de alimentação que atendam às suas necessidades nutricionais, preferências e condições de saúde, garantindo a segurança e a eficácia do tratamento. Isso deve ser considerado na elaboração de cardápios e no fornecimento de refeições nos hospitais.

Vale lembrar que nas refeições destinadas a públicos saudáveis, como crianças em idade escolar e pacientes que procuram cuidados primários nas Unidades Básicas de Saúde (UBS), a necessidade de customização é muito menor e a complexidade das dietas é limitada, não atendendo as demandas nutricionais hospitalares, que exigem maior personalização e supervisão, razão pela qual atestados que comprovem o fornecimento de alimentação para escolas e Unidades Básicas de Saúde (UBS), NÃO servem para comprovar a "expertise" na execução de serviços de alimentação HOSPITALAR.

É importante ressaltar que a alimentação hospitalar é baseada no tratamento de doenças e na recuperação do paciente, oferecendo refeições que atendam a restrições alimentares e promovam a cura, considerando condições específicas de saúde. Já a alimentação destinada a merenda escolar, o principal objetivo é garantir alimentação equilibrada que apoie o aprendizado e a saúde geral dos alunos, prevenindo problemas como desnutrição e obesidade, onde as refeições são padronizadas para grupos amplos de pessoas saudáveis sem a necessidade de adaptações dietéticas específicas, não sendo, portanto, serviço similar para fins de comprovação de experiência anterior na prestação do serviço objeto da licitação.

A alimentação hospitalar exige uma coordenação estreita entre a empresa fornecedora, a equipe de nutrição e médica. As refeições precisam estar alinhadas com prescrições médicas específicas, levando em consideração as condições de saúde de cada paciente. Esse nível de complexidade operacional envolve não apenas a preparação dos alimentos, mas também a comunicação contínua com diferentes áreas do hospital para garantir que as necessidades nutricionais estejam sendo cumpridas corretamente, e que difere da alimentação destinada a um público homogêneo, como as de merenda escolar, onde a interação com os profissionais de saúde ou nutricionistas é mínima, o que significa que empresas que operam nesses segmentos não tem experiência para atender a complexidade das operações hospitalares.

A alimentação hospitalar tem um impacto direto na recuperação dos pacientes, sendo considerada uma parte fundamental do tratamento médico. Qualquer erro na preparação ou no fornecimento das refeições pode ter consequências graves, tanto para a saúde dos pacientes quanto para a responsabilidade legal do hospital e da empresa fornecedora, motivo pelo qual a "expertise" da empresa na execução do serviço é fundamental, justificando, assim, a exigência de comprovação, por meio de atestado de capacidade técnica, na prestação de serviços de alimentação HOSPITALAR, emitido por Unidade Hospitalar.

Fora do âmbito hospitalar, como por exemplo, escola, onde são fornecidas merenda escolar e Unidades Básicas de Saúde, o fornecimento de alimentação é geralmente limitado a horários comerciais, com demandas previsíveis e padronizadas, podendo comprometer o atendimento ininterrupto e de grande escala, como o exigido por hospitais. O risco de interrupções ou falhas operacionais é muito maior, o que pode comprometer a alimentação dos pacientes e, consequentemente, a recuperação de sua saúde.

Empresas que atuam em setores como alimentação transportada, merenda escolar e unidades básicas de saúde, embora sejam importantes em seus respectivos campos, não possuem a especialização e a capacidade operacional necessárias para atender às demandas complexas e críticas da Alimentação Hospitalar. A participação dessas empresas pode comprometer a qualidade do serviço, aumentar os riscos para a saúde dos pacientes e comprometer a segurança alimentar, justificando, assim, a não aceitação de atestados que comprovem apenas a prestação de serviços de "alimentação transportada", "alimentação escolar" e "alimentação em UBS".

A fim de evitar qualquer questionamento acerca da legalidade da vedação de atestado que não seja emitido por unidade hospitalar, cumpre destacar que o Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (TCESP) já se manifestou

em diversas decisões sobre a necessidade de comprovação de experiência técnica em licitações, especialmente em áreas sensíveis como a prestação de serviços de alimentação em hospitais. Essas decisões geralmente reforçam a importância de garantir que as empresas contratadas possuam a capacidade técnica adequada para fornecer serviços de qualidade, considerando a complexidade e a responsabilidade envolvidas, estando a restrição, portanto, respaldada em decisões do próprio Tribunal.

Cumprindo ainda destacar que, na presente contratação, as exigências para fim de comprovação da capacidade técnica são fundamentais para salvaguardar o interesse público e consequentemente a correta contratação. A experiência da licitante na prestação de serviços específicos de Alimentação em Hospitais é imprescindível no caso concreto, e visa assegurar a execução do objeto do contrato. Tais exigências, são absolutamente necessárias e pertinentes, para que a administração tenha garantias suficientes do cumprimento da execução do futuro contrato.

As exigências descritas neste Estudo Técnico Preliminar e TR e em conformidade com a Lei 14.133/2021, permite a definição de critérios de qualificação técnica, possibilitando que apenas empresas com experiência comprovada e capacidade técnica participem do processo licitatório e tem como objetivo ampliar a competitividade no fornecimento de refeições hospitalares, para promover um serviço de qualidade que atenda às necessidades dos pacientes. Ao estabelecer critérios claros de seleção, garantir transparência, estimular a inovação e manter o foco na saúde do paciente, é possível criar um ambiente em que a concorrência saudável resulte em benefícios diretos para todos os envolvidos, não comprometendo a execução do serviço, correndo risco de sujeição a prejuízos oriundos de erros por inexperiência ou até mesmo inexecução do contrato.

Por fim, e visando o atendimento do disposto no artigo 67, § 1º da NLLC, esclarecemos que as exigências do item 8.28.1.3 - Qualificação Técnico-Operacional, do TR, são restritas às parcelas de "maior relevância" do serviço, sendo estas as que apresentam relevância técnica especial no contexto do objeto, isto é, aqueles itens que apresentam complexidade técnica mais acentuada, maior dificuldade técnica, de modo que a comprovação de experiência anterior será importante no que tange à execução dessa parcela do objeto, ou seja, as parcelas de maior relevância deverão comprovar serviços prestados em uma Unidade Hospitalar, sendo estes: Preparo e distribuição de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas para pacientes adultos.

5. Levantamento de Mercado

Para o presente estudo foi definido o custo da prestação de serviço, englobando a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades de produção, administração e apoio à nutrição clínica e ambulatorial, e o custo do posto de serviço, contemplando a manipulação de dietas especializadas, envolvendo a manipulação e a distribuição de fórmulas lácteas e a nutrição enteral por parte da Contratada, bem como, operacionalização, desenvolvimento de todas as atividades de produção e distribuição de refeições para Servidores, residentes.

Conforme instrução no Comunicado SGGD Nº 02/2024, serão considerados os valores referenciais vigentes com data base Junho /2023 dos Cadernos Técnicos de Serviços Terceirizados – CADTERC Volumes 8 e 9.

6. Descrição da solução como um todo

A solução pretendida é a contratação de Empresa para prestação dos serviços de nutrição e alimentação destinada a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos na legislação vigente (Lei Federal n.º 11.108/2005, Lei Federal n.º 13.146/2015, Lei Federal n.º 8.069/1990, Constituição do Estado de São Paulo – art. 278, inciso VII, Lei Estadual n.º 17.431 /2021 e a Lei Federal n.º 10.741/2003) e, prestação de serviços de nutrição e alimentação a servidores e empregados visando o fornecimento de dietas, dietas especiais, dietas enterais, fórmulas lácteas e refeições servidores, englobando todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção, administração e apoio à nutrição clínica e ambulatorial, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos na Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

Para a prestação desses serviços, ficam sob a responsabilidade da Contratada a aquisição dos gêneros alimentícios, o fornecimento de gás, os equipamentos novos (fornecimento ou adequação), os utensílios, os controles de segurança alimentar (análise microbiológicas dos alimentos, análise de potabilidade da água e o controle integrado de pragas), a mão de obra (encargos e benefícios), os materiais de higiene (ambiente e pessoal), os materiais descartáveis, assim como todo o material

necessário para a distribuição das refeições. A prestação desses serviços pela Contratada contempla, ainda, as manutenções preventivas e corretivas das instalações e dos equipamentos, todos os requisitos deverão atender ao objeto da forma como descrito no Termo de Referência e anexos.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para estimativa das quantidades de refeições a serem contratadas ,foram considerados: perfil da Unidade Hospitalar (INSTITUTO DE INFECTOLOGIA EMÍLIO RIBAS), número de leitos e número de servidores.

A - PACIENTE ADULTO

ITEM	DESCRIÇÃO	CATSER	SIAFISICO	QUANTIDADE DIÁRIA
1	Desjejum - Dieta Geral		201197	105
2	Colação - Dieta Geral		201278	105
3	Almoço - Dieta Geral		201359	115
4	Merenda - Dieta Geral		201430	105
5	Jantar - Dieta Geral		201510	110
6	Ceia - Dieta Geral		201596	85
7	Desjejum - Dieta Leve		201677	14
8	Colação - Dieta Leve		201758	14
9	Almoço - Dieta Leve		201847	14
10	Merenda - Dieta Leve		201910	14
11	Jantar - Dieta Leve		201995	14
12	Ceia - Dieta Leve		202070	14
13	Desjejum - Dieta Líquida		202150	3
14	Colação - Dieta Líquida		202231	3
15	Almoço - Dieta Líquida		202312	3
16	Merenda - Dieta Líquida		202398	3
17	Jantar - Dieta Líquida		202479	3
18	Ceia - Dieta Líquida		202550	3
19	Desjejum - Dieta Hiperhíper		202630	3
20	Colação - Dieta Hiperhíper		202711	3
21	Almoço - Dieta Hiperhíper		202797	3
22	Merenda - Dieta Hiperhíper		202878	3
23	Jantar - Dieta Hiperhíper		202959	3
24	Ceia - Dieta Hiperhíper		203033	3
25	Desjejum - Dieta Diabético		232017	15
26	Colação - Dieta Diabético		232092	15
27	Almoço - Dieta Diabético		232173	15
28	Merenda - Dieta Diabético		232254	15
29	Jantar - Dieta Diabético		232335	15
30	Ceia - Dieta diabético		232416	15
31	Lanches Pós exames		231312	3
32	Lanches Pós Jejum		231398	150

B - PACIENTE INFANTIL

--	--	--	--	--

ITEM	DESCRIÇÃO		SIAFISICO	QUANT.
32	Desjejum - Dieta Geral		203335	5
33	Colação - Dieta Geral		203343	5
34	Almoço - Dieta Geral		203351	5
35	Merenda - Dieta Geral		203360	5
36	Jantar - Dieta Geral		203378	5
37	Ceia - Dieta Geral		203386	5
38	Papa de Fruta - 0 a 2 anos		203726	15
39	Sopa - 0 a 2 anos		203742	20
40	Suco - 0 a 2 anos		203718	25
41	Chá de Ervas - 0 a 2 anos		203734	33

C - POSTO/DIA DE NUTRICIONISTA CLÍNICA

ITEM	DESCRIÇÃO		SIAFISICO	QUANTIDADE DIÁRIA
42	Posto de 2ª a Domingo 12 Horas Diárias		231940	2
43	Posto 44 Horas Semanais Diurno		231932	2

D - POSTO DE SERVIÇO

ITEM	DESCRIÇÃO		SIAFISICO	QUANTIDADE DIÁRIA
44	Diurno I		203629	2
45	Noturno I		203653	2

VALOR TOTAL SEM REAJUSTE GRUPO D

E - ALIMENTAÇÃO ACOMPANHANTE

ITEM	DESCRIÇÃO		SIAFISICO	QUANTIDADE DIÁRIA
46	Desjejum		203114	12
47	Almoço		203190	15
48	Jantar		203319	12

F - ALIMENTAÇÃO DE SERVIDORES E EMPREGADOS

ITEM	DESCRIÇÃO		SIAFISICO	QUANTIDADE DIÁRIA
49	Almoço SES de 2ª a 6ª Feira		253553	450
50	Almoço de 2ª a 6ª Feira		253553	480
51	Almoço de Sábado e Domingo		253553	80
52	Jantar de 2ª a 6ª Feira		253626	60
53	Jantar de Sábado e Domingo		253626	30

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 14.990.654,76

Conforme instrução no Comunicado SGGD Nº/2024, serão considerados os valores referenciais vigentes com data base Junho/2023 dos Cadernos Técnicos de Serviços Terceirizados – CADTERC Volumes 8 e 9.

Valor: R\$999.376,98

O Valor Total Estimado da Contratação para 15 meses =
R\$14.990.654,76

Obs: Prorrogável até 60 meses.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não será feito o parcelamento da contratação a fim de garantir a condições adequadas da prestação do serviço e uma melhor gestão futura do contrato originário deste processo licitatório. A possibilidade de se contratar por meio de grupos separados comprometeria uma gestão adequada, dificultando o cumprimento do princípio constitucional da eficiência, uma vez que haveria a possibilidade de surgimento de vários contratos, tornando dificultoso um controle adequado. Além disso, seria inviável o parcelamento de refeições, por exemplo, sabendo que diferentes empresas poderiam vencer e que seria inviável a utilização compartilhada dos espaços de produção e distribuição. A necessidade deste agrupamento se justifica, ainda, devido ao fato de o gerenciamento centralizado possibilitar maior agilidade na tomada de decisão, competitividade ao certame por parte do mercado, resguardando a Administração Pública e evitando a perda do procedimento licitatório por desinteresse do mercado, evitando assim a necessidade de iniciar nova licitação para o atendimento da demanda, oferecendo uma melhor relação custo-benefício para este Instituto de Infectologia Emílio Ribas. Além destes aspectos, leva-se em consideração as similaridades dos serviços, ganhando na economia de escala e ampliação da participação.

Ressaltamos ainda que, não haverá restrição na participação de empresas na licitação, haja visto que o mercado possui inúmeras empresas do ramo capacitadas em atender ao objeto da forma como descrito no Termo de Referência e anexos.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas a esta pois todos os demais contratos relacionados à prestação deste serviço serão assumidos pela empresa vencedora do certame (Instituto de Infectologia Emílio Ribas contratará empresa para fornecimento de refeições, esta por sua vez, contratará fornecedores de alimentos, materiais de limpeza, equipe de manutenção, etc).

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação pretendida está alinhada com o Planejamento Estratégico Institucional, considerando a importância de manter a continuidade da assistência alimentar e nutricional para pacientes, acompanhantes, servidores e residentes, garantindo o fornecimento de refeições equilibradas, a preço acessível, no INSTITUTO DE INFECTOLOGIA EMÍLIO RIBAS.

Para tanto, a contratação de empresa especializada em alimentação e nutrição é uma estratégia efetiva e que promove o uso racional de recursos financeiros e materiais disponíveis. Com esta contratação será realizada a promoção de alimentação saudável, de qualidade e segura garantindo um serviço de qualidade com eficiência e eficácia, caracterizada pela satisfação e melhoria no atendimento aos usuários.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Proporcionar assistência nutricional e dietoterápica integral a clientela assistida, enferma ou sadia, oferecendo um serviço de qualidade e garantir o fornecimento de refeições citadas no Termo de Referência. A alimentação adequada é um fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação de seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade, caracterizando a satisfação e melhoria no atendimento aos usuários.

13. Providências a serem Adotadas

Elaboração do Mapa de risco e posteriormente do Termo de Referência que melhor atenda as necessidades.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. O INSTITUTO DE INFECTOLOGIA EMÍLIO RIBAS reconhece a importância do tema no aspecto de resíduos hospitalares. O gerenciamento exige adequado manejo para evitar que esses materiais se tornem veículos de doenças ou gerem riscos de acidentes durante o tratamento.

A alimentação está se configurando como cada vez mais relevante no que diz respeito aos impactos ambientais causados desde sua produção, passando pela distribuição e consumo, visto que há necessidade de utilização de recursos naturais.

Atualmente, a produção de refeições vem atuando de forma estratégica como conceito de sustentabilidade, a fim de amenizar os impactos ambientais, principalmente na alimentação coletiva, englobando o planejamento de cardápio, armazenamento, controle de resíduos (sobras e restos) e recepção de alimentos, incentivando uma alimentação saudável e sustentável que respeite os aspectos econômicos, sociais, ambientais e relativos à saúde, devendo seguir as Boas práticas ambientais e Leis vigentes conforme consta no Termo de Referência e anexos.

14.2. Para tanto, salienta-se que no INSTITUTO DE INFECTOLOGIA EMÍLIO RIBAS há equipe dedicada ao serviço de gerenciamento de resíduos hospitalares com processos e fluxos estabelecidos com base na legislação pertinente, de modo a realizar este trabalho de evitar impactos ambientais.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe considera tal contratação viável, considerando a necessidade dos itens e a disponibilidade de Recursos Financeiros.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

ROBERTA NEMER CAMARGO

diretor técnico de Saúde I



Assinou eletronicamente em 15/10/2024 às 10:34:51.

ANA PAULA CAMARGO

chefe de Saúde II

ANEXO II

TERMO DE CONTRATO**ÓRGÃO OU ENTIDADE PÚBLICA**

(Processo Administrativo nº 024.00083424/2024-08)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....., CELEBRADO
ENTRE O *Estado de São Paulo/Secretaria do Estado de São
Paulo – Coordenadoria de Serviços de Saúde* POR
INTERMÉDIO DO *Instituto de Infectologia “Emílio Ribas”*E

.....
.....

O *Estado de São Paulo / Secretaria do Estado de São Paulo – Coordenadoria de Serviços de Saúde* por intermédio do *Instituto de Infectologia “Emílio Ribas”*, com sede na *Av. Dr. Arnaldo, 165 - Pacaembu*, na cidade de *São Paulo* /Estado de São Paulo, inscrito(a) no CNPJ sob o nº *46.374.500/0008-60*, neste ato representado pelo *Dr. Luiz Carlos Pereira Junior-Diretor Técnico de Saúde III*, nomeado pela resolução ss de 20 de outubro de 2023, publicado (a) no DOE de 23 de outubro de 2024, portador do RG nº 10.819.245-3 E inscrito no CPF sob o nº 057.673.218-41, no uso da competência conferida pela legislação aplicável, doravante denominado(a) CONTRATANTE, e o(a),inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na....., doravante designado(a) CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e função no Contratado),inscrito(a) no CPF sob o nº,conforme atos constitutivos da fornecedora **OU** procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº *024.000.83424/2024-08* em observância às disposições da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e demais normas da legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do *Pregão Eletrônico nº 90002/2024*, mediante as condições a seguir enunciadas, de acordo com as subdivisões subsequentes na forma de cláusulas e respectivos itens que compõem este instrumento.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO ([art. 92, I e II](#))

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços contínuos de *Prestação de serviços de nutrição hospitalar e fornecimento de refeições* a serem executados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, conforme detalhamento e especificações técnicas deste instrumento,do Termo de Referência, da proposta do Contratado e demais documentos da contratação constantes do processo administrativo em epígrafe.

1.2. Objeto da contratação:

A – PACIENTE ADULTO

ITEM	DESCRIÇÃO	CATSER	QUANT.	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Desjejum - Dieta Geral	201197	105		

2	Colação - Dieta Geral	201278	105		
3	Almoço - Dieta Geral	201359	115		
4	Merenda - Dieta Geral	201430	105		
5	Jantar - Dieta Geral	201510	110		
6	Ceia - Dieta Geral	201596	85		
7	Desjejum - Dieta Leve	201677	14		
8	Colação - Dieta Leve	201758	14		
9	Almoço - Dieta Leve	201839	14		
10	Merenda - Dieta Leve	201910	14		
11	Jantar - Dieta Leve	201995	14		
12	Ceia - Dieta Leve	202070	14		
13	Desjejum - Dieta Líquida	202150	3		
14	Colação - Dieta Líquida	202231	3		
15	Almoço - Dieta Líquida	202312	3		
16	Merenda - Dieta Líquida	202398	3		
17	Jantar - Dieta Líquida	202479	3		
18	Ceia - Dieta Líquida	202550	2		
19	Desjejum - Dieta Hiperhíper	202630	3		
20	Colação - Dieta Hiperhíper	202711	3		
21	Almoço - Dieta Hiperhíper	202797	3		
22	Merenda - Dieta Hiperhíper	202878	3		
23	Jantar - Dieta Hiperhíper	202959	3		
24	Ceia - Dieta Hiperhíper	203033	3		
25	Desjejum - Dieta Diabético	232017	15		
26	Colação - Dieta Diabético	232092	15		
27	Almoço - Dieta Diabético	232173	15		
28	Merenda - Dieta Diabético	232254	15		

29	Jantar - Dieta Diabético	232335	15			
30	Ceia - Dieta diabético	232416	15			
31	lanches Pós Exames	231312	3			
32	Lanches Pós Jejum	231398	150			
VALOR TOTALA						

B - PACIENTE INFANTIL

ITEM	DESCRIÇÃO	SIAFISICO	QUANT.	PREÇO UNITÁRIO	PrazoContratual(dias)	VALOR TOTAL
33	Desjejum - Dieta Geral	203335	5			
34	Colação - Dieta Geral	203343	5			
35	Almoço - Dieta Geral	203351	5			
36	Merenda - Dieta Geral	203360	5			
37	Jantar - Dieta Geral	203378	5			
38	Ceia - Dieta Geral	203386	5			
39	Papa de Fruta - 0 a 2 anos	203726	15			
40	Sopa - 0 a 2 anos	203742	20			
41	Suco - 0 a 2 anos	203718	25			
42	Chá de Ervas - 0 a 2 anos	203734	33			
VALOR TOTALB						

C - POSTO/DIA DE NUTRICIONISTA CLÍNICA

ITEM	DESCRIÇÃO	SIAFISICO	QUANT.	PREÇO UNITÁRIO	PrazoContratual(dias)	VALOR TOTAL
43	Postode2ªaDomingo12HorasDiarias	231940	2			
44	Posto44HorasSemanaisDiurno	231932	2			
VALOR TOTALC						

D - POSTO DE SERVIÇO

ITEM	DESCRIÇÃO	SIAFISICO	QUANT.	PREÇO UNITÁRIO	PrazoContratual(dias)	VALOR TOTAL
45	Diurno I	203629	2			
46	Noturno I	203653	2			
VALOR TOTALD						

E - ALIMENTAÇÃO ACOMPANHANTE

ITEM	DESCRIÇÃO	SIAFISICO	QUANT.	PREÇO UNITÁRIO	PrazoContratual(dias)	VALOR TOTAL
47	Desjejum	203114	12			
48	Almoço	203190	15			
49	Jantar	203270	12			
VALOR TOTALE						
Total Geral						R\$
Valor mensal Estimado (A+B+C+D+E)dividido 15						R\$

1.3. O presente Termo de Contrato vincula-se à seguinte documentação, que se considera parte integrante deste instrumento, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do Contratado; e
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

1.4. O regime de execução deste contrato é o de **empreitada por preço unitário**.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

3.1. O prazo de vigência da contratação é de **15 (quinze) meses** contados da **assinatura do contrato** **prorrogável** por até **10 (dez) anos**, a critério do Contratante, na forma dos [artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

3.1.1. O Contratado poderá se opor à prorrogação de que trata a subdivisão acima, desde que o faça mediante documento escrito, recepcionado pelo Contratante em até **90 (noventa)** dias antes do vencimento do contrato ou de cada uma das prorrogações do prazo de vigência.

3.1.2. Dentre outras exigências, a prorrogação de que trata a subdivisão acima é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração e em harmonia com os preços do mercado, conforme pesquisa a ser realizada à época do aditamento pretendido, permitida a negociação com o Contratado, observando-se, ainda, os seguintes requisitos:

- a) Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- b) Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

- c) Seja juntada justificativa, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
 - d) Haja manifestação expressa do Contratado informando o interesse na prorrogação;
 - e) Seja comprovado que o Contratado mantém as condições iniciais de habilitação.
- 3.1.3. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual, e não poderá pleitear qualquer espécie de indenização em razão da não prorrogação do prazo de vigência contratual por conveniência do Contratante.
- 3.1.4. Eventuais prorrogações de contrato serão formalizadas mediante celebração de termo aditivo, respeitadas as condições prescritas na [Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 3.1.5. Nas eventuais prorrogações contratuais, custos não renováveis já pagos ou amortizados no âmbito da contratação, quando houver, deverão ser eliminados como condição para a prorrogação.
- 3.1.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o Contratado tiver sido penalizado com as sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.
- 3.1.7. Não obstante o prazo estipulado nesta cláusula, a vigência nos exercícios subsequentes ao da celebração do contrato estará sujeita a condições resolutivas consubstanciadas:
- I - na inexistência de recursos aprovados nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício para atender as respectivas despesas, acarretando a extinção do contrato a partir de sua ocorrência; ou
 - II - na ausência de vantagem para o Contratante na manutenção do contrato, desde que o Contratante comunique ao Contratado a opção pela extinção do contrato com ao menos 2 (dois) meses de antecedência em relação à próxima data de aniversário do contrato, acarretando a extinção do contrato a partir da referida data de aniversário contratual.
- 3.1.8. Ocorrendo a resolução do contrato, com base em uma das condições resolutivas estipuladas na subdivisão acima desta cláusula, o Contratado não terá direito a qualquer espécie de indenização.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS ([art. 92, IV, VII e XVIII](#))

- 5.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de início, conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto, e critérios de medição, constam no Termo de Referência, que constitui parte integrante deste Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

- 7.1. *Não será admitida a subcontratação, cessão ou transferência, total ou parcial, do objeto contratual.*

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

- 8.1. O valor mensal da contratação é de R\$..... (.....), perfazendo o valor total de R\$ (.....).

8.2. No valor acima estão incluídos, além do lucro, todas as despesas diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

8.3. *O valor indicado nesta cláusula é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao Contratado dependerão dos quantitativos efetivamente demandados, medidos e fornecidos.*

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

9.1. O prazo para pagamento ao Contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, que constitui parte integrante deste Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - REPACTUAÇÃO DOS PREÇOS CONTRATADOS (art. 92, V e X)

10.1. Os preços inicialmente ajustados poderão ser repactuados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, após o interregno de 1 (um) ano, mediante solicitação do Contratado.

10.2. O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado:

- a. Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir da data de início dos efeitos financeiros do acordo, convenção coletiva ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;
- b. Para os demais custos, decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra): a partir da data da apresentação da proposta.

10.3. Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir da data da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto da nova solicitação.

10.3.1. Entende-se como última repactuação a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela em que apostilada.

10.4. A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, observado o princípio da anualidade do reajuste de preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, como os decorrentes de mão de obra e os decorrentes dos insumos necessários à execução dos serviços (art. 135, § 4º, da [Lei nº 14.133, de 2021](#)).

10.5. Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, a repactuação dos custos contratuais decorrentes da mão de obra poderá ser dividida em tantos quantos forem os acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho das respectivas categorias (art. 135, § 5º, da [Lei nº 14.133, de 2021](#)).

10.6. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho.

10.7. Na repactuação, o Contratante não se vinculará às disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados do Contratado, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade (art. 135, §§ 1º e 2º, da [Lei nº 14.133, de 2021](#)).

10.8. Quando a repactuação solicitada pelo Contratado se referir aos custos da mão de obra, o Contratado efetuará a demonstração analítica da variação dos custos por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, convenção coletiva ou sentença normativa da categoria profissional abrangida pelo contrato que fundamenta a repactuação.

10.8.1. A repactuação para reajustamento do contrato em razão de novo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho visa a repassar integralmente a variação de custos da mão de obra decorrente desses instrumentos.

10.9. Quando a repactuação solicitada pelo Contratado se referir aos demais custos, decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra), a respectiva variação será apurada mediante a aplicação do índice de reajustamento IPC-FIPE - Índice de Preços ao Consumidor elaborado pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas da Universidade de São Paulo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, observando a data de referência e o interregno mínimo definidos nesta cláusula, com base na seguinte fórmula:

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

R = Valor do reajustamento procurado;

V = Valor contratual correspondente à parcela dos custos decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra) a ser reajustada;

I^0 = Índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data de apresentação da proposta ou à data do último reajustamento aplicado;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento

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

10.9.2. Nas aferições finais, o índice utilizado para a repactuação dos custos decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra) será, obrigatoriamente, o definitivo.

10.9.3. Caso o índice estabelecido 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.

10.9.4. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente dos custos decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra), por meio de termo aditivo.

10.10. Independentemente do requerimento de repactuação dos custos decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra), o 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.

10.11. Os efeitos financeiros da repactuação decorrente da variação dos custos contratuais de mão de obra vinculados aos acordos, às convenções ou aos dissídios coletivos de trabalho retroagirão, quando for o caso, à data do início dos efeitos financeiros do novo acordo, convenção ou sentença normativa que fundamenta a repactuação.

10.12. Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações poderão se iniciar em data futura, desde que assim acordado entre as partes, sem prejuízo da contagem da anualidade para concessão das repactuações futuras.

10.13. Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.

10.14. O pedido de repactuação deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação ou encerramento contratual, sob pena de preclusão.

10.15. Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, convenção coletiva ou dissídio coletivo da categoria, ou ainda não tenha sido possível ao Contratante ou ao Contratado 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.

10.16. A extinção do contrato não configurará óbice para o deferimento da repactuação solicitada tempestivamente, hipótese em que será concedida por meio de termo indenizatório.

10.17. O Contratante decidirá sobre o pedido de repactuação em até 30 (*trinta*).dias contado a partir da data em que for apresentada, pelo Contratado, solicitação acompanhada de documentação contendo demonstração analítica da variação dos custos a serem repactuados (art. 92, § 6º, c/c o art. 135, § 6º, da [Lei nº 14.133, de 2021](#)).

10.17.1. O prazo referido na subdivisão anterior não se iniciará enquanto o Contratado não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo Contratante para a comprovação da variação dos custos.

10.18. A repactuação de preços será formalizada por apostilamento.

10.19. As repactuações não interferem no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea “d”, da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

10.20. Se ocorrer repactuação para valor maior, o Contratado deverá complementar a garantia contratual que tenha sido anteriormente prestada, caso exigida neste instrumento, de modo que se mantenha a proporção inicial em relação ao valor contratado.

10.21. Caso ocorra majoração da tarifa de transporte público, será facultada a revisão de item relativo a valores pagos a título de vale-transporte, constante da Planilha de Custos e Formação de Preços que constitui parte integrante do presente Contrato, desde que comprovada pelo Contratado a sua efetiva repercussão sobre os preços contratados. Caso sejam preenchidos os requisitos legais, a revisão dos custos relativos ao vale-transporte será formalizada por termo aditivo a este Contrato.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE [\(art. 92, X, XI e XIV\)](#)

13.1. São obrigações do Contratante:

13.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e a documentação que o integra;

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

13.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, a expensas do Contratado;

13.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

13.1.5. Comunicar ao Contratado para emissão de Nota Fiscal relativa à parcela incontroversa, para efeito de liquidação e pagamento, se houver parcela incontroversa no caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, observando-se o art. 143 da [Lei nº 14.133, de 2021](#);

13.1.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

13.1.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

13.1.8. Não praticar atos de intervenção indevida na gestão interna do Contratado, tais como (art. 48 da [Lei nº 14.133, de 2021](#)):

- I) indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;
- II) fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo Contratado;
- III) estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do Contratado;
- IV) definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;
- V) demandar a funcionário do Contratado a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação;
- VI) realizar outras exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do Contratado;

13.1.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria Geral do Estado para adoção das medidas cabíveis quando necessária medida judicial diante do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

13.1.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste, observado o prazo de **XX (XXX)** para decisão, a contar da conclusão da instrução do requerimento, admitida a prorrogação motivada, por igual período, e excepcionada a hipótese de disposição legal ou cláusula contratual que estabeleça prazo específico;

13.1.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de **XX (XXX)**, contado a partir da conclusão da instrução do requerimento, sendo admitida a prorrogação motivada desse prazo por igual período, e observado o disposto no parágrafo único do artigo 131 da [Lei nº 14.133, de 2021](#);

13.1.12. *Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (§4º, do art. 137, da [Lei nº 14.133, de 2021](#));*

13.1.13. *Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, se o caso estiver enquadrado na situação disciplinada pelo [art. 93, § 3º, da Lei nº 14.133, de 2021](#);*

13.1.14. Observar, no tratamento de dados pessoais de profissionais, empregados, prepostos, administradores e/ou sócios do Contratado, a que tenha acesso durante a execução do objeto a que se refere a cláusula primeira deste contrato, as normas legais e regulamentares aplicáveis, em especial, a [Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018](#), com suas alterações subsequentes.

13.2. O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro não se iniciará enquanto o Contratado não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo Contratante para adequada instrução do requerimento.

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

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO ([art. 92, XIV, XVI e XVII](#))

14.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações estabelecidas em lei, e aquelas constantes deste Contrato e da documentação que o integra, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

- 14.1.1. Designar e manter preposto aceito pelo Contratante para representar o Contratado na execução do contrato;

- 14.1.1.1. A indicação ou a manutenção do preposto do Contratado poderá ser recusada pelo Contratante, desde que devidamente justificada, hipótese em que o Contratado deverá designar outro para o exercício da atividade;
- 14.1.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II, da Lei nº 14.133, de 2021](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 14.1.3. Alocar os profissionais necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, utilizando os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e à legislação de regência;
- 14.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 14.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o [Código de Defesa do Consumidor \(Lei nº 8.078, de 1990\)](#), bem como por todo e qualquer dano causado diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, não excluindo nem reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida na documentação que integra este instrumento, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 14.1.6. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do Contratante, de agente público que desempenhe(ou) função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do [artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021](#);
- 14.1.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – Sicaf, ou em outros meios eletrônicos hábeis de informações, ou em documentação apresentada pelo Contratado para cumprimento da disciplina da fiscalização administrativa do Termo de Referência, o Contratado deverá atender a notificação para entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, os seguintes documentos: 1) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 2) certidões que comprovem regularidade fiscal perante as Fazendas Estadual/Distrital e/ou Municipal/Distrital do domicílio ou sede do Contratado que tenham sido exigidas para fins de habilitação na documentação que integra este instrumento; 3) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 4) Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos Trabalhistas;
- 14.1.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, ou Dissídio Coletivo de Trabalho das categorias abrangidas pelo contrato, e por todas as obrigações e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, sociais, comerciais e os demais previstos em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante, nos termos do artigo 121 da [Lei nº 14.133, de 2021](#);
- 14.1.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, assim que possível, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução dos serviços;
- 14.1.10. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do objeto;
- 14.1.11. 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;
- 14.1.12. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;
- 14.1.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;

- 14.1.14. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Termo de Referência, observando-se o disposto no Capítulo VII do Título III da [Lei nº 14.133, de 2021](#);
- 14.1.15. 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;
- 14.1.16. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 14.1.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas ([art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- 14.1.18. Comprovar o cumprimento da reserva de cargos a que se refere a subdivisão acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- 14.1.19. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato, respondendo, administrativa, civil e criminalmente por sua indevida divulgação e incorreta ou inadequada utilização;
- 14.1.20. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros, mas que sejam previsíveis em seu ramo de atividade;
- 14.1.21. Cumprir as disposições legais e regulamentares federais, estaduais e municipais que interfiram na execução do objeto, bem como as normas de segurança do Contratante;
- 14.1.22. Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho, inclusive equipamentos e instalações, em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;
- 14.1.23. Garantir o acesso do Contratante, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do objeto;
- 14.1.24. 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 o Termo de Referência, no prazo determinado;
- 14.1.25. Prestar os serviços conforme os parâmetros e rotinas estabelecidos, utilizando todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, e normas da legislação;
- 14.1.26. Disponibilizar ao Contratante os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 14.1.27. Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, conforme disposto no Termo de Referência, sem repassar quaisquer custos a estes;
- 14.1.28. Apresentar relação mensal dos empregados que expressamente optarem por não receber o vale-transporte;
- 14.1.29. *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, o Contratado deverá apresentar justificativa, a fim de que o Contratante analise sua plausibilidade e possa verificar a realização do pagamento;*
- 14.1.30. *Autorizar o Contratante, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como a fazer o desconto 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;

14.1.31. *Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente;*

14.1.32. *Atender às solicitações do Contratante quanto à substituição dos profissionais alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito no Termo de Referência;*

14.1.33. *Instruir seus profissionais quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;*

14.1.34. *Instruir seus profissionais a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o Contratado relatar ao Contratante toda e qualquer eventual ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;*

14.1.35. *Instruir seus empregados, no início da execução contratual, quanto à obtenção das informações de seus interesses junto aos órgãos públicos, relativas ao contrato de trabalho e obrigações a ele inerentes, adotando, entre outras, as seguintes medidas:*

14.1.35.1. *Viabilizar o acesso de seus empregados, via internet, por meio de senha própria, aos sistemas da Previdência Social e da Receita do Brasil, quando disponível, com o objetivo de verificar se as suas contribuições previdenciárias foram recolhidas, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado;*

14.1.35.2. *Viabilizar a emissão do cartão cidadão pela Caixa Econômica Federal para todos os empregados que necessitem dessa providência para acesso às informações de seu interesse, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado, admitindo-se que essa providência seja substituída por outro meio comprovadamente eficaz de acesso a essas informações;*

14.1.36. *Oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para a obtenção de extratos de recolhimentos de seus direitos sociais, preferencialmente por meio eletrônico, quando disponível;*

14.1.37. *Não se beneficiar do regime tributário do Simples Nacional em caso de enquadramento em uma das vedações da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;*

14.1.37.1. *Quando for o caso, se caracterizado enquadramento em uma das vedações da Lei Complementar nº 123, de 2006, o Contratado deverá requerer ao órgão fazendário competente a sua exclusão do Simples Nacional até o último dia útil do mês subsequente àquele em que ocorrida a situação de vedação, nos termos do artigo 30, *caput*, inciso II, e § 1º, inciso II, do mesmo diploma legal, apresentando ao Contratante a comprovação da exclusão ou o seu respectivo protocolo;*

14.1.38. *Realizar os serviços de manutenção e assistência técnica no(s) seguinte(s) local(is) ... [inserir endereço(s)];*

14.1.38.1. *O técnico deverá se deslocar ao local da repartição, salvo se o Contratado tiver unidade de prestação de serviços em distância de até [...] [inserir distância conforme avaliação técnica] do local demandado.*

14.1.39. *Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo ser exigida do Contratado, inclusive, a capacitação dos técnicos do Contratante ou do novo fornecedor que continuará a execução dos serviços;*

14.1.40. *Ceder ao Contratante todos os direitos patrimoniais relativos ao objeto contratado, o qual poderá ser livremente utilizado e/ou alterado em outras ocasiões, sem necessidade de nova autorização do Contratado;*

14.1.40.1. *Considerando que o objeto da contratação envolve a elaboração de projeto relativo a obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio, a cessão de todos os direitos patrimoniais a que se refere a subdivisão anterior inclui o fornecimento de todos os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra, nos termos do § 1º do art. 93 da Lei nº 14.133, de 2021.*

14.2. Em atendimento à [Lei nº 12.846, de 2013](#), e ao [Decreto estadual nº 67.301, de 2022](#), o Contratado se compromete a conduzir os seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, de modo que o Contratado não poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, tampouco aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, por conta própria ou por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie relacionados de forma direta ou indireta ao objeto deste contrato, o que deve ser observado, ainda, pelos seus prepostos, colaboradores e eventuais subcontratados, caso permitida a subcontratação.

14.2.1. O descumprimento das obrigações previstas na subdivisão acima poderá submeter o Contratado à extinção unilateral do contrato, a critério do Contratante, sem prejuízo da aplicação das sanções penais e administrativas cabíveis e, também, da instauração do processo administrativo de responsabilização de que tratam a [Lei nº 12.846, de 2013](#), e o [Decreto estadual nº 67.301, de 2022](#).

14.3. O Contratado obriga-se a não admitir a participação, na execução deste contrato, de:

14.3.1. agente público de órgão ou entidade licitante ou contratante, ou terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica, nos termos dos §§ 1º e 2º do artigo 9º da [Lei nº 14.133, de 2021](#);

14.3.2. pessoa que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, nos termos do inciso IV do artigo 14 e/ou parágrafo único do artigo 48 da [Lei nº 14.133, de 2021](#);

14.3.3. pessoas que se enquadrem nas demais vedações previstas no artigo 14 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

14.4. O Contratado deverá observar a vedação constante do [Decreto estadual nº 68.829, de 4 de setembro de 2024](#).

CLÁUSULA DÉCIMA-OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

15.1. *Sempre que realizarem qualquer tipo de tratamento de dados pessoais no âmbito da execução do objeto deste contrato, as partes deverão observar as normas previstas na [Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018](#) (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD), com suas alterações subsequentes, e as demais normas legais e regulamentares aplicáveis.*

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

17.1. *A contratação conta com garantia de execução prestada pelo Contratado, nos moldes do art. 96 da [Lei nº 14.133, de 2021](#), na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, no valor de R\$, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor inicial do contrato, observando-se para a definição e aplicação desse percentual, quando o caso, o disposto no parágrafo único do artigo 98 do referido diploma legal, limitada ao equivalente a 2 (dois) meses do custo da folha de pagamento dos empregados do Contratado que venham a participar da execução dos serviços contratados.*

17.2. *A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger o período de vigência contratual.*

17.3. *Caso seja feita opção pela modalidade de seguro-garantia:*

- 17.3.1. A apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato, permanecendo em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.
- 17.3.2. O prazo de vigência da apólice do seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora, observando-se, quando for o caso, o disposto no § 2º do artigo 96 e no parágrafo único do artigo 97 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 17.3.3. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e desde que nenhum período fique descoberto, nas condições estabelecidas pelo parágrafo único do artigo 97, c/c o § 2º do artigo 96 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 17.4. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.
- 17.5. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
- 17.5.1. prejuízos advindos do inadimplemento total ou parcial do objeto do contrato;
 - 17.5.2. multas moratórias e compensatórias aplicadas pelo Contratante ao Contratado; e
 - 17.5.3. obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS relacionadas à contratação não adimplidas pelo Contratado, quando couber.
- 17.6. Não serão aceitas garantias que incluam outras isenções de responsabilidade que não as seguintes:
- 17.6.1. Caso fortuito ou força maior;
 - 17.6.2. Descumprimento das obrigações pelo Contratado decorrentes de atos ou fatos imputáveis exclusivamente ao Contratante;
 - 17.6.3. Hipóteses de isenção de responsabilidade decorrentes de exigência legal ou regulamentar.
- 17.7. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada seguindo os mesmos parâmetros.
- 17.8. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente para o pagamento de qualquer obrigação, o Contratado deverá efetuar a respectiva reposição no prazo máximo de XX(XXX) dias úteis, contados da data em que for notificado pelo Contratante para fazê-lo.
- 17.9. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 17.9.1. O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021).
 - 17.9.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.
- 17.10. A garantia deve assegurar a cobertura de todos os eventos ocorridos durante a sua validade, ainda que a notificação quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (§ 4º do artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021) ou a comunicação do sinistro pelo Contratante ocorra após expirada a vigência da contratação ou a validade da garantia.
- 17.11. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta-fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato;

- 17.12. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.
- 17.13. A garantia somente será liberada ante a comprovação de que o Contratado pagou todas as verbas trabalhistas, sociais, previdenciárias e para com o FGTS, inclusive verbas rescisórias decorrentes da contratação, sendo que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia deverá ser utilizada para o pagamento dessas verbas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, observada a legislação que rege a matéria;
- 17.14. 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: (1) do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou (2) da realocação dos trabalhadores em outra atividade do Contratado sem extinção de seus contratos de trabalho.
- 17.15. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções ao Contratado.
- 17.16. O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Contrato.
- 17.17. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista especificamente no Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

- 19.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o Contratado que:
- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
 - b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - c) der causa à inexecução total do contrato;
 - d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
 - e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
 - f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
 - g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
 - h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da [Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).
- 19.2. Garantida a prévia defesa, serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
- i) **Advertência**, se o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
 - ii) **Impedimento de licitar e contratar**, se praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” da subdivisão anterior desta cláusula, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
 - iii) **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” da subdivisão anterior desta cláusula, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d” da referida subdivisão, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
 - iv) **Multa:**

Calculada em conformidade com a documentação que integra este instrumento.

19.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

19.4. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções previstas neste Contrato ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

19.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

19.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, caso exigida na documentação que integra este instrumento, ou, quando for o caso, será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

19.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no *caput* parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

19.6. Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

19.7. As sanções são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

19.8. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida [Lei \(art. 159 da Lei nº 14.133, de 2021\)](#).

19.9. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160 da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

19.10. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal ([Art. 161 da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

19.11. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021](#). As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

21.1. O contrato poderá ser extinto na forma, pelos motivos e com as consequências previstos nos [artigos 137 a 139 e 155 a 163 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

21.1.1. O Contratado reconhece desde já os direitos do Contratante nos casos de extinção por ato unilateral da Administração, prevista no artigo 138 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

21.1.2. O contrato poderá ser extinto por algum dos motivos previstos no artigo 137 da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo a extinção ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

21.1.3. A alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção contratual se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

21.1.3.1. Se a operação societária de que trata a subdivisão acima implicar mudança em pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizada a alteração subjetiva por termo aditivo.

21.2. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido da indicação de:

21.2.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

21.2.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

21.2.3. Indenizações e multas.

21.3. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento de eventual desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

21.4. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pelo Contratado, 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 pelo Contratado, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste instrumento e na legislação vigente, podendo culminar em extinção contratual, por ato unilateral e escrito do Contratante, com base nos artigos 50, 121 e 137 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

21.5. Quando da extinção da contratação, o fiscal administrativo deverá verificar o pagamento pelo Contratado das verbas rescisórias ou os documentos que comprovem que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços do Contratado, sem que ocorra a extinção do contrato de trabalho.

21.5.1. Até que o Contratado comprove o disposto na subdivisão anterior, o Contratante reterá:

21.5.1.1. a garantia contratual, caso exigida na documentação que integra este instrumento - prestada com cobertura para os casos de descumprimento das obrigações de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as verbas rescisórias -, a qual será executada para reembolso dos prejuízos sofridos pela Administração, nos termos da legislação que rege a matéria (art. 121, § 3º, I, e art. 139, III, "b", da [Lei nº 14.133, de 2021](#)); e

21.5.1.2. os valores das Notas fiscais ou Faturas correspondentes, até que a situação seja regularizada.

21.6. Na hipótese da subdivisão anterior, não havendo quitação das verbas trabalhistas por parte do Contratado no prazo de 15 (quinze) dias, o Contratante poderá efetuar o pagamento das verbas trabalhistas diretamente aos empregados do Contratado que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, deduzindo o respectivo valor do pagamento devido ao Contratado (art. 121, §3º, inciso IV, da [Lei nº 14.133, de 2021](#)).

21.7. O Contratante poderá ainda:

21.7.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo Contratado, reter a garantia prestada a ser executada (art. 139, III, "c", da [Lei nº 14.133, de 2021](#)), conforme legislação que rege a matéria, caso tenha ocorrido exigência de prestação de garantia na documentação que integra este instrumento; e

21.7.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da [Lei n.º 14.133, de 2021](#), reter os eventuais créditos existentes em favor do Contratado decorrentes do contrato.

21.8. Se for constatada irregularidade no procedimento licitatório ou na execução contratual, caso não seja possível o saneamento, a decisão pelo Contratante sobre a suspensão da execução ou sobre a declaração de nulidade do contrato somente será adotada na hipótese em que se revelar medida de interesse público, observado o disposto nos artigos 147 a 149 da [Lei nº 14.133, de 2021](#), conferindo-se ao Contratado oportunidade para prévia manifestação e participação na instrução.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

23.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

23.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto, a critério exclusivo do Contratante, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

23.3. Se o contrato não contemplar preços unitários para serviços cujo aditamento se fizer necessário, esses serão fixados por meio da aplicação da relação geral entre os valores da proposta e o do orçamento-base da Administração sobre os preços referenciais ou de mercado vigentes na data do aditamento, respeitados os limites estabelecidos no artigo 125 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

23.4. Eventuais alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, respeitadas as disposições da [Lei nº 14.133, de 2021](#), admitindo-se que, nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, a formalização do aditivo ocorra no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da [Lei nº 14.133, de 2021](#)).

23.5. Caso haja alteração unilateral do contrato que aumente ou diminua os encargos do Contratado, o equilíbrio econômico-financeiro inicial será restabelecido no mesmo termo aditivo.

23.6. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA ([art. 92, VIII](#))

25.1. No presente exercício, as despesas decorrentes desta contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no respectivo Orçamento do Estado, na dotação abaixo discriminada:

I. Gestão/Unidade: 090183

II. Fonte de Recursos: 165910001

III. Programa de Trabalho: 10.302.0930.4.850.0000

IV. Elemento de Despesa: 339039

V. Plano Interno: 000.000.0100

VI. Nota de Empenho:

25.2. Quando a execução do contrato ultrapassar o presente exercício, a dotação relativa ao(s) exercício(s) financeiro(s) subsequente(s) será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS ([art. 92, III](#))

27.1. Aplicam-se aos casos omissos as disposições contidas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e disposições regulamentares pertinentes, e, subsidiariamente, as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

28.1. Incumbirá ao Contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da [Lei n.º 14.133, de 2021](#), e ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c art. 22 do [Decreto estadual nº 68.155, de 2023](#).

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO ([art. 92, §1º](#))

31.1. Fica eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo para dirimir quaisquer questões que decorrerem deste Termo de Contrato, que não puderem ser resolvidas na esfera administrativa, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

E assim, por estarem as partes justas e contratadas, foi lavrado o presente instrumento em **01 (uma) via**, que, lido e achado conforme pelo Contratado e pelo Contratante, vai por eles assinado para que produza todos os efeitos de Direito, sendo assinado também pelas testemunhas abaixo identificadas.

[Local], [dia] de [mês] de [ano]. **OU** [Local], data da última assinatura eletrônica das partes.

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

ANEXO III**RESOLUÇÃO SS Nº 65, DE 1 DE ABRIL DE 2024**

Dispõe sobre o procedimento, no âmbito da Secretaria da Saúde, vis ando à aplicação de sanções administrativas previstas na Nova Lei d e Licitações e Contratos Administrativos – Lei federal nº 14.133/202 1, e dá as providências correlatas

O SECRETÁRIO DA SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO, considerando as significativas alterações introduzidas pela Lei federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 (LLCA), às licitações e contratações públicas, bem como a necessidade de regulamentar os procedimentos sancionatórios ao que dispõem os artigos 155 a 163 do referido diploma legal,

RESOLVE:**I . DISPOSIÇÕES GERAIS**

Artigo 1º - A aplicação de sanções aos licitantes e contratados, em decorrência de infrações cometidas em procedimentos licitatórios, em contratações e em outros ajustes regidos pela Lei nº 14.133/2021 (LLCA), deverá obedecer ao disposto nesta resolução.

Artigo 2º - O licitante ou contratado, ou quem mantenha vínculo obrigacional com o Estado de São Paulo, por intermédio da Secretaria da Saúde, que incidir nas infrações relacionadas no art. 155, ficará sujeito às seguintes sanções, previstas no art. 156, ambos da LLCA:

I - advertência;

II – multa na forma prevista no edital ou contrato, de no mínimo 0,5% a no máximo 30% do valor do ajuste;

III - impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta do mesmo ente federativo, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

IV - declaração de inidoneidade para licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

§ 1º - A aplicação das sanções previstas neste artigo não exclui a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública, nos termos do § 9º do art. 156 da LLCA.

§2º - As sanções previstas nos incisos I, III e IV deste artigo poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

Artigo 3º - Na aplicação das sanções a que se refere o artigo 2º, desta Resolução, serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida, bem como os danos que dela provierem para a Administração Pública;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

§ 1º - São consideradas circunstâncias agravantes na aplicação da sanção:

1. a existência de registro do licitante ou contratado no E-Sanções ou na Relação de Apena dos do TCESP, em vigência no momento do cometimento da infração, em decorrência de penalidade aplicada no âmbito da Secretaria da Saúde, nos 12 (doze) meses anteriores ao fato ensejador da sanção;
2. a desclassificação ou inabilitação por descumprimento das exigências do edital, quando for notória a impossibilidade de atendimento ao estabelecido;
3. a inércia deliberada do licitante ou do contratado em face das diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório ou o inadimplemento de obrigações contratuais;
4. a falsidade de declaração, apresentada pelo licitante, de que é beneficiário de tratamento diferenciado concedido em legislação específica.
5. a reincidência na infração;
6. a imprescindibilidade do bem ou serviço contratado para o funcionamento de serviços públicos ou satisfação de necessidade coletiva.

§ 2º - São circunstâncias atenuantes da sanção:

1. a falha escusável do licitante ou contratado;
2. a apresentação de documentação que contenha vícios ou omissões para os quais não tenha contribuído o licitante ou o contratado e que não sejam de fácil identificação por estes últimos;
3. a juntada de documentação que, embora não tenha atendido às exigências do edital, foi encaminhada de forma equivocada, sem indício de dolo;
4. a adoção de medidas destinadas a mitigar os efeitos danosos da conduta infracional.

II. DA APLICAÇÃO DAS PENALIDADES

II.1 – Da Advertência

Artigo 4º - A advertência será aplicada ao contratado que der causa à inexecução parcial do contrato, da qual não advenha grave dano à Administração.

II.2 – Da Multa

Artigo 5º - A multa prevista no inciso II do art. 156, aplicável ao contratado ou licitante por qualquer das infrações administrativas previstas no artigo 155 da LLCA, será calculada na forma do edital ou do contrato e não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta.

Artigo 6º - O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado a multa de mora, nos termos do art. 162 da LLCA, calculada sobre o valor da obrigação não cumprida, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estipulado, observados os seguintes critérios:

I - 0,5% (meio por cento) ao dia, para atraso de até 15 (quinze) dias;

II - 1% (um por cento) ao dia, do 16º (décimo sexto) ao 30º (trigésimo) dia, aplicada em acréscimo à do inciso I;

§ 1º - Após 30 (trinta) dias, fica caracterizada a inexecução parcial ou total do contrato, conforme o caso, sujeita a multa de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento), calculada sobre o valor da obrigação não cumprida, a critério da autoridade competente, que decidirá com fundamento na avaliação do Gestor do contrato.

§2º- Os prazos referidos nos incisos I e II e parágrafo primeiro deste artigo considerarão dias corridos.

§ 3º – No caso de prestação de serviços contínuos, a multa será de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) sobre a base mensal que seria paga à empresa contratada faltosa no mês em que houve o descumprimento da obrigação.

Artigo 7º - Verificado o descumprimento contratual no prazo e modo convencionados, se o cumprimento da obrigação não mais atender aos critérios da oportunidade e conveniência administrativa, ou, ainda que haja interesse da Administração, o devedor não cumprir sua obrigação, a multa de mora poderá ser convertida em compensatória, com a promoção da extinção unilateral do contrato, e aplicação cumulada de outras sanções previstas nesta resolução.

Artigo 8º - Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

Artigo 9º - A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou aceitar ou retirar instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o à aplicação de multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor do contrato, além de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta do Estado de São Paulo, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, e ainda, se for o caso, de imediata perda da garantia de proposta.

Artigo 10 – A Administração poderá deixar de cobrar a multa de valor inferior a 15 (quinze) UFESP's, mantidos, entretanto, os registros no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP).

Artigo 11 - Os bens não aceitos e as obras ou serviços executados em desacordo com o estipulado deverão ser substituídos ou corrigidos dentro do prazo fixado pela Administração, contado do recebimento, pela contratada, da comunicação da recusa.

§ 1º - O pedido de prorrogação para a entrega dos bens substituídos ou reexecução do objeto do contrato deverá, se o caso, ser apresentado, com a devida justificativa, antes do término do respectivo prazo.

§ 2º - A ausência de regularização do objeto do contrato dentro do prazo determinado ensejará a aplicação das sanções previstas nesta resolução, considerando-se a mora a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estabelecido.

II.3 – Do Impedimento de Licitar e Contratar

Artigo 12 - A sanção de impedimento de licitar ou contratar no âmbito da Administração será aplicada ao contratado ou licitante pelas infrações administrativas previstas nos incisos I, II, III, IV, V, VI e VII do “caput” do artigo 155 da LLCA, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, pelos seguintes prazos:

I – por 2 (dois) meses, no caso de infração prevista no inciso IV do art. 155;

II – por 4 (quatro) meses, no caso de infrações previstas nos incisos V a VII do art. 155;

III – por 1 (um) ano, no caso de infração prevista no inciso II do art. 155;

IV – por 2 (dois) anos, no caso de infração prevista no inciso III do art. 155.

§ 1º - Os prazos de que trata este artigo poderão ser reduzidos ou majorados, neste último caso até o prazo máximo de 3 (três) anos, à vista de circunstâncias atenuantes ou agravantes. **§ 2º** – A aplicação da sanção prevista neste artigo impedirá o sancionado de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado de São Paulo, nos termos do § 4º do art. 156 da LLCA.

II.4 – Da Declaração de Inidoneidade

Artigo 13 - A sanção de declaração de inidoneidade será aplicada ao contratado ou licitante pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII a XII do “caput” do artigo 155 da LLCA, bem como, se estiver justificada a imposição de penalidade mais grave, por aquelas previstas nos incisos II a VII do caput do mesmo artigo, e impedirá o sancionado de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo de 4 (quatro) anos.

§ 1º - O prazo a que alude o “caput” deste artigo poderá ser reduzido ou majorado, à vista d e circunstâncias atenuantes ou agravantes, respeitado o mínimo de 3 (três) anos e o máximo de 6 (seis) anos, nos termos do § 5º do art. 156 da LLCA.

§ 2º - Para os fins do inciso X do “caput” do artigo 155 da LLCA, A (“comportar-se de modo in idôneo ou cometer fraude de qualquer natureza”), considera-se comportamento inidôneo a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame ou do contrato, bem como o cometimento de fraude de qualquer natureza.

III. DO PROCESSO SANCIONATÓRIO

Artigo 14 - A instauração de processo sancionatório se dará mediante comunicação do gestor, ou de quem tenha a responsabilidade pelo acompanhamento da licitação ou da execução contratual, ao dirigente da Unidade responsável pelo certame ou contrato, a que estiver vinculado.

Parágrafo único - Os emitentes das garantias exigidas no contrato deverão ser notificados quanto ao início de processo sancionatório para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais, nos termos do artigo 137, § 4º, da LLCA.

Artigo 15 - Configurada a hipótese de aplicação das sanções de advertência ou multa, os responsáveis, uma vez instaurado o processo sancionatório, serão intimados para apresentação de defesa no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data do recebimento da comunicação, cabendo ao Dirigente da Unidade licitante ou contratante decidir sobre o sancionamento.

Parágrafo único - Se na instrução do processo sancionatório estiverem presentes indícios que também recomendem, desde logo, a rescisão unilateral do contrato, deverá o contratado ser comunicado de ambas as consequências da infração constatada, para oportuna decisão conjunta.

Artigo 16 - Para a aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar, e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar deverá ser instaurado processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores, indicados pelo Chefe de Gabinete, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

§ 1º - Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

§ 2º - Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, im pertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

§ 3º - Finalizada a produção de provas ou expirado o prazo para alegações finais, a comissão elaborará relatório pormenorizado dos fatos, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis.

§ 4º - Os processos sancionatórios deverão ser remetidos, após o término da fase de instrução, à Chefia de Gabinete para fins de avaliação do seu processamento.

§ 5º – Após a avaliação do processamento pela Chefia de Gabinete, os autos serão remetidos à análise jurídica, nos termos do § 6º do art. 156 da LLCA.

Artigo 17 – Após a avaliação do processamento e a análise jurídica, em caso de aplicação da sanção de impedimento de licitar e contratar, o relatório final da comissão a que alude o artigo 15 desta resolução será encaminhado à Chefia de Gabinete, a quem compete aplicar a sanção, nos termos da Resolução SS nº 98/2004, ou outra que venha a substituí-la.

Artigo 18 – Após a avaliação do processamento e a análise jurídica, em caso de aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar e contratar, o relatório final da comissão a que alude o artigo 15 desta

Resolução será encaminhado ao Secretário da Pasta, autoridade competente para aplicação da referida sanção, nos termos do inciso I do § 6º do art. 156 da LLCA.

Artigo 19 - Da decisão da autoridade que aplicar as sanções de advertência, multa ou impedimento de licitar e contratar, caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da intimação, nos termos do art. 166 da LLCA.

§ 1º - O recurso de que trata o “caput” deste artigo será dirigido à autoridade sancionadora, que deverá no prazo de até 5 (cinco) dias úteis decidir se mantém ou reconsidera a decisão recorrida.

§ 2º - Caso a autoridade sancionadora decida pela manutenção da decisão recorrida, deverá, imediatamente, submeter o recurso à instância superior, que decidirá sobre as condições de admissibilidade e o seu mérito no prazo de até 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos, nos termos do § único do art. 166 da LLCA.

Artigo 20 - Da decisão da autoridade que aplicar a sanção de inidoneidade para licitar e contratar, caberá apenas pedido de reconsideração, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da intimação, e será decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado de seu protocolo.

Artigo 21 - A imposição das sanções previstas na presente resolução não impede a propositura de ação judicial com vista à reparação integral do dano causado à Administração.

Artigo 22 – O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo, até que sobrevenha decisão final por parte da autoridade competente.

Artigo 23 - A intimação dos atos no processo sancionatório será feita mediante expedição de ofício ao(s) responsável(eis) relacionado(s) no Termo de Ciência e de Notificação ou na Autorização de Serviços ou de Compras, conforme o caso, por meio do endereço eletrônico n eles indicados, o qual deve ser mantido atualizado para os fins a que se destina.

§ 1º - Resultando infrutífera a intimação a que se refere o “caput” deste artigo, será efetuada por meio do Diário Oficial do Estado de São Paulo – DOE, por 3 (três) vezes consecutivas.

§ 2º - Nos processos eletrônicos instaurados nesta Administração, as comunicações dos atos oficiais serão realizadas por meio das funcionalidades existentes no Sistema Eletrônico de Informações – SEI ou em outro que venha a substituí-lo.

Artigo 24 - Decorridos 30 (trinta) dias da notificação para recolhimento da multa aplicada, não ocorrendo a quitação pelo sancionado, serão adotadas as medidas para o registro do devedor no Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais (CADIN) e a inscrição do débito na Dívida Ativa do Estado para cobrança judicial.

Artigo 25 - A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será interrompida ou suspensa nas hipóteses previstas no § 4º do artigo 158 da LLCA.

Artigo 26 - Os atos previstos como infrações administrativas na LLCA ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida lei, nos termos do art. 159 da LLCA.

Artigo 27 - A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na LLCA ou para provocar confusão patrimonial, e, neste caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

Artigo 28 - Independentemente da instauração de processo sancionatório, caso constatada irregularidade no procedimento licitatório ou na execução contratual, a autoridade competente da Unidade/Coordenadoria poderá determinar, quando a medida se revelar de interesse público, a suspensão da execução do contrato, mediante comunicação expressa aos responsáveis indicados no Termo de Ciência e de Notificação, desde que avaliados os aspectos a que se refere o artigo 147 da LLCA.

Artigo 29 - Aplica-se na contagem dos prazos previstos nesta resolução o disposto no artigo 183 da LLCA.

Artigo 30 - Encerrada a instância administrativa, as sanções aplicadas deverão ser registradas na Relação de Apenados do TCESP, no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), bem como, conforme o caso, comunicadas às autoridades competentes para fins de anotações nos demais cadastros de controle, inclusive às entidades profissionais, dentro do prazo legal de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção.

Artigo 31 - É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

I - reparação integral do dano causado à Administração Pública;

II - pagamento da multa;

III - transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;

IV - cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;

V - análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

Parágrafo Único - A sanção pela apresentação de declaração ou documentação falsa exigida para o certame, por prestar declaração falsa durante a licitação ou execução do contrato, bem como pela prática de ato lesivo, nos termos do artigo 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

IV. DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 32 - A presente resolução deverá integrar, obrigatoriamente, como anexo, os instrumentos convocatórios de licitação, os contratos e os instrumentos equivalentes.

Artigo 33 - Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação, produzindo efeitos em relação aos certames e contratos regidos pela Lei federal nº 14.133/2021

ANEXO IV
MODELO(S) REFERENTE(S) A PLANILHA DE PROPOSTA
ANEXO IV.
MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA
A-PACIENTE ADULTO

TipodeRefeição	Quantidade Estimada Diária (1)	Valor Unitário da Refeição (R\$) (2)	Prazo Contratual (Dias) (3)	Total por Item (R\$) (4)=(1)x(2)x(3)
Desjejum-Dieta Geral-Adulto				
Colação-Dieta Geral-Adulto				
Almoço-Dieta Geral-Adulto				
Merenda-Dieta Geral-Adulto				
Jantar-Dieta Geral-Adulto				
Ceia-Dieta Geral -Adulto				
Desjejum-Dieta Leve-Adulto				
Colação-Dieta Leve-Adulto				
Almoço-Dieta Leve-Adulto				
Merenda-Dieta Leve-Adulto				
Jantar-Dieta Leve-Adulto				
Ceia-Dieta Leve-Adulto				
Desjejum-Dieta Líquida-Adulto				
Colação-Dieta Líquida-Adulto				
Almoço-Dieta Líquida-Adulto				
Merenda-Dieta Líquida-Adulto				
Jantar-Dieta Líquida-Adulto				
Ceia-Dieta Líquida-Adulto				
Desjejum-Dieta Hiperhiper-Adulto				
Colação-Dieta Hiperhiper- Adulto				
Almoço-Dieta Hiperhiper- Adulto				
Merenda-Dieta Hiperhiper- Adulto				
Jantar-Dieta Hiperhiper- Adulto				
Total Paciente Adulto-(A)				

B-PACIENTE INFANTIL

TipodeRefeição	Quantida de Estima da Diária (1)	Valor Unitário da Refeição(R\$) (2)	Prazo Contrat ual (Dias) (3)	Totalpor Item (R\$) (4)=(1)x(2)x(3)
Desjejum-DietaGeral- Infantil				
Colação-DietaGeral-Infantil				
Almoço-DietaGeral-Infantil				
Merenda-DietaGeral-Infantil				
Jantar-DietaGeral-Infantil				
Ceia-DietaGeral-Infantil				
Desjejum-DietaLeve-Infantil				
Colação-DietaLeve-Infantil				
Almoço-DietaLeve-Infantil				
Merenda-DietaLeve-Infantil				
Jantar-DietaLeve- Infantil				
Ceia-DietaLeve-Infantil				
Desjejum-DietaLíquida- Infantil				
Colação-DietaLíquida- Infantil				
Almoço-DietaLíquida-Infantil				
Merenda-DietaLíquida- Infantil				
Jantar-DietaLíquida-Infantil				
Ceia-DietaLíquida-Infantil				
Desjejum-DietaHiperhiper Infantil				
Colação-DietaHiperhiper- Infantil				
Almoço-DietaHiperhiper- Infantil				
Merenda-DietaHiperhiper- Infantil				
Jantar-DietaHiperhiper- Infantil				
Ceia-DietaHiperhiper- Infantil				
Suconaturaldefrutas-Infantil de0 a1ano				
Papanaturaldefrutas-Infantil de 0 a 1ano				
Chádeervas-Infantilde0a1 ano				
Sopa-Infantilde0a1ano				
TotalPacienteInfantil- (B)				

C- POSTOS/DIA

DescriçãoDoPosto	Quantidade de Postos/dia (1)	Valor Unitário do Posto/dia (R\$)(2)	Prazo Contratual (Dias) (3)	Total por Item(R\$) (4)=(1)x(2)x(3)
PostodeNutricionistaclínico– 12 horasdiárias–de2ªfeiraa domingo				
TotalPostode Serviços–(C)				

Valor Mensal Estimado (Somatório de A+B+C dividido por 15) (R\$)	
TotalGeral(A+B+ C)	

- Mês de referência dos preços: **Junho/2023**.

- Validade da proposta: **60(sessenta)** dias.

ANEXO V

MODELO(S) DE DECLARAÇÃO(ÕES)

ANEXO V.1

MODELO DE DECLARAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO

(em papel timbrado do licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº _____, na condição de representante legal de _____ (nome empresarial ou denominação), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ____/____, Processo nº ____/____, DECLARO, sob as penas da Lei, que o licitante:

a) cumpre as normas relativas à saúde e segurança no trabalho, nos termos do parágrafo único do artigo 117 da Constituição Estadual; e

b) atenderá, na data da contratação, ao disposto no artigo 5º-C e se compromete a não disponibilizar empregado que incorra na vedação prevista no artigo 5º-D, ambos da Lei nº 6.019, de 1974, com redação dada pela Lei nº 13.467, de 2017, quando o caso.

(Local e data)

(nome/assinatura do representante legal)

ANEXO VI**MODELOS REFERENTES À VISTORIA PRÉVIA****ANEXO VI.1****DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DA REALIZAÇÃO DO OBJETO DA
LICITAÇÃO PRECEDIDA DE VISTORIA**

(elaborada pelo licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº _____, na condição de representante legal de _____ (nome empresarial ou denominação), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ____/____, Processo nº ____/____, DECLARO que o licitante tem conhecimento do local e das condições da realização do objeto da licitação, e que realizou vistoria prévia no(s) local(is) em que será realizado o objeto da licitação, colhendo todas as informações e subsídios necessários para a elaboração da sua proposta.

O licitante está ciente desde já que, em conformidade com o estabelecido no Edital, não poderá pleitear em nenhuma hipótese modificações nos preços, prazos ou condições ajustadas, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou informações sobre o(s) local(is) em que será realizado o objeto da licitação.

(Local e data)

(nome/assinatura do representante legal)

ANEXO VI.2**DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DA REALIZAÇÃO DO OBJETO DA
LICITAÇÃO**

(elaborada pelo licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº _____, na condição de representante legal de _____ (nome empresarial ou denominação), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ____/____, Processo nº ____/____, DECLARO que o licitante tem conhecimento do local e das condições da realização do objeto da licitação, que não realizou a vistoria prévia prevista no Edital e que, mesmo ciente da possibilidade de fazê-la e dos riscos e consequências envolvidos, optou por formular a proposta sem realizar a vistoria prévia que lhe havia sido facultada.

O licitante está ciente desde já que, em conformidade com o estabelecido no Edital, não poderá pleitear em nenhuma hipótese modificações nos preços, prazos ou condições ajustadas, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou informações sobre o(s) local(is) em que será realizado o objeto da licitação.

(Local e data)

(nome/assinatura do representante legal)

ANEXO VI.3**DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO PLENO DAS CONDIÇÕES E PECULIARIDADES DA CONTRATAÇÃO**

(elaborada pelo licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº _____, na condição de responsável técnico de _____ (nome empresarial ou denominação), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ____/____, Processo nº ____/____, DECLARO que o licitante tem conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, que não realizou a vistoria prévia prevista no Edital e que, mesmo ciente da possibilidade de fazê-la e dos riscos e consequências envolvidos, optou por formular a proposta sem realizar a vistoria prévia que lhe havia sido facultada.

O licitante está ciente desde já que, em conformidade com o estabelecido no Edital, não poderá pleitear em nenhuma hipótese modificações nos preços, prazos ou condições ajustadas, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou informações sobre o(s) local(is) em que será realizado o objeto da licitação.

(Local e data)

(nome/assinatura/qualificação do responsável técnico)

ANEXO VII

AVALIAÇÃO DE EXECUÇÃO DE SERVIÇOS

1. INTRODUÇÃO

INTRODUÇÃO Este documento descreve o procedimento a ser adotado na gestão dos contratos de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar.

As atividades descritas neste documento deverão ser efetuadas periodicamente pela equipe responsável pela fiscalização da execução dos serviços, gerando relatórios mensais de prestação de serviços executados, que serão encaminhados ao gestor do contrato.

2. OBJETIVO

Definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade dos serviços prestados pela Contratada na execução dos contratos de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar.

3. REGRAS GERAIS

A avaliação da Contratada na Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar se faz por meio de análise dos seguintes aspectos:

- Desempenho profissional
- Desempenho das atividades
- Gerenciamento.

4. CRITÉRIOS

No formulário “Avaliação de Qualidade dos Serviços” devem ser atribuídos os valores 3 (três), 2 (dois), 1 (um) e 0 (zero) para cada item avaliado, correspondente aos conceitos “Muito Bom”, “Bom”, “Regular” e “Ruim”, respectivamente.

- CRITÉRIOS DA PONTUAÇÃO A SER UTILIZADA EM TODOS OS ITENS AVALIADOS
- Muito Bom: 3 (três) pontos;
- Bom: 2 (dois) pontos;
- Regular: 1 (um) ponto;
- Ruim: 0 (zero) ponto.

Condições Complementares

Na impossibilidade de se avaliar determinado item, este será desconsiderado. Quando atribuídas notas 1 (um) e 0 (zero), a unidade responsável deverá realizar reunião com a Contratada em até 10 (dez) dias após a medição do período, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação.

Sempre que a Contratada solicitar prazo visando ao atendimento de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo gestor do contrato. Nesse período, esse item não deve ser analisado.

5. COMPOSIÇÃO DOS MÓDULOS

Desempenho Profissional

Item	Percentual de Ponderação
Cumprimento das atividades	40%
Qualificação, atendimento ao público, postura	30%
Uniforme e identificação	30%
Total	100%

Desempenho das Atividades

Item	Percentual de Ponderação
Refeição servidas	40%
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%
Condição higiênica de armazenamento	30%
Total	100%

Gerenciamento

Item	Percentual de Ponderação
Periodicidade da supervisão	20%
Gerenciamento das atividades operacionais	30%
Atendimento às solicitações	25%
Salários, benefícios e obrigação de trabalhistas	25%
Total	100%

Manutenção

Item	Percentual de Ponderação
Manutenção preventiva	50%
Manutenção corretiva	50%
Total	100%

6. RESPONSABILIDADES

Equipe de Fiscalização

- Responsável pela Avaliação da Contratada utilizando o Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços e realizando o encaminhamento de toda documentação ao gestor do contrato, juntamente com as justificativas para os itens avaliados com notas 0 (zero), 1 (um) ou 2 (dois).

Gestor do Contrato

- b) Responsável pela consolidação das avaliações recebidas, pelo encaminhamento das consolidações e do relatório das instalações à Contratada;
- c) Responsável pela solicitação de aplicação das sanções cabíveis, garantindo a defesa prévia à Contratada;
- d) Responsável pela emissão da Avaliação de Desempenho do Fornecedor – Parcial ou Final.

7. DESCRIÇÃO DO PROCESSO

Cabe a cada Unidade, por meio da equipe responsável pela fiscalização do contrato e com base no Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, efetuar o acompanhamento diário do serviço prestado, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal da Contratada.

No final do mês de apuração, a equipe responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar, em até 5 (cinco) dias após o fechamento das medições, os Formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados no período, acompanhado das justificativas para os itens que receberam notas 0 (zero), 1 (um) ou 2 (dois) para o gestor do contrato.

Cabe a cada unidade, por meio do respectivo gestor do contrato, mensalmente e com base em todos os Formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados durante esse período, consolidar a avaliação de desempenho da Contratada frente ao contrato firmado e encaminhar 1 (uma) via para a Contratada.

De posse dessa avaliação, o gestor do contrato deve aplicar na medição seguinte os descontos cabíveis previstos neste procedimento, garantindo a defesa prévia à Contratada.

Cabe ao gestor do contrato encaminhar mensalmente à Contratada, no fechamento das medições, quadro-resumo demonstrando de forma acumulada e mês a mês a performance global da Contratada em relação aos conceitos alcançados pela mesma.

Cabe ao gestor do contrato emitir, mensalmente e quando solicitada, a Avaliação de Desempenho do Fornecedor Parcial ou Final, consultando o quadro-resumo e conceituando a Contratada como segue:

- Conceito Geral Bom e Desempenho Recomendado: quando a

contratada obtiver nota final igual ou superior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos) e não tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8 deste Anexo VI;

- Conceito Geral Regular e Desempenho Recomendado: quando a Contratada, apesar de obter nota final igual ou superior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8 deste Anexo VI;
- Conceito Geral Ruim e Desempenho não Recomendado: quando a Contratada, além de obter nota final inferior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8 deste Anexo VI.

8. PERCENTUAIS DE LIBERAÇÃO DAS FATURAS

As faturas apresentadas pela Contratada ao Contratante, para fins de pagamento, ficarão sujeitas à aplicação de um percentual de liberação, vinculado à Avaliação da Qualidade dos Serviços, conforme a tabela a seguir.

Percentual de Liberação	Nota Obtida na Avaliação
Liberação total da fatura	Nota total maior ou igual a 6,75 pontos
Liberação de 90% da fatura	Nota total maior ou igual a 5 pontos ou menor que 6,75 pontos ou 1 (uma) nota 0 (zero) em um dos itens de cada grupo avaliado
Liberação de 75% da fatura	Nota total abaixo de 5 pontos ou mais de 1 (uma) nota 0 (zero) nos itens de cada grupo avaliado

O gestor do contrato apurará o percentual de liberação devido em cada medição em conformidade com o procedimento descrito no item 7 deste Anexo VI e na Cláusula Nona do termo de contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

2. ANEXOS DESTES DOCUMENTO

Anexo VII.1 – Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços. Anexo VII.2–Instruções para o preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços.

Anexo VII.3–Relatório das Instalações e Quadro-Resumo

**AnexoVII.1 – Formulário de AvaliaçãodeQualidade dosServiços de
Nutrição eAlimentação a Servidores e Empregados**

Contratonúmero:	Unidade:	Período:	Data:
Contratada:			
Responsávelpela fiscalização:			
Gestordo contrato			
Grupo1 – DesempenhoProfissional	Peso	Not a	Subtotal
	(a)	(b)	(c=axb)
Cumprimentodasatividades	40 %		
Qualificação/atendimento ao público/postura	30 %		
Uniformeseidentificação	30 %		
Total			
Grupo2 – Desempenhoda sAtividades	Peso	Not a	Subtotal
	(a)	(b)	(c=axb)
Refeições servidas	40 %		
Gêneroseprodutosalimentícios e materiais de consumo utilizados	30 %		
Condiçõeshigiênicasede armazenamento	30 %		
Total			
Grupo3 – Gerenciamento	Peso	Not a	Subtotal
	(a)	(b)	(c=axb)
Periodicidadedasupervisão	20 %		
Gerenciamentodasatividadesoperacionais	30 %		
Atendimentoàssolicitações	25 %		
Salários,benefícioeobrigações trabalhistas	25 %		
Total			

Grupo 4 – Manutenção	Peso	Noa	Subtotal
	(a)	(b)	(c=a x b)
Manutenção preventiva	50 %		
Manutenção corretiva	50 %		
Total			

Nota Final (Somatório dos Grupos 1, 2, 3 e 4)			
Nota Final:	Assinatura do responsável pela fiscalização:	Assinatura do gestor do contrato:	Assinatura do responsável da Contratada:

Anexo VII.2.– Instruções para o Preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados

Os itens devem ser avaliados segundo os critérios abaixo.

Para cada item que não possa ser avaliado no momento, considerar item NÃO AVALIADO e anexar justificativa.

Grupo 1 – Desempenho Profissional	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Cumprimento das atividades	Cumprimento das atividades definidas nas Especificações Técnicas dos serviços em contrato, tais como: () Programação das atividades de nutrição e alimentação; () Elaboração de cardápio completo (semanal, quinzenal ou mensal); () Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral; () Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; () Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; () Programação e aquisição de gás utilizado na preparação das refeições; () Pré-preparo e cocção dos alimentos; () Acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos; () Expedição, transporte, distribuição e porcionamento das refeições aos comensais; () Higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços; () Controle bacteriológico dos alimentos; () Afixação, em local visível, do cardápio do dia e as preparações do cardápio de desjejum, almoço e jantar; () Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; e destinação final dos resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções.
Qualificação/atendimento ao público/postura	() Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada; () Serviço sob responsabilidade técnica de Nutricionista; () Manipulação de alimentos; () Conduta dos empregados da Contratada com o cliente e como público.
Uniformes e identificação	() Uso de uniforme e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) em perfeito estado de conservação e aparência pessoal adequada; () Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas e condições climáticas; () Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças,

Instituto de Infectologia “Emílio Ribas”

Av. Dr. Arnaldo, 165 | CEP 01246-900 | São Paulo, SP | Fone: (11) 3896-1200 |

expedientetecnica@emilioribas.sp.gov.br.

rfia

blusasdecorclara,calçadosfechados,botasantiderrapantese
rededemalhafinaparaproteçãodos cabelos.

Grupo 2 – Desempenho das Atividades	(*)Notas:MuitoBom(3),Bom(2), Regular (1), Ruim (0)
Refeiçãoesservidas	Conformidadedasrefeiçãoesservidascom oespecificadonocontratoe seus anexos: () Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade do cardápio proposto — qualidade dos materiais, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas e hábitos alimentaresdos usuários —, atendimento aos ajustes demandados e fixação do cardápio em local visível); ()Conformidadedasrefeiçãoesservidascomocardápioaprovado; () Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico-sanitárias,apresentação,porcionamentoetemperaturadas refeições); ()Atendimentoàsdietasespeciais,semprequesolicitado.
Gêneros e produtos alimentícios e materiaisde consumo utilizados	Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato, quanto à: () Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, comregistro no Ministério da Saúde, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial — cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em corretas condições da embalagem e com a devida rotulagem); () Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas); ()Aceitaçãodasrefeiçãoesservidasporpartedoscomensais; () Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).

Condições higiênicas e armazenamento	Avaliação quanto às condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução do contrato, quais sejam: () Condições higiênicas no armazenamento, manipulação, preparação e transporte dos alimentos; () Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos); () Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta); e () Sistemática de armazenamento dos materiais (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e em locais diferentes dos alimentos).
--------------------------------------	---

Grupo 3 – Gerenciamento	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Periodicidade da supervisão	() Execução de supervisão por parte da Contratada na periodicidade acordada.
Gerenciamento das atividades operacionais	() Administração das atividades operacionais;
Atendimento às solicitações	() Monitoramento desde higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte, até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, esterilização, resfriamento, refrigeração e reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem continuados profissionais.
	() Atendimento às solicitações do Contratante, conforme condições estabelecidas no contrato.

Grupo 3 – Gerenciamento	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)				
	Comprovação de cumprimento de todas as obrigações trabalhistas por parte da Contratada segundo o contrato.				
	DOCUMENTOS	INÍCIO DA PRESTAÇÃO	ALTERAÇÃO OU QUADRO DE EMPREGADOS	COMPROVAÇÃO ANUAL	COMPROVAÇÃO MENSAL
	Contrato de trabalho	X	X		
	Convenção/ Acordo/ Sentenças normativas	X		X	

Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	Registro empregado (livro com número de registro da CTPS)	X	X		
	RAIS	X		X	
	Folha de pagamento (férias, 13º salário, recolhimento previdenciário, salário-família, vale- transporte, fornecimento de refeição, cesta básica, assistência médica, hospitalare odontológica, seguro de vida e contribuição sindical que estejam previstos na legislação, convenção, acordo coletivo de trabalho ou sentença normativa aplicável)	X			X

Havendo a rescisão de Contrato de Trabalho de um profissional sob este contrato, e substituição por outro, a Contratada se obriga a apresentar, em relação ao empregado cujo contrato se extinguir, os seguintes documentos:

- Termo de Rescisão de Contrato de Trabalho nos termos da legislação em vigor;
- Documento de concessão de Aviso Prévio Trabalhador ou Indenizado;
- Recibo de entrega da Comunicação de Dispensa do Requerimento de Seguro Desemprego;
- Guia de Recolhimento Rescisório do FGTS em que conste o recolhimento do FGTS nos casos em que o trabalhador foi dispensado sem justa causa ou em caso de extinção do contrato por prazo indeterminado;
- Cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) comprovando a realização de exame

Médico demissional

Grupo 4 – Manutenção	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
---------------------------------	---

Manutenção
preventiva

Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial () A manutenção preventiva por parte da Contratada e na periodicidade acordada;
() A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma preventiva por parte da Contratada e na periodicidade acordada.

Manutenção
corretiva

Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial () A manutenção corretiva por parte da Contratada;
() A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma corretiva por parte da Contratada.

*Nota()

**Anexo VII.3–RELATÓRIO DAS INSTALAÇÕES E QUADRO-
RESUMO– SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO A
SERVIDORES E EMPREGADOS**

Relatório das Instalações

Locais de Prestação dos Serviços	Subtotal Grupo 1	Subtotal Grupo 2	Subtotal Grupo 3	Subtotal Grupo 4	NotaFinal(Somatório das Notas Totais para os Grupos 1,2, 3 e 4)
Avaliação Global					

Quadro-resumo

Grupo	Mês												Média
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Grupo1													
Grupo2													
Grupo3													
Grupo4													
Total													

ANEXO VIII**"MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONTRATOS FIRMADOS COM A INICIATIVA PRIVADA
E A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA**

(em papel timbrado do licitante)

Declaro que o licitante _

_____ (nome empresarial ou denominação), inscrito no CNPJ sob nº _____,
estabelecido em _____, possui os seguintes contratos firmados com a iniciativa privada e a
Administração Pública:

Nome do Órgão/Empresa / Vigência do Contrato / Valor total do Contrato*

_____/_____/_____
_____/_____/_____
_____/_____/_____
_____/_____/_____

Valor total dos Contratos / R\$__

Local e data

(Nome/assinatura do emissor)"

Observação:

Nota 1: Além dos nomes dos órgãos/empresas, o licitante deverá informar também o endereço completo dos órgãos/empresas, com os quais tem contratos vigentes.

Nota 2: *Considera-se o valor remanescente do contrato, excluindo o já executado.

FÓRMULA EXEMPLIFICATIVA, PARA FINS DE ATENDIMENTO À EXIGÊNCIA DE DECLARAÇÃO DE QUE UM DOZE AVOS DOS CONTRATOS FIRMADOS PELO LICITANTE VIGENTES NÃO É SUPERIOR AO SEU PATRIMÔNIO LÍQUIDO

- a) A Declaração de Compromissos Assumidos deve informar que 1/12 (um doze avos) dos contratos firmados pelo licitante não é superior ao Patrimônio Líquido do licitante.

Fórmula de cálculo:

Valor do Patrimônio Líquido x 12 ≥ 1

Valor total dos contratos *

Observação:

Nota 1: Esse resultado deverá ser superior ou igual a 1 (um).

Nota 2: *Considera-se o valor remanescente do contrato, excluindo o já executado.

- b) Caso a diferença entre a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) e a declaração apresentada seja maior que 10% (dez por cento) positivo ou negativo em relação à receita bruta, o licitante deverá apresentar justificativas.

Fórmula de cálculo:

(Valor da Receita Bruta - Valor total dos Contratos) x 100 = Valor da Receita Bruta

ANEXO IX

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONTRATOS FIRMADOS COM A INICIATIVA PRIVADA E
A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA**
(em papel timbrado do licitante)

Declaro que o licitante _____ (nome empresarial ou denominação), inscrito no CNPJ sob nº _____, estabelecido em _____, possui os seguintes contratos firmados com a iniciativa privada e a Administração Pública:

Nome do Órgão/Empresa / Vigência do Contrato / Valor total do Contrato*

____ / ____ / ____
____ / ____ / ____
____ / ____ / ____
____ / ____ / ____

Valor total dos Contratos / R\$ _____

Local e data

(Nome/assinatura do emissor)