



TERMO DE REFERÊNCIA

Processo SGPe 209599/2023

REQUISITANTE

HOSPITAL NEREU RAMOS

1. OBJETO (ART. 6º, XXIII, “A”; ART. 18º, II, e ART. 40, §1º, I, DA LEI Nº 14.133/2021)

Contratação de serviços especializados para fornecimento contínuo de refeições completas produção e distribuição de refeições; para pacientes, acompanhantes, residentes, estagiários vinculados por termo de contrato com a SES (com carga horária superior a 6 horas) e funcionários e mão de obra especializada para lactário/nutrição enteral, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento, para a Unidade Hospital Nereu Ramos.

As condições de vigência e prorrogação constam no item 12.

1.1. Especificações e quantidades

1.1.1. Conforme Requisição 6638/2023 e Anexo I, deste Termo.

1.2. Do catálogo eletrônico de padronização de compras (art. 19º, II, da Lei nº 14.133/2021)

1.2.1. As especificações contidas nos anexos supracitados, respeitam o Catálogo de Materiais e Serviços do Governo de SC (NUC). A consulta pode ser feita pelo [link](#)

1.2.2. Em caso de divergência entre as descrições e especificações constantes no presente Termo de Referência e no Catálogo, prevalecem as primeiras.

1.3. Da natureza do objeto (art. 20º da Lei nº 14.133/2021 e art. 5º, parágrafo único, do Decreto Estadual nº 2355/2021)

1.3.1. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, com características técnicas e funcionais, definidas por meio de especificações usuais existentes no mercado;

1.3.2. Não se enquadram como sendo de luxo, conforme Decreto n.º 2.355, de 16 de dezembro de 2022;

1.3.3. Não se enquadram como bens de luxo, conforme definição do art. 2º, II, Resolução TCU nº 341/2022, como aquele “de consumo ostentatório, opulento, de abordagem personalizada ou refinada, de elevado grau de sofisticação, de distribuição seletiva, alto preço, escassez, raridade e exclusividade, com forte apelo estético, de tradição ou história, cuja qualidade supera a das demandas ordinárias das unidades do Tribunal, por haver substitutos com características técnicas e funcionais equivalentes de qualidade comum”.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO (ART. 6º, XXIII, “B” DA LEI Nº 14.133/2021)

Esta contratação justifica-se a contratação da empresa a fim de que não ocorra a descontinuidade no fornecimento adequado e balanceado das refeições e mão de obra especializada de lactário, visto que a empresa que realiza tal função encerra a DL contrato nº



335/2023 em 26/01/2024 e está tramitando processo licitatório via PSES 187375/2022, sem previsão de conclusão.

A definição dos quantitativos é baseada no relatório de consumo dos últimos 12 meses e previsão de aumento de leitos ou abertura de serviços.

3.DESCRICÃO DA SOLUÇÃO (ART. 6º, XXIII, “C” e ART. 18º, §1º, VII, DA LEI Nº 14.133/2021)

Conforme informado no Estudo Técnico Preliminar, visto que a empresa que realiza tal função encerra contrato nº 335/2023 em 26/01/2024 e está tramitando processo licitatório via PSES 187375/2022, sem previsão de conclusão.

Solicitamos a manutenção dos serviços até que se conclua o processo licitatório.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (ART. 6º, XXIII, “D” DA LEI Nº 14.133/2021)

4.1. Apresentação de propostas que atendam aos critérios de aceitação da proposta (item 6.) e as especificações e quantidades do objeto (item 1.1.);

4.2. Atendimento aos critérios de habilitação (item 7.);

4.3. E atendimento as condições de execução do objeto (item 9.)

4.4. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.4.1. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços;

4.4.2. Seguir as normas de saúde, higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as normas do MTE;

4.4.3. Fazer uso racional de água, adotando medidas para evitar desperdício;

4.4.4. Repassar a seus empregados todas as orientações referentes às ações de redução de consumo de energia e água;

4.4.5. Utilizar produtos de baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;

4.4.6. Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxico-poluente;

4.4.7. Fazer uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;

4.5. Leis e regulamentações: contratada deverá atender o disposto nas Resoluções:

RESOLUÇÃO ANVISA: RDC Nº 216/2004.

RESOLUÇÃO ANVISA: RDC nº 275/2002.

RESOLUÇÃO CFN Nº600/2018.

4.6.A Contratada deverá possuir registro no Conselho Regional de Nutricionistas, 10ª Região, durante toda vigência do contrato.



5. DOS PARÂMETROS DA AQUISIÇÃO

5.1. Do tratamento diferenciado a microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), conforme o disposto no art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006 (alterado pela Lei Complementar nº 147/2014) e art. 4º da Lei nº 14.133/2021:

Não aplicável nas compras diretas, conforme disposto no art 49º, IV, da Lei 14.133/2021.

5.2. Necessidade de vistoria prévia (visita técnica):

5.2.1. A proponente deverá agendar a vistoria junto a Gerência ou Diretoria da unidade, pelo telefone Telefone (48) 3665-9492. A vistoria será realizada em dias úteis, em horário previamente agendado. Fica definido como período de vistoria: a data de publicação deste edital até a data anterior à marcada para abertura. Durante a vistoria, a proponente tomará conhecimento das condições dos equipamentos relacionados neste Termo de Referência;

5.2.2. A realização da vistoria não se consubstancia em condição para a participação na Contratação, ficando, contudo, as licitantes cientes de que após apresentação das propostas não serão admitidas, em hipótese alguma, alegações posteriores no sentido da inviabilidade de cumprir com as obrigações, face ao desconhecimento dos serviços e de dificuldades técnicas não previstas, devendo a licitante neste caso, apresentar a Declaração para opção de não-realização de vistoria;

5.3. Participação de consórcios (art. 18º, IX, da Lei 14.133/2021): Não será admitida a participação de consórcios. A vedação quanto à participação de consórcio de empresas no presente procedimento licitatório não limitará a competitividade. A participação de consórcios é recomendável quando o objeto considerado for “de alta complexidade ou vulto”, o que não seria o caso dos objetos sob exame. A admissão de consórcio em objeto de baixa complexidade e de pequeno valor econômico atenta contra o princípio da competitividade, pois permitiria, com o aval da Administração Pública, a união de concorrentes que poderiam muito bem disputar entre si, violando, por via transversa, o princípio da competitividade, atingindo ainda a vantajosidade buscada pela Administração.

5.4. Subcontratação: Não será admitida.

5.5. Do agrupamento de itens em lotes: Sim.

5.6. Justificativa do agrupamento de itens em lotes: Em exame da natureza dos itens que se pretende adquirir com este processo, é necessário seu agrupamento, tendo em vista que os itens são complementares e um único item não é suficiente para o atendimento da demanda, devendo a CONTRATADA fornecer mão de obra para a produção de fórmulas e dietas enterais, bem como, limpeza, esterilização, produção, porcionamento e acondicionamento, distribuição para atendimento da própria unidade. Sendo que o serviço será realizado na estrutura de lactário da CONTRATANTE, sob gestão da nutricionista responsável da unidade CONTRATANTE.

6. DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

6.1. A PROPOSTA deverá conter o descritivo completo do item cotado, apresentando para este:

6.1.1. Descrição do objeto, valor unitário e total, número do Cadastro de Pessoa Física - CPF ou do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ do proponente, endereço físico, endereço eletrônico e telefone de contato, data de emissão e validade, nome completo e



identificação do responsável;

6.2. Da amostra (art. 41, II, da Lei n.º 14.133/2021): Não será necessário amostra.

6.3. Da garantia de proposta (art. 58, da Lei n.º 14.133/2021): Não haverá exigência de garantia.

7.DA HABILITAÇÃO

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

7.1. Habilitação Jurídica

7.1.1. 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;

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

7.1.3. 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>;

7.1.4. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU 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;

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

7.1.6. 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;

7.1.7. 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.

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

7.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

7.2.2. 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 a todos os 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.

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

7.2.4. 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;

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

7.2.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

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.

7.3. Qualificação econômico-financeira (art. 18º, IX, da Lei 14.133/2021):

7.3.1. 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), ou de sociedade simples;

7.3.2. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II).

7.4. Qualificação-técnica (art. 18º, IX, da Lei 14.133/2021):

7.4.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de serviços similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente: Será necessário.

7.4.2. A licitante deverá comprovar capacidade técnica, por meio da apresentação de Atestado de Capacidade Técnica, que comprove aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características descritas no objeto (alimentação e nutrição hospitalar), que comprove a execução de no mínimo 50% do quantitativo total das grandes refeições dessa licitação (almoço e jantar) pelo período mínimo de experiência de 12 meses;

7.4.3. Alvará Sanitário e da Licença de Funcionamento, expedido pelo serviço de vigilância sanitária, em vigência, conforme Código Sanitário e Leis Complementares;

7.4.4. Comprovar que possui, no mínimo, 01 (um) profissional Nutricionista, responsável



técnico, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) na data de apresentação da proposta, podendo o mesmo ser um profissional empregado da empresa ou profissional sócio, diretor ou proprietário.

7.4.5. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

7.4.6. Licença de Funcionamento Sanitária vigente, conforme atividade exercida, específica para a classe do produto objeto da aquisição, emitida pela Vigilância Sanitária local (publicação no Diário Oficial do Estado ou Município, conforme o caso ou cópia autenticada em cartório do documento original expedido pela Vigilância Sanitária Local). Caso a revalidação da Licença de Funcionamento para o presente exercício não tenha sido concedida, a licitante deverá apresentar a licença de funcionamento do exercício anterior a publicação em Diário Oficial do Estado ou Município) acompanhada do protocolo de validação (cópia autenticada em cartório), desde que o mesmo tenha sido requerido nos primeiros 120 (cento e vinte) dias do presente exercício.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (ART. 6º, XXIII, “H” DA LEI Nº 14.133/2021)

8.1. A forma de seleção se dará por meio de CONTRATAÇÃO DIRETA por Dispensa de Licitação.

8.2. O critério de julgamento das propostas será o de MENOR PREÇO GLOBAL;

8.3. Será considerado primeiro classificado, o fornecedor que, obedecendo às condições, especificações e procedimentos estabelecidos neste Termo de Referência e no Edital, apresentar o MENOR PREÇO GLOBAL.

9. DA EXECUÇÃO DO OBJETO (ART. 6º, XXIII, “E”; ART. 18º, III, e ART. 40º, §1º, II e III, DA LEI Nº 14.133/2021)

9.1. O compromisso será firmado por meio de contrato com duração de 12 meses ou até a conclusão do processo licitatório via PSES 187375/2022.

9.2. O regime de execução da prestação dos serviços será por empreitada por preço global.

9.3. Funcionários da contratada deverão apresentar-se sempre com identificação e/ou credencial na Unidade Solicitante respeitando as normas de cada instituição.

9.4. O objeto deverá estar de acordo com as especificações do edital e atender a legislação a ele(s) pertinente(s);

9.5. As quantidades licitadas e informadas são estimativas, podendo a contratante requisitar quantidades maiores ou menores conforme a efetiva necessidade, respeitando-se os limites estabelecidos pela legislação;

9.6. A execução contratual observará as rotinas constantes no Anexo I deste Termo de Referência.

9.5. Endereços de execução:



UNIDADE	ENDEREÇO	TELEFONE	E-MAIL
HNR	Rui Barbosa 800, Agrônômica, Florianópolis/SC	(48)3665-9401 / (48) 3665-9492	hnr@saude.sc.gov.br nutricao@nereuramos@gmail.com

10. DA GESTÃO DO CONTRATO (ART. 6º, XXIII, “F” DA LEI Nº 14.133/2021)

10.1. Ao gestor do contrato caberá:

- Controlar o prazo de vigência do instrumento contratual sob sua responsabilidade, e encaminhar a solicitação de prorrogação;
- Verificar se a entrega de materiais, execução de obras ou a prestação de serviços foi ou está sendo cumprida integral ou parcialmente;
- Atestar as notas fiscais encaminhadas à unidade competente para pagamento;
- Comunicar à DLIC, formalmente, irregularidades cometidas passíveis de penalidade, após os contatos prévios determinados por Lei com a contratada;
- Acompanhar junto ao Fiscal do Contrato o cumprimento, pela contratada, do cronograma físico-financeiro;
- Estabelecer prazo para correção de eventuais pendências na execução do contrato e informar à Autoridade Competente ocorrências que possam gerar dificuldades à conclusão da obra, prestação de serviço ou em relação a terceiros;
- Encaminhar à Autoridade Competente, eventuais pedidos de modificações no cronograma físico-financeiro, substituições de materiais e equipamentos, formulados pela contratada;
- Comunicar a DPGC a necessidade de abertura de nova licitação à área competente, antes de findo a vigência dos contratos de prestação de serviços com antecedência mínima de 160 (cento e sessenta) dias antes do término;
- Comunicar ao setor competente sobre quaisquer problemas detectados na execução contratual, que tenham implicações na atestação;
- Cuidar das alterações de interesse da Contratada, que deverão ser por ela formalizadas e devidamente fundamentadas, principalmente em se tratando de pedido de reequilíbrio econômico-financeiro ou repactuação. No caso de pedido de prorrogação de prazo, deverá ser comprovado o fato impeditivo da execução, o qual, por sua vez, deverá corresponder o previsto no artigo 105 da Lei nº 14.133/2021 e alterações;
- Elaborar ou solicitar justificativa técnica, quando couber, com vistas à alteração unilateral por esta Secretaria de Estado da Saúde;
- Alimentar os sistemas informatizados do Governo com as informações pertinentes, responsabilizando-se por tais dados, inclusive sempre quando solicitadas;
- Negociar o Contrato sempre que o mercado assim o exigir, nos termos da Lei;
- Procurar auxílio junto às áreas competentes em caso de dúvidas técnicas, administrativas ou jurídicas;
- Deflagrar e conduzir os procedimentos de finalização à Contratada, com base nos termos Contratuais, sempre que houver descumprimento de suas cláusulas por culpa da Contratada, acionando as instâncias superiores e/ou os Órgãos Públicos competentes quando o fato exigir;



- p) Disponibilizar toda a infraestrutura necessária, assim como definido no contrato e dentro dos prazos estabelecidos, tais como: área de instalação do canteiro de obras, local para escritório da empresa, outras instalações etc.;
- q) Consolidar informações relativas à estimativa individual e total de consumo, promovendo a adequação dos respectivos termos de referência ou projetos básicos, inclusive definindo as respectivas unidades de medida usualmente adotadas;
- r) Acompanhar o saldo contratual/registro de preços.
- s) A forma de comunicação entre gestor e fornecedor se dará, principalmente, por email e telefone (item 12).

10.2. Ao fiscal do contrato caberá:

- a) Ter conhecimento prévio de sua competência e atuação;
- b) Possuir cópia do contrato, do edital da licitação e seus anexos, e da proposta vencedora da licitação;
- c) Ter pleno conhecimento dos termos contratuais que irá fiscalizar, principalmente de suas cláusulas, assim como das condições constantes do edital e seus anexos, com vistas a identificar as obrigações in concreto tanto da administração contratante quanto da contratada;
- d) Buscar autonomia, independência fiscalizatória e condições saudáveis para a realização da fiscalização, comunicando o Gestor do Contrato sobre suas necessidades;
- e) Conhecer e reunir-se com o preposto da contratada (Art. 118 e suas alterações na Lei nº 14.133/2021) com a finalidade de definir e estabelecer as estratégias da execução do objeto, bem como traçar metas de controle, fiscalização e acompanhamento do contrato;
- f) Exigir da contratada o fiel cumprimento de todas as condições contratuais assumidas, constantes das cláusulas e demais condições do Edital da Licitação e seus anexos, planilhas, cronogramas e etc.;
- g) Comunicar ao Gestor do Contrato a necessidade de alterações do quantitativo do objeto ou modificação da forma de sua execução, em razão do fato superveniente ou de outro qualquer, que possa comprometer a aderência contratual e seu efetivo resultado;
- h) Recusar serviço ou fornecimento irregular, não aceitando material diverso daquele que se encontra especificado no edital e seus anexos, assim como observar, para o correto recebimento, a hipótese de outro oferecido em proposta e com qualidade superior ao especificado e aceito pela Administração;
- i) Impedir que empresas subcontratadas venham a executar serviços e/ou efetuar a entrega de material quando não expressamente autorizadas para tal, salvo, nos casos em que haja previsão contratual;
- j) Comunicar por escrito a empresa e o Gestor do Contrato qualquer falta cometida pela empresa;
- k) Zelar para que os valores a serem pagos nos contratos de prestação de serviços por tarefas não ultrapassem os créditos correspondentes;
- l) Fiscalizar os pagamentos efetuados. Não pode o fiscal se descuidar dos valores que deverão ser pagos, sem, no entanto, perceber os créditos destinados para tal tarefa;
- m) Ler atentamente o Termo de Contrato, especialmente as ocorrências relacionadas a sua execução;



- n) Esclarecer dúvidas do preposto/representante da Contratada que estiverem sob a sua alçada, encaminhando às áreas competentes os problemas que surgirem quando lhe faltar competência;
- o) Verificar a execução do objeto contratual, proceder à sua medição e formalizar a atestação. Em caso de dúvida, buscar, obrigatoriamente, auxílio para que efetue corretamente a atestação/medição;
- p) Antecipar-se a solucionar problemas que afetem a relação contratual (greve, chuvas, fim de prazo);
- q) Notificar a Contratada em qualquer ocorrência que esteja em descumprimento com as cláusulas contratuais, sempre por escrito, com prova de recebimento da notificação (procedimento formal, com prazo). Não sendo possível a solução das ocorrências que deram origem as Notificações, o Fiscal deverá encaminhar o caso à DLIC, para providenciar as penalidades cabíveis;
- r) Anotar, em caso de obras e prestação de serviços de engenharia, todas as ocorrências no diário de obras, tomando as providências que estejam sob sua alçada e encaminhando às instâncias competentes aquelas que fugirem de sua alçada;
- s) Receber e encaminhar imediatamente as Faturas/Notas Fiscais, devidamente atestadas ao Gestor do Contrato, observando previamente se a fatura apresentada pela Contratada se refere ao objeto que foi efetivamente contratado;
- t) Fiscalizar a manutenção, pela Contratada, das condições de sua habilitação e qualificação, com a solicitação dos documentos necessários à avaliação;
- u) Rejeitar bens e serviços que estejam em desacordo com as especificações do objeto contratado. A ação do Fiscal, nesses casos, deverá observar o que reza o Termo de Contrato e/ou o ato convocatório da licitação, principalmente em relação ao prazo ali previsto;
- v) Receber, em se tratando de obras e serviços de engenharia, provisoriamente o objeto do Contrato, no prazo estabelecido, mediante termo circunstanciado assinado pelas partes;
- w) Procurar auxílio junto às áreas competentes em caso de dúvidas técnicas, administrativas ou jurídicas.
- x) A forma de comunicação entre fiscal e fornecedor se dará, principalmente, por email e telefone (item 12).
- y) Supervisionar as rotinas de higiene e segurança para garantia da segurança alimentar;
- z) Verificação da implantação das Rotinas de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (RDC 216/2004);

10.3 DA FISCALIZAÇÃO:

Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

10.3.1 Visita diária a Unidade Alimentação e Nutrição terceirizada- HNR.

10.3.2 Assinalar quais procedimentos estão conformes ou não conformes, sempre acompanhado da descrição da não conformidade observada e registro de imagem da não conformidade deve ser feito para comprovação.

10.3.3 Comunicar à Nutricionista responsável da terceirizada sempre que identificadas não conformidades para ajuste imediato da conduta.

10.3.4 Quando for algo que não seja de correção imediata redigir a não conformidade, solicitando resposta da contratada em até 3 dias úteis. Caso não tenha retorno no prazo



estipulado, a não conformidade será transformada em notificação.

10.3.5 Erros decorrentes de entrega de dietas serão verificados pela contratante e comunicados à contratada por e-mail, como não conformidade, em caso de reincidências, será efetuada a Notificação.

10.3.6 Diariamente será realizada a avaliação sensorial das preparações por parte da contratada, por pessoa designada por esta. Esta avaliação deve ocorrer antes do início da distribuição para ajuste de qualquer inadequação. Além disso, uma vez na semana será selecionado um tipo de dieta especial para avaliação da refeição na marmita no horário que os pacientes estão consumindo sua refeição. Ex: 2ª feira: avaliar uma marmita para neutropênico; 3ª feira: avaliar uma marmita para diabético, etc..

10.3.7 Será realizado acompanhamento da distribuição das refeições aos pacientes, conforme disponibilidade das nutricionistas da contratante.

10.3.8 As inadequações serão registradas inicialmente como não conformidades, em caso de reincidências, notificação será feita.

10.4 Penalidades e Sanções Contratuais:

10.4.1. As empresas que não cumprirem as obrigações assumidas na fase licitatória e/ou de execução do contrato estão sujeitas às seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) suspensão temporária, não superior a 5 (cinco) anos, na modalidade de pregão, e não superior a 2 (dois) anos para as demais modalidades, aplicada segundo a natureza e a gravidade da falta cometida; e
- d) declaração de inidoneidade para licitar com a Administração Pública;

10.4.1.2. A advertência será emitida pela Administração, quando o contratado descumprir qualquer obrigação;

10.4.1.3. A multa será imposta à contratada pelo atraso injustificado na entrega ou execução do contrato, de acordo com as alíquotas a seguir:

a) 0,33 % (zero, trinta e três por cento) por dia de atraso, na entrega do objeto ou execução de serviços, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, até o limite de 9,9% (nove, nove por cento);

b) 10 % (dez por cento) em caso de não entrega do objeto ou não conclusão do serviço ou rescisão do contrato por culpa da contratada, calculado sobre a parte inadimplente;

c) até 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, pelo descumprimento de qualquer cláusula do contrato, exceto prazo de entrega;

- O valor da multa e/ou custas de depósito será deduzido dos créditos ou garantias da empresa, ou cobrado administrativa ou judicialmente;

- Sempre que a multa ultrapassar os créditos da contratada e/ou garantias, o valor excedente será encaminhado à cobrança extrajudicial ou judicial;

- O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega ou execução do serviço;

- A multa será aplicada quando o atraso for superior a cinco dias;

- A aplicação da multa não impede que sejam aplicadas outras penalidades;



10.4.1.4. A suspensão impossibilitará a participação da empresa em licitações e/ou contratos, ficando suspenso o seu registro cadastral no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA, de acordo com os prazos a seguir:

- I. por até 30 (trinta) dias, quando aplicada a pena de advertência emitida pela Administração e a empresa permanecer inadimplente;
- II. por até 90 (noventa) dias, quando a empresa interessada solicitar cancelamento da proposta após a abertura e antes do resultado do julgamento;
- III. por até 12 (doze) meses, quando a empresa adjudicada se recusar a retirar a autorização de fornecimento ou assinar o contrato;
- IV. por até 12 (doze) meses, quando a empresa adjudicada motivar a rescisão total ou parcial da autorização de fornecimento e/ou do contrato;
- V. por até 12 (doze) meses, quando a empresa praticar atos que claramente visem à frustração dos objetivos da licitação;
- VI. por até 24 (vinte e quatro) meses, quando a empresa apresentar documentos fraudulentos nas licitações;
- VII. por até 5 (cinco) anos quando, na modalidade de pregão, a fornecedora convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, que não celebrar o contrato, que deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, que ensejar o retardamento da execução de seu objeto, que não mantiver a proposta, que falhar ou fraudar na execução do contrato, que se comportar de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios; e
- VIII. até a realização do pagamento, quando a empresa receber qualquer das multas previstas no item anterior.

10.4.1.4.1. A penalidade de suspensão aplicada pela Administração, publicada no Diário Oficial do Estado, implicará na suspensão da fornecedora junto ao Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA

10.4.1.4.2. A suspensão do direito de licitar poderá ser ampliada até o dobro, em caso de reincidência;

10.4.1.5. A declaração de inidoneidade será aplicada pelo Secretário de Estado da Administração – SEA;

10.4.1.6. A declaração de inidoneidade permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos que determinaram a punibilidade ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que a aplicou;

10.4.1.7. A declaração de inidoneidade terá seus efeitos extensivos a toda Administração Pública;

10.4.1.8. As empresas que apresentarem documentos fraudulentos, adulterados ou falsificados, ou que por quaisquer outros meios praticarem atos irregulares ou ilegalidades para obtenção do registro no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA, estarão sujeitas às seguintes penalidades:

- a) suspensão temporária do Certificado de Cadastro de Fornecedores - CCF ou da obtenção do registro, por até 5 (cinco) anos na modalidade de pregão e até 2 (dois) anos para as demais modalidades, dependendo da natureza e gravidade dos fatos; e



b) declaração de inidoneidade, nos termos do artigo anterior.

10.4.1.9. As sanções previstas no edital poderão também ser aplicadas às empresas ou profissionais que:

- a) tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos; e
- b) tenham praticado atos ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação;

10.4.1.10. Compete à Assessoria Jurídica da SES/SGA, após análise a indicação das penalidades previstas neste edital e legislação vigente, cuja aplicação dependerá da homologação da autoridade competente do órgão ou entidade;

10.4.1.11. É facultado à interessada interpor recurso contra a aplicação das penalidades previstas neste edital, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, que será dirigido à autoridade competente do órgão ou entidade;

10.4.1.12. As penalidades aplicadas serão registradas na Secretaria de Estado da Administração/ Diretoria de Gestão de Licitações e Contratos – DGLC, no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/SEA;

10.4.1.13. Homologadas e publicadas as penalidades, a Administração as encaminhará ao Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina/ SEA, para registro.

10.4.1.14. As multas pecuniárias aqui estabelecidas serão recolhidas na Tesouraria da Secretaria de Estado da Saúde, situada no 9º (nono) andar do Edifício Halley, na Rua Esteves Júnior, 160, Centro, Florianópolis, SC.

10.5 DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

10.5.1. A rescisão do Contrato poderá ser efetuada conforme determina o artigo 137 e acarretar as consequências previstas no artigo 139, pelos motivos previstos nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133/2021 e alterações posteriores.

10.5.2. O Contrato poderá ainda ser rescindido por conveniência da Administração, a qualquer tempo, mediante aviso prévio de 30 (trinta) dias.

10.5.3. O Presente Contrato poderá ser rescindido a critério da CONTRATANTE, sem que à CONTRATADA caiba qualquer indenização, ou, reclamação, nos seguintes casos:

10.5.4. Inobservância das especificações acordadas e/ou rejeição dos serviços prestados;

10.5.5. Inadimplência de qualquer cláusula contratual e/ou da proposta ofertada;

10.5.6. Falência, liquidação judicial ou extrajudicial, concordata preventiva da fornecedora, requeridas, homologadas ou decretadas;

10.5.7. A Contratada, reconhece os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa, prevista no art 137, da Lei 14.133/21, bem como Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, no Decreto Estadual nº 2.617, de 16 de setembro de 2009.



11. DA OBRIGAÇÕES

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

11.2. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

11.3. Obrigações específicas da contratada:

Obriga-se a empresa vencedora:

- a) Atender a todas as solicitações de contratação efetuadas durante a vigência do Contrato, limitada ao quantitativo de cada item;
- b) Ao fornecimento do objeto, de acordo com as especificações constantes no Edital, em consonância com a proposta apresentada e com a qualidade e especificações determinadas pela legislação em vigor;
- c) Responsabilizar-se pela boa execução e eficiência no fornecimento do serviço-objeto do edital;
- d) Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto do contrato;
- e) Manter, durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação;
- f) Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados à Administração ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do fornecimento;
- g) Responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, pertinentes à execução do objeto contratado;
- h) Mesmo não sendo a fabricante da matéria prima empregada na fabricação de seus produtos, a empresa vencedora, responderá inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade destes, obrigando-se a substituir, as suas expensas, no todo ou em parte, o objeto desta licitação, em que se verificarem vícios, defeitos, incorreções, resultantes da fabricação ou transporte, constatado visualmente ou em laboratório, correndo estes custos por sua conta;
- i) Manter endereço eletrônico (e-mail) válido para fins de comunicação com a contratante por todo o período de contratação; comunicando, imediatamente, o Contratante em caso de alteração;
- j) Realizar cadastro no Portal Externo do SGP-e (<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/inicio>) para que possa assinar eletronicamente com certificação digital

TODOS os documentos firmados com a contratante (como realizar a assinatura digital: https://sgpe.sea.sc.gov.br/capdoc/pergunta_frequente/nova-como-realizar-a-assinatura-digital-via-portal-externo/).

k) Possuir, durante toda a vigência do contrato, Registro atualizado no Programa de Alimentação do Trabalhador do Ministério do Trabalho como empresa fornecedora;

l) Gerenciar a área de suprimentos, financeira, satisfação dos clientes e desenvolvimento dos



seus Recursos Humanos;

m) Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;

n) Apresentar à CONTRATANTE, quando exigido, comprovante de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidente de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias, relativas aos seus empregados que prestam ou tenham prestado serviços à CONTRATANTE, por força deste contrato;

o) Estabelecer e apresentar as unidades hospitalares rotina/procedimentos e descrições, técnicas dos produtos de limpeza utilizados;

p) O lixo das áreas da Unidade de Alimentação e Nutrição deverá ser removido quantas vezes forem necessárias para locais adequados dentro das unidades hospitalares, acondicionados em embalagens que atendam as normas de ABNT;

q) Os veículos de transportes utilizados pela CONTRATADA para prestação do serviço objeto do presente contrato devem ser adequados às exigências da legislação vigente;

r) Para os casos em que há a necessidade de transporte das refeições, como na unidade em que não haverá estrutura da cozinha ou naquelas em que terão que passar por adequações prediais, em que se faça necessário transportar os alimentos de uma unidade de produção de refeições para a unidade hospitalar, as mesmas deverão ser transportadas em veículos apropriados, mantendo a quantidade de veículos suficiente para o transporte, sem causar atraso no horário das entregas, respeitando rigorosamente as normas técnicas de higiene, garantindo a qualidade microbiológica das mesmas, do início ao término de sua distribuição, observando o preconizado nos dispositivos legais cabíveis; Será necessária a apresentação da relação dos veículos a serem utilizados no transporte das refeições, acompanhada dos respectivos Certificados de Vistoria de Veículo para o fim que se destina, conforme Portarias pertinentes;

s) A CONTRATADA ficará responsável pela idoneidade moral e técnica dos seus funcionários, respondendo por todo e quaisquer danos ou falhas que os mesmos venham a ocasionar no desempenho de suas funções;

t) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, indicada no preâmbulo deste termo;

u) Cumprir as posturas do Município e as disposições legais Estaduais e Federais que interfiram na execução do contrato;

v) Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização da CONTRATANTE em seu acompanhamento;

w) Dar ciência imediata e por escrito à CONTRATANTE sobre qualquer anormalidade que verificar na execução do contrato;

x) Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações sobre a execução do contrato;

y) Manter equipamentos e utensílios necessários à execução do contrato, de qualidade comprovada, em perfeitas condições de uso, em quantidade necessária à boa execução dos trabalhos, inclusive os cedidos à CONTRATADA pela CONTRATANTE;

z) Exercer controle sobre a qualidade e pontualidade dos serviços prestados;

aa) Possuir Manual de Boas Práticas bem como os Procedimentos Operacionais Padrão de Higiene Ambiental, Higiene Pessoal, Higiene de Equipamentos e Utensílios. Deverá manter atualizadas planilhas de controle de tempo/temperatura dos alimentos e controle de temperatura de equipamentos;



bb) Ter Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS). Proceder ao recolhimento de resíduos em horário pré-determinado, de acordo com PGRSS do hospital e RDC 222/2018, fornecendo inclusive os containers em quantidade suficiente para atender a sua demanda de resíduos e no padrão adequado aos veículos que efetuem a coleta de resíduos;

cc) Responsabilizar-se pela limpeza interna dos locais de trabalho, equipamentos, mobiliários e utensílios sob sua responsabilidade: cozinha (incluindo os sistemas de climatização, exaustão e ventilação), copas, despensa, câmara de lixo e frigorífica e refeitório conforme normas e recomendações do PGRSS do hospital, bem como pelo fornecimento de material de limpeza e higiene necessárias à execução desta atividade;

dd) Responsabilizar-se pelo pagamento de luz, água, gás, nas unidades de produção e distribuição de refeições (exceto copas);

ee) Responsabilizar-se pelo pagamento de aluguel e condomínio , referente a área total de relativo às unidades de produção e distribuição de refeições;

ff) Responsabilizar-se pela instalação dos medidores necessários para a perfeita medição das despesas anteriormente mencionadas, sem os quais a execução dos serviços não poderá ser iniciada;

gg) A CONTRATADA deverá utilizar gás (GLP ou gás natural – conforme disponibilizado no local) como fonte prioritária de energia para o preparo das refeições. Outras fontes de energia, como energia elétrica, poderão ser utilizadas desde que devidamente solicitadas e autorizadas pela CONTRATANTE. Para tal solicitação, a CONTRATADA deverá apresentar na fase de proposta, estudo de viabilidade técnica o qual será avaliado pelo gestor do CONTRATO e SES-GEOMA;

hh) Responsabilizar-se pela instalação de linha telefônica exclusiva e respectivo ônus decorrente de seu uso;

ii) Responsabilizar-se pela guarda dos equipamentos cedidos, constantes neste contrato; Através de sua direção ou preposto, participar das reuniões no Hospital Nereu Ramos (HNR), sempre que convocada, sem quaisquer ônus a SES.

jj) A CONTRATADA deverá afixar em local visível cardápio diário dos funcionários. A Contratada deverá observar as condições higiênicas dos veículos dos fornecedores, a existência de certificado de vistorias dos veículos, higiene pessoal dos entregadores, a integridade e higiene das embalagens, a adequação das embalagens de modo que os alimentos não mantenham contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado, a correta identificação dos produtos nos rótulos, como nome, composição, lote, nº do registro no Órgão Oficial, CNPJ, etc. Esta fiscalização também poderá ser feita pelas Nutricionistas da CONTRATANTE;

kk) Adquirir, guardar e repor equipamentos, carrinhos para a distribuição das refeições, eletrodomésticos, móveis, louças e utensílios e descartáveis necessários para atender as especificações constantes no Anexo I e para o bom andamento do serviço;

II) As adaptações físicas e instalações, equipamentos, mobiliários, utensílios que se fizerem necessários ao bom funcionamento (seguindo as normas vigentes, em especial: Resolução RDC nº 50, de 21 de fevereiro de 2002; IN008 Corpo de Bombeiro SC– Instalação de gás combustível (GLPe GN) e NBR 15526; NBR5410– Instalações elétricas de baixa tensão; NBR 16401 – Instalação deAr condicionado; NBR 14518 – Sistema de Ventilação para Cozinhas Profissionais; entre outras aplicáveis) de uma cozinha industrial, dos refeitórios, lactários e à distribuição externa de todas as refeições, além daquelas já disponibilizadas pela CONTRATANTE, deverão ser realizadas e oferecidas pela CONTRATADA, e correrão por sua conta, garantindo desta forma, o espaço físico perfeitamente apto a realizar a produção e distribuição de refeições;



mm) A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela adequação da estrutura física da área sob sua responsabilidade de forma a atender as determinações da legislação sanitária vigente, assim como, do sistema de produção e distribuição centralizados na cozinha do hospital;

nn) A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo zelo e manutenção da estrutura física (pisos, paredes, telhado/cobertura, vidros, portas/aberturas, etc.) da área cedida, incluindo os sistemas hidrossanitários, sistemas elétricos, sistemas de ventilação e exaustão, sistemas de climatização e rede de combustíveis (GLP/GN);

oo) A CONTRATADA deverá manter em perfeitas condições de uso as instalações gerais, equipamentos, móveis e utensílios vinculados à execução dos serviços que deverão ser devolvidos ao término do contrato em perfeitas condições de funcionamento ou uso;

pp) A CONTRATADA se responsabilizará pela manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, eletrodomésticos e mobiliários cedidos, devendo-os devolver ao término do contrato em perfeitas condições de uso;

qq) A CONTRATADA deverá providenciar a reposição dos equipamentos, eletrodomésticos e mobiliários cedidos quando os mesmos forem considerados desgastados em definitivo ou inutilizados por uso indevido;

rr) Será de responsabilidade de a CONTRATADA providenciar os demais utensílios, bem como os materiais de consumo necessários para produção e distribuição das refeições (ex. panelas, assadeiras, facas de cozinha, conchas, escumadeiras, recipientes isotérmicos, descartáveis, talheres de inox, etc.);

ss) Efetuar de maneira periódica a desinsetização e desratização com certificado de garantia dentro das normas preconizadas pela Vigilância Sanitária, em datas compatíveis com este processo nos demais setores do hospital;

tt) A CONTRATADA fica responsável pela limpeza interna dos locais de trabalho,

limpeza das caixas de gordura e caixas de água que abastecemos serviços de cozinha e copa e proceder o recolhimento dos resíduos da CONTRATADA;

uu) É obrigação da CONTRATADA o fornecimento de catraca eletrônica com biometria, sendo que, esta deve ser instalada na entrada do buffet, além disto deve ser

instalado organizador de fila fixo em frente ao buffet (que impeça a passagem para o buffet sem passar pela catraca). Na impossibilidade de coleta poderá ser utilizado o crachá funcional da SES, e Software para controlar o acesso de funcionários, residentes, estagiários e acompanhantes nas dependências do refeitório.

vv) Catraca eletrônica para controle de acesso de pessoas, bidirecional, bloqueio de acesso para pessoas não autorizadas, gabinete pedestal tampa aço inox, com relógio de ponto incluso, dois leitores sendo um de código de barras e outro com leitor biométrico (digital), display de cristal líquido para apresentação de mensagens e apresentação de hora, cofre para retenção de cartão de visitante, comunicação com o banco de dados, via rede ethernet protocolo tcp/ip real time, com leitor de no mínimo de 9500 digitais, baixo nível de ruído, apresentando saídas auxiliares, garantia mínima de 12 meses no local da instalação e treinamento mínimo de 10 horas no local da instalação; Deverá possuir NO-BREAK interno, capacitando o funcionamento com ou sem energia de, no mínimo, três horas. O sistema de acesso para refeitórios deve consistir em uma aplicação web para execução, controle e gerenciamento de acesso para refeitórios, no âmbito da saúde, temo intuito de minimizar possíveis prejuízo com sobras de comida, e controle para não haver a falta de comida nos refeitórios. A aplicação web deverá ser de fácil manuseio e intuitivo, permitindo no mínimo as funcionalidades a seguir:

ww) Cadastro completo do usuário (Tipo de Usuário: Visitante e Servidor);

xx) Controle de refeição (Parametrização: Almoço, Jantar entres outros) por Unidade



Organizacional;

yy) Permite a refeição conforme frequência do servidor através do leitor biométrico;

zz) Intervalos entre as refeições (Parametrização: 3 horas);

aaa) Relatórios de acesso individual ou por Unidade Organizacional (Hospital entre outros);

bbb) Permite a refeição de visitante através da inserção de cartão magnético, que será retido pela catraca, e será distribuído antes de cada refeição, somente para acompanhantes daqueles pacientes previstos em lei;

ccc) Controle de passagem por período;

ddd) Bloqueio da catraca por horário desejado;

eee) Relatório que apresente detalhadamente, o número de refeições servidas por tipo de refeição (Parametrização: Almoço, Jantar entre outros), por tipo de usuário (Visitante e Servidor), identificando servidor pelo nome e matrícula, quantitativo de visitantes conforme período selecionado.

fff) O fornecedor ou prestador de serviços ao Estado que optar por receber seu pagamento em outras instituições que não o Banco do Brasil, ficará responsável pelo custo da tarifa bancária referente à respectiva transferência de valores entre Bancos, uma vez que os pagamentos efetuados pelo Estado são efetuados prioritariamente pelo Banco do Brasil;

ggg) A CONTRATADA deverá mencionar na respectiva Nota Fiscal/Fatura informações sobre as refeições/serviços, discriminando o tipo de refeição, quantitativo, valor unitário e total, além de mencionar o número do Contrato, o número da Licitação e do Processo PSES.

hhh) A CONTRATADA deverá apresentar, obrigatoriamente, juntamente com a Nota Fiscal/Fatura, os documentos seguintes:

iii) Certidão de Débito para com a Fazenda Estadual demonstrando sua regularidade;

jjj) Guia de Recolhimento do INSS;

kkk) Guia de Recolhimento do FGTS;

III) Guia de recolhimento do ISS;

mmm) Folha de pagamento de Pessoal;

nnn) Da Atualização por Inadimplemento: Vencido o prazo estabelecido e não efetuado o pagamento pela CONTRATANTE, e desde que não haja pendências relativas à execução do Contrato, os valores serão corrigidos com base nos mesmos critérios adotados para a atualização das obrigações tributárias, em observância ao que dispõe o artigo 117, da Constituição Estadual;

ooo) Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com o objeto contratual;

ppp) Fiscalizar e acompanhar a execução do Contrato, segundo seu interesse, sob os aspectos qualitativos e quantitativos, relatando irregularidades, quando for o caso;

qqq) A fiscalização e acompanhamento do contrato serão de responsabilidade do Fiscal e Gestor do Contrato, conforme descrito neste Termo.

rrr) A CONTRADA deverá enviar diariamente para a unidade hospitalar, planilha discriminando por dia, as totalizações das refeições fornecidas por tipo de refeição e mensalmente a planilha discriminando por dia, as totalizações das refeições fornecidas por tipo de refeição juntamente das notas fiscais;



11.4. Obrigações específicas da contratante:

Obriga-se a Administração/Contratante:

- a) Comunicar a Contratada toda e quaisquer ocorrências relacionadas aos objetos entregues;
- b) O atendimento clínico nutricional prestado ao paciente, o fornecimento de suplementos e módulos nutricionais, o suporte nutricional enteral, bem como a supervisão geral dos serviços prestados pela CONTRATADA.
- c) Identificar as pessoas com direito aos vários tipos de refeições e o número destas, fornecendo elementos que permitam o faturamento por parte da empresa.
- d) É obrigação da CONTRATANTE controlar o número de refeições servidas diariamente por meio dos relatórios dos controles de quantitativos das refeições servidas a pacientes, acompanhantes, funcionários, residentes e estagiários e as notas fiscais.
- e) A CONTRATANTE deverá disponibilizar um ramal interno para comunicação com a empresa CONTRATADA.
- f) Os serviços executados pela CONTRATADA serão fiscalizados pela Direção e/ou Gerência do HNR atendida por este contrato, bem como pelo fiscal de contrato designado pela Direção e/ou Gerência, aos quais caberá verificar se no seu desenvolvimento estão sendo cumpridos rigorosamente os dispositivos do Contrato;
- g) A fiscalização que atuará desde o início dos trabalhos, será exercida no interesse exclusivo da CONTRATANTE, com a participação de todos os atos que se fizerem necessários para a fiel execução do contrato, e não excluir, nem reduzir, a responsabilidade da CONTRATADA por quaisquer irregularidades;
- h) A CONTRATANTE irá aplicar periodicamente uma avaliação de condições higiênicas sanitárias das áreas físicas de recebimento, produção e distribuição de alimentos, devendo a CONTRATADA efetuar as correções das deficiências apontadas pela avaliação no prazo estabelecido pela fiscalização.
- i) A CONTRATANTE, com supervisão da CONTRATADA, irá fazer uma Pesquisa de Satisfação do Cliente, anualmente. O índice de aprovação geral deverá ser no mínimo de 70% (somados ótimo e bom), para pacientes separado de funcionários, estagiários e acompanhantes.
- j) Caso a aceitação de funcionários, residentes, estagiários e acompanhantes e/ou pacientes ficar abaixo de 70% a CONTRATADA será notificada, autuada e/ou multada a critério da CONTRATANTE.
- k) A fiscalização terá autonomia para recusar materiais ou equipamentos de má qualidade ou incompatíveis com a execução dos serviços. O exercício da fiscalização constante não exime a CONTRATADA da responsabilidade que assumiu, no tocante à boa qualidade dos serviços prestados. A ausência total ou parcial da fiscalização, em nada diminui a total responsabilidade da CONTRATADA.

12. DO CONTRATO

Instrumento Contratual: Contrato + Autorização de Fornecimento.

12.1. Da vigência: O prazo de vigência da contratação é de 12 meses, não prorrogáveis, contados publicação no Diário Oficial, de acordo com Lei 14.133/2021, artigo 75, inciso VIII.



12.2. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que a interrupção pode comprometer a continuidade desta SES.

12.3. Gestão e Fiscalização:

Gestor:

SOLICITANTE	MATRÍCULA	GESTOR	TELEFONE/ EMAIL
HNR	960976-8-01	Renata Zomer de Albernaz Muniz	(48)3665-9422/ hnr@saude.sc.gov.br

Fiscais:

SOLICITANTE	MATRÍCULA	FISCAL	TELEFONE/ EMAIL
HNR	963345-6-01	Helen Lentz	(48)3665-9492 nutricaonereuramos@gmail.com

13.CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO (ART. 6º, XXIII, “G” e ART. 40º, §1º, II, DA LEI Nº 14.133/2021)

13.1. Prazos:

13.1.1. Prazo de início da execução: **imediata após assinatura do contrato.**

13.1.3 Prazo de pagamento: 30 dias após o recebimento e aceite do objeto com a respectiva Nota Fiscal/Fatura ou documento legalmente equivalente.

13.2. Do reajuste (art. 92, V, da Lei n.º 14.133/2021):

13.2.1. Os preços contratados serão irreajustáveis pelo período de duração do contrato, contados a partir da data da proposta.

14.DO VALOR ESTIMADO (ART. 6º, XXIII, “I”; ART. 18º, IV, e ART. 23º e 24º DA LEI Nº 14.133/2021 e Instrução Normativa nº 16/2022/SEA)

Informamos que não obtivemos retorno dos orçamentos solicitados, conforme e-mails em anexo.

15. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (ART. 6º, XXIII, “J” DA LEI Nº 14.133/2021 e ART. 4º, VII, DO DECRETO ESTADUAL Nº 47/2023)

15.1. A contratação seguirá após a declaração de disponibilidade orçamentária-financeira emitida pela Superintendência do Fundo Estadual de Saúde em documento apensado ao processo.

16. ANÁLISE DE RISCOS E MAPA DE RISCOS (ART. 18º, X, DA LEI Nº 14.133/2021 e



ART. 4º, III, DO DECRETO ESTADUAL Nº 47/2023)

O documento está sendo elaborado por esta SES. No momento, está sendo utilizado o modelo de Gestão de Riscos da SEA, anexo ao PSES.

17. DAS PRÁTICAS FRAUDULENTAS E DE CORRUPÇÃO

As partes, por seus agentes públicos ou por seus sócios, acionistas, administradores e colaboradores:

- a) Declaram que têm conhecimento das normas previstas na legislação, entre as quais nas Leis nº 8.429/1992 e 12.846/2013, seus regulamentos e eventuais outras aplicáveis;
- b) Comprometem-se em não adotar práticas ou procedimentos que se enquadrem nas hipóteses previstas nas leis e regulamentos mencionados no inciso anterior e se comprometem em exigir o mesmo pelos terceiros por elas contratados;
- c) Comprometem-se em notificar à Controladoria Geral do Estado qualquer irregularidade que tiverem conhecimento acerca da execução do contrato;
- d) Declaram que têm ciência que a violação de qualquer das obrigações previstas na Instrução Normativa conjunta CGE/SEA nº 01/2020, além de outras, é causa para a rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos, inclusive danos potenciais, causados à parte inocente e das multas pactuadas.

18. DO SIGILO E CONFIDENCIALIDADE

18.1. Observar o que dispõe a Lei nº 13.787, de 2018 que regula a digitalização e a utilização de sistemas informatizados para a guarda, o armazenamento e o manuseio de prontuário de paciente e a Lei nº 13.709, de 2018 (LGPD), estabelece regras gerais sobre a proteção de dados e Ofício circular nº 28/2021 da SEA/SC.

18.2. A não utilizar as informações confidenciais a que tiver acesso, para gerar benefício próprio exclusivo e/ou unilateral, presente ou futuro, ou para o uso de terceiros;

18.3. A não efetuar nenhuma gravação ou cópia da documentação confidencial a que tiver acesso;

18.4. A não se apropriar de material confidencial e/ou sigiloso que venha a ser disponibilizado;

18.5. A não repassar o conhecimento das informações confidenciais, responsabilizando-se por todas as pessoas que vierem a ter acesso às informações, por seu intermédio, e obrigando-se, assim, a ressarcir a ocorrência de qualquer dano e/ou prejuízo oriundo de uma eventual quebra de sigilo das informações fornecidas;

19. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

NOME	MATRÍCULA	TELEFONE/E-MAIL
Leonardo Pozzatti de Oliveira	361879-7-01	(48)3665-9403 / hnr.compras@saude.sc.gov.br
Helen Lentz	963345-6-01	(48)3665-9492/ nutricaonereuramos@gmail.com

20. GESTOR RESPONSÁVEL DA UNIDADE REQUISITANTE



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
HOSPITAL NEREU RAMOS

NOME	MATRÍCULA	TELEFONE/E-MAIL
Renata Zomer de Albernaz Muniz	960976-8-01	(48)3665-9401/hnr@saude.sc.gov.br
21. AUTORIDADE COMPETENTE DA SUPERINTENDÊNCIA REQUISITANTE		
NOME	MATRÍCULA	TELEFONE/E-MAIL
Roberto Henrique Benedetti	256097-6-02	(48) 3664-8903 / suh@saude.sc.gov.br

Data: 05/10/2023
Atualização: 17/11/2023

A validade deste documento está condicionada às assinaturas digitais no Sistema de Gestão de Processos Eletrônicos - SGPe.



ANEXO I

1.2. Especificações e quantidades:

CÓDIGO	REQUISIÇÃO	DESCRIÇÃO	QUANT. MENSAL	QUANT. ANUAL	FREQUÊNCIA
050006004	6638/2023	Copeiro – 12h, Copeira/lactarista – 12 h diurno – 1 posto de segunda a segunda	01 posto	12 postos	mensal
050022002	6638/2023	Serviço de fornecimento de refeições – Fornecimento de refeições	16.700 refeições	200.400 refeições	mensal

QUANTITATIVO ESTIMADO DE REFEIÇÕES: 16.700 (aproximadamente para 30 dias)

LOCAL DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES: As refeições serão produzidas no Serviço de Nutrição Dietética do Hospital Nereu Ramos (SND), situada a Rua Rui Barbosa, 800 Agrônômica – SC, fone (48) 3665-9401

Área a ser locada (m²) total: 403 m²

A CESSIONARIA pagará à CEDENTE o valor mensal de R\$ 26.094,25 referente ao aluguel e condomínio da área total de 403m².

ESPECIFICAÇÃO E EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

TIPO DE REFEIÇÕES, HORÁRIOS, CLIENTELA E ESTIMATIVA DE QUANTIDADE POR REFEIÇÃO.

Item	REFEIÇÕES	HORÁRIO	CLIENTELA	MÉDIA MENSAL
01	DESJEJUM	07h30–08h30	Pacientes	1800
		07h30-09h00	Funcionários	1000
		08h30-09h00	Acompanhantes	300
02	Colação (conforme manual de dietas)	09h30	Pacientes	1200
03	ALMOÇO	11h30–12h30	Pacientes	1800
		11h30–13h30	Funcionários	3700
		12h30–13h30	Acompanhantes	300
04	LANCHE DA TARDE	14h30–15h30	Pacientes	1800
05	JANTAR	17h45–18h30	Pacientes	1800
		20h00–22h00	Funcionários	900
		21h00–22h00	Acompanhantes	300
06	CEIA	20h00–21h00	Pacientes	1800

Obs 1: no preparo das refeições a CONTRATADA deverá prever uma margem de 10% além das quantidades estimadas pela CONTRATANTE a partir da estimativa de refeições mensal, descritas acima. E no caso de pacientes deverá ser levado em consideração o mapa de dietas, prescrições e novas internações.



Obs 2: os horários das refeições poderão sofrer alterações conforme necessidade da unidade hospitalar.

Obs. 3: Solicitações de dieta novas e/ou liberação de dieta de pacientes em dieta zero quando solicitadas a CONTRATADA deverão ser entregues dentro de 30 minutos. Fica sob responsabilidade da CONTRATADA disponibilizar comandas em **duas vias** para que a CONTRATANTE possa solicitar a liberação de dieta de pacientes novos, a alteração de dieta de pacientes já internados, a liberação de dieta de pacientes que estavam em dieta zero ou à critério da contratante. Ficando uma via em posse da CONTRATADA e uma via em posse da CONTRATANTE. Na comanda deve conter minimamente as seguintes informações: Unidade de Internação, Refeição, Quarto/Leito, Nome Paciente, Data, Assinatura do paciente, Nome da copeira, Data, Solicitante.

Obs. 4: os quantitativos das médias das refeições são cumulativos quando não usados na totalidade durante o mês, podendo ser compensadas no mês seguinte, em caso de necessidade.

Obs. 5: Aos sábados, domingos e feriados o quantitativo de almoço, jantar e ceia servida para funcionários, residentes e acompanhantes poderá variar para menos, em virtude da redução do efetivo nesses dias;

Obs. 6: Os colaboradores da empresa CONTRATADA não podem realizar refeições no refeitório juntamente com funcionários e acompanhantes. E o quantitativo de refeições para esses colaboradores deverão ser dimensionados anteriormente, não devendo entrar na previsão de produção para atendimento dos funcionários e acompanhantes da unidade hospitalar.

Obs. 7: Em caso de pandemia os funcionários, estagiários e residentes que estiverem em unidades com alto risco de contágio, deverão receber suas refeições nas unidades.

Obs. 8: será pago somente pelo número de refeições realmente servidas (mapa de dietas e relatório de funcionários nas unidades, relatório de solicitações de refeições fora da rotina e relatório da catraca).

LACTARISTAS/NUTRIÇÃO ENTERAL

POSTOS DE TRABALHO TURNO DIURNO	POSTOS DE TURNO NOTURNO	TOTAL DE POSTOS DE TRABALHO LACTARISTAS/NUTRIÇÃO ENTERAL
1	0	1

A CONTRATANTE poderá avaliar o desempenho do funcionário da CONTRATADA periodicamente, a fim de manter um serviço de qualidade no LACTÁRIO. Caso o funcionário não atenda as atribuições funcionais mínimas atribuídas ao Lactário, o mesmo poderá ser substituído.

As copeiras do lactário devem possuir no mínimo, ensino fundamental completo, com comprovação. A seleção da contratação das lactaristas deve passar pela aprovação das nutricionistas da contratante.

CARACTERÍSTICAS DAS REFEIÇÕES SERVIDAS: PACIENTES

DIETA NORMAL OU GERAL – COMPONENTES

DESJEJUM E LANCHE DA TARDE	QUANTIDADE
----------------------------	------------



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
HOSPITAL NEREU RAMOS

* Café com leite integral e/ou achocolatado com leite integral e/ou leite integral puro e/ou café preto e/ou suco natural e/ou chá (sachê)** e/ou vitamina de fruta e/ou iogurte e/ou leite fermentado	1 copo de 240ml (café com leite e/ou leite puro vitamina de frutas e/ou chá) 1 porção e/ou 200ml de iogurte 1 porção e/ou leite fermentado 1 porção e/ou 200ml de suco de frutas
* Pão salgado ou biscoito salgado ou biscoito doce ou biscoito integral ou pão doce (bisnaga) ou pão salgado (forma, integral ou francês) ou torrada (salgada ou integral) ou mingau (maisena, composto de cereais, far. láctea, aveia, farinha de milho ou com achocolatado) ou tapioca ou preparações com ovo (crepioca, ovo exido, omelete)	Pão- 01 porção de 50g (1 porção) Ou Biscoito- 02 porções de 30g (1 porção) ou Torrada- 01 Porção de 30g Mingau- 01 porção 240ml (1 porção) ou Tapioca- 50g (1 porção) Ou Preparação utilizando 1 ovo
Fruta da época	01 porção de no mínimo 100g
Manteiga com ou sem sal	01 Sachê de 10 g
* Geleia** de frutas ou mel	15g (em sachê)
* Açúcar ou adoçante STEVIA	2 sachês de açúcar (5g cada) ou adoçante (0,8g cada)
* Queijo - queijo muçarela, - ou ricota - ou ovo cozido	1 fatia – total 30 gramas ou Ovo – 1 unidade (acompanhado de 1 sachê de sal)
Bolo (2x por semana) Em substituição do pão	1 fatia de 100g

* Conforme opção do paciente, autorizado pela nutricionista e Manual de Dietas do HNR a ser definida ou repassada à CONTRATADA juntamente com os quantitativos das refeições.

** A contratada deverá dispor de opções variadas de sabor de chás e geleias, sendo os sabores de geleia e chá em no mínimo 2 opções diferenciadas, diariamente.

ALMOÇO E JANTAR	QUANTIDADE
Arroz parboilizado ou branco ou integral	01 porção de 150 gramas cozido
Feijão (somente no almoço)	01 concha média (120 g)
Salada (03 tipos)- 02 cruas e 01 cozida	01 porção de 120 g fracionada igualmente entre os 03 tipos



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
HOSPITAL NEREU RAMOS

Sachê de azeite de oliva extra virgem, sal e vinagre	01 sachê de cada (4ml de azeite de oliva extra virgem, 4ml, vinagre e 1 grama de sal)
*Carne (03 tipos) – (entre: branca, vermelha e ovo)	01 porção pronta de 150g ou ovo (3 unidades)
Guarnição (01 tipo)	01 porção de 150g
Sobremesa (1 tipo) - no almoço e jantar	· 01 unidade de fruta de no mínimo 100g (no mínimo 4 vezes por semana no almoço e 4 vezes no jantar) ou
	· 01 porção de doce de 100g ou
	· 01 porção de sobremesa elaborada 120g
Sopa	· 01 porção de aproximadamente 120g
Substitutos do Almoço e Jantar (quando solicitado pelo Nutricionista da contratante)	· <u>Sopa</u> : - 1 porção de no mínimo 500ml, contendo no mínimo 80g de carne; - 1 porção de 50g de pão ou torrada; - 1 sachê de manteiga. · <u>Sanduíche natural</u> : - 3 fatias de pão (25gr cada fatia) com 2 sachês de manteiga; - 1 porção de 150g carne pronta* ou 60g frios (30g de presunto ou peito de peru; e 30g de queijo muçarela ou ricota); ou 2 ovos**; - salada (mínimo 2 tipos)
	<u>Obs:</u> Todos acompanhados de: - leite ou chá ou suco, com açúcar ou adoçante; - sobremesa.

*Peso da proteína pronta, sem osso, sem outros aditivos da preparação.

**Conforme autorizado pela nutricionista e Manual de Dietas do HNR a ser definida ou repassada à CONTRATADA juntamente com os quantitativos das refeições.

*CEIA	QUANTIDADE
*Café com leite ou café preto ou leite integral ou chá (sachê)** ou achocolatado ou iogurte ou suco (natural ou concentrado sem açúcar) ou vitamina de frutas.	01 copo de 240ml.
*Biscoito doce ou biscoito salgado ou biscoito integral ou pão doce ou pão salgado ou torrada (salgada ou integral) ou mingau (maisena, composto de cereais, Far. Láctea, aveia, farinha de milho ou com achocolatado)	Biscoito - 01 porção de 30g ou Pão - 01 porção de 50g ou Torrada - 01 porção de 30g ou Mingau - 01 porção 240ml
Manteiga com/sem sal	1 sachê de 10g
*Geleia** de frutas ou mel	1 Sachê de 15g
*Açúcar ou adoçante STEVIA	2 sachês de açúcar (5g cada) ou adoçante (0,8g cada)

*Conforme opção do paciente, autorizado pela nutricionista e Manual de Dietas do HNR ser definida ou repassada à CONTRATADA juntamente com os quantitativos das refeições.



Obs.: Porcionamento mínimo e frequência das preparações do almoço e jantar, conforme descrito neste Anexo I.

DIETAS MODIFICADAS:

QUANTO A CONSISTÊNCIA:Progressão dietoterápica–Dieta líquida restrita,líquida completa, pastosa e branda, demais consistências conforme Manual de dietas da unidade.

QUANTO AS PATOLOGIAS: Dietas possíveis de atender às diversas clínicas de um hospital geral, de acordo com o Manual de Dietas vigente no Hospital Nereu Ramos. Os pacientes deverão receber dietas especiais por meio de prescrição dietética ou solicitação da nutricionista da Contratante.

QUANTO A DIVERSIDADE:As dietas deverão ser individualizadas, respeitando hábitos alimentares e preferências dos pacientes, sendo necessária a adequação diária dos cardápios. As modificações, e os pacientes que necessitam destas alterações de cardápio,serão definidos pela nutricionista da Contratante.

Os pacientes terão 5 a 6 refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde,jantar e ceia)*.

**Conforme manual de dietas.*

SUPORTE NUTRICIONAL

A responsabilidade da compra e expedição de almoxarifado da Nutrição Enteral ficará sob a responsabilidade da CONTRATANTE.

Os módulos de nutrientes, suplementos nutricionais em pó e líquidos, para nutrição oral,serão fornecidos pela CONTRATANTE com antecedência mínima de 6 horas para que seja inserido na alimentação dos pacientes através de preparações elaboradas pela empresa CONTRATADA,a qual fará a distribuição dos mesmos para os pacientes. Estes suplementos poderão ser modificados para melhor aceitação do paciente, podendo ser utilizados como sacolés,milk-shakes,preparações como pudim, gelatina,entre outras preparações a serem elaboradas conforme solicitado pela CONTRATANTE.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DAS REFEIÇÕES SERVIDAS AOS PACIENTES

- (1)Todas as preparações deverão ter fichas técnicas,incluindo ingredientes(quantidade),modo de preparo,macro nutrientes e Sódio(Na)por porção e deverão estar disponíveis para consulta das nutricionistas da contratante.
- (2)Para dietas especiais a CONTRATADA deverá disponibilizar diariamente todos os itens constantes nos exemplos de dieta conforme Manual de Dietas.
- (3)O açúcar, adoçante, manteiga sem sal, manteiga com sal, geleia de frutas, geleia dietética,mel e chá deverão ser servido sem sachês individuais;
- (4)Deverá ser servido sal em sachê de 01g (um grama) para dietas hipossódicas, de acordo com a prescrição da dieta(2gou4gdesal)no almoço e jantar.
- (5)Todos os biscoitos e pães fornecidos deverão apresentar 0g de gorduras trans na porção;Para todos os tipos de biscoito, não será permitido embalar as porções na unidade(os biscoitos devem vir em pequenas porções,embaladas industrialmente)
- (6)Os pães poderão ser substituídos por biscoitos doces,integrais ou salgados,tapioca,preparações com ovos quando solicitados pelo Nutricionista da CONTRATANTE,conforme Manual de Dietas.
- (7)Para os pacientes com restrição ao glúten ou lactose ou proteína do leite de vaca, deverão receber pão (50g) ou bolo (100g) isento de glúten, lactose e proteína do leite de vaca, respectivamente (bolo - duas vezes por semana, quarta-feira e domingo).
- (8)Para o lanche da tarde da dieta livre e dietas especificadas no Manual de Dietas, duas vezes por semana, quarta-feira e domingo, uma unidade de pão será substituída por um



panificado como bolo e cucas diversas. Os pacientes diabéticos deverão receber um panificado dietético (fatia de 100g) e os pacientes com dieta sem sal ou hipossódica deverão receber um bolo com baixo teor de sódio.

- (9) Para o lanche da tarde da dieta livre e dietas especificadas no Manual de Dietas, duas vezes por semana, terça-feira e sexta-feira a geléia em sachê deverá ser substituída por mel em sachê no café da manhã.
- (10) As quantidades de alimentos poderão ser aumentadas em qualquer refeição, quando houver indicação. Ex: dietas hipercalóricas, hiperprotéicas, adolescentes, jovens, etc, conforme o Manual de Dietas do hospital, sem cobrança adicional;
- (11) Os pacientes com prescrição de dieta rica em ferro, rica em fibra ou laxativa ou prescrição de medicações que requeiram suco de laranja, devem receber suco de laranja, porção de 240 ml, natural, não engarrafado e sem açúcar, no almoço, no jantar e/ou horários prescritos, sem cobrança adicional de extra, mesmo que não possuam prescrição de dieta (conforme Manual de Dietas do hospital). Os demais sucos servidos nas dietas especiais deverão ser naturais e sem açúcar.
- (12) Para as dietas hiperproteicas e hipercalóricas deverá ser servido, além dos itens já previstos em todas as refeições, um adicional de proteína conforme manual de dietas.
- (13) A contratada deverá disponibilizar água em garrafa descartável de 500ml 3x/dia (preferencialmente no café da manhã, almoço e jantar), acompanhada de um copo plástico descartável de no mínimo 180 ml. Nos casos em que a dieta for liberada em outro horário a primeira refeição liberada deverá ser acompanhada de água., totalizando 1,5 litros per capita para consumo de pacientes de todos os setores do hospital. O valor da água deverá estar incluído no valor da refeição. Pacientes em isolamento deverão receber água mineral conforme demanda e prescrição da nutricionista da contratante;
- (14) Para pacientes com indicação de maior ingestão de líquidos (queimados, dietas ricas em fibras, diabetes insípida e outras dietas conforme prescrição da nutricionista) deverá ser servido 3 litros ao dia entre água mineral ,sucos (refrigerados), chás (quente) e água de coco (refrigeradas), além do quantitativo da água mineral (1,5litros). O chá deve ser acompanhado de 4 sachês de açúcar ou adoçante, copo isotérmico com tampa e palheta descartável. O suco e a água de coco devem ser acompanhados de copo plástico descartável, caso o suco seja não adoçado, o mesmo deve ser acompanhado de 4 sachês de açúcar ou adoçante e palheta descartável. Todas estas bebidas devem ser servidas na proporção de 1 litro juntamente com o café da manhã , 1 litro junto com o almoço 1 litro juntamente com o jantar.
- (15) A dieta para diabetes deve ser fornecida em horários padronizados e rígidos, devido ao horário de aplicação de insulina. Desta forma, os horários de entrega das refeições a serem seguidos são rigorosamente conforme pré-estabelecido pela contratante.
- (16) Em caso de solicitação de lanche extra por hipoglicemia(qualquer horário) enviar em até 15 minutos 240ml de suco de laranja natural sem adição de água e com sachê de açúcar (15g) e 30g de biscoito doce (maisena ou maria) SEM COBRANÇA ADICIONAL.
- (17) Para os pacientes diabéticos, com dieta laxativa e rica em fibras deverá ser disponibilizado pão integral (100% de farinha integral, aveia OU centeio) sem açúcar, arroz integral, macarrão integral e adoçante natural (Stevia).
- (18) Os pacientes poderão optar pelo almoço e jantar completo ou substituí-lo por sopa ou lanche, desde que autorizados pelo nutricionista da contratante.
- (19) As dietas para preparo de exames serão orientadas a CONTRATADA conforme orientações do Laboratório prescritor, por isso não estarão no Manual de Dietas e devem ser seguidas sem custo adicional.
- (20) Se houver substituição de alguma refeição por outros alimentos, por solicitação do nutricionista da CONTRATANTE, será cobrado o valor da refeição;



- (21) Todas as carnes preparadas para os pacientes deverão ser de 1ª qualidade para atender os diversos tipos de dietas. Não deverão ser utilizados, no cardápio dos pacientes, miúdos de frango, dobradinha, fígado, linguiça, bacon, mortadela, salame, salsicha, carnes de 2º, carnes com gordura ou qualquer outro alimento com elevado teor de gordura saturada, nitritos e sal, salvo se, prescrito pela Nutricionista ou previsto no Manual de Dietas do HNR;
- (22) Não utilizar no cardápio, alimentos pré-preparados e industrializados como purê de batata em flocos, empanados de carne, feijão pré-cozido etc. para preparação como carnes e guarnições. Quanto as sobremesas pré-preparadas autorizadas somente ex: gelatina, sagu, pudim, flan.
- (23) Sempre deverá haver três tipos de proteína, uma branca, uma vermelha e o ovo para as dietas,afim de atender aos pacientes.
- (24) Para os pacientes poderá ser usado filé de peixe para variação do cardápio, que deverá ser isento, na sua totalidade, de espinhas;
- (25) Dietas líquida, pastosa e creme deverão receber sobremesas como gelatina, iogurtes, bebidas lácteas, frutas na forma de purê, sobremesas elaboradas com suplemento quando solicitada pela Nutricionista da CONTRATANTE;
- (26) Não poderá haver falta de gêneros alimentícios para o cumprimento dos cardápios. Estes deverão ser providenciados com antecedência pela empresa;
- (27) Não serão aceitas frituras nas refeições dos pacientes;
- (28) Os cardápios deverão ter variedade de carnes, guarnição e saladas, para não ficarem monótonos, facilitando a aceitação pelos pacientes;
- (29) Os tipos de dietas presentes no Manual de Dietas podem ser conjugados entre si, por ex. Dieta Pastosa para diabetes, Dieta hipossódica e hiperproteica etc., de acordo com a solicitação/ prescrição da nutricionista CONTRATANTE, sem custo adicional.
- (30) Deverá haver sempre no mínimo uma copeira de plantão (24h) na cozinha, inclusive durante o horário de folga das demais copeiras, para atender a eventuais pedidos de refeição, preparo e distribuição de suplementos nutricionais para os pacientes.
- (31) Os cardápios planejados pela CONTRATADA deverão ser aprovados previamente pelas nutricionistas da CONTRATANTE;
- (32) Os cardápios (dieta geral e dietética) planejados pela CONTRATADA deverão ser entregues para a aprovação pelas nutricionistas da CONTRATANTE com antecedência de 30 dias. Os cardápios devem ser devolvidos em 5 dias para a CONTRATADA com as alterações sugeridas. Os cardápios definitivos deverão ser apresentados 15 dias antes da data da execução;
- (33) As possíveis alterações dos cardápios pré-aprovados deverão ser comunicadas às nutricionistas da CONTRATANTE com antecedência mínima de 24 horas;
- (34) O cardápio servido para os pacientes com prescrição de dietas especiais e as porções per capita dos alimentos servidos será conforme manual de dietas do HNR, em acordo com a Nutricionista da CONTRATANTE;
- (35) Os mapas de dietas das clínicas deverão ser impressos pela Contratada atualizados, até 07h15(para desjejum), 09h (colação), 10:00h (para o almoço), 14:00h (para lanche da tarde) 16:30h (para o jantar) e 18:45h(ceia) . Após estes horários poderão ocorrer alterações/inclusões até às 9:00h para o desjejum , até às 10:00h para a colação , até às 13:15h para o almoço ,até às 16:30h para o lanche da tarde ,até às 18:45h para o jantar e até às 21:00h para ceia.
- (36) Após a distribuição das refeições a CONTRATADA deverá fazer o recolhimento das bandejas e demais utensílios, a partir de 30 min após a entrega para o paciente e finalizar em até 1 hora.
- (37) Pedidos de final de semana e feriados solicitados direto para a CONTRATADA devem ser



conferidos anteriormente no mapa de dietas. A CONTRATADA deverá ter em estoque todos os alimentos / ingredientes constantes nas dietas especificadas no Manual de Dietas do HNR.

APRESENTAÇÃO DAS REFEIÇÕES SERVIDAS AOS PACIENTES

- a) As refeições (almoço e jantar) para pacientes deverão ser acondicionadas em bandejas plásticas ABS com refil descartável para manutenção de calor ou frio, com pelo menos 4 divisórias, bandeja lisa com kit embalado de talheres de aço inoxidável, copos descartáveis para água, guardanapos, sal, temperos e outros condimentos em sachês, individuais e descartáveis.
- b) Todas as preparações das dietas especiais deverão ser preparadas com sal e sem sal.
- c) Durante o porcionamento, os alimentos que estão em espera, deverão estar em balcão térmico ou similar garantindo a temperatura adequada da refeição durante a distribuição. Em casos especiais poderá ser solicitado pela nutricionista da contratante que o almoço e o jantar sejam acondicionados em bandejas térmicas descartáveis.
- d) Os carrinhos para transporte das refeições deverão ser fechados, compatíveis e apropriados para as bandejas e em número suficiente;
- e) No almoço e no jantar o tempo entre a montagem das bandejas e a chegada no leito do paciente deverá ser suficiente para garantia da manutenção da temperatura. Desta forma, deverá haver no horário do almoço e jantar no mínimo 2 carrinhos de transporte para distribuição. A PORÇÃO DE CARNE DEVERÁ SER COLOCADA SEPARADA DA PORÇÃO DE ARROZ, FEIJÃO E DA GUARNIÇÃO. A salada deverá ser servidas em recipiente separado da comida.
- f) O desjejum e o lanche da tarde dos pacientes deverá ser servido em bandeja com kit embalado de talheres de inox (garfo, faca e colher), palheta descartável para líquidos e guardanapo descartável;
- g) A ceia dos pacientes deverá ser servida em bandeja com kit embalado de talheres de inox (colher, garfo e faca – dependendo da composição da ceia), palheta descartável para líquidos e guardanapo descartável;
- h) Conforme solicitação da nutricionista da contratante deverá ser fornecido a determinados pacientes, canudo de material descartável, embalado individualmente e dobrável (flexível);
- i) Café e leite deverão ser servidos juntos, na proporção de meio a meio, porção de no mínimo 200 ml (Conforme Manual de dietas), servido em copo descartável térmico (isopor ou papel biodegradável) com tampa. Porém deve-se obedecer a preferência do paciente conforme quadro 9.7.1. A louça (pratos de sobremesa e pratos para mingaus) deverá ser em porcelana ou vidro temperado ou material de igual semelhança de qualidade e em cor padronizada. Para salada usar descartável ou recipiente de louça com tampa; todos devidamente protegidos
- j) Todos os gêneros alimentícios servidos aos pacientes deverão estar devidamente embalados e protegidos (pães, biscoitos, frutas, frios, torradas, etc);
- k) Os pães servidos deverão ser produzidos no dia a fim de serem servidos “frescos”;
- l) As frutas deverão estar íntegras, não se apresentarem excessivamente maduras ou passadas e isentas de podridões;
- m) Os frios deverão ser servidos em forma de Presunto, Peito de Peru ou de Frango e Queijo Mussarela ou Ricota de acordo com o manual de dietas; As refeições que não estiverem em bandejas térmicas, deverão ser servidas em bandejas lisas de fácil higienização;



- n) As refeições dos pacientes em isolamento de contato e seus acompanhantes deverão ser servidas em bandejas isotérmicas descartáveis (isopor);
- o) Deverá haver disponibilização de talheres descartáveis de material resistente, para pacientes e acompanhantes em isolamento ou com solicitação especial da nutricionista da contratante;
- p) As marmitas e todas as refeições servidas aos pacientes devem conter identificação, com etiqueta presa a mesma, constando o nome do paciente, data de nascimento, clínica, leito, tipo de dieta, refeição e as observações pertinentes à dieta que estão anotadas no mapa de dietas.
- q) As copeiras devem proceder o recolhimento das louças, utensílios e restos de alimentos servidos aos pacientes e acompanhantes, a partir de 30 min após a entrega para o paciente e finalizar em até 1 hora após o servimento da refeição.

CONSIDERAÇÕES GERAIS DAS REFEIÇÕES SERVIDAS AOS PACIENTES

1) Os serviços prestados pela CONTRATADA serão avaliados pela CONTRATANTE, por meio de formulários padrão, incluindo a avaliação do paladar dos alimentos com antecedência à distribuição, sendo que, conforme avaliação o alimento deve ser substituído ou a falha corrigida. Além disto, serão avaliadas as condições higiênicas e o cumprimento do contrato. Em caso de ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) causada e comprovada pelo consumo das refeições fornecidas pela CONTRATADA, esta deverá arcar com todo o ônus civil e criminal cabível e mais as despesas que se fizeram necessárias para sanar o problema. Para isto, faz-se obrigatório a coleta e armazenamento de amostras das refeições preparadas e servidas pela contratada aos paciente, conforme legislação vigente;

2) A prestação dos serviços deverá ser de 24 horas diárias. Sendo que o atendimento noturno de refeições (entre 22 – 07 horas) se restringe a casos de hipoglicemia(já descrito o que será servido), internações tardias e ou para prescrições de dietas especiais feitas pela nutricionista da CONTRATANTE.

3) A composição da refeição deste horário deverá seguir a composição da ceia e será paga como tal. As refeições servidas neste período devem ser anotadas em formulário próprio, onde conste: data, horário da solicitação, nome do paciente, clínica, leito, descritivo do que foi servido, motivo da solicitação (informado pela enfermagem), e assinatura do enfermeiro que solicitou e da copeira que forneceu a refeição. As informações incompletas acarretarão em não pagamento da refeição. Esta refeição deve ser acompanhada de 500 ml de água mineral refrigerada, juntamente com um copo plástico descartável.

4) O HNR possui a seguinte distribuição de clínicas e número de leitos:

UTI– capacidade 10pacientes;

Unidade Tisiologia – capacidade 20 pacientes;

Unidade EGY – capacidade 11 pacientes;

Unidade Pavilhão – capacidade 24 pacientes;

Unidade Dip 1 – capacidade 11 pacientes;

UnidadeDip2– capacidade15pacientes;

Unidade Hospital Dia–capacidade15pacientes;

FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

Funcionários: Serão servidas até 3 refeições por dia (café da manhã., almoço e jantar), conforme seu horário de trabalho. Todas as refeições fornecidas para funcionários serão realizadas no refeitório, nos horários pré-estabelecidos.



Acompanhantes: Os acompanhantes terão direito a 3 refeições por dia (desjejum, almoço e jantar). Todos os acompanhantes receberão suas refeições no refeitório no horário estipulado para os mesmos, salvo os casos dos acompanhantes dos pacientes em isolamento, e em que for liberado para fazer as refeições no quarto. As refeições desses deverão ter a mesma apresentação e composição da dieta geral ou normal de funcionários.

Acompanhantes que terão direito a fazer as refeições no hospital:

- De idosos com idade igual ou superior a 60 anos. (Lei 10.741/2003 e Portaria Nº830/1999);
- De crianças e adolescentes. (Lei 8069/90);
- De portadores de necessidades especiais (deficiente mental, auditivo, visual e físico)(Lei Nº 13.146/15);
- De gestantes, mulheres em trabalho de parto e /ou que tiveram bebê (Lei 11.108/05 e Portaria Nº 2.418/05);
- Por solicitação médica , enfermeiro ou do serviço social (casos especiais).

CONTROLE DE ACOMPANHANTES

Os acompanhantes deverão assinar documento comprovando o recebimento de cada refeição recebida pelos mesmos, para fins de controle do quantitativo de refeições a serem pagas à CONTRATADA. A assinatura deverá ser recolhida pela copeira da CONTRATADA no momento da entrega da refeição. No refeitório o acompanhante deverá assinar a lista de comparecimento e passar pela catraca com liberação do cartão magnético ou similar.

COMPONENTES DAS REFEIÇÕES SERVIDAS PARA FUNCIONÁRIOS ACOMPANHANTES

–O desjejum dos funcionários deve conter, no mínimo:

DESJEJUM	
COMPONENTES	PORÇÃO
Café preto e Leite integral e Chá (2 opções)	240ml
Pão doce e Pão salgado e Pão integral	Pães – 2 unidades de 50g
Manteiga com sal	1 sachê de 10g
Geléia normal e diet	1 sachê de 15g
Açúcar e Adoçante sucralose ou stevia	2 saches de açúcar (5g cada) ou adoçante (0,8g cada)

O almoço e jantar dos funcionários e acompanhantes devem conter no mínimo:

ALMOÇO E JANTAR	QUANTIDADE
Arroz parboilizado ou branco E integral	Livre – deve ter duas opções para funcionários, sendo uma delas integral
Feijão (somente no almoço) Sopa ou caldos ou feijão (feijão no máximo 3 vezes por semana) (somente no jantar)	Livre Sopa – porção de 350ml



Salada (03 tipos) - 02 cruas (Sendo 1 folhosa) e 01 cozida	Livre
*Proteína (02 tipos) – (entre: branca ou vermelha e ovo) (*com duas opções de escolha no refeitório)	01 porção de carne cozidas em molho-150gramas (para carnes com molho: conforme tabela 3.3) ou ovo cozido ou mexido ou frito ou omelete (3 unidades ou 150gramas)
Guarnição (01 tipo) carboidrato ou legumes ou sopa (no máximo 2x por semana)	Livre Sopa – porção de 350ml
Sobremesa (1 tipo) - no almoço e jantar	01 unidade de fruta de no mínimo 100g (no mínimo 4 vezes por semana) ou 01 porção de doce de 100gramas ou 01 porção de gelatina ou sobremesa elaborada 120g

*Peso da proteína pronta, sem osso, sem molho, sem outros aditivos da preparação.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DAS REFEIÇÕES SERVIDAS AOS FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES.

As preparações à base de proteína deverão ser: de 01 tipo (branca ou vermelha) e ovo cozido, mexido, omelete ou frito (3 unidades) ou outro tipo de carne da diferente do dia; sendo que o ACOMPANHANTE/FUNCIONÁRIO poderá escolher apenas 1 tipo dentre as 2 opções para consumo. O refeitório deve oferecer as duas opções de proteína até o final da refeição.

A empresa CONTRATADA deverá disponibilizar para todo o balcão de distribuição quente de refeições, um aparador de vidro ou acrílico para saliva, servindo de proteção para evitar a contaminação dos alimentos, conforme recomendação da vigilância sanitária;

Também conforme exigência das normas sanitárias, as saladas e as sobremesas devem ficar em refrigeração até 10° C, garantindo o padrão de qualidade e evitando a multiplicação bacteriana.

Para isto deverá ser disponibilizado, pela empresa CONTRATADA, um balcão de distribuição refrigerado, para saladas e sobremesa, corre bandejas retráteis de um lado do balcão, com medidas compatíveis com o local onde será colocado no refeitório, que atenda as especificações sanitárias concernentes;

No refeitório, deverá estar disponível água mineral natural da fonte em temperatura natural e gelada, que ficarão a cargo da CONTRATADA

No almoço e jantar deverá estar disponibilizado no refeitório sal sachê (1g), vinagre (4ml), azeite de oliva extra virgem sachê (4ml), farinha de mandioca e limão fatiado, este último quando for servido peixe.

Os cardápios dos funcionários deverão conter, pelo menos quinzenalmente, carne suína e semanalmente peixe, objetivando o incentivo ao consumo destes dois tipos de carne.

O porcionamento no refeitório deverá ser controlado por colaborador da CONTRATADA, a fim de garantir que todos recebam a mesma quantidade de alimentos, com supervisão da CONTRATANTE, assim que esta julgar necessário.

A contratada deve expor a porção per capita da proteína do dia, através de display sobre o Buffet do refeitório, diariamente e em todas as refeições, para que os comensais tenham conhecimento. Também a contratada deve disponibilizar, no refeitório, uma balança digital, para que os funcionários que tenham interesse, possam averiguar se a porção proteica, ou de outro alimento, recebidos condizem com as estipuladas. A contratada também deve ter na área de produção, outra balança digital para que a contratante, através de suas nutricionistas ou pessoa designada



por elas, possam conferir os per capita dos alimentos destinados aos pacientes, acompanhantes, funcionários e estagiários.

APRESENTAÇÃO DAS REFEIÇÕES SERVIDAS AOS FUNCIONÁRIOS

a) O desjejum dos funcionários e acompanhantes deverão ser servidos em sistema autoserviço no refeitório, da seguinte forma:

- Bandeja lisa para apoio;
- Pão – acondicionados em bandejas com pegadores;
- Açúcar - em sache
- Adoçante – em sache;
- Manteiga com sal , geléia – sache.
- Palheta para café descartável.
- Faca de aço inox - Prato para pão em vidro ou porcelana.
- Café, leite e chá – servidos em recipiente que mantenham a temperatura do líquido quente.
- Caneca de vidro ou porcelana ou descartável isotérmico.
- Guardanapo e palito de dente.
- Os pães enviados para os Centros Restritos deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos ou papel filme

b) O almoço e o jantar dos funcionários e acompanhantes serão em sistema de auto serviço no refeitório do hospital, da seguinte forma:

- Bandeja lisa para apoio; Prato raso grande de vidro ou porcelana;
- Recipiente de vidro ou porcelana para sopa de 350 ml;
- Guardanapo e palito de dente; - Copo descartável;
- Talheres em aço inoxidável acondicionados de forma higiênica;
- Recipiente para sobremesa com tampa.

c) As refeições para os Centros Restritos deverão ser acondicionadas em bandejas térmicas descartáveis e utensílios descartáveis, água e suco, sal sachê, vinagre e azeite de oliva extra virgem em sachês e palito de dente. Para o café da manhã deverá haver um prato de apoio descartável para a entrega dos itens.

CONSIDERAÇÕES GERAIS DAS REFEIÇÕES SERVIDAS AOS FUNCIONÁRIOS, ESTAGIÁRIOS, RESIDENTES E ACOMPANHANTES

O funcionário deverá se deslocar até o refeitório para realizar a refeição. Na total impossibilidade, a empresa deverá levar as refeições até os Centros Restritos (centros cirúrgicos, UTI e outros). Nos casos de almoço e jantar, deve conter a informação de data, hora de produção e nome do funcionário em etiqueta colada na bandeja descartável.

Deverá haver número suficiente de funcionários da CONTRATADA no refeitório para repor o balcão térmico, controlar as quantidades de alimentos servidos, recolher louças e utensílios sujos e para higienização de mesas enquanto o refeitório estiver em funcionamento.

O refeitório deverá ficar aberto das 14h45 às 16h00 para que os funcionários possam realizar lanche da tarde, e das 23:00 às 24:00 para que os funcionários possam realizar lanche da noite; ficando sob responsabilidade da contratada a limpeza e higienização do refeitório. O fornecimento e a higienização de utensílios ficarão sob responsabilidade de cada funcionário da contratante que utilizar o espaço físico.



PORCIONAMENTO MÍNIMO DAS REFEIÇÕES SERVIDAS PARA PACIENTES, FUNCIONÁRIOS, ESTAGIÁRIOS E ACOMPANHANTES.

Carnes	Tipo de corte	Porção mínima sem molho	Porção mínima com molho ou osso (ex.chuleta)	Exemplo de preparações	Frequência semanal			
					Funcionários		Pacientes	
					Almoço	Jantar	Almoço	Jantar
Bovino de 1º	Alcatra, coxão mole, patinho,tatu, coxão duro, contrafilé.	150 g	250g	Bife simples, à milanesa, à parmegiana, rolê,acebolado,grelhado, de panela. Assados com ou sem recheio, estrogonofe,etc.	2	2	7	7
Bovino de 2ª*	Músculo	150 g	250g	Carne moída,almôndega,pararecheios.	1	1	x	x
Suína	Pernil,lombo ou	150 g	250g	Assada, frita,grelhada ouensopada	1	1	1 (apenas na dieta livre)	1 (apenas na dieta livre)
	Bisteca	250 g	250g					
Frango	Coxa, coxa e sobrecoxa, sobrecoxa.	250 g	250g	Grelhado,assadoensopado,frito, à milanesa,íscas,empanado, estrogonofe,à parmegiana,desfiada,etc.	2	2	5a6	5a6
	Filé de peito sem osso ou sassami	150 g	250g					
Peixe	Filé de tilápa	200g	250g	Assado, frito,à milanesa,à dorê, grelhado,com ervas,etc.	1	1	1a2	1a2
Preparações elaboradas (Lasanha de carne ou frango,escondidinho de carne ou frango)		x	300g	x	Frequência quinzenal			



--	--	--	--	--

***Somente para funcionários.**



Observações:

Obs. 1 – Para pacientes as carnes devem ser sempre de primeira qualidade;

Obs. 2 - No que se refere ao quantitativo mínimo por porção estabelecido entende-se que as porções mínimas são cozidas.

Obs. 3- Os cardápios devem apresentar distribuição de carnes diferentes no almoço e jantar, ou seja, devem ser ofertadas opções de carnes diferentes no mesmo dia.

PLANEJAMENTO E EXECUÇÃO DOS CARDÁPIOS

O planejamento e execução dos cardápios devem seguir os seguintes pontos:

- a) Os cardápios planejados pela CONTRATADA deverão ser aprovados previamente pelas nutricionistas da CONTRATANTE;
- b) Os cardápios (dieta geral, dietética e refeitório) planejados pela CONTRATADA deverão ser entregues para a aprovação pelas nutricionistas da CONTRATANTE com antecedência de 30 dias, conforme orientações estipuladas neste anexo.
- c) Os cardápios devem ser devolvidos em até 5 dias úteis para a CONTRATADA com as alterações sugeridas. Os cardápios definitivos deverão ser apresentados 15 dias antes da data da execução;
- d) Os cardápios poderão sofrer alterações quando, por motivo de força maior, não for possível cumpri-lo integralmente, não podendo ocorrer prejuízo de qualidade e valor nutricional e nem desrespeito à tabela de incidência. A alteração deverá ser comunicada, com 24 (vinte quatro horas) de antecedência, aos nutricionistas da CONTRATANTE;
- e) O cardápio servido para os pacientes com prescrição de dietas especiais e as porções per capita dos alimentos servidos será conforme manual de dietas do hospital, em acordo com a Nutricionista da CONTRATANTE;
- f) Ficará a critério da Contratada a Técnica Dietética de preparo, entretanto será necessária a apresentação das fichas técnicas de preparação, sempre que forem solicitadas pela Contratante. Nestas fichas deverão conter: dados quantitativos dos ingredientes utilizados, modo de preparo, rendimento e composição (cálculo) de calorias, macronutrientes e micronutrientes, por per capita, conforme estipulado no Manual de Dietas do hospital; observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante;
- g) A nutricionista da CONTRATADA deverá, antes de cada refeição dos pacientes, acessar ao MAPA de dietas fornecido pelo CONTRATANTE e imprimir etiquetas de identificação do paciente (nome, localização e dieta prescrita), própria para os utensílios. Esta etiqueta não deve ser auto colante, de acordo com a recomendação da vigilância sanitária.
- h) As alterações de prescrição feitas pelos nutricionistas da CONTRATANTE deverão ser entregues, até 10h30 (para o almoço) e 16h30 (para o jantar).
- i) Os cardápios das datas festivas deverão ser definidos em comum acordo entre as nutricionistas da CONTRATADA com as nutricionistas da CONTRATANTE. (Natal, Semana Santa, feriados, Aniversário do Hospital, etc.);
- j) O cardápio semanal, do almoço e jantar dos funcionários, estagiários e residentes, deve estar disponibilizado na porta de entrada do refeitório com antecedência.
- k) Em caso de a contratada realizar pesquisa de satisfação aos funcionários, pacientes, acompanhantes e estagiários, o resultado destas pesquisas deve ser entregue à Contratante para conhecimento e análise.
- l) A CONTRATADA deverá desenvolver os serviços em absoluta conformidade com o estabelecido no Edital;
- m) A CONTRATADA será responsável pela distribuição aos consumidores (pacientes, funcionários, residentes, estagiários e acompanhantes), devendo manter pessoal qualificado para recebimento, armazenamento, produção e distribuição, em número



suficiente e conforme horários estipulados no Edital, para cada unidade hospitalar, até a última refeição a ser servida no dia e manter plantão para atendimento noturno;

n) A CONTRATADA será responsável por fornecer mão de obra para a produção de fórmulas e dietas enterais, bem como, limpeza, esterilização, produção, porcionamento e acondicionamento, distribuição para atendimento da própria unidade. Sendo que o serviço será realizado na estrutura de lactário da CONTRATANTE, sob gestão da nutricionista responsável da unidade CONTRATANTE;

o) Na elaboração do cardápio que compete à CONTRATADA, deverão ser adotados os seguintes critérios:

I. Considerar os princípios da nutrição básica, na elaboração do cardápio (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);

II. Considerar a safra de alimento, não descuidando do aspecto da qualidade na elaboração do cardápio;

III. Considerar a adequação das preparações servidas, quanto à digestibilidade, ao clima e a época do ano;

p) O controle de qualidade deve ser efetuado em todas as etapas de produção, tendo início no fornecedor, recebimento de matérias primas, armazenamento, diferentes etapas do processo de preparação do produto e até o produto final. Incluindo mecanismos de transporte e armazenagem dos gêneros alimentícios em perfeitas condições de temperatura;

q) Todos os gêneros alimentícios empregados na elaboração das refeições deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação;

r) Toda e qualquer sobra limpa de preparações não poderá ser reaproveitada em outras refeições, seja para pacientes ou funcionários, como também o óleo utilizado para frituras. Não deverão ser usadas aparas de carne em pratos à base de carne ou outras preparações;

s) Todos os gêneros alimentícios constantes dos cardápios deverão seguir padrão de qualidade, segundo legislação vigente; Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura (R.I.I.S.P.O.A) e Portaria nº 234 de 21/05/96 da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (alimentos para fins dietéticos);

t) Os produtos animais utilizados deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), com a devida aprovação através de Certificado de Inspeção e o transporte de acordo com a regulamentação da Vigilância Sanitária;

u) Não utilizar em hipótese alguma corantes químicos no preparo das refeições realçadores de sabor e amaciantes de carne artificiais no preparo das refeições;

v) Todo óleo que sobrar de frituras e outras preparações deve ser doado ou vendido pela empresa. É proibido o descarte em esgoto ou fossa sanitária;

w) Quando da utilização de solução de cloro para sanitização de vegetais crus, frutas e equipamentos, esta solução deverá ser mantida em embalagem em conformidade com a legislação vigente;

x) A CONTRATADA deverá retirar diariamente, amostras de cada componente da refeição normal e dietas, fornecidas aos pacientes e funcionários e acondicionar por 72 horas em refrigeração até 4°C, sem onerar a CONTRATANTE para, se necessário, submetê-las a análises bacteriológicas;

y) Na distribuição das refeições, se houver alguma suspeita ou a constatação de alterações nas características sensoriais das mesmas, pela CONTRATANTE, automaticamente a CONTRATADA deverá providenciar preparações substitutivas;

z) No preparo das refeições a CONTRATADA deverá prever uma margem de 10% além das quantidades previstas informadas pelo Serviço de Nutrição e Dietética do hospital, sem ônus para a CONTRATANTE;

aa) A CONTRATADA deverá prever esquemas de trabalho alternativos ou plano de



contingência para situações emergenciais como falta de água, energia elétrica, alagamentos, quebra de equipamento, greves, etc., de forma a não prejudicar o perfeito atendimento aos pacientes e demais comensais;

bb) A CONTRATADA deverá manter pessoal qualificado e capacitado, em quantidade compatível com o atendimento diurno e noturno dentro dos padrões estipulados pela CONTRATANTE conforme especificado abaixo:

Nutricionistas Com experiência em dietoterapia, supervisão da produção das dietas e treinamento de pessoal (manipuladores de alimentos, copeiras e cozinheiros da cozinha dietética e geral) além de supervisão da cozinha geral e administração do serviço. Deverá ter ao menos uma nutricionista em todo o turno (07:00h até às 21:00h).

Nos finais de semana e feriados também deverá haver, em turno completo (07:00h até às 21:00h) pelo menos um nutricionista para supervisão dos serviços de produção, porcionamento de dietas e distribuição das refeições. Sendo que, uma das nutricionistas deverá ser gestora, ou seja, Responsável Técnica da produção de refeições. A nutricionista gestora deverá ser a responsável pela gestão do contrato e deverá responder as solicitações da fiscalização da unidade.

Técnicos de Nutrição

Para acompanhamento de produção, porcionamento de dietas e distribuição das refeições e supervisão da limpeza de cozinha e copas (matutino e vespertino em dias úteis e um por período em feriados e finais de semana, entende-se que para o bom atendimento aos pacientes é necessário haver no mínimo 1 profissional técnico de nutrição..

Copeiras

Deverá ter copeira por 24 horas ao dia para servir as refeições diárias, com as seguintes funções:

- Verificar o mapa de dietas, conforme prescrição dietética a cada refeição;
- Receber e verificar os gêneros no início do plantão;
- Preparar lanches e refeições pertinentes ao serviço de copa;
- Preparar de lanches e suplementos nutricionais;
- Realizar o porcionamento das refeições, conforme o mapa de dietas;
- Montar a bandeja de cada paciente conforme prescrição dietética;
- Servir as refeições aos pacientes e acompanhantes;
- Recolher a louça e utensílios nas enfermarias;
- Higienizar louças e utensílios;
- Servir água aos pacientes e acompanhantes nos horários determinados e sempre que solicitado;
- Higienizar e organizar seu setor de trabalho.

Cozinheiros

– para a cozinha geral e cozinha dietética, com as seguintes funções:

- Verificar o cardápio diário;
- Receber e conferir os gêneros para produção do cardápio;
- Produzir as refeições conforme cardápio;
- Manter a área de trabalho limpa e organizada.
- Deverá ter no mínimo um cozinheiro até o final do horário de refeições dos funcionários e acompanhantes (22:00hs).

Auxiliares de Cozinha

Diariamente, no plantão diurno com as seguintes funções:

- Produzir cafés e lanches para o refeitório, distribuir as refeições.
- Pré-preparar e higienizar de legumes, verduras e carnes.
- Limpar áreas da cozinha de uso geral;



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
HOSPITAL NEREU RAMOS

- Auxiliar os cozinheiros no que for necessário;
- Preparo de lanches e suplementos nutricionais;
- Preparo e distribuição dos pedidos extras das enfermarias.

Auxiliares de Serviços Gerais

Com as seguintes funções:

- Lavação de louças;
- Retirada do lixo da cozinha e copas;
- Limpeza geral das áreas da cozinha, refeitório e adjacências;
- Auxiliar de estoquista.

Estoquista – Exclusiva para esta atividade

Com as seguintes funções:

- Receber e conferir os gêneros alimentícios no momento da entrega;
- Aplicar o PVPS (Primeiro que vence, primeiro que sai);
- Dispensar os alimentos requisitados para confecção do cardápio, lanches e toda a produção necessária;
- Manter a área de trabalho limpa e organizada;

Lactarista

Com relação aos serviços a serem realizados nos lactários, deverão seguir as seguintes atividades:

- Porcionamento e distribuição de refeições/dietas/módulos e suplementos para pacientes das enfermarias, higienização utensílios, equipamentos e ambiente (Lactário) (manutenção do seu espaço de trabalho); rotulagem das embalagens;
- Na distribuição: Arrumar carrinhos no horário da distribuição; Levar o carrinho até a enfermaria e distribuir nos quartos, até cada leito; água, módulos e nutrição enteral para os pacientes que necessitem desse tipo de alimentação;
- Recolhimento das dietas nos postos de enfermagem que não foram administradas;
- Registrar em formulário próprio as intercorrências e encaminhar ao serviço de nutrição da unidade;
- Realizar a guarda e controle de materiais, louças e utensílios sob sua responsabilidade e armazenar em local apropriado, contando utensílios, identificando a falta e a justificando, solicitando reposição para manter as condições de trabalho adequadas;
- Na higienização do ambiente: Limpar conforme rotinas estabelecidas pela CONTRATADA mantendo a ordem e evitando contaminação. Realizar limpeza de todo o ambiente, desinfecção de utensílios e equipamentos conforme legislação vigente e/ou instruções pré-estabelecidas.

cc) Em conformidade com a Lei Municipal 10.501/19, a CONTRATADA deverá fornecer sacos compostáveis e biodegradáveis para acondicionamento de resíduos orgânicos gerados no refeitório do Hospital, conforme o Plano de Gerenciamento de Resíduos, instituído pelo Serviço de Controle de Infecção Hospitalar.

dd) Executar demais serviços pertinentes ao setor de nutrição da unidade hospitalar, determinados pela nutricionista da CONTRATANTE.

ee) A CONTRATADA deverá manter quadro completo de pessoal, diariamente, considerando folgas, licenças médicas, faltas, férias, demissões e greves de forma a não ocasionar transtorno ao serviço;

ff) Possuir, durante toda a vigência do contrato, nutricionistas registrados no órgão competente, em número suficiente para orientação e supervisão dos serviços prestados, em turno completo, conforme horários já descritos, desde armazenagem, produção e distribuição das refeições; bem como a higiene do pessoal em serviço,



acompanhamento da confecção e montagem das dietas que deverão ser enviadas aos pacientes;

gg) A CONTRATADA deverá manter sempre, na unidade (inclusive finais de semana) um nutricionista com poderes para tomar deliberações e/ou atender qualquer solicitação das unidades hospitalares da CONTRATANTE quanto a tudo que se relacione com a boa execução dos serviços contratados;

hh) A CONTRATADA deverá fornecer uniforme a todos os seus funcionários e fiscalizar para que se apresentem com aspecto adequado, limpos, unhas aparadas, cabelos protegidos, barbeados e devidamente identificados. Os uniformes de todo o pessoal em serviço serão fornecidos pela CONTRATADA e trocados conforme necessidade. Não será permitida a permanência no local de trabalho de funcionários que não estejam devidamente uniformizados, apresentando boas condições de higiene e devidamente identificados.

ii) Os funcionários deverão usar touca de cabelo, durante a manipulação e distribuição dos alimentos; O uniforme deverá ser de cor branca e composto de: calça comprida branca, camiseta branca de manga curta e comprida, touca branca ou boné branco, jaleco branco de mangas curtas com a logomarca da CONTRATADA, calçado antiderrapante. As copeiras poderão usar aventais e toucas coloridas, desde que sejam todos da mesma cor ou estampa; O uniforme deverá ser compatível com a estação do ano e conforme a legislação vigente.

OUTRAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

Funcionários da contratada deverão apresentar-se sempre com identificação e/ou credencial na Unidade Solicitante respeitando as normas de cada instituição; O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser procedido por pessoal comprovadamente capacitado, com experiência comprovada em carteira profissional e com conhecimento de técnicas dietéticas e culinárias e dos padrões de higiene e segurança. A CONTRATADA deverá ter pessoal qualificado para manipular alimentos com Curso de Manipulador de Alimentos conforme exige a RDC 216 de 15/09/04, reconhecido pela entidade fiscalizadora (VISA Municipal ou Estadual). Antes de iniciar os trabalhos a CONTRATADA deverá apresentar as referidas qualificações de seus funcionários aos Gestores do Contrato;

A CONTRATADA deverá promover, treinamento sobre saúde e segurança do trabalho (lei estadual 16.003/2013), conforme o tipo de atividade desenvolvida, apresentando plano de capacitação ao Setor de Nutrição do Hospital para aprovação, devendo haver capacitação periódica (no mínimo 4 vezes por ano) para todos os funcionários e sempre que tiver funcionários novos, estes iniciarem já com o treinamento específico;

A CONTRATADA por ocasião do início do contrato se comprometerá a apresentar todos os exames médicos exigidos aos manipuladores de alimentos, conforme legislação vigente e com o devido atestado médico atualizado. Os resultados deverão estar à disposição da CONTRATANTE e dos órgãos competentes;

Os funcionários substitutos ou admitidos durante a vigência do contrato deverão, da mesma forma, apresentar o atestado médico e certificado decurso de manipulador de alimentos que os habilita a manipular alimentos;

A CONTRATADA deverá providenciar, anualmente, a atualização dos exames para emissão de novos atestados médicos;

A CONTRATADA deverá respeitar e fazer respeitar as normas de segurança e higiene do trabalho, fornecendo ao seu pessoal os EPIs (equipamentos de proteção individual) e EPCs (equipamentos de proteção coletiva) apropriados e necessários;



A CONTRATADA será responsável por todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados;

A CONTRATADA será responsável por todo e qualquer dano causado por seus funcionários, devendo haver a imediata reparação ou indenização dos mesmos, quando couber;

Os empregados a serviço da CONTRATADA não terá o qualquer vínculo empregatício com a Secretaria de Estado da Saúde (SES);

A CONTRATADA deverá respeitar e fazer respeitar as normas de higiene, conforme determina a Legislação Sanitária vigente;

Em caso de ocorrência de doenças Transmitida por Alimentos (DTA) causada se comprovadas pelo consumo das refeições fornecidas pela CONTRATADA, esta deverá arcar com todo o ônus civil e criminal cabível e mais as despesas que se fizeram necessárias para sanar o problema.

DOS EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS A SEREM CEDIDOS

Nº PATRIMÔNIO	DESCRIÇÃO	ESTADO DE USO	LOCALIZAÇÃO
236817	AR CONDICIONADO	REGULAR	ABAST.NUTRIÇÃO
27599	PIA COM TAMPO EM INOX, 2,40X 0,70	REGULAR	COZINHA
28179	ARMARIO C/04 PORTAS, 1,68X22,00X0,50	REGULAR	ABAST.NUTRIÇÃO
205821	AR CONDICIONADO	REGULAR	ABAST.NUTRIÇÃO
33163	PIA COM TAMPO DE INOX 2,80X 0,60	REGULAR	COZINHA
33169	PIA COM TAMPO EM INOX, 2,40X 0,70	REGULAR	COZINHA
38398	CONJUNTO BASCULANTE	REGULAR	COZINHA
38401	EXAUSTOR INDUSTRIAL, 2,80X1,60	REGULAR	COZINHA
38405	EXAUSTOR INDUSTRIAL, 5,60 X 0,60	REGULAR	COZINHA
56412	PIA COM TAMPO EM INOX,	REGULAR	COZINHA
56873	PIA COM TAMPO EM INOX, 1,65X	REGULAR	COZINHA



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
HOSPITAL NEREU RAMOS

	0,80		
61042	PIA EMINOX, EML,C/01 CUBA, 2,40X2,00X0,70	REGULAR	COZINHA
271392	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	BOM	COZINHA
109761	PIA COM TAMPODE INOX3,00X 0,80	REGULAR	COZINHA
2043	BUFFET TERMICO	REGULAR	COZINHA
188784	COND.AR DE JANELA12.000 BTUS	REGULAR	ABAST.NUTRIÇÃO
20468	FREEZER	REGULAR	ABAST.NUTRIÇÃO
198939	FREEZER	REGULAR	ABAST.NUTRIÇÃO
198938	FREEZER	REGULAR	ABAST.NUTRIÇÃO
177399	FREEZER	REGULAR	ABAST.NUTRIÇÃO
184542	FORNO COMBINADO	REGULAR	COZINHA
182483	PASS TRHOUGH	REGULAR	COZINHA
201024	GELADEIRA INOX6PORTAS	REGULAR	ABAST.NUTRIÇÃO
S/NUMERO	GELADEIRA	BOM	ABAST.NUTRIÇÃO
182480	BUFFET DIETA	BOM	COZINHA
229810	FOGÃO4 BOCAS	REGULAR	COZINHA
5142	FREEZER	REGULAR	ABAST.NUTRIÇÃO
205830	AR CONDICIONADO	REGULAR	ABAST.NUTRIÇÃO
254941	AR CONDICIONADO	REGULAR	COZINHA
248433	AR CONDICIONADO REFEITÓRIO	REGULAR	REFEITÓRIO
248432	AR CONDICIONADO REFEITÓRIO	REGULAR	REFEITÓRIO
38396	BUFFETDIETA GERAL	REGULAR	COZINHA

CONCESSÃO REMUNERADA DE USO DE BEM PÚBLICO

O espaço a ser utilizado pela Empresa terceirizada é de 1022,61 m²; Considerada a avaliação mercadológica da BESCOR realizada em 2012,e reajustada através da Calculadora do Cidadão, com correção através da média simples entre o índice INPC(IBGE) e IGP- DI(FGV), que teve como resultado final R\$ 64,51 M² e multiplicando pela área utilizada de 1022,61m², totalizando o valor de R\$ 65.968,57 (sessenta e cinco mil novecentos e sessenta e oito reais e cinquenta e sete centavos); Quanto aos valores de condomínio adota-se a metodologia utilizando o Sistema de Custos da SES (SGS BI) no link <http://sgsweknow.saude.sc.gov.br/#/dashboard/2745>; que fornece o custo unitário por metro quadrado de todas as unidades hospitalares sob administração própria da SES, calcula-se o valor médio do custo unitário por metro quadrado do ano anterior a assinatura do contrato, de posse deste valor, multiplica-se o referido valor pela área em metro quadrado utilizada pela empresa contratada, para definir o valor a ser pago pela mesma a título de taxa de condomínio.

Em síntese:

UNIDADE	METRAGEM A SER LOCADA EM (M²)(1)	VALOR DO M² ALUGUEL(2)	TOTAL ALUGUEL (3)=(1*2)	CUSTO MÉDIO ANUAL/2023 CONDOMÍNIO HNR(4)	CONDOMÍNIO (5)=(1*4)	VALOR TOTAL MENSAL (6)=(3+5)
HNR	403M²	R\$	R\$	R\$	R\$	R\$

*Valores a serem informados pela GEACR.