



TERMO DE REFERÊNCIA - HGCR	Nº 058/2023
PSES: 62880/2024 (em substituição ao PSES 182186/22)	Data: 18/03/24 At.1: 21/03/2024 At. 2: 23/04/2024

REQUISITANTE

Hospital Governador Celso 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 e funcionários e mão de obra especializada para lactário/nutrição enteral, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento, para a Unidade Hospital Governador Celso Ramos.

As condições de vigência e prorrogação constam no item 13.

1.1 Especificações e quantidades

Conforme ANEXO I (Requisição nº 1721/2024) ;

LOTE ÚNICO					
ITEM	NOME DA UNIDADE	CÓDIGO CIASC	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
1	HGCR	050022002	Serviço de Fornecimento de Refeições Quantitativo estimado de refeições (ANUAL): 604.800 refeições Quantitativo estimado de refeições (MENSAL): 50.400 refeições	1	Mensal
2	HGCR	050006004	Copeira/lactarista 12h Diurno - 1 posto de trabalho – de segunda a segunda	1	Mensal

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 bens 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 bens 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)

A presente solicitação se justifica devido ao término do contrato 181/2020 em 01/09/2023.

Considerando que o processo de contratação emergencial SES 112208/2023, Cotação 1296/2023 restou cancelado, por aceite de prorrogação da empresa SEPAT para o período de 90 dias, conforme resultado de cotação de preços, pág. 1377;

Considerando 10º TA com prorrogação da vigência contratual de 01/01/2024 à 14/04/2024;

Considerando cópia do e-mail apensado ao processo SES 25930/2024 (fls. 139 a 141) onde a empresa SEPAT se manifesta favorável à prorrogação do contrato a partir de 15/04/2024 até 14/04/2025;

Considerando licitação 1363/2023 restou anulado, para relicitação a ser realizada pela SEA, encaminhamos o presente processo para nova licitação a fim de garantir a continuidade dos serviços à todos os usuários do HGCR.

Em se tratando de prestação de serviço com mão de obra exclusiva, a contratação se dará por menor preço GLOBAL, pois os serviços são complementares e dependentes, 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.

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

Tendo em vista o aceite da prorrogação por 90 dias do atual contrato, com encerramento da vigência em 14/04/2024, o que culminou em cancelamento do processo de contratação emergencial, a fim de assegurar a continuidade da prestação de serviço que versa produção, distribuição e fornecimento das refeições completas aos pacientes e usuários dessa unidade hospitalar, torna-se indispensável nova licitação com a celeridade que a circunstância exige.

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.).

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 14.133/202:

5.1.1 Valor referencial inferior a R\$ 80.000,00, por item, participação exclusiva para ME/EPP;

5.1.2. Valor referencial superior a R\$ 80.000,00, por item, não é admitida a aplicação de cotas para ME/EP, prerrogativa quando se tratar de licitações para contratação de serviços ou obras.

5.2 Necessidade de vistoria prévia (visita técnica): Facultativo .A proponente deverá agendar a vistoria junto a Gerência ou Diretoria da unidade, pelo telefone (48) 3664-3600. A vistoria será realizada em dias úteis, em horário previamente agendado.

5.2.1 Fica definido como período de vistoria: a data de publicação deste edital até a data anterior àmarcada para abertura

5.2.2 Durante a vistoria, a proponente tomará conhecimento das condições dos equipamentos relacionados no item 9.12.

5.2.3 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. Os modelos de atestado de vistoria e modelo de declaração de não-realização de vistoria encontram-se no Anexo II.

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 busca da pela Administração

5.4. Subcontratação: Não será admitida

5.5. Do agrupamento de itens em lotes: Sim.

Justificativa: Em se tratando de prestação de serviço com mão de obra exclusiva, a contratação se dará por menor preço GLOBAL, pois os serviços são complementares e dependentes, 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,

6.2 Deverá estar discriminado o valor unitário para cada tipo de refeição e de cada posto de serviço, bem como, valor mensal de cada item, o preço global deverá contemplar o valor total do item 1 e item 2.

6.3. A proposta on-line, para cada item, deverá ser preenchida, conforme as especificações abaixo:

a) O preço unitário do item deverá ser expresso em reais, com no máximo 4 (quatro) casas decimais, no campo “VALOR UNITÁRIO DO ITEM”;

6.4. A proposta de preços com base na especificação do edital, estará condicionada às informações cadastradas no Sistema de Cadastro Central de Fornecedores, que contém obrigatoriamente a razão social completa e CNPJ da licitante, endereço, telefone e endereço eletrônico.

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/Distrital] ou [Municipal/Distrital] 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/Distrital] ou [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

7.2.7 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.

7.2.8 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).

7.3.3. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) / (Passivo Circulante + Passivo não Circulante); e

Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) / (Passivo Circulante).

Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 4% do valor total estimado da contratação.

As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º)

O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

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

7.4.1 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 (publicação em Diário Oficial do Estado ou Município) acompanhada do protocolo de revalidação (cópia autenticada em cartório), desde que o mesmo tenha sido requerido nos primeiros 120 (cento e vinte) dias do presente exercício;

7.4.2 Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional Conselho Regional de Nutricionistas, em plena validade.

7.4.3 Comprovação de aptidão para desempenho de atividades similares de complexidade cronológica 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. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas: Alimentação e nutrição hospitalar, que comprove a execução de no mínimo 50% do quantitativo total das grandes refeições desta licitação (almoço e jantar), que constituem as parcelas de maior relevância, pelo período mínimo de 12 meses em períodos sucessivos ou não. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

Solicita-se atestado de capacidade técnica a fim de comprovar a aptidão para desempenho de atividade similar, devido a complexidade e especificidade do serviço contratado.

7.4.4. Outras exigências de qualificação técnica: 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. A contratada deverá atender o disposto nas Resoluções:

7.4.5.1. RESOLUÇÃO ANVISA: RDC Nº 216/2004.

7.4.5.2. RESOLUÇÃO ANVISA: RDC nº 275/2002.

7.4.5.3. RESOLUÇÃO CFN Nº600/2018.

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 LICITAÇÃO

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

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 regime de execução do objeto será empreitada por preço unitário

9.2 O compromisso será firmado por meio de por meio de Contrato com duração de 24 meses, podendo ser rescindido quando da conclusão do processo licitatório;

9.2.1 O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que a interrupção pode comprometer a continuidade dos serviços desta SES, sendo a **vigência plurianual** mais vantajosa considerando os custos de realização de uma nova contratação.

9.3 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;

9.3.1 Área total cedida: **1022,62 m²**

9.3.2 A CESSIONARIA pagará à CEDENTE o valor mensal de R\$ **67.078,75** referente ao aluguel e condomínio 11.218,14, referente a área total de 1022,62 m² (conforme item 11.1.1).

9.4. As refeições serão produzidas e o serviço será prestados no serviço de Nutrição Dietética do Hospital Governador Celso Ramos, situada a Rua Irmã Benwarda, 297, Centro, Florianópolis, Santa Catarina, telefone (48) 3664-3600/3664-3601

9.5 Especificação do objeto de acordo com o quadro a seguir, contendo tipo de refeições, horário, clientela, e estimativa de quantidade por refeição.

REFEIÇÕES	HORÁRIO	CLIENTELA	MÉDIA MENSAL
DESJEJUM	07h30 – 08h30	Pacientes	7.000
	07h00 -08h00	Funcionários	3.800
Colação (conforme manual de dietas)	09h30-10h00	Pacientes	2.700
ALMOÇO	11h30 – 12h30	Pacientes	6.100
	11h30 – 13h30	Funcionários	8.700
	13h00 – 13h30	Acompanhantes	1.800
LANCHE DA TARDE	15h00 – 16h00	Pacientes	5.300
JANTAR	18h00 – 19h00	Pacientes	5.900
	19h40 – 21h00	Funcionários	2.300
	19h00 – 19h30	Acompanhantes	1.500
CEIA	20h30 – 21h30	Pacientes	5.300

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 de a 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 a 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, 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 o quantitativo de refeições para esses colaboradores deverá ser dimensionado anteriormente, não devendo entrar na previsão de produção para atendimento dos funcionários, estagiários e residentes e acompanhantes da unidade hospitalar.

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).

9.6. LACTARISTAS/ NUTRIÇÃO ENTERAL

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

9.6.1 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.

9.7. CARACTERÍSTICAS DAS REFEIÇÕES SERVIDAS PACIENTES

9.7.1 DIETA NORMAL OU GERAL – COMPONENTES

DESJEJUM E LANCHE DA TARDE	QUANTIDADE
* 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 PORÇÃO: 1 copo de 240 ml (café com leite e/ou leite puro e/ou vitamina de frutas e/ou chá) 1 porção e/ou 200 mL 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 mexido, omelete)	Pão - 01 porção de 50g (1 porção) Ou Biscoito - 02 porções de 30 g (1 porção) ouTorrada- 01 Porção de 30 g Mingau - 01 porção 240 ml (1 porção) ouTapioca – 50g (1 porção) ou Preparação utilizando 1 ovo
Fruta da época	01 porção de 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 Hospital Governador Celso Ramos 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, no mínimo 2 de cada diariamente.

ALMOÇO E JANTAR	QUANTIDADE
Arroz parboilizado ou branco ou integral	01 porção de 150 gramas cozido
Feijão (somente no almoço) Sopa (no jantar)	01 concha média (120 g)
Salada (03 tipos) - 02 cruas e 01 cozida	01 porção de 120 g fracionada igualmente entre os 03 tipos
Sachê de azeite de oliva extra virgem, sal e vinagre	01 sachê de cada (4 ml de cada item)
*Carne (03 tipos) – (entre: branca ou vermelha ou ovo)	01 porção pronta de 150g ou ovo (03 unidades)
Guarnição (01 tipo) – carboidrato ou legumes	01 porção de 150g
Sobremesa (1 tipo) - no almoço e jantar	01 unidade de fruta de 100 g a 150 g (no mínimo 4 vezes por semana no almoço e 4 vezes no jantar) ou
	01 porção de doce de 100 gramas ou
	01 porção de sobremesa elaborada 120g
Sopa	01 porção de aproximadamente 120 gramas no almoço ou jantar, em substituição ao feijão ou guarnição.
<i>Substitutos do Almoço e Jantar</i> (quando solicitado pelo Nutricionista da contratante)	<u>Sopa</u> : 01 porção de no mínimo 500 ml, contendo no mínimo 80g de carne; 1 porção de 50g de pão ou 30g de 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** (30 g 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: Café preto ou com leite ou chá ou suco, com açúcar ou adoçante; -sobremesa.

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

**Conforme opção do paciente, autorizado pela nutricionista e Manual de Dietas do Hospital Governador Celso Ramos 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 (sache)** 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 30 g ou Pão - 01 porção de 50g ou Torrada – 01 porção de 30g ou Mingau - 01 porção 240 ml
Manteiga com/sem sal	1 sache de 10 g
*Geleia** de frutas ou mel	1 Sache de 15g
*Açúcar ou adoçante sucralose ou stévia	2 saches de açúcar (5g cada) ou adoçante (0,8g cada)

*Conforme opção do paciente, autorizado pela nutricionista e Manual de Dietas do Hospital Governador Celso Ramos 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, no mínimo 2 de cada, diariamente.

Obs.: Porcionamento mínimo e frequência das preparações do almoço e jantar

9.7.2. 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 Governador Celso 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, colazione, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia)*.

*Conforme manual de dietas.

9.7.3. 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.

9.7.4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DAS REFEIÇÕES SERVIDAS AOS PACIENTES

- Todas as preparações deverão ter fichas técnicas, incluindo ingredientes (quantidade), modo de preparo, macronutrientes e Sódio (Na) por porção e deverão estar disponíveis para consulta das nutricionistas da contratante.
- Para dietas especiais a CONTRATADA deverá disponibilizar diariamente todos os itens constantes nos exemplos de dieta conforme Manual de Dietas.
- O açúcar, adoçante, manteiga sem sal, manteiga com sal, geleia de frutas, geleia dietética, mel e chá deverão ser servidos em sachês individuais;
- Deverá ser servido sal em sachê de 01g (um grama) para dietas hipossódicas, de acordo com a prescrição da dieta (2g ou 4g de sal) no almoço e jantar.
- 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)
- 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.
- 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).
- 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.
- 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 geleia em sachê deverá ser substituída por mel em sachê no café da manhã.
- 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;
- 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.

- l) 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.
- m) 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;
- n) Para pacientes com indicação de maior ingestão de líquidos (queimados, dietas ricas em fibras, diabetes insípido 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.
- o) 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.
- p) 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.
- q) 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).
- r) Os pacientes poderão optar pelo almoço e jantar completo ou substituí-lo por sopa ou lanche, desde que autorizados pelo nutricionista da contratante,
- s) 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.
- t) Se houver substituição de alguma refeição por outros alimentos, por solicitação do nutricionista da CONTRATANTE, será cobrado o valor da refeição;
- u) 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;
- v) Não utilizar no cardápio, alimentos pré-preparados e industrializados como purê de batata em flocos, empanados de carne,almôndegas , quibe e hambúrguer ,feijão pré-cozido etc. para preparação como carnes e guarnições. Quanto as sobremesas pré-preparadas autorizadas somente ex: gelatina, sagu, pudim, flan.
- w) Sempre deverá haver três tipos de proteína, uma branca, uma vermelha e o ovo para as dietas, a fim de atender aos pacientes.
- x) Para os pacientes poderá ser usado filé de peixe para variação do cardápio, que deverá ser isento, na sua totalidade, de espinhas e não poderá ser usado carne suína para os pacientes;
- y) 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;
- z) Não poderá haver falta de gêneros alimentícios para o cumprimento dos cardápios. Estes deverão ser providenciados com antecedência pela empresa;
- aa) Não serão aceitas frituras nas refeições dos pacientes,exceto se for solicitado pelas nutricionista da CONTRATANTE.
- bb) Os cardápios deverão ter variedade de carnes, guarnição e saladas, para não ficarem monótonos, facilitando a aceitação pelos pacientes;
- cc) 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.
- dd) 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.
- ee) Os cardápios planejados pela CONTRATADA deverão ser aprovados previamente pelas nutricionistas da CONTRATANTE;
- ff) 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;
- gg) As possíveis alterações dos cardápios pré-aprovados deverão ser comunicadas às nutricionistas da CONTRATANTE com antecedência mínima de 24 horas;

- hh) 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 HGCR, em acordo com a Nutricionista da CONTRATANTE; 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 a ceia.
- ii) 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.
- jj) 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 HGCR.

9.7.5. 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 servida 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 4.1.2.1. 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 na Emergência 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 e na Emergência 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.

9.7.6. CONSIDERAÇÕES GERAIS DAS REFEIÇÕES SERVIDAS AOS PACIENTES

- a) 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 higiênico-sanitárias e o cumprimento do contrato. Em caso de ocorrência de Doenças Transmissíveis 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

b) 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. A composição da refeição deste horário deverá seguir a seguinte composição:

Sopa:

- 1 porção de no mínimo 500 ml, contendo no mínimo 80g de carne;
- 1 porção de 50g de pão ou 30g de torrada;
- 1 sachê de manteiga.

OU

Sanduíche natural:

- 3 fatias de pão (25gr cada fatia) com 2 sachês de manteiga;
- 1 porção de 150g carne pronta* ou 60 g frios**(30 g de presunto ou peito de peru; e 30 g de queijo mussarela ou ricota); ou 2 ovos**;
- salada (mínimo 2 tipos)

Obs: Todos acompanhados de:

café com leite ou leite ou chá ou suco, com açúcar ou adoçante; sobremesa.

Composição da ceia será para como tal (exceto em casos de hipoglicemia que já foi descrito o que deve ser servido e será cobrado como jantar. 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.

A Contratada deverá preparar e servir o lanche fornecido aos pacientes externos que fazem hemodiálise no HGCR. As sessões acontecem em três turnos diários, de segunda a sábado, considerando as particularidades nutricionais destes pacientes. A unidade atende, diariamente, uma média de 45 pacientes. O lanche é constituído de:

- Café preto sem açúcar – ½ xícara
- Leite integral – ½ xícara
- Açúcar ou adoçante sachê
- Pão branco/ pão francês – 4 fatias/ 2 unidade
- Manteiga sem sal
- Queijo mussarela ou minas frescal – 4 fatias (2 fatias por sanduíche)
- Fruta – 1 porção de 150 g (ver opções abaixo)

GRUPOS DAS FRUTAS	
laranja	mamão formosa
tangerina	manga
pêra	uvas Itália ou rubi
melancia	melão
abacaxi	caqui
morangos	pêssego <i>in natura</i> ou em calda
maçã	pitangas
acerolas	

EVITAR frutas com alto teor de potássio: mamão papaia; banana; abacate.

PROIBIDO: carambola – possui substância tóxica para pacientes renais. Observações:

- O café com leite deve ser servido não adoçado, em copo isotérmico, na porção de 180mL por paciente;
- Os sachês de açúcar e adoçante deve ser entregue aos pacientes conforme preferência (2 unidades por paciente);
- Os sanduíches devem ser embalados, prontos para o consumo;
- Cada sanduíche deve conter 20 g de manteiga e duas fatias de queijo, totalizando 100 g por sanduíche;
- Cada paciente terá direito a 2 sanduíches;

As frutas devem ser servidas descascadas e picadas, em copo com tampa, na porção de 150 g por paciente; Deverá ser entregue um kit de talheres (garfo, faca e colher) por paciente.

Os pacientes ou acompanhantes ou profissionais da enfermagem do setor, deverão assinar documento comprovando o recebimento de cada refeição e itens extras recebidos pelos mesmos, para fins de controle do quantitativo de refeições a serem pagas à CONTRATADA. A assinatura deverá ser recolhida pela copeira ou outro funcionário designado pela CONTRATADA no momento da entrega da refeição ao paciente. A CONTRATADA deverá fornecer ao Setor de Fonoaudiologia, quando solicitado, refeições para teste fonoaudiológico com pacientes nas consistências líquida, creme e pastosa para que possam avaliar os paciente disfágicos. A cobrança será feita como refeição conforme o horário solicitado.

9.8. FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

9.8.1. 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.

9.8.2. Acompanhantes: Os acompanhantes terão direito a 2 refeições por dia (almoço e jantar), exceto os acompanhantes de gestantes, mulheres em trabalho de parto e /ou que tiveram bebê, terão direito a 3 refeições diárias (desjejum, almoço e jantar), conforme Portaria MS /GM N° 2.418/05 .

Todos os acompanhantes receberão suas refeições no refeitório no horário estipulado para os mesmo, 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 N°830/1999);
- De crianças e adolescentes. (Lei 8069/90);
- De portadores de necessidades especiais (deficiente mental, auditivo, visual e físico)(Lei N° 13.146/15);
- De gestantes, mulheres em trabalho de parto e /ou que tiveram bebê (Lei 11.108/05 e Portaria N° 2.418/05);
- Por solicitação médica , enfermeiro ou do serviço social (casos especiais).

9.8.2.1. CONTROLE DE ACOMPANHANTES

Naqueles casos em que o acompanhante não poderá se deslocar até o refeitório (isolamento de contato, paciente que não pode ficar sozinho, entre outros) estes 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 ou outro funcionário designado pela CONTRATADA no momento da entrega da refeição.

9.8.2.2. COMPONENTES DAS REFEIÇÕES SERVIDAS PARA FUNCIONÁRIOS e ACOMPANHANTES

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

O desjejum, dos **funcionários** devem conter no mínimo:

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 350 ml
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 cozida sem molho -150gramas (para carnes com molho: conforme tabela 3.3) ou ovo cozido ou mexido ou frito ou omelete (3 unidades ou 150 gramas) ou frango ou peixe
Guarnição (01 tipo) carboidrato ou legumes ou sopa (no máximo 2 x por semana)	Livre Sopa – porção de 350 ml
Sobremesa (1 tipo) - no almoço e	01 unidade de fruta de 100 g (no mínimo 4 vezes por semana) ou
Jantar	01 porção de doce de 100 gramas ou 01 porção de sobremesa elaborada 120g

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

9.8.2.3. 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.

9.8.2.4 APRESENTAÇÃO DAS REFEIÇÕES SERVIDAS AOS FUNCIONÁRIOS

- O desjejum dos funcionários e acompanhantes deverão ser servidos em sistema auto-serviço 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.

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

9.9.1. 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.

9.9.2. 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.

9.9.3. 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.

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

ALMOÇO E JANTAR – SEMANAL– CARNES

Porcionamento mínimo e frequência carnes					Frequencia semanal			
Carnes	Tipo de corte	Porção mínima sem molho	Porção mínima com molho ou osso (ex. chuleta)	Exemplo de preparações	Funcionários		Pacientes	
					Almoço	Jantar	Almoço	Jantar
Bovino de 1º	Alcatra, coxão mole, patinho, tatu, coxão duro, contrafilé.	150 g	250g	á milanesa, á parmegiana, rolê, acebolado, grelhado, de panela. Assados com ou sem recheio, estrogonofe,	2	2	7	7

				etc.				
Bovino de 2ª*	Músculo	150 g	250g	Carne moída, e para recheios.	1	1	x	x
Suína	Pernil, lombo ou	150 g	250g	Assada, frita, grelhada ou ensopada	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, assado ensopado, frito, à milanesa, íscas, empanado, estrogonofe, à parmegiana, desfiada, etc.	2	2	5 a 6	5 a 6
	Filé de peito sem osso ou sassami	150 g	250g					
Peixe	Filé de tilápia	200g	250g	Assado, frito, à milanesa, à dorê, grelhado, com ervas, etc.	1	1	1 a 2	1 a 2
Preparações elaboradas (Lasanha de carne ou frango, escondidinho de carne ou frango)		x	300g	x	Frequência quinzenal			

*Somente para funcionários.

9.10.1. 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.

9.11. PLANEJAMENTO E EXECUÇÃO DOS CARDÁPIOS

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

Os cardápios planejados pela CONTRATADA deverão ser aprovados previamente pelas nutricionistas da CONTRATANTE;

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.

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;

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;

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;

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;

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.**

As alterações de prescrição feitas pelos nutricionistas da CONTRATANTE deverão ser entregues, até 10h30 (para o almoço) e 18h45 (para o jantar).

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.);

O cardápio semanal, do almoço e jantar dos funcionários, estagiários e residentes, deve estar disponibilizado na porta de entrada do refeitório com antecedência.

Em caso de a contratada realizar pesquisa de satisfação aos funcionários, acompanhantes e estagiários, o resultado destas pesquisas deve ser entregue à Contratante para conhecimento e análise.

A CONTRATADA deverá desenvolver os serviços em absoluta conformidade com o estabelecido no Edital;

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;

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;

Para o bom atendimento aos pacientes, entende-se que é necessário haver, NO PERÍODO DIURNO (07:00 – 19:00), no mínimo, 01 copeira exclusiva para atender a cada Unidade de Internação e Hemodiálise . No período noturno (19:00 – 22:00), deverá ter, no mínimo, 2 copeiras exclusivas para atendimentos aos pacientes, respeitando o horário da distribuição da ceia e solicitações de refeições e do intervalo do recolhimento das louças. Após este horário é necessário 1 copeira para atendimento noturno .

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

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

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

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

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;

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;

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;

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);

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;

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

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;

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;

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;

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;

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;

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;

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 1 profissional gestor para 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.

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 2 profissionais técnico de nutrição de segunda à sexta feira e 1 nos finais de semana e feriados.

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;
- 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 ser desenvolvidas

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.

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.

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

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;

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;

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;

9.11.1.2. 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. 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, ou 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;

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

9.11.1.4. 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;

9.11.1.5. 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;

- 9.11.1.6.** 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 á disposição da CONTRATANTE e dos órgãos competentes;
- 9.11.1.7.** Os funcionários substitutos ou admitidos durante a vigência do contrato deverão, da mesma forma, apresentar o atestado médico e certificado de curso de manipulador de alimentos que os habilita a manipular alimentos;
- 9.11.1.8.** A CONTRATADA deverá providenciar, anualmente, a atualização dos exames para emissão de novos atestados médicos;
- 9.11.1.9.** 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;
- 9.11.1.10.** A CONTRATADA será responsável por todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados;
- 9.11.1.11.** A CONTRATADA será responsável por todo e qualquer dano causado por seus funcionários, devendo haver a imediata reparação ou indenização dos mesmos, quando couber;
- 9.11.1.12.** Os empregados a serviço da CONTRATADA não terão qualquer vínculo empregatício com a Secretaria de Estado da Saúde (SES);
- 9.11.1.13.** A CONTRATADA deverá respeitar e fazer respeitar as normas de higiene, conforme determina a Legislação Sanitária vigente;
- 9.11.1.14.** Em caso de ocorrência de doenças Transmitida por Alimentos (DTA) causadas e 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.

9.12. DOS EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS A SEREM CEDIDOS

Nº PATRIMÔNIO	DESCRIÇÃO	ESTADO DE USO	LOCALIZAÇÃO
SR	EXAUSTOR	NOVO	COZINHA
SR	EXAUSTOR	NOVO	COZINHA
SR	EXAUSTOR	NOVO	COZINHA
SR	EXAUSTOR	NOVO	COZINHA
SR	EXAUSTOR	NOVO	COZINHA
SR	EXAUSTOR	NOVO	COZINHA
SR	EXAUSTOR	NOVO	COZINHA
SR	EXAUSTOR	NOVO	COZINHA
SR	EXAUSTOR	NOVO	COZINHA
SR	EXAUSTOR	NOVO	COZINHA
SR	BANCADA DE INOX	NOVO	COZINHA
SR	BANCADA DE INOX	NOVO	COZINHA
SR	BANCADA DE INOX	NOVO	COZINHA
SR	BANCADA DE INOX	NOVO	COZINHA
SR	BANCADA DE INOX	NOVO	COZINHA
SR	BANCADA DE INOX	NOVO	COZINHA
SR	BANCADA DE INOX	NOVO	COZINHA
SR	BANCADA DE INOX	NOVO	COZINHA
SR	BANCADA DE INOX	NOVO	COZINHA
SR	BANCADA DE INOX	NOVO	COZINHA
SR	BANCADA DE INOX COM 1 PIA	NOVO	COZINHA
SR	BANCADA DE INOX COM 1 PIA	NOVO	COZINHA
SR	BANCADA DE INOX COM 1 PIA	NOVO	COZINHA
SR	BANCADA DE INOX COM 1 PIA	NOVO	COZINHA
SR	BANCADA DE INOX COM 1 PIA	NOVO	COZINHA
SR	BANCADA DE INOX COM 1 PIA	NOVO	COZINHA

SR	BANCADA DE INOX COM 1 PIA	NOVO	COZINHA
SR	BANCADA DE INOX COM 1 PIA	NOVO	COZINHA
SR	BANCADA DE INOX COM 1 PIA	NOVO	COZINHA
SR	BANCADA DE INOX COM 1 PIA	NOVO	COZINHA
SR	BANCADA DE INOX COM 2 PIAS	NOVO	COZINHA
SR	BANCADA DE INOX COM 2 PIAS	NOVO	COZINHA
SR	BANCADA DE INOX COM 2 PIAS	NOVO	COZINHA
SR	BANCADA DE INOX COM 2 PIAS	NOVO	COZINHA
SR	ELEVADOR MONTA CARGAS	BOM	COZINHA
	CADEIRAS – 64 UNIDADES	REGULAR	REFEITÓRIO
	MESAS – 16 UNIDADES	REGULAR	REFEITÓRIO

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

10.1 Ao gestor do contrato/ata 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;
- O pedido de prorrogação de Contrato junto à DLIC, deve ser providenciada pelo menos 120 (cento e vinte) dias antes de seu término quando se tratar de serviços contínuos, reunindo as justificativas competentes;
- Comunicar a DPGC a necessidade de abertura de nova licitação à área competente, antes de findo o estoque de bens ou a vigência dos contratos de prestação de serviços com antecedência mínima de 160 (cento e sessenta) dias antes do término do estoque conforme planejamento;
- 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 e quando da sua prorrogação, nos termos da Lei;
- Procurar auxílio junto as 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;
- 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.;

- r) 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;
- s) Acompanhar o saldo contratual/registro de preços.
- t) A forma de comunicação entre gestor e fornecedor se dará, principalmente, por email e telefone (item 12).

10.2 Ao fiscal do contrato/ata 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 as 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) Os fiscais exercerão a fiscalização permanente sobre a qualidade dos serviços prestados, atentando principalmente para as normas e procedimentos de segurança dos profissionais envolvidos nesta contratação, apontando todas as irregularidades verificadas, sem prejuízo da obrigação da Contratada de gerenciar, através de seu preposto, a execução dos serviços prestados. A Contratada, independentemente da atuação do Fiscal do Contrato, não se eximirá de suas responsabilidades quanto à execução dos serviços, responsabilizando se pelo fiel cumprimento das obrigações constantes no Termo de Referência.
- z) 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;

- aa) A CONTRATANTE, com supervisão da CONTRATADA, irá fazer uma Pesquisa de Satisfação do Cliente, semestralmente. O índice de aprovação geral deverá ser no mínimo de 70% (somados muito bom e bom). Caso a aceitação ficar abaixo de 70% a CONTRATADA será notificada, autuada e/ou multada a critério da CONTRATANTE;
- bb) 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.

10.2.1 Da Fiscalização:

10.2.1.1 Os serviços executados pela CONTRATADA serão fiscalizados pela Direção e/ou Gerência do Hospital Governador Celso Ramos (HGCR) 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;

10.2.1.2 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;

10.2.1.3 Os serviços serão fiscalizados, a fim de:

- a) Verificar se estão sendo cumpridos os termos do contrato e demais requisitos;
- b) Certificar a execução do serviço para pagamentos das faturas;
- c) Solucionar problemas executivos;
- d) Participar de todos os atos que se fizerem necessários para a fiel execução dos serviços;
- e) Supervisionar as rotinas de higiene e segurança para garantia da segurança alimentar;
- f) Verificação da implantação das Rotinas de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (RDC 216/2004);
- g) Verificação da checagem dos pontos críticos de controle segundo (APPCC), assim como a verificar a prática dos POPs da unidade;
- h) Verificar seguimento do contrato com a SES;
- i) Verificar seguimento da dieta prescrita e planos alimentares;
- j) Para esta supervisão serão realizados os procedimentos abaixo;
 - I. Acompanhamento diário na produção, estoque e refeitório;
 - II. Visita diária a Unidade Alimentação e Nutrição terceirizada- HGCR;
 - III. Assinalar quais procedimentos estão conformes ou não conformes, sempre acompanhado da descrição da não conformidade observada;
 - IV. Comunicar à Nutricionista responsável da terceirizada sempre que identificadas não conformidades para ajuste imediato da conduta
 - V. Quando for algo que não seja e 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;
 - VI. Caso a não conformidade seja grave em termos higiênicos sanitário a Fiscal do Contrato irá elaborar uma notificação que por sua vez é enviada ao Gestor do Contrato para ciência e providência;
 - VII. 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.
 - VIII. Diariamente será realizada a avaliação sensorial das preparações. 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..
 - IX. Será realizado acompanhamento da distribuição das refeições aos pacientes, conforme disponibilidade das nutricionistas da contratante.
 - X. As inadequações serão registradas inicialmente como não conformidades, em caso de reincidências, notificação será feita.
- k) A CONTRATANTE deverá ter uma fiscal de contrato (NUTRICIONISTA) para supervisionar os serviços prestados pela empresa terceirizada de fornecimento de refeições.

10.3 Penalidades e Sanções Contratuais:

10.3.1. 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;

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

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

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);

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;

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;

10.3.1.4. 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:

por até 30 (trinta) dias, quando aplicada a pena de advertência emitida pela Administração e a empresa permanecer inadimplente;

por até 90 (noventa) dias, quando a empresa interessada solicitar cancelamento da proposta após a abertura e antes do resultado do julgamento;

por até 12 (doze) meses, quando a empresa adjudicada se recusar a retirar a autorização de fornecimento ou assinar o contrato;

por até 12 (doze) meses, quando a empresa adjudicada motivar a rescisão total ou parcial da autorização de fornecimento e/ou do contrato;

por até 12 (doze) meses, quando a empresa praticar atos que claramente visem à frustração dos objetivos da licitação;

por até 24 (vinte e quatro) meses, quando a empresa apresentar documentos fraudulentos nas licitações;

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, ficar impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios; e

até a realização do pagamento, quando a empresa receber qualquer das multas previstas no item anterior.

10.3.1.4.1. 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

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

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

10.3.1.6. 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;

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

10.3.1.8. 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:

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
declaração de inidoneidade, nos termos do artigo anterior.

10.3.1.9. As sanções previstas no edital poderão também ser aplicadas às empresas ou profissionais que: tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos; e tenham praticado atos ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação;

10.3.1.10. 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;

10.3.1.11. 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;

10.3.1.12. 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;

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

10.3.1.14. 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.

10.4 DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

10.4.1. 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.

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

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

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

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

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

10.4.7. 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 Obrigações específicas da contratada:

Obriga-se a empresa vencedora:

- Atender a todas as solicitações de contratação efetuadas durante a vigência do Contrato, limitada ao quantitativo de cada item;
- 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;
- Responsabilizar-se pela boa execução e eficiência no fornecimento do serviço -objeto do edital;
- Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto do contrato;
- 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.
- bb) Deverá manter atualizadas planilhas de controle de tempo/temperatura dos alimentos e controle de temperatura de equipamentos;
- cc) 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 efetuam a coleta de resíduos;

- dd) 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;
- ee) Responsabilizar-se pelo pagamento de luz, água, gás, nas unidades de produção e distribuição de refeições (exceto copas);
- ff) Responsabilizar-se pelo pagamento de aluguel e condomínio, referente a área total de relativo às unidades de produção e distribuição de refeições;
- gg) 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;
- hh) 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;
- ii) Responsabilizar-se pela instalação de linha telefônica exclusiva e respectivo ônus decorrente de seu uso;
- jj) Responsabilizar-se pela guarda dos equipamentos cedidos, constantes neste contrato; Através de sua direção ou preposto, participar das reuniões no Hospital Governador Celso Ramos (HGCR), sempre que convocada, sem quaisquer ônus a SES.
- kk) A CONTRATADA deverá afixar em local visível cardápio diário dos funcionários. A Contratada deverá observar as condições higiênicas dos veículos dos fornecedores, a existência decertificado 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;
- ll) 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;
- mm) 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; NBR 5410 – 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;
- nn) 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;
- oo) 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);
- pp) 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;
- qq) 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;
- rr) 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
- ss) 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.);
- tt) 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;
- uu) A CONTRATADA fica responsável pela limpeza interna dos locais de trabalho, limpeza das caixas de gordura e caixas de água que abastecem os serviços de cozinha e copa e proceder o recolhimento dos resíduos da CONTRATADA;
- vv) 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.

ww) 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 ou TAG 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, tem o 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:

- Cadastro completo do usuário (Tipo de Usuário: Visitante e Servidor);
- Controle de refeição (Parametrização: Almoço, Jantar entres outros) por Unidade Organizacional;
- Permite a refeição conforme frequência do servidor através do leitor biométrico
- Não permitir a refeição dos servidores que estão em férias, licença prêmio, licença saúde e aposentados;
- Intervalos entre as refeições (Parametrização: 3 horas);
- Relatórios de acesso individual ou por Unidade Organizacional (Hospital entre outros);
- Controle de passagem por período;
- Bloqueio da catraca por horário desejado;
- Relatório que apresente o número de refeições servidas por tipo de refeição (Parametrização: Almoço, Jantar entres outros), por tipo de usuário (Visitante e Servidor) e período selecionado;
- Relatório que apresente detalhadamente, o número de refeições servidas por tipo de refeição (Parametrização: Almoço, Jantar entres outros), por tipo de usuário (Visitante e Servidor), identificando servidor pelo nome e matrícula, quantitativo de visitantes conforme período selecionado.

zz) 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;

aaa) 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.

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

- Certidão de Débito para com a Fazenda Estadual demonstrando sua regularidade;
- Guia de Recolhimento do INSS;
- Guia de Recolhimento do FGTS;
- Guia de recolhimento do ISS;
- Folha de pagamento de Pessoal.

ccc) 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;

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

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

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

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

11.1.2 CONCESSÃO REMUNERADA DE USO DE BEM PÚBLICO

O espaço a ser utilizado pela Empresa terceirizada é de 1022,62 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\$ 65,59 M² e multiplicando pela área utilizada de 1022,62m², totalizando o valor de R\$ 67.073,65 (sessenta e sete mil e setenta e três reais e sessenta e cinco centavos); Quanto aos valores de condomínio adota-se a metodologia utilizando o Sistema de Custos da SES (SGS BI) no link <http://sgswknow.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.(ANEXO III)

Em síntese:
VALORES DE ALUGUEL E CONDOMÍNIO

UNIDADE	METRAGEM A SER LOCADA EM (M²) (1)	VALOR DO M² ALUGUEL (2)	TOTAL ALUGUEL (3) = (1*2)	CUSTO MÉDIO ANUAL/2023 CONDOMÍNIO HGCR (4)	CONDOMÍNIO (5) = (1*4)	VALOR TOTAL MENSAL (6) = (3+5)
HGCR	1022,62 M²	R\$ 65,59	R\$67.073,65	R\$ 10,97	R\$11.218,14	R\$78.291,79

*Valores atualizados pela GEACR/CON, em 14/03/2024

11.2 Obrigações específicas da contratante:

Obriga-se a Administração/Contratante:

- a) Observar para que durante a vigência do Contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas pela contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital.
- b) Efetuar o pagamento da Contratada de acordo com a forma de pagamento estipulada na Dispensa de licitação e no Contrato;
- c) Promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento/prestação dos serviços, sob os aspectos qualitativo e quantitativo, anotando em registro próprio as falhas e solicitando as medidas corretivas;
- d) Rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue pela Contratada fora das especificações do contrato;
- e) Observar para que durante a vigência do Contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas pela Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- f) Aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias;
- g) Prestar à CONTRATADA informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados;
- h) Demais condições constantes do edital de licitação.
- i) Notificar a CONTRATADA de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos serviços. Efetuar o pagamento devido à Contratada pela execução dos serviços prestados, nos termos e prazos contratualmente previstos, após terem sido devidamente atestados pelo Fiscal do Contrato e visados pelo Gestor do Contrato, de acordo com a norma de contratação.
- j) Facilitar por todos seus meios o exercício das funções da CONTRATADA, dando-lhes acesso às suas instalações, promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e os empregados da CONTRATADA e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste contrato.
- k) Prestar aos empregados da CONTRATADA informações e esclarecimentos que, eventualmente, venham a ser solicitados e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar.
- l) Assegurar o livre acesso dos empregados da contratada, quando devidamente identificados, aos locais em que devem executar suas tarefas.
- m) Supervisionar rotineiramente a observância das normas de segurança e higiene do trabalho;
- n) Vistoriar o material de consumo e gêneros alimentícios usados no serviço, tendo a prerrogativa para recusar aquele que se apresentar deteriorado, com má-qualidade e com o prazo de validade vencido;
- o) Notificar a empresa por escrito sobre defeitos e irregularidade ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções;
- p) Supervisionar a assistência alimentar e dietoterápica à clientela acompanhando a produção, distribuição e aceitação da alimentação fornecida e o atendimento aos pacientes;
- q) Os nutricionistas e servidores do Serviço de Nutrição do HGCR terão acesso livre às áreas de recepção armazenamento, produção e distribuição da empresa, para supervisionar a empresa contratada
- r) Vistoriar o material de consumo e gênero alimentício usado no serviço, tendo a prerrogativa para recusar aquele que se apresentar deteriorado, com má qualidade e/ou com prazo de validade vencido.
- s) Avaliar o paladar dos alimentos com antecedência à distribuição, sendo que, conforme avaliação o alimento deve ser substituído ou a falha corrigida.
- t) Atualizar o Manual de Dietas do HGCR conforme a necessidade, enviando nova versão atualizada para a Contratada.

12.DO CONTRATO

12.1. Instrumento Contratual: Contrato + Autorização de Fornecimento;

12.2. Vigência: O prazo de vigência inicial da contratação é de 02 (dois) anos, podendo ser prorrogados sucessivamente, respeitando a vigência máxima decenal e desde que a autoridade competente ateste que as condições e preços sejam vantajosos à Administração, sendo permitida a negociação com a contratada ou a extinção do contrato sem prejuízos às partes, contados publicação no Diário Oficial, de acordo com o artigo 107 da Lei 14.133, de 2021.

12.3. Gestão e Fiscalização:

Gestor:			
SOLICITANTE	MATRÍCULA	GESTOR	TELEFONE/ EMAIL
HGCR	716.983.3-01	Michel Maximiano Faraco	hcr@saude.sc.gov.br 3664-3534

Fiscal:			
SOLICITANTE	MATRÍCULA	FISCAL	TELEFONE/ EMAIL
HGCR	330.795.6-02	Gisele Bozzano Derner	hgrsnd@saude.sc.gov.br 3664-3608

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

13.1.Critérios de Medição:
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). E o serviço de lactarista será pago pelo número de posto de trabalho.

13.2.Prazos e recebimento:

13.2.1. .Prazo de início do serviço: A CONTRATADA deverá iniciar a prestação dos serviços, na data estipulada pelo gestor do contrato, no máximo em até 10 (dez) dias após a assinatura do contrato. Até o 5º dia útil do mês seguinte à prestação dos serviços, o contratado deverá encaminhar ao fiscal do contrato a nota fiscal e os documentos indicados no item 11.1 bbb;

13.2.2.Os recibos provisoriamente, no prazo de 15 (quinze) dias, pelo responsável pelo seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais; o serviço será recebido definitivamente no prazo de 30 dias, a partir da realização do recebimento provisório.

13.2.3..O prazo da disposição acima será contado da comunicação do contrato acerca da conclusão do serviço.

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

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

13.2.6.Os serviços serão recebidos, definitivamente, no prazo de 30 dias, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

13.2.7. Método de Recebimento: 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. A CONTRATADA deverá apresentar, obrigatoriamente, juntamente com a Nota Fiscal/Fatura, os documentos seguintes:

- Certidão de Débito para com a Fazenda Estadual demonstrando sua regularidade;-Guia de Recolhimento do INSS;
- Guia de Recolhimento do FGTS;-Guia de Recolhimento do ISS;
- Folha de pagamento de Pessoal.

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

13.2.9. Prazo de pagamento: 30 dias após o recebimento definitivo com a respectiva Nota Fiscal/Fatura ou documento legalmente equivalente. Observado o cumprimento integral das disposições contidas no contrato.

13.2.10 Prazo para liquidação do documento fiscal: 5 dias úteis;

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

13.3.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado. A partir desse prazo, os preços serão reajustados conforme Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) ou outro que vier a substituí-lo.

13.3.2. O reajuste será realizado por apostilamento.

13.3.3 O índice de reajuste a ser aplicado aos Contratos de Locações de Imóveis será calculado pela média simples entre o INPC (IBGE) e IGP-DI (FGV).

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)

Nome do fornecedor	Serviço	Valor Mensal	Valor Total ANUAL	Valor Total BIENAL
Orçamento 1: SEPAT	Serviço de Fornecimento de Refeições + Lactarista	R\$ 915.772,26	R\$ 10.989.267,12 Em 12 parcelas de R\$ 915.772,26	R\$ 21.978.534,24

14.1 Justificativa da escolha das empresas para o qual se solicitou orçamento:

Para a escolha das empresas para solicitação de orçamentos levou-se em consideração as empresas que prestam o serviço na região, que já prestaram serviço para a administração pública e que possuem qualificação nos serviços.

Informamos que o valor que consta na requisição corresponde a uma estimativa de preço. A análise de preços completa (Planilha de Pesquisa de Preços) será realizada, posteriormente, pela Diretoria de Planejamento e Gestão de Compras - DPGC.

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

As despesas ocorrerão conforme classificação orçamentária 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, estamos utilizando o modelo de Gestão de Riscos da SEA (ANEXO IV).

17. DAS PRÁTICAS FRAUDULENTAS E DE CORRUPÇÃO

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

- Declararam que têm conhecimento das normas previstas na legislação, entre as quais nas Leis nºs 8.429/1992 e 12.846/2013, seus regulamentos e eventuais outras aplicáveis;
- 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;
- Comprometem-se em notificar à Controladoria Geral do Estado qualquer irregularidade que tiverem conhecimento acerca da execução do contrato;
- Declararam 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. DAS CONDIÇÕES GERAIS

18.1. A Contratada não poderá subcontratar, ceder ou transferir total ou parcialmente o objeto do contrato a terceiros ou a eles associar-se sem prévia autorização da Contratante sob pena da imediata rescisão do contrato e demais sanções aplicáveis à Lei Federal nº 14.133/2021.

18.2. Farão parte integrante do contrato todos os elementos apresentados pela licitante vencedora que tenham servido de base à licitação, bem como, as condições estabelecidas no Edital e Anexos.

18.3. No caso de recusa ou demora no atendimento a qualquer reclamação independente das sanções cabíveis, a CONTRATANTE poderá confiar a outrem a execução do contrato, descontando o seu custo de uma só vez, no primeiro pagamento a ser feito, sem que a empresa vencedora possa impugnar o seu valor.

- 18.4.** A tolerância de qualquer das partes, relativa às infrações cometidas contra disposições do Contrato, não exime o infrator de ver exigido, a qualquer tempo, seu cumprimento integral.
- 18.5.** A Contratada se obriga a manter as condições de habilitação e qualificação durante a vigência do contrato.
- 18.6.** O contrato será regido pelo Decreto Estadual nº 2.617, de 16 de setembro de 2009, pela Lei Federal nº 14.133, de 1 de abril de 2021 e alterações;
- 18.7.** Fica eleito o Foro da Comarca de Florianópolis, Capital do Estado de Santa Catarina, para dirimir eventuais litígios oriundos do Contrato.

19. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

NOME	MATRÍCULA	TELEFONE/E-MAIL
Adriana de Souza	319.593.7-02	3664-3650 setorcomprashgcr@gmail.com

20. GESTOR RESPONSÁVEL DA UNIDADE REQUISITANTE

NOME	MATRÍCULA	TELEFONE/E-MAIL
Michel Maximiano Faraco	716.983.3-01	3664-3534 hcr@saude.sc.gov.br

21. AUTORIDADE COMPETENTE DA SUPERINTENDÊNCIA REQUISITANTE

NOME	MATRÍCULA	TELEFONE/E-MAIL
Tatiana Bez Batti Titericz	0387522-9-01	3664-8903 suh@saude.sc.gov.br

DATA: 13/08/2024



Assinaturas do documento



Código para verificação: **4OW0P50C**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



MICHEL MAXIMIANO FARACO (CPF: 032.XXX.279-XX) em 13/08/2024 às 16:59:57

Emitido por: "SGP-e", emitido em 15/02/2023 - 16:11:13 e válido até 15/02/2123 - 16:11:13.

(Assinatura do sistema)



TATIANA BEZ BATTI TITERICZ (CPF: 006.XXX.009-XX) em 13/08/2024 às 17:34:46

Emitido por: "SGP-e", emitido em 06/09/2022 - 13:29:10 e válido até 06/09/2122 - 13:29:10.

(Assinatura do sistema)



GISELE BOZZANO DERNER (CPF: 889.XXX.299-XX) em 20/08/2024 às 09:37:40

Emitido por: "SGP-e", emitido em 29/03/2019 - 15:00:53 e válido até 29/03/2119 - 15:00:53.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0VtXzcwNTIfMDAwNjI4ODBFNjQwNTIfMjAyNF80T1cwUDUwQw==> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SES 00062880/2024** e o código **4OW0P50C** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.