



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIADE ESTADO DA SAÚDE
MATERNIDADE CARMELA DUTRA

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo SGPe - SES nº 00127478/2025

REQUISITANTE

MATERNIDADE CARMELA DUTRA

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

Solicitação de contratação de serviço especializado 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 da Maternidade Carmela Dutra (MCD); e de serviço de mão de obra especializada para lactário/nutrição enteral da Maternidade Carmela Dutra (MCD).

As condições de vigência e prorrogação constam no item 13.

1.1. Especificações e quantidades

Conforme Anexo I (Requisição nº 3112/2025).

1.2. Histórico de contratação do objeto

1.2.1. Contrato anterior: (X) Sim () Não

1.2.2. Contrato anterior: nº 342/2023

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

1.3.1. As especificações contidas nos anexos supracitados respeitam o Catálogo de Materiais e Serviços do Governo de SC (NUC). A consulta pode ser feita no [link](#).

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

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

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

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

1.4.3. 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)

2.1. Conforme informado no Estudo Técnico Preliminar, esta contratação se justifica devido a



demonstração de desinteresse da empresa SEPAT na prorrogação do Contrato 342/2023, sendo necessário, portanto, o encaminhamento do presente processo para nova licitação a fim de garantir a continuidade dos serviços a todos os usuários da MCD.

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, acondicionamento e distribuição para atendimento da própria unidade. 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)

3.1. Contratação de serviço especializado 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 da Maternidade Carmela Dutra (MCD); e de serviço de mão de obra especializada para lactário/nutrição enteral da Maternidade Carmela Dutra (MCD).

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 14.133/2021:

5.1.1. 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) 3664-3871 ou (48) 3664-3872. A vistoria será realizada em dias úteis, em horário previamente agendado. Fica definido como período de vistoria: a data de publicação deste edital até a data anterior à marcada para abertura. Durante a vistoria, a proponente tomará conhecimento das condições dos equipamentos relacionados no item 9.12.

5.2.1. Fica definido como período de vistoria: a data de publicação deste edital até a data anterior à marcada para abertura;

5.2.2. Durante a vistoria, a proponente tomará conhecimento das condições dos equipamentos relacionados no Anexo II.

5.3. Participação de consórcios (art. 18º, IX, da Lei 14.133/2021): não será admitida. A vedação quanto à participação de consórcio de empresas no presente procedimento licitatório não limitará a competitividade. A participação de consórcios é recomendável quando o objeto considerado for “de alta complexidade ou vulto”, o que não seria o caso dos objetos sob



exame. A admissão de consórcio em objeto de baixa complexidade e de pequeno valor econômico atenta contra o princípio da competitividade, pois permitiria, com o aval da Administração Pública, a união de concorrentes que poderiam muito bem disputar entre si, violando, por via transversa, o princípio da competitividade, atingindo ainda a vantajosidade buscada pela Administração.

5.4. Subcontratação: não será admitida.

5.5. Do agrupamento de itens em lotes: Por lote único.

5.6. Justificativa do agrupamento de itens em lotes: 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, acondicionamento e distribuição para atendimento da própria unidade. O serviço será realizado na estrutura de lactário/nutrição enteral da contratante, sob gestão da nutricionista responsável da unidade contratante; com otimização na gestão do contrato, propiciando uma economia de escala.

6. DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

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

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

6.1.2. 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;

6.1.3. O preço unitário do item deverá ser expresso em reais, com no máximo 4 (quatro) casas decimais.

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

6.3. Da garantia dos itens: não se aplica.

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

6.4.1. Justificativa da solicitação de garantia de proposta: Não se aplica.

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

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

O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará



dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

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

7.3.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

7.3.3.1 Justificativa da exigência dos índices:

Conforme OFCIR 108/2024 emitido pela SES/SGP, apenso ao presente processo, em atenção a Lei nº 14133/21, em seu Art 69, parágrafo 4º, fica instituído, que seja utilizado como padrão para a SES os valores de 4% (quatro por cento) para confecção dos Termos de Referência - TRs em geral, com exceção dos contratos de serviço de obras, que deverão ter o índice de solvência geral de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação, não se aplicando para projetos. Salvo em situações onde a área demandante do Termo de Referência entenda pertinente a utilização de outro valor, poderá fazê-lo com a anuência da sua Superintendência.

Art. 69. A habilitação econômico-financeira visa a demonstrar a aptidão econômica do licitante para cumprir as obrigações decorrentes do futuro contrato, devendo ser comprovada de forma objetiva, por coeficientes e índices econômicos previstos no edital, devidamente justificados no processo licitatório, e será restrita à apresentação da seguinte documentação:

§ 4º A Administração, nas compras para entrega futura e na execução de obras e serviços, poderá estabelecer no edital a exigência de capital mínimo ou de patrimônio líquido mínimo equivalente a até 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

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

7.4.2. Justificativa da necessidade de comprovação de aptidão: 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.

7.4.3. O documento de Comprovação de aptidão para o fornecimento de serviços deve conter as seguintes informações:

- a) Prazo contratual - data de início e término;
- b) Local da prestação dos serviços;
- c) Natureza da prestação dos serviços;
- d) Quantidades executadas;
- e) Caracterização do bom desempenho do licitante; e
- f) Identificação da pessoa jurídica emitente, bem como o nome e o cargo.

7.4.4. Para fins da comprovação de que trata o item 7.4.1, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas: alimentação e nutrição hospitalar; que comprovem quantitativos razoáveis, assim considerados razoáveis o montante mínimo de 50% (cinquenta por cento) do quantitativo total das refeições almoço e jantar de acordo com o objeto da licitação, 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.

7.4.5. Registro ou inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutrição (CRN) vigente.

7.4.6. Alvará sanitário/ Licença de funcionamento sanitária vigente, conforme atividade exercida, específica para a classe do objeto da contratação, 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 validação (cópia autenticada em cartório), desde que o mesmo tenha sido requerido nos primeiros 120 (cento e vinte) dias do presente exercício.

7.4.7. Outras exigências de qualificação técnica: comprovar que possui, no mínimo, 1 (um) profissional Nutricionista, responsável técnico, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN), na data de apresentação da proposta, podendo o mesmo ser um profissional empregado da empresa ou profissional sócio, diretor ou proprietário, ou profissional com contrato de prestação de serviços, ou profissional a ser contratado, cuja comprovação dependerá de declaração de contratação futura do profissional acompanhada de declaração de anuência do profissional.



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 POR LOTE.

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 serviço é enquadrado como continuado, tendo em vista que a interrupção pode comprometer a continuidade das atividades desta SES portanto o compromisso será firmado por meio de contrato e o prazo de vigência inicial da contratação é de 2 (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 prejuízo às partes, contados a partir da publicação no DOE.

9.2. O regime de execução da prestação dos serviços será empreitada por preço unitário, critérios de medição conforme item 14.1.

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

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

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

9.6. A execução contratual observará as rotinas conforme Anexo II.

9.7. Endereço de execução: o serviço será executado no Setor de Nutrição e Dietética da Maternidade Carmela Dutra, localizado na Irmã Benwarda, 208, Centro – SC, fone (48) 3251-7587.

9.7.1. Área total cedida: 260,35 m²;

9.7.2. A CESSIONÁRIA pagará à CEDENTE o valor mensal de R\$ 26.737,93 referente ao aluguel e condomínio da área útil total de 260,35 m² (conforme item 11.3.1).

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

10.1. Ao gestor do contrato caberá:

a) Controlar o prazo de vigência do instrumento contratual sob sua responsabilidade, e encaminhar a solicitação de prorrogação;

O pedido de prorrogação de contrato junto à DIAC, deve ser providenciado pelo menos 120 (cento e vinte) dias antes de seu término quando se tratar de serviços contínuos, reunindo as justificativas competentes.

b) Verificar se a entrega de materiais, execução de obras ou a prestação de serviços foi ou está sendo cumprida integral ou parcialmente;



- c) Atestar as notas fiscais encaminhadas à unidade competente para pagamento;
- d) Comunicar à DIAC, formalmente, irregularidades cometidas passíveis de penalidade, após os contatos prévios determinados por Lei com a Contratada;
- e) Acompanhar junto ao Fiscal do contrato o cumprimento, pela contratada, do cronograma físico-financeiro;
- f) 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;
- g) Encaminhar à autoridade competente eventuais pedidos de modificações no cronograma físico-financeiro, substituições de materiais e equipamentos, formulados pela Contratada;
- h) Comunicar a DPGC a necessidade de abertura de nova licitação à área competente, antes de findo a vigência dos contratos de prestação de serviços com antecedência mínima de 160 (cento e sessenta) dias antes do término;
- i) Comunicar ao setor competente sobre quaisquer problemas detectados na execução contratual, que tenham implicações na atestação;
- j) 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;
- k) Elaborar ou solicitar justificativa técnica, quando couber, com vistas à alteração unilateral por esta Secretaria de Estado da Saúde;
- l) Alimentar os sistemas informatizados do Governo com as informações pertinentes, responsabilizando-se por tais dados, inclusive sempre quando solicitadas;
- m) Negociar o contrato sempre que o mercado assim o exigir, nos termos da Lei;
- n) Procurar auxílio junto as áreas competentes em caso de dúvidas técnicas, administrativas ou jurídicas;
- o) Deflagrar e conduzir os procedimentos de finalização à Contratada, com base nos termos contratuais, sempre que houver descumprimento de suas cláusulas por culpa da Contratada, acionando as instâncias superiores e/ou os órgãos públicos competentes quando o fato exigir;
- p) Disponibilizar toda a infraestrutura necessária, assim como definido no contrato e dentro dos prazos estabelecidos, tais como: área de instalação do canteiro de obras, local para escritório da empresa, outras instalações etc.;
- q) Consolidar informações relativas à estimativa individual e total de consumo, promovendo a adequação dos respectivos termos de referência ou projetos básicos, inclusive definindo as respectivas unidades de medida usualmente adotadas;
- r) Acompanhar o saldo contratual/registro de preços;
- s) A forma de comunicação entre gestor e fornecedor se dará, principalmente, por e-mail e telefone (item 13).

10.2. Ao fiscal do contrato caberá:

- a) Ter conhecimento prévio de sua competência e atuação;
- b) Possuir cópia do contrato, do edital da licitação e seus anexos, e da proposta vencedora da licitação;



- c) Ter pleno conhecimento dos termos contratuais que irá fiscalizar, principalmente de suas cláusulas, assim como das condições constantes do edital e seus anexos, com vistas a identificar as obrigações in concreto tanto da administração contratante quanto da Contratada;
- d) Buscar autonomia, independência fiscalizatória e condições saudáveis para a realização da fiscalização, comunicando o gestor do contrato sobre suas necessidades;
- e) Conhecer e reunir-se com o preposto da Contratada (Art. 118 e suas alterações na Lei nº 14.133/2021) com a finalidade de definir e estabelecer as estratégias da execução do objeto, bem como traçar metas de controle, fiscalização e acompanhamento do contrato;
- f) Exigir da Contratada o fiel cumprimento de todas as condições contratuais assumidas, constantes das cláusulas e demais condições do edital da licitação e seus anexos, planilhas, cronogramas 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 DIAC, 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 e-mail e telefone (item 13);

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 ótimo e bom), para pacientes separados de funcionários, residentes, estagiários e acompanhantes. Caso a aceitação de funcionários, residentes, estagiários e acompanhantes e/ou pacientes ficar abaixo de 70% a Contratada será notificada, autuada e/ou multada a critério da Contratante;

ab) 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 da Maternidade Carmela Dutra atendida por este contrato, bem como pelos fiscais de contrato designados 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 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:
 - Acompanhamento diário na produção, estoque e refeitório;
 - Visita diária a Unidade de Alimentação e Nutrição terceirizada;
 - Assinalar quais procedimentos estão conformes ou não conformes, sempre acompanhado da descrição da não conformidade observada;
 - Comunicar à nutricionista responsável da terceirizada sempre que identificadas não conformidades para ajuste imediato da conduta;
 - Quando for algo que não seja de correção imediata, redigir a não conformidade solicitando resposta da Contratada em até 3 (três) dias úteis. Caso não tenha retorno no prazo estipulado, a não conformidade será transformada em notificação;
 - Caso a não conformidade seja grave em termos higiênicos sanitário, o fiscal do contrato irá elaborar uma notificação que por sua vez é enviada ao gestor do contrato para ciência e providência;
 - 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;
 - 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 hipertenso; 3ª feira: avaliar uma marmita para diabético, etc.;
 - Será realizado acompanhamento da distribuição das refeições aos pacientes, conforme disponibilidade das nutricionistas da Contratante;
 - As inadequações serão registradas inicialmente como não conformidades, em caso de reincidências, notificação será efetuada;
- 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 3 (três) 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 por 3 a 6 anos para licitar com a Administração Pública;

As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

10.3.2. A advertência será emitida pela Administração, quando a Contratada der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º da Lei Federal nº 14.133/2021); quando a Contratada der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º da Lei Federal nº 14.133/2021);

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

- a) 0,5 % (zero, cinco por cento) por dia de atraso, na entrega do objeto ou execução de serviços, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, até o limite de 9,9% (nove, nove por cento);
 - b) 10 % (dez por cento) em caso de não entrega do objeto ou não conclusão do serviço ou rescisão do contrato por culpa da contratada, calculado sobre a parte inadimplente;
 - c) até 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, pelo descumprimento de qualquer cláusula do contrato, exceto prazo de entrega;
- O valor da multa e/ou custas de depósito será deduzido dos créditos ou garantias da empresa, ou cobrado administrativa ou judicialmente;
 - Sempre que a multa ultrapassar os créditos da contratada e/ou garantias, o valor COMPRAS 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;

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

- I. por até 30 (trinta) dias, quando aplicada a pena de advertência emitida pela Administração e a empresa permanecer inadimplente;
- II. por até 90 (noventa) dias, quando a empresa interessada solicitar cancelamento da proposta após a abertura e antes do resultado do julgamento;
- III. por até 12 (doze) meses, quando a empresa adjudicada se recusar a retirar a autorização de fornecimento ou assinar o contrato;
- IV. por até 12 (doze) meses, quando a empresa adjudicada motivar a rescisão total ou parcial da autorização de fornecimento e/ou do contrato;
- V. por até 12 (doze) meses, quando a empresa praticar atos que claramente visem à frustração dos objetivos da licitação;
- VI. por até 24 (vinte e quatro) meses, quando a empresa apresentar documentos fraudulentos nas licitações;
- VII. por até 3 (três) anos quando, na modalidade de pregão, a fornecedora convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, que não celebrar o contrato, que deixar



de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, que ensejar o retardamento da execução de seu objeto, que não mantiver a proposta, que falhar ou fraudar na execução do contrato, que se comportar de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios; e VIII. até a realização do pagamento, quando a empresa receber qualquer das multas previstas no item anterior

10.3.4.1. 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

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

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

10.3.5.1. 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;

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

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

a) suspensão temporária do Certificado de Cadastro de Fornecedores COMPRAS - CCF ou da obtenção do registro, por até 3 (três) 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 por 3 a 6 anos, nos termos do artigo anterior.

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

a) tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos; e

b) tenham praticado atos ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação;

10.3.8. 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;

10.3.9. 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;

10.3.10. 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;

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



10.3.12. 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.

10.3.13. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

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. DAS OBRIGAÇÕES

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

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

11.3. Obrigações específicas da Contratada:

Obriga-se a empresa/Contratada:

- a) Atender a todas as solicitações de contratação efetuadas durante a vigência do contrato, limitada ao quantitativo de cada item;
- b) Ao fornecimento do objeto, de acordo com as especificações constantes no edital, em consonância com a proposta apresentada e com a qualidade e especificações determinadas pela legislação em vigor;
- c) Responsabilizar-se pela boa execução e eficiência no fornecimento do produto objeto do edital;
- d) Manter, durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação;
- e) 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;

f) 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;

g) Mesmo não sendo a fabricante 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;

h) 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;

i) 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/);

j) Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto do contrato;

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:

- RESOLUÇÃO ANVISA RDC nº 216/2004;

- RESOLUÇÃO ANVISA RDC nº 275/2002;

- RESOLUÇÃO CFN nº 600/2018.

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

p) Para os casos em que existir a necessidade de transporte das refeições, como nas unidades 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;

q) A Contratada ficará responsável pela idoneidade moral e técnica dos seus funcionários, re-



spondendo por todo e quaisquer danos ou falhas que os mesmos venham a ocasionar no desempenho de suas funções;

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

s) 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;

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

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

v) 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;

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

x) Possuir Manual de boas práticas bem como os Procedimentos operacionais padrão de higiene ambiental, higiene pessoal, higiene de equipamentos e utensílios;

y) Deverá manter atualizadas planilhas de controle de tempo/temperatura dos alimentos e controle de temperatura de equipamentos;

z) 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 de 28/03/2018, fornecendo inclusive os containers em quantidade suficiente para atender a sua demanda de resíduos e no padrão adequado aos veículos que efetuem a coleta de resíduos;

aa) O lixo das áreas da Unidade de alimentação e nutrição deverá ser removido quantas vezes forem necessárias para locais adequados dentro da unidade hospitalar, acondicionado em embalagens que atendam as normas de ABNT;

ab) 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;

ac) Estabelecer e apresentar a unidade hospitalar rotina/procedimentos e descrições técnicas dos produtos de limpeza utilizados;

ad) Ter Plano de manutenção, operação e controle do ar condicionado (PMOC), visando assegurar o máximo aproveitamento do sistema, o menor consumo de energia e custo de operação, devendo contemplar a limpeza periódica do equipamento;

ae) Responsabilizar-se pelo pagamento de luz, água, gás, telefone e internet nas unidades de produção e distribuição de refeições (exceto copas, lactário/nutrição enteral);

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

ag) 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;

ah) 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;

ai) Responsabilizar-se pela instalação de linha telefônica exclusiva e respectivo ônus decorrente de seu uso. Manter linha telefônica em funcionamento para comunicação com o fiscal do contrato;

aj) Por meio de sua direção ou preposto, participar de reuniões na unidade hospitalar, sempre que convocada, sem quaisquer ônus a SES;

ak) A Contratada deverá afixar em local visível cardápio diário dos funcionários;

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

am) Responsabilizar-se pela guarda dos equipamentos cedidos, constantes neste contrato;

an) 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;

ao) 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 (GLP e GN) e NBR 15526; NBR 5410 – Instalações elétricas de baixa tensão; NBR 16401 – Instalação de Ar condicionado; NBR 14518 – Sistema de ventilação para cozinhas profissionais; entre outras aplicáveis) de uma cozinha industrial, refeitório, lactário/nutrição enteral 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;

ap) 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;

aq) 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);

ar) 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;

as) 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;

at) 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;

au) Será de responsabilidade da Contratada providenciar os demais utensílios, bem como os



materiais de consumo necessários para produção e distribuição das refeições em número suficiente para a demanda do serviço (ex. panelas, assadeiras, facas de cozinha, conchas, escumadeiras, recipientes isotérmicos, descartáveis, talheres de inox, pratos, bandejas, etc.);

av) 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. A Contratada ficará responsável pela desinsetização e desratização das áreas utilizadas mediante comprovante específico, pela limpeza interna dos locais de trabalho, limpeza das caixas de gordura e caixas de água que abastecem os serviços de cozinha e copas e proceder o recolhimento dos resíduos da Contratada;

aw) A Contratada ficará responsável pela análise da potabilidade da água utilizada no preparo dos alimentos com a periodicidade adequada conforme legislação vigente;

ax) 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 cartão mestre da empresa, e Software para controlar o acesso de funcionários, residentes, estagiários e acompanhantes nas dependências do refeitório. Os funcionários, residentes ou estagiários que não tenham acesso por biometria e necessitem do uso do cartão mestre para liberação da catraca deverão informar nome completo, setor e matrícula, ficando a empresa contratada responsável pela coleta destes dados. Os acompanhantes dos pacientes que utilizarem o refeitório deverão informar o nome completo, nome completo do paciente e o leito. O pagamento será efetuado mediante a informação de todos os dados;

Catraca eletrônica para controle de acesso de pessoas, bidirecional, bloqueio de acesso para pessoas não autorizadas, gabinete pedestal tampa aço inox, com relógio de ponto incluso, dois leitores sendo um de código de barras e outro com leitor biométrico (digital), display de cristal líquido para apresentação de mensagens e apresentação de hora, cofre para retenção de cartão de visitante, comunicação com o banco de dados, via rede ethernet protocolo tcp/ip real time, com leitor de no mínimo de 9500 digitais, baixo nível de ruído, apresentando saídas auxiliares, garantia mínima de 12 meses no local da instalação e treinamento mínimo de 10 horas no local da instalação. Deverá possuir no-break interno, capacitando o funcionamento com ou sem energia de, no mínimo, três horas.

Sistema de informação: Controle de acesso para refeitórios - Descrição

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 prejuízos 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);



- Permite a refeição de visitante através da inserção de cartão magnético ou tag, somente para acompanhantes daqueles pacientes previstos em lei;
- 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 o servidor pelo nome e matrícula, quantitativo de visitantes conforme período selecionado.

Integração sistemas legados no âmbito da Secretaria de Estado da Saúde de Santa Catarina

O Sistema de controle de acesso para refeitórios deve permitir a integração com VWPONTO, o sistema de frequência da Secretaria de Estado da Saúde.

Pontos de Interação

1. Servidores;
2. Afastamento dos servidores;
3. Unidades organizacionais;
4. Frequência dos servidores;

O sistema de controle de acesso a refeitórios deve permitir automatizar ou força conforme necessidades específicas.

As refeições servidas aos funcionários dos centros restritos não terão integração com o VWPONTO (os funcionários não passarão pela catraca do refeitório). Para efeito de comprovação das refeições servidas, as guias com os nomes destes servidores, assinatura, setor de destino e as quantidades de refeições servidas deverão ser arquivadas para comprovar o fornecimento das refeições.

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

az) 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;

ba) 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;

bb) A Contratada deverá apresentar, obrigatoriamente, juntamente com a Nota fiscal/Fatura, os seguintes documentos:

- 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.

bc) 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.

bd) Comunicar à Contratante toda e qualquer ocorrência relacionada com o objeto contratual;

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

bf) A fiscalização e acompanhamento do contrato serão de responsabilidade do fiscal e gestor do contrato, conforme descrito neste termo.

11.3.1. Concessão remunerada de uso de bem público:

O espaço a ser utilizado pela empresa terceirizada é de 260,35 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 (IB-GE) e IGP-DI (FGV), que teve como resultado final R\$ 70,19 m² e multiplicando pela área utilizada de 260,35 m², totalizando o valor de R\$ R\$18.273,96 (dezoito mil duzentos e setenta e três reais e noventa e seis centavos) referente ao aluguel.

Quanto aos valores de condomínio adota-se a metodologia utilizando o Sistema de Custos da SES (SGS BI) no link <http://sgsweknow.saude.sc.gov.br/#!/dashboard/2745>; que fornece o custo unitário por metro quadrado de todas as unidades hospitalares sob administração própria da SES, calcula-se o valor médio do custo unitário por metro quadrado do ano anterior a assinatura do contrato, de posse deste valor, multiplica-se o referido valor pela área em metro quadrado utilizada pela empresa contratada, para definir o valor a ser pago pela mesma a título de taxa de condomínio.

Em síntese:

VALORES DE ALUGUEL E CONDOMÍNIO

UNIDADE	METRAGEM A SER LOCADA EM m ² (1)	VALOR DO m ² ALUGUEL (2)	TOTAL ALUGUEL (3) = (1x2)	CUSTO MÉDIO ANUAL/2024 CONDOMÍNIO UNIDADE (4)	CONDOMÍNIO (5) = (1x4)	VALOR TOTAL MENSAL (6) = (3+5)
MCD	260,35 M ²	R\$ 70,19	R\$ 18.273,96	R\$ 32,51	R\$ 8.463,97	R\$ 26.737,93

* Valores informados pela GEACR em 10/06/2025

11.4. Obrigações específicas da Contratante:

Obriga-se a Administração/Contratante:

a) Comunicar a Contratada toda e quaisquer ocorrências relacionadas aos objetos entregues;

b) Efetuar o pagamento da Contratada de acordo com a forma de pagamento estipulada na licitação e no contrato.

Efetuar o pagamento nos termos e prazos previstos no contrato, após terem sido devidamente atestados pelo fiscal e visados pelo gestor, de acordo com a norma de contratação;

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.

Notificar a Contratada de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos serviços.

g) Prestar à Contratada informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados.

h) 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;

i) 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 no contrato;

j) 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;

k) Assegurar o livre acesso dos empregados da Contratada, quando devidamente identificados, aos locais em que devem executar suas tarefas;

l) Supervisionar rotineiramente a observância das normas de segurança e higiene do trabalho;

m) 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;

n) Notificar a empresa por escrito sobre defeitos e irregularidade ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções;

o) Supervisionar a assistência alimentar e dietoterápica à clientela acompanhando a produção, distribuição e aceitação da alimentação fornecida e o atendimento aos pacientes;

p) Os nutricionistas e servidores do Setor de Nutrição e Dietética da unidade hospitalar terão acesso livre às áreas de recepção, armazenamento, produção e distribuição da empresa, para supervisionar a Contratada;

q) Avaliação sensorial dos alimentos com antecedência à distribuição, sendo que, conforme avaliação o alimento deve ser substituído ou a falha corrigida;

r) Atualizar o Manual de dietas da unidade conforme a necessidade, enviando a nova versão para a Contratada;

s) Demais condições constantes do edital de licitação.

Será responsabilidade da Contratante:

O atendimento clínico nutricional prestado ao paciente, o fornecimento de suplementos e módulos nutricionais, o suporte nutricional enteral, bem como a supervisão geral dos serviços prestados pela Contratada;

Identificar as pessoas com direito aos vários tipos de refeições e o número destas, fornecendo elementos que permitam o faturamento por parte da empresa;

É obrigação da Contratante controlar o número de refeições servidas diariamente por meio dos relatórios dos controles de quantitativos das refeições servidas a pacientes, acompanhantes, funcionários, residentes e estagiários e as notas fiscais;

A Contratante deverá disponibilizar um ramal interno para comunicação com a empresa



contratada.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

12.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

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

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

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

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

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

12.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

12.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

12.1.5. Fraudar a licitação;

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

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

12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

12.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

12.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

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

12.2.1. Advertência;

12.2.2. Multa;

12.2.3. Impedimento de licitar e contratar; e

12.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

12.3.2. As peculiaridades do caso concreto;

12.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

12.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração pública;

12.3.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e



orientações dos órgãos de controle.

12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1 e 12.1.2 a multa será de 0,5% a 1% do valor do contrato licitado.

12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.3, 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 20% do valor do contrato licitado.

12.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 2 (dois) anos.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 9º do Decreto Estadual nº 441/2024.

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

12.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará a licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

12.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

12.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a



obrigação de reparação integral dos danos causados.

13. DO CONTRATO

13.1. Instrumento contratual: Contrato e autorização de fornecimento.

13.2. O serviço é enquadrado como continuado, tendo em vista que a interrupção pode comprometer a continuidade das atividades desta SES portanto o compromisso será firmado por meio de contrato e autorização de fornecimento, e o prazo de vigência inicial da contratação é de 2 (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 prejuízo às partes, contados a partir da publicação no Diário oficial, na forma do artigo 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.3. Justificativa para o enquadramento do serviço como continuado: o serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que a interrupção pode comprometer a continuidade dos serviços realizados pela unidade, sendo a vigência plurianual mais vantajosa.

13.4. Gestão e Fiscalização:

Gestor:

SOLICITANTE	MATRÍCULA	GESTOR	TELEFONE/ E-MAIL
MCD	282990-8-03	Gilberto Marçal Seemann	mcd@saude.sc.gov.br

Fiscais:

SOLICITANTE	MATRÍCULA	FISCAL	TELEFONE/ E-MAIL
MCD	968600-2-01	Carolina Collaço Linhares	nutricaomcd@saude.sc.gov.br
MCD	960449-9-03	Viviane Rodrigues Gonçalves da Silva Dingee	fiscalizacaomcd@gmail.com
MCD	634230-2-01	Sílvia Maria de Oliveira dos Santos	fiscalizacaomcd@gmail.com

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

14.1. Critérios de medição:

Será pago somente pelo número de refeições realmente servidas (estas informações deverão constar nos seguintes documentos: mapa de dietas, relatório de funcionários nas unidades, relatório de solicitações de refeições fora da rotina e relatório da catraca do refeitório). Para avaliação da qualidade do serviço prestado, será utilizado o instrumento de medição de resultados (IMR), relacionado no anexo III. O serviço de lactarista será pago pelo número de postos de trabalho.

14.2. Prazos e recebimento:

14.2.1. Prazo de início da execução: 10 (dez) dias, a partir da assinatura do contrato.

14.2.2. Os serviços serão recebidos 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.

14.2.3. O prazo da disposição acima será contado da comunicação da Contratada acerca da



conclusão do serviço. Até o 5º dia útil do mês seguinte à prestação dos serviços, a Contratada deverá encaminhar ao fiscal do contrato a nota fiscal e os documentos indicados no item 11.3 bb; o serviço será recebido provisoriamente no prazo de 15 (quinze) dias, após a entrega da nota fiscal e demais documentos pela Contratada.

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

14.2.5. 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.

14.2.6. Os serviços serão recebidos, definitivamente, no prazo de 15 (quinze) dias, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais. O serviço será recebido definitivamente no prazo de 30 dias, a partir da realização do recebimento provisório.

14.2.7. 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 seguintes documentos:

- 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.

14.2.8. 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.

14.2.9. Prazo para liquidação do documento fiscal: 5 (cinco) dias úteis.

14.2.10. Prazo de pagamento: 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo do objeto com a respectiva Nota fiscal/Fatura ou documento legalmente equivalente.

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

14.3.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis 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).

14.3.2. O reajuste será realizado por apostilamento.

14.3.3. 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).

15. 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 09/2024/SEA)



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

15.1. 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.

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

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

17. 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)

Conforme Análise de Risco (Anexo IV).

18. DAS PRÁTICAS FRAUDULENTAS E DE CORRUPÇÃO

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

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

19. DO SIGILO E CONFIDENCIALIDADE

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

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

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

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

19.5. A não repassar o conhecimento das informações confidenciais, responsabilizando-me por



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
MATERNIDADE CARMELA DUTRA

todas as pessoas que vierem a ter acesso às informações, por meu intermédio, e obrigando-me, assim, a ressarcir a ocorrência de qualquer dano e/ou prejuízo oriundo de uma eventual quebra de sigilo das informações fornecidas.

20. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

NOME	MATRÍCULA	TELEFONE/E-MAIL
Carolina Collaço Linhares	968600-2-01	(48) 3664-3832 / nutricaoomcd@saude.sc.gov.br
Viviane Rodrigues Gonçalves da Silva Dingee	960449-9-03	(48) 3664-3832 / fiscalizaomcd@gmail.com
Sílvia Maria de Oliveira dos Santos	634230-2-01	(48) 3664-3832 / fiscalizaomcd@gmail.com

21. GESTOR RESPONSÁVEL DA UNIDADE REQUISITANTE

NOME	MATRÍCULA	TELEFONE/E-MAIL
Gilberto Marçal Seemann	282990-8-03	(48) 3664-3871 / mcd@saude.sc.gov.br

22. AUTORIDADE COMPETENTE DA SUPERINTENDÊNCIA REQUISITANTE

NOME	MATRÍCULA	TELEFONE/E-MAIL
Tatiana Bez Batti Titericz	387522-9-01	(48) 3664-8903 / suh@saude.sc.gov.br

Data: 17/07/2025

Versão nº 4, atualizada em 17/10/2024, adaptada pelo NANUT.



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIADE ESTADO DA SAÚDE
MATERNIDADE CARMELA DUTRA

ANEXO I

1.1. Especificações e quantidades (planilha em anexo no processo- Requisição nº 3112/2025):

LOTE							
ITEM	CÓDIGO	REQUISIÇÃO	DESCRIÇÃO	QUANT. MENSAL	QUANT.	FREQUÊNCIA	DEMAN DANTE

ANEXO II



- ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO DO ITEM 1 DE ACORDO COM O QUADRO A SEGUIR, CONTENDO TIPO DE REFEIÇÕES, HORÁRIO, CLIENTELA E ESTIMATIVA DE QUANTIDADE POR REFEIÇÃO.

Quadro1: Tipo de refeição, horário, clientela e média mensal das refeições.

REFEIÇÕES	HORÁRIO	CLIENTELA	MÉDIA MENSAL
DESJEJUM	07h30 – 08h30	Pacientes	1679
	07h15 - 08h30	Funcionários e Acompanhantes	3017
	08h – 08h30		
COLAÇÃO (conforme manual de dietas)	09h30	Pacientes	1604
ALMOÇO	11h30 – 12h30	Pacientes	1854
	11h30 – 13h30	Funcionários e Acompanhantes	5258
	13h00 – 13h30		
LANCHE DA TARDE	14h30 – 15h30	Pacientes	1729
JANTAR	18h00 – 18h30	Pacientes	1700
	21h00 – 22h00	Funcionários e Acompanhantes	1971
	21h30 – 22h00		
CEIA	22h00 (Conforme Manual de Dietas)	Pacientes	1758
CEIA II (pacientes diabéticas)	22h00 – 7h00	Pacientes	208

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, novas internações ou emergência.

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

Obs. 3: Solicitações de dieta novas e/ou liberação de dieta de pacientes em dieta zero quando solicitadas a CONTRATADA deverão ser entregues dentro de 30 minutos. Fica sob responsabilidade da CONTRATADA disponibilizar comandas em duas vias para que a CONTRATANTE possa solicitar a liberação de dieta de pacientes novos, a alteração de dieta de pacientes já internados, a liberação de dieta de pacientes que estavam em dieta zero ou à critério da contratante. Ficando uma via em posse da CONTRATADA e uma via em posse da CONTRATANTE. Na comanda deve conter minimamente as seguintes informações: Unidade de Internação, Refeição, Quarto/Leito, Nome do Paciente, Data, Assinatura do paciente/acompanhante ou solicitante, nome da copeira, e nome do 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 café da manhã, almoço e jantar servido para funcionários, residentes, estagiários 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 separadamente, não devendo entrar na previsão de produção para atendimento dos funcionários, estagiários e residentes 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 (estas informações deverão constar nos seguintes documentos: mapa de dietas, relatório de funcionários nas unidades, relatório de solicitações de refeições fora da rotina e relatório da catraca do refeitório).

Obs 9: Funcionário, estagiário, residente que tiverem alguma restrição alimentar (intolerante à lactose, alergia à proteína do leite de vaca, isenta de glúten, para diabetes, entre outras), mediante atestado médico, deverão receber suas refeições para atender esta demanda, sem cobrança de custo adicional.

- ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO ITEM 2, COPEIRA/ LACTARISTA - 02 POSTOS DE TRABALHO DE 12H DE SEGUNDA A SEGUNDA-FEIRA, SENDO 01 DIURNO E 01 NOTURNO.

Quadro 2: Quantitativo de postos de trabalho por turno.

POSTOS DE TRABALHO TURNO DIURNO	POSTOS DE TRABALHO TURNO NOTURNO	TOTAL DE POSTOS DE TRABALHO LACTARISTAS
2	2	4

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.

As copeiras do lactário devem possuir curso de lactarista com certificado emitido por instituição de ensino credenciada.

- CARACTERÍSTICAS DAS REFEIÇÕES SERVIDAS AOS PACIENTES

Quadro 3: Composição da dieta normal ou geral.

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 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 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 ou Biscoito - 01 porção de 30 g ou Mingau - 01 porção 240 ml ou Tapioca – 3 col de sopa da goma - 70g 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 queijo prato - ou ricota	2 fatias – total 40 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 da MCD a ser definida ou repassada à CONTRATADA juntamente com os quantitativos das refeições.

** A contratada deverá dispor de opção variadas de sabor de chás e geleias, no mínimo 4 de cada, diariamente.



ALMOÇO E JANTAR	QUANTIDADE
Arroz parboilizado ou branco ou integral	01 porção de 150 gramas cozido
Feijão (somente no almoço)	01 concha média (120 g)
Salada (03 tipos) - 02 cruas e 01 cozida	01 porção de 120 g fracionada igualmente entre os 03 tipos
Sachê de azeite de oliva, sal e vinagre	01 sachê de cada
*Carne (02 tipos) – (entre: branca ou vermelha e ovo)	01 porção pronta de 150g ou ovo (3 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 g ou
	01 porção de sobremesa elaborada 120 g
Sopa	01 porção de aproximadamente 120 g 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 torrada; - 1 sachê de manteiga; <u>Sanduíche natural:</u> -3 fatias de pão (25gr cada fatia); -1 porção de 150g carne pronta* ou 76g frios* (2 fatias presunto ou peito de peru) e queijo (2 fatias muçarela, prato ou ricota); ou 3 ovos;* -salada (mínimo 2 tipos); <u>Obs:</u> Todos acompanhados de: -café preto ou com leite ou chá ou suco; -sobremesa.

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

****** Conforme opção do paciente, autorizado pela nutricionista e Manual de Dietas da MCD 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** ou leite com achocolatado ou iogurte ou vitamina de frutas ou mingau (maisena, composto de cereais, farinha láctea, aveia, farinha de milho ou com achocolatado)***	01 copo/porção de 240 ml.
*Biscoito doce ou biscoito salgado ou biscoito integral ou pão doce ou pão salgado	Biscoito - 01 porção de 30 g Ou Pão - 01 porção de 50g
Manteiga com/sem sal	1 sache de 10 g
*Geleia** de frutas ou mel	1 Sache de 15g
*Açúcar ou adoçante stevia	2 saches de açúcar (5g cada) ou adoçante (0,8g cada)

*Conforme opção do paciente, autorizado pela nutricionista e Manual de Dietas da MCD a ser definida ou repassada à CONTRATADA juntamente com os quantitativos das refeições. A CONTRATADA deverá ofertar sempre uma fonte proteica nesta refeição.

** A CONTRATADA deverá dispor de opções variadas de sabor de chás e geleias, no mínimo 4 de cada, diariamente.

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

Composição das dietas modificadas *conforme Manual de Dietas (anexo ao processo)

- **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 da Maternidade Carmela Dutra. Funcionários que necessitarem de dietas para patologias também deverão receber estas dietas específicas nos horários previstos das refeições (café da manhã, almoço e jantar), mediante prescrição médica.

- **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 6 ou 7 refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar, ceia e ceia 2)*.

*Conforme manual de dietas.



Suporte nutricional

A responsabilidade da compra 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.

Especificação técnica das refeições servidas aos pacientes

a) 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.

b) Para dietas especiais a CONTRATADA deverá disponibilizar diariamente todos os itens constantes nos exemplos de dieta conforme Manual de Dietas.

c) O açúcar, adoçante, manteiga sem sal, manteiga com sal, geleia de frutas, geleia dietética, mel, chá, azeite de oliva e vinagre deverão ser servidos em sachês individuais.

d) 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;

e) 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 sachês, embaladas industrialmente).

f) 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.

g) 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, terça-feira e domingo).

h) Para o lanche da tarde da dieta livre e dietas especificadas no Manual de Dietas, duas vezes por semana, terça-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).

i) Para o café da manhã e 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;

j) As quantidades de alimentos poderão ser aumentadas em qualquer refeição, quando houver indicação. Ex: dietas hipercalóricas e hiperprotéicas, adolescentes, etc, conforme o Manual de Dietas do hospital, ou indicação da nutricionista da MCD, sem cobrança adicional;

k) Os tipos de dietas presentes no Manual de Dietas podem ser conjugados entre si, por exemplo: dieta pastosa para diabetes, dieta hipossódica e hiperprotéica, etc., de acordo com a solicitação/prescrição da nutricionista CONTRATANTE, sem custo adicional.



l) 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 nos 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.

m) Nas dietas para preparo de colonoscopia (dieta líquida restrita) será incluído 500 ml de suco natural de limão ou laranja coado, conforme manual de dietas, no horário prescrito, sem cobrança de extra. Os demais sucos servidos nas dietas especiais deverão ser naturais ou naturais engarrafados e sem açúcar;

n) Para as dietas hiperproteicas e hipercalóricas deverá ser servido, além dos itens já previstos em todas as refeições, um adicional de proteína no desjejum e no lanche da tarde, conforme manual de dietas.

o) A CONTRATADA deverá disponibilizar água mineral em garrafa descartável de 500 ml refrigerada, 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. O valor da água deverá estar incluído no valor da refeição. Pacientes com prescrição de maior ingestão hídrica deverão receber de 2 a 3 litros de água por dia, de acordo com a prescrição da nutricionista da CONTRATANTE, sem custo adicional. Pacientes e acompanhantes em isolamento deverão receber água mineral conforme demanda e prescrição da nutricionista da contratante;

p) Para pacientes com indicação de maior ingestão de líquidos (mães em amamentação, dietas ricas em fibras, e outras dietas, conforme prescrição da nutricionista) deverá ser servido 2 litros ao dia entre água mineral refrigerada, sucos (refrigerados), chás (quente) e água de coco (refrigerada), 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.

q) Toda água de coco utilizada aos pacientes não deve conter sacarose.

r) 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. A refeição referente à ceia deverá seguir recomendações específicas que contribuam para o adequado controle glicêmico. Sendo assim, fica vedado o fornecimento de pão, biscoitos ou bolachas nesse horário. A ceia deverá ser composta por preparações com menor índice glicêmico e maior valor proteico, sendo obrigatoriamente oferecida uma das seguintes opções: Panqueca sem adição de açúcar, omelete simples ou com vegetais ou ovos cozidos.

s) Em caso de solicitação de lanche extra por hipoglicemia (qualquer horário) enviar imediatamente 240ml de suco de laranja natural sem adição de água, com sachê de açúcar (15g), preferencialmente OU 1 colher de sopa de mel OU 3 sachês de açúcar SEM COBRANÇA ADICIONAL.

t) 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).

u) Os pacientes poderão optar pelo almoço e jantar completo ou substituí-lo por sopa ou lanche, desde que autorizados pelo nutricionista da contratante, conforme Quadro 3.

v) Se houver substituição de alguma refeição por outros alimentos, por solicitação do nutricionista da CONTRATANTE, será cobrado o valor da refeição;



w) 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, linguiça, bacon, mortadela, salame, salsicha, carnes de 2º, carnes com gordura ou qualquer outro alimento com elevado teor de gordura saturada, nitritos e sal;

x) Não utilizar no cardápio alimentos pré-preparados e industrializados como por exemplo purê de batata em flocos, empanados de carne, e feijão pré-cozido para preparações como carnes e guarnições. Quanto às sobremesas pré-preparadas, estão autorizadas gelatina, sagu, pudim e flan.

y) Sempre deverá haver três tipos de proteína em cada refeição: uma branca, uma vermelha e o ovo para as dietas, a fim de atender aos pacientes que não fazem uso de um dos tipos de carne;

z) Para os pacientes poderá ser usado filé de peixe para variação do cardápio, que deverá ser isento, na sua totalidade, de espinhas;

aa) Nos casos de liberação médica de dieta após às 22h para pacientes previamente em dieta zero, deverá ser fornecido a seguinte composição de refeição: 3 (três) fatias de pão + 3 (três) fatias de frios (tais como presunto, queijo ou similares); OU 3 (três) ovos (cozidos ou mexidos); + 1 (uma) bebida proteica à base de leite ou iogurte;

ab) Dietas líquida, liquidificada e pastosa deverão receber sobremesas como gelatina, iogurtes, bebidas lácteas, água de coco, achocolatado, frutas na forma de purê, sobremesas elaboradas com suplemento quando solicitada pela Nutricionista da CONTRATANTE.

ac) Não poderá haver falta de gêneros alimentícios para o cumprimento dos cardápios. Estes deverão ser providenciados com antecedência pela empresa.

ad) Não serão aceitas frituras nas refeições dos pacientes.

ae) Os cardápios deverão ter variedade de carnes, guarnição e saladas, para não ficarem monótonos, facilitando a aceitação pelos pacientes.

af) 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.

af) Os cardápios planejados pela CONTRATADA deverão ser aprovados previamente pelas nutricionistas da CONTRATANTE.

ag) Os cardápios, tanto da dieta geral, quanto da dietética (com as diferentes consistências e especificidades) 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.

ah) As possíveis alterações dos cardápios pré-aprovados deverão ser comunicadas às nutricionistas da CONTRATANTE com antecedência mínima de 24 horas.

ai) O cardápio servido para os pacientes com prescrição de dietas especiais e as porções per capita dos alimentos servidos será conforme manual de dietas da MCD, em acordo com a Nutricionista da CONTRATANTE.



aj) Os mapas de dietas deverão ser impressos pela CONTRATADA atualizados, até as 7h (desjejum) 09h (colação), 10:30h (para o almoço), 14:00h (para lanche da tarde), 16:30h (para o jantar) e 20h (para a ceia). Poderão ocorrer modificações até 60 minutos antes do servimento de cada refeição.

ak) Após a distribuição das refeições a CONTRATADA deverá fazer o recolhimento das bandejas e demais utensílios, a partir de 45 min após a entrega para o paciente.

al) Pedidos de período noturno, 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 da MCD.

Apresentação das refeições servidas aos pacientes

a) As refeições (almoço e jantar) para pacientes deverão ser acondicionadas em bandejas plásticas ABS com refil descartáveis 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) 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.

c) Os carrinhos para transporte das refeições deverão ser fechados, compatíveis e apropriados para as bandejas e em número suficiente.

d) 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. A PORÇÃO DE CARNE DEVERÁ SER COLOCADA SEPARADA DA PORÇÃO DE ARROZ, FEIJÃO E DA GUARNIÇÃO. A salada deverá ser servidas em recipiente separado da comida.

e) 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, guardanapo descartável e prato descartável.

f) 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, guardanapo descartável e prato descartável. A CONTRATADA deverá disponibilizar cardápio semanal para a ceia e apresentá-lo à CONTRATANTE com antecedência de 30 dias. Este cardápio deverá ser devolvido em 5 dias para a CONTRATADA com as alterações sugeridas e o cardápio definitivo deverá ser apresentados 15 dias antes da data da execução.

g) Conforme solicitação da nutricionista da CONTRATANTE deverá ser fornecido a determinados pacientes, canudo de material descartável, embalado individualmente e dobrável (flexível);

h) Café e leite deverão ser servidos juntos, na proporção de meio a meio, porção de no mínimo 240ml (Conforme Manual de dietas), servido em copo descartável térmico (isopor ou papel biodegradável) com tampa compatível. Porém deve-se obedecer a preferência do paciente conforme Quadro 3.

i) 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 Muçarela ou Ricota de acordo com o Manual de Dietas.
- n) As refeições deverão ser servidas em bandejas lisas de fácil higienização.
- o) As refeições dos pacientes em isolamento de contato e seus acompanhantes deverão ser servidas em bandejas isotérmicas descartáveis (isopor).
- p) Deverá haver disponibilização de talheres descartáveis de material resistente, para pacientes e acompanhantes em isolamento ou com solicitação especial da nutricionista da CONTRATANTE.
- q) As marmitas e todas as refeições servidas aos pacientes devem conter identificação, com etiqueta presa a mesma, constando o nome do paciente, clínica, leito, tipo de dieta, e as observações pertinentes à dieta que estão anotadas no mapa de dietas.
- r) Todas as bebidas e sobremesas servidas devem conter etiqueta de identificação constando o nome da preparação, data de produção, data de validade e identificar se é diet, sem glúten e/ou sem lactose.

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 Transmitidas por Alimentos (DTA) causada e comprovada pelo consumo das refeições fornecidas pela CONTRATADA, esta deverá arcar com todo o ônus civil e criminal cabível e mais as despesas que se fizeram necessárias para sanar o problema. Para isto, faz-se obrigatório a coleta e armazenamento de amostras das refeições preparadas e servidas pela CONTRATADA aos pacientes, 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, internações tardias, liberação de dietas pelo médico/enfermeiro e/ou para prescrições de dietas especiais feitas pela nutricionista da CONTRATANTE.
- c) A composição da refeição deste horário deverá seguir a composição da ceia e será paga como tal. A CONTRATADA deverá disponibilizar cardápio semanal para esta refeição e apresentá-lo à CONTRATANTE com antecedência de 30 dias. Este cardápio deverá ser devolvido em 5 dias para a CONTRATADA com as alterações sugeridas e o cardápio definitivo deverá ser apresentados 15 dias antes da data da execução.
- d) 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 o nome do enfermeiro que solicitou e da cozeira que forneceu a refeição. O horário de confecção da sopa noturna deve ser realizado conforme legislações vigentes no que diz respeito à segurança alimentar. 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.



- CARACTERÍSTICAS DAS REFEIÇÕES SERVIDAS AOS FUNCIONÁRIOS, RESIDENTES, ESTAGIÁRIOS E ACOMPANHANTES

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

Acompanhantes: Os acompanhantes terão direito a 3 refeições por dia café da manhã, almoço e jantar. Todos os acompanhantes receberão suas refeições no refeitório no mesmo horário em que os funcionários, salvo os casos em que esse for liberado para fazer as refeições no quarto. As refeições de acompanhantes servidas no leito deverão ter a mesma apresentação e composição da dieta livre dos pacientes. Os acompanhantes terão direito a 1 litro de água ao dia (café da manhã e jantar – 500 ml de água em garrafa plástica descartável em cada refeição – acompanhada de copo plástico descartável em cada garrafinha).

Acompanhantes que terão direito a fazer as refeições no hospital:

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

Controle de acompanhantes

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 cozeira ou outro funcionário designado pela CONTRATADA no momento da entrega da refeição.

Composição das refeições servidas aos funcionários e acompanhantes

O desjejum dos funcionários deve conter no mínimo:



Quadro 4: Componentes do desjejum dos funcionários e suas respectivas quantidades.

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

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

Quadro 5: Componentes do almoço e jantar dos funcionários e suas respectivas quantidades.

ALMOÇO E JANTAR	
COMPONENTES	PORÇÃO
Arroz parboilizado ou branco ou integral	Livre – deve ter duas opções para funcionários (branco e integral OU parboilizado e integral)
Feijão (somente no almoço) Sopa (somente no jantar)	Livre Sopa – porção de 350 ml
Salada (03 tipos) - 02 cruas e 01 cozida	Livre
*Proteína (02 tipos) – (entre: branca ou vermelha e ovo)	01 porção pronta de 150g
Guarnição (01 tipo) - carboidrato ou legumes ou - sopa (no máximo 2 x por semana)	Livre – porcionado somente quando for fritura ** Sopa – porção de 350 ml
Sobremesa (1 tipo) - no almoço e jantar	· 01 unidade de fruta de 100 g (no mínimo 4 vezes por semana) ou
	· 01 porção de doce de 100 gramas ou
	· 01 porção de sobremesa elaborada 120g

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

***Ovo: cozido, mexido, omelete ou frito (3 unidades ou 150g).**

**** Guarnição: se fritura, peso pronto deve ser de 200g.**

Especificação técnica das refeições servidas aos funcionários e acompanhantes

a) As preparações à base de proteína deverão ser: de 01 tipo (branca ou vermelha) e ovo cozido (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 porção de proteína (estabelecida em CONTRATO) deverá ser exposta diariamente no refeitório para conhecimento do COMENSAL quanto à quantidade a ser recebida.

b) 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.

c) 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;

d) No refeitório, deverá estar disponível, durante os horários de refeições, água mineral natural da fonte em temperatura natural e gelada. As refresqueiras ficarão a cargo da CONTRATADA.

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

f) Os acompanhantes, que recebem suas refeições nos quartos, devem receber sal (1grama), vinagre (4ml) e azeite de oliva extra virgem (4ml) na forma de sachês.

g) A contratada deverá disponibilizar copos descartáveis de 180 – 200 ml para o consumo de água.

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

i) O porcionamento no refeitório deverá ser controlado por colaborador da CONTRATADA todos os dias no café da manhã, almoço e jantar, a fim de garantir que todos recebam a mesma quantidade de alimentos, com supervisão da CONTRATANTE, assim que esta julgar necessário.

j) 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 protéica, 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 capitas dos alimentos destinados aos pacientes, acompanhantes, funcionários e estagiários.

k) A CONTRATADA deve expor o nome de cada preparação no bufê diariamente e indicar se o produto é isento de proteína do leite, sem lactose, sem glúten e/ou vegano.

Apresentação das refeições servidas aos funcionários e acompanhantes

a) O desjejum dos funcionários deverá ser servido em sistema autosserviço no refeitório, da seguinte forma:

- Bandeja lisa para apoio;
- Pão – acondicionados em bandejas com tampas e com pegadores;
- Açúcar – em sachê;
- Adoçante – em sachê;
- Manteiga com e sem sal, mel e geleia com açúcar e diet – em sachê;
- Palheta para café descartável;
- Talheres 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 serão em sistema de autosserviço 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, acompanhadas de utensílios descartáveis, guardanapos, água e suco, sal sachê, vinagre em sachê e azeite de oliva extra virgem em sachês, além de palito de dente. Para o café da manhã deverá haver um prato de apoio descartável para a entrega dos itens.

Considerações gerais das refeições servidas aos funcionários e acompanhantes

O funcionário deverá se deslocar até o refeitório para realizar a refeição. Reservar refeições para aqueles funcionários que estiverem impossibilitados de comparecer ao refeitório nos horários estabelecido pelo SND da CONTRATANTE. Na total impossibilidade, a empresa deverá levar as refeições até os Centros Restritos (centros cirúrgicos, UTI e outros). Nos casos de almoço e jantar, deve conter a informação de data, hora de produção e nome do funcionário em etiqueta colada na bandeja descartável.

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

O refeitório deverá ficar aberto das 15h30 às 16:30h para que os funcionários possam realizar lanche da tarde, ficando sob responsabilidade da CONTRATADA a limpeza e higienização do refeitório. O fornecimento e a higienização de utensílios ficarão sob responsabilidade de cada funcionário da CONTRATANTE que utilizar o espaço físico.

- PORCIONAMENTO MÍNIMO DAS REFEIÇÕES SERVIDAS AOS PACIENTES, FUNCIONÁRIOS, RESIDENTES, ESTAGIÁRIOS E ACOMPANHANTES

Quadro 6: Qualidade, tipo, tamanho das porções, exemplos de preparação e frequência semanal para a oferta de carne para pacientes e funcionários.



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
MATERNIDADE CARMELA DUTRA

Carnes	Tipo de corte	Porção mínima sem molho	Porção mínima com molho ou osso (ex. chuleta)	Exemplo de preparações	Frequência semanal			
					Funcionários		Pacientes	
					Almoço	Jantar	Almoço	Jantar
Bovino de 1º	Alcatra, coxão mole, patinho, tatu, coxão duro, contrafilé	150 g	250g	Bife simples, à milanesa, à parmegiana, rolê, acebolado, grelhado, de panela. Assados com ou sem recheio, estrogonofe, etc.	2	2	7	7
Bovino de 2ª*	Músculo	150 g	250g	Carne moída, almôndega, para recheios.	1	1	x	x
Suína	Pernil, lombo ou	150 g	250g	Assada, frita, grelhada ou ensopada	1	1	x	x
	Bisteca	250 g	250g					
Frango	Coxa, coxa e sobrecoxa	250 g	250 g	Grelhado, assado ensopado, frito, à milanesa, íscas, empanado, estrogonofe, à parmegiana, desfiada, etc.	2	2	6	6
	Filé de peito sem osso ou sassami	150 g	250 g					
Peixe	Filé de tilápia	200 g	250 g	Assado, frito, à milanesa, à dorê, grelhado, com ervas, etc.	1	1	1	1
Preparações elaboradas (Lasanha de carne ou frango, escondidinho de carne ou frango)		x	300g	x	Frequência quinzenal (somente para funcionários)			

*Somente para funcionários.

Observações:



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

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

Obs. 3 – Os cardápios devem apresentar distribuição proporcional de carnes entre o almoço e jantar.

- PLANEJAMENTO E EXECUÇÃO DOS CARDÁPIOS

a) Os cardápios planejados pela CONTRATADA deverão ser aprovados previamente pelas nutricionistas da CONTRATANTE.

b) Os cardápios (dieta geral, dietética e refeitório) planejados pela CONTRATADA deverão ser entregues para a aprovação pelas nutricionistas da CONTRATANTE com antecedência de 30 dias, conforme orientações estipuladas neste anexo.

c) Os cardápios devem ser devolvidos em até 5 dias úteis para a CONTRATADA com as alterações sugeridas. Os cardápios definitivos deverão ser apresentados 15 dias antes da data da execução.

d) Os cardápios poderão sofrer alterações quando, por motivo de força maior, não for possível cumpri-lo integralmente, não podendo ocorrer prejuízo de qualidade e valor nutricional e nem desrespeito à tabela de incidência. A alteração deverá ser comunicada, com 24 (vinte quatro horas) de antecedência, aos nutricionistas da CONTRATANTE.

e) A CONTRATADA deverá fornecer aos funcionários que se encontram com dietas restritivas de açúcar, sal, celíacos, vegetarianos além de outros casos excepcionais, refeições adequadas à especificidade atendendo às orientações do Serviço de Nutrição e Dietética da unidade. Este precedente limita-se às refeições feitas durante o horário de trabalho e serão solicitadas com 24 horas de antecedência. Nestes casos, o funcionário deve procurar a nutricionista da CONTRATANTE, e apresentar o atestado médico. Essa terá critérios para autorizar a solicitação de dieta especial, juntamente com a direção. Esta autorização será repassada pela nutricionista da CONTRATANTE para a nutricionista da CONTRATADA.

f) 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.

g) 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.

h) A nutricionista da CONTRATADA deverá, antes de cada refeição dos pacientes, acessar ao MAPA de dietas através do sistema de informatização de prontuários fornecido pelo CONTRATANTE, imprimir e confeccionar 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.

i) As alterações de prescrição feitas pelos nutricionistas da CONTRATANTE deverão ser entregues, até 10h30 (para o almoço) e 16h30 (para o jantar).

j) Os mapas de dietas deverão ser impressos pela Contratada atualizados, até 07h (para desjejum), 09h (colação), 10:30h (para o almoço), 14:00h (para lanche da tarde), 16:30h (para o jantar) e 20h (para a ceia). Poderão ocorrer modificações até 30 minutos antes do servimento no almoço e jantar.



k) Os cardápios das datas festivas deverão ser definidos em comum acordo entre as nutricionistas da CONTRATADA com as nutricionistas da CONTRATANTE, deve ocorrer quinze datas festivas sendo no mínimo uma data festiva no mês. (Ex. Natal, Semana Santa, feriados, Aniversário do Hospital, etc.).

l) O cardápio semanal, do almoço e jantar dos funcionários, estagiários e residentes, deve estar disponibilizado na porta de entrada do refeitório, bem como uma cópia deve ser entregue em cada Centro Restrito.

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

n) A CONTRATADA deverá desenvolver os serviços em absoluta conformidade com o estabelecido no Edital.

o) 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.

p) 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, no período diurno, a CONTRATADA deverá dispor de no mínimo 1 copeira por posto (3 postos), 1 copeira para atender os centros restritos e 1 copeira para cada unidade de isolamento. Além disto, deverá haver 1 copeira para atender o refeitório e 1 copeira para suporte na cozinha. No período noturno (19:00 – 22:00), deverá ter no mínimo 2 copeiras para atendimento 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 (19:00 - 07:00).

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

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

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

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

r) 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.

s) 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.

t) 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.



u) 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).

v) 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.

w) Não utilizar em hipótese alguma corantes químicos no preparo das refeições realçadores de sabor amaciadores de carne artificiais no preparo das refeições.

x) 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. Registrado em relatório que comprove o destino do óleo.

y) 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.

z) A CONTRATADA deverá retirar diariamente, amostras de cada componente da refeição normal e dietas, fornecidas aos pacientes, funcionários, estagiários e acompanhantes e acondicionar por 72 horas em refrigeração até 4°C, sem onerar a CONTRATANTE para, se necessário, submetê-las a análises bacteriológicas. Em caso de necessidade de serem realizadas análises das amostras, o custo destas será unicamente da CONTRATADA.

aa) 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.

bb) 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.

cc) 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, reformas, greves de trabalhadores, greves de transporte coletivo, etc., de forma a não prejudicar o perfeito atendimento aos pacientes e demais comensais.

dd) A CONTRATADA deverá manter pessoal qualificado e capacitado, em quantidade mínima suficiente para manutenção da qualidade do serviço, compatível com o atendimento diurno e noturno, dentro dos padrões estipulados pela CONTRATANTE conforme especificado abaixo.

ee) As coqueiras e as lactaristas não poderão fumar durante a jornada de trabalho.

ff) A jornada de trabalho das lactaristas deverá ser de 12 horas ininterruptas.

Nutricionistas - Com experiência em dietoterapia, supervisão da produção das dietas e treinamento de pessoal (manipuladores de alimentos, coqueiras e cozinheiros da cozinha dietética e geral) além de supervisão da cozinha geral e administração do serviço. Para a execução adequada dos serviços contratados, a empresa deverá disponibilizar, obrigatoriamente, no mínimo 01 (um) nutricionista com carga horária de 12 (doze) horas semanais, atuando durante o período de produção das refeições, nos dias úteis (segunda a sexta-feira), finais de semana e feriados. Considerando que o turno completo de produção se estende das 06h00 às 21h00, e visando garantir a presença de profissional nutricionista ao longo de todo o período de produção, a CONTRATADA deverá, obrigatoriamente, disponibilizar ao menos mais 01 (um) nutricionista, com carga



horária que complemente as horas restantes, assegurando assim cobertura integral da jornada de produção, inclusive em escalas alternadas ou sobrepostas, conforme necessidade operacional. A escala de trabalho dos nutricionistas deverá ser organizada de forma a evitar lacunas na supervisão técnica da produção, garantindo a presença ininterrupta de pelo menos um profissional qualificado durante todo o horário de funcionamento da unidade de alimentação.

Técnicos de Nutrição - Para acompanhamento de produção, porcionamento de dietas e distribuição das refeições e supervisão da limpeza de cozinha e copas. A empresa CONTRATADA deverá disponibilizar, obrigatoriamente, 01 (um) Técnico em Nutrição, com carga horária mínima de 12 (doze) horas semanais, para atuar durante o período de produção das refeições, nos dias úteis, finais de semana e feriados.

Copeiras - Deverá haver copeira por 24 horas ao dia para servir as refeições diárias. No período diurno deverá haver no mínimo 04 (quatro) copeiras para servir as pacientes, 01 (uma) copeira para organização e porcionamento no refeitório, 01 (uma copeira) com horário de entrada às 10h00 e saída às 22h00 para auxiliar no período noturno e 01 (uma) volante para eventuais coberturas. No período noturno, deverá ter ao menos 01 (uma copeira) com entrada às 19h00 e saída às 7h00. De maneira geral, as copeiras deverão exercer 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 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 a copa;

Cozinheiros – Deverá haver no mínimo 01 (um) cozinheiro para a cozinha geral e 01 (um) cozinheiro para a cozinha dietética no período diurno, e 01 (um) cozinheiro para a cozinha geral no período noturno, 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;

Auxiliares de Cozinha – Diariamente, ao menos 01 (um) auxiliar de cozinha, no plantão diurno e noturno 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 – Diariamente, ao menos 02 (dois) 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;
- Higienização das áreas de vestiário e sanitários.



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 - Realizar as seguintes atividades no lactário:

- Porcionamento e distribuição fórmula infantil, leite humano pasteurizado e leite materno para recém-nascidos internados na UTI Neo, alojamento conjunto;
- Porcionamento e distribuição de dietas/módulos e suplementos para pacientes das enfermarias,
- Rotulagem das embalagens (etiquetas);
- Preenchimentos de planilhas de controles do setor (rastreamento, controle de temperatura, etc.);
- Na distribuição: Arrumar caixas térmicas no horário da distribuição; Levar as caixas térmicas até os postos e UTI Neo, distribuir para os pacientes que necessitem desse tipo de leite;
- Recolhimento das dietas nos postos de enfermagem que não foram administradas,
- 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: Limpar bancadas conforme rotinas estabelecidas, guardando o material utilizado, mantendo a ordem e evitando contaminação. Realizar limpeza, desinfecção de utensílios e equipamentos conforme legislação vigente e/ou instruções pré-estabelecidas.
- Executar demais serviços pertinentes ao setor de nutrição da unidade hospitalar, determinados pela nutricionista da CONTRATANTE.

ad) 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.

ae) Possuir, durante toda a vigência do contrato, nutricionistas (ou técnico de nutrição) 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.

af) 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.

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;

O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser procedido por pessoal comprovadamente capacitado, com experiência comprovada em carteira profissional e com conhecimento de técnicas dietéticas e culinárias e dos padrões de higiene e segurança. A CONTRATADA deverá ter pessoal qualificado para manipular alimentos com Curso de Manipulador de Alimentos conforme exige a RDC 216 de 15/09/04,



reconhecido pela entidade fiscalizadora (VISA Municipal ou Estadual). Antes de iniciar os trabalhos a CONTRATADA deverá apresentar as referidas qualificações de seus funcionários aos Gestores do Contrato.

A CONTRATADA deverá promover, por recursos próprios, treinamento específico de seu pessoal, apresentando plano de capacitação ao Setor de Nutrição do Hospital para aprovação, devendo haver capacitação periódica (no mínimo 4 vezes por ano) para todos os funcionários e sempre que tiver funcionários novos, estes iniciarem já com o treinamento específico.

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

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

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

A CONTRATADA deverá respeitar e fazer respeitar as normas de segurança e higiene do trabalho, fornecendo ao seu pessoal os EPIs (equipamentos de proteção individual) e EPCs (equipamentos de proteção coletiva) apropriados e necessários. Os EPIs precisam estar em condições adequadas de uso e ser substituídos sempre que necessário.

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

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

Os empregados a serviço da CONTRATADA não terão qualquer vínculo empregatício com a Secretaria de Estado da Saúde (SES).

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

Em caso de ocorrência de doenças Transmitida por Alimentos (DTA) 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.

Em caso de pandemia ou situações semelhantes devem seguir recomendações definidas pela CCIH e Direção da unidade, sob risco de notificação.

Quadro 7: Equipamentos a serem cedidos à CONTRATADA.

PATRIM.	QTDE	EQUIPAMENTOS, ELETRODOMÉSTICOS E MOBILIÁRIOS	SITUAÇÃO
ÁREA DE ALMOXARIFADO			
229361	01	Ar condicionado	EM MANUTENÇÃO
S/N	05	Prateleira com 04 divisórias de plástico na cor branca	BOM



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
MATERNIDADE CARMELA DUTRA

73974	01	Freezer horizontal cor branca	BOM
S/ N	01	Freezer com duas aberturas da marca Gelopar BA410 na corbranca	BOM
283807	01	Freezer branco 2 portas	BOM
AREA DE PREPARO DE VERDURA, ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE MASSAS E ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE CARNE			
260390	01	Estante de aço inox 4 divisórias	BOM
185528	01	Geladeira 4 divisões	BOM
260391	01	Estante de aço inox 04 divisórias	BOM
S/N	02	Carrinho pequeno (Apoio panela)	BOM
ÁREA DA LAVAÇÃO			
260393	02	Estante em Aço Inox com 3 divisórias (A: 1,4 x C: 0,60)	BOM
190524	01	Mesa quadrada de apoio aço Inox	BOM
190525	01	Mesa quadrada de apoio aço inox	BOM
ÁREA DA COZINHA GERAL			
247963	01	Fogão à gás	BOM
260469	01	Geladeira 4 divisões	BOM
260392	01	Estante de aço inox de 4 divisórias usado no armazenamento dealimentos abertos da cozinha	BOM
260391	01	Estante de aço inox 4 divisórias usado na área de armazenamentode alimentos abertos da cozinha	BOM
260389	01	Estante de aço inox de 4 divisórias (apoio forno)	BOM
260394	01	Estante de aço inox de 4 divisórias (apoio forno)	BOM
285696	01	Estante de aço inox 3 divisões	BOM
285695	01	Estante de aço inox 3 divisões	BOM
260390	01	Estante de aço inox 4 divisões	BOM
S/N	01	Mesa de aço inox com os pés em ferro branco (C:1,40 x L: 0,75)	BOM
S/N	01	Mesa de aço inox de apoio (C: 1,68 x L: 0,90)	BOM
247963	01	Forno Elétrico	BOM
260382	01	Forno Elétrico	BOM
41818	01	Coifa de aço inox de exaustão	BOM
41818	01	Coifa de aço inox de exaustão	BOM
50393001	01	Coifa de aço inox de exaustão	BOM
ÁREA DA COZINHA DIETÉTICA			
S/N	01	Buffet frio + Buffet quente	BOM
190880	01	Carrinhos de distribuição de alimentos com 03 divisórias	BOM
190879	01	Carrinho de distribuição de alimentos com 03 divisórias	BOM
190880	01	Carrinho de distribuição alimentos aberto (C: 0,90 x L: 0,60) com 04 divisórias, usado para armazenamento de produtos	BOM



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
MATERNIDADE CARMELA DUTRA

S/N	01	Carrinho fechado usado para armazenamento de alimentos com 04 divisórias	BOM
S/N	01	Carrinho de distribuição de alimentos aberto com 04 divisórias (C: 1,07 x L: 0,70)	BOM
255200	01	Pass through frio	EM MANUTENÇÃO
ÁREA DISTRIBUIÇÃO PARA REFEITÓRIO			
S/N	01	Ar condicionado Komeco	BOM
S/N	01	Ar condicionado Comfee	EM MANUTENÇÃO
91002	01	Balcão inox de (apoio telefone)	BOM
ÁREA ADMINISTRATIVA			
219528	01	Computador HP Compaq LA1751g	BOM
235487	01	Geladeira Fost Free Bosch	BOM



ANEXO III

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO - IMR

Objeto: Contratação de serviço especializado para fornecimento contínuo de refeições completas, produção e distribuição para pacientes, acompanhantes, residentes, estagiários vinculados por termo de contrato com a SES e funcionários da Maternidade Carmela Dutra (MCD); e de serviço de mão de obra especializada para o lactário da MCD conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital, Termo de Referência, Manual de dietas e anexos.

1. DA DEFINIÇÃO

1.1 Este documento apresenta os critérios de avaliação da qualidade dos serviços, identificando indicadores, metas, mecanismos de cálculo, forma de acompanhamento e adequações de pagamento por eventual não atendimento das metas estabelecidas.

1.2 Este anexo é parte indissociável do Contrato firmado a partir do **Edital nº xx**, Termo de Referência e anexos.

1.3 O pagamento do serviço será realizado após a aplicação dos indicadores dispostos neste IMR.

2. DOS INDICADORES, DAS METAS E DOS MECANISMOS DE CÁLCULO

2.1 Os serviços e itens fornecidos pela CONTRATADA serão avaliados por meio dos seguintes indicadores:

2.1.1 ANÁLISE QUALITATIVA. Indicadores:

- A. Qualidade dos serviços prestados pela cozinha e refeitório (avaliação dos comensais);
- B. Tempo de resposta às solicitações eventuais da contratante.

2.1.2 ANÁLISE QUANTITATIVA. Indicadores:

2.1.2.1 Destinado ao faturamento das refeições:

- A. Erros de administração de dietas;
- B. Documentação geral com dados incorretos e/ou faltantes.

2.1.2.2 Destinado ao faturamento dos postos de mão de obra lactaristas:

- A. Erros na distribuição de leite materno, fórmulas infantis e aditivos;
- B. Cobertura de postos do lactário/enteral.

2.2 Aos indicadores serão atribuídos pontos de qualidade, conforme critérios apresentados nas tabelas abaixo.

2.2.1A pontuação sobre a qualidade dos serviços será medida de 0 (zero) a 10 (dez). Nota 10 (dez) é o serviço prestado com máxima eficiência e qualidade.

Nota 0 (zero) o serviço apresentado está desprovido totalmente de eficiência e qualidade.



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIADE ESTADO DA SAÚDE
MATERNIDADE CARMELA DUTRA

2.3 ANÁLISE QUALITATIVA

INDICADOR A: Qualidade dos serviços prestados pela cozinha e refeitório (avaliação dos comensais)	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir o nível de qualidade global na prestação do serviço.
Meta a cumprir	Pontuação 10 (dez).
Instrumento de medição	Pesquisa de satisfação por meio de formulário eletrônico ou físico, a ser definido pela CONTRATANTE (ANEXO).
Forma de acompanhamento	Pela fiscalização do contrato por meio do resultado final da pesquisa de satisfação.
Periodicidade	Semestral
Mecanismo de Cálculo	Verificação da pontuação média atribuída pelos usuários em cada pesquisa realizada. Pontuação média = (critérios (ÓTIMO+BOM) / nº de avaliações
Início de Vigência	A partir do primeiro semestre da prestação do serviço.
Faixas de ajuste no pagamento* *no mês em que a pesquisa for aplicada	Pontuação igual a 70% até 100% = 10 Pontos Pontuação igual a 60% até 69,99% = 8 Pontos Pontuação igual a 50% até 59,99% = 6 Pontos Pontuação abaixo de 50% = 0 pontos
Sanções	Caso o resultado de qualquer uma das pesquisas realizadas ficar abaixo de 70%, a CONTRATADA deverá apresentar Plano de Ação para melhoria do serviço prestado além de ser advertida diretamente, quando não se justificar imposição de penalidade mais grave.
Observações	- Os quesitos avaliados na pesquisa estarão no formulário a ser elaborado pela CONTRATANTE e disponibilizado para a CONTRATADA. - Será realizada uma pesquisa para cada grupo avaliador (servidores, residentes, estagiários e acompanhantes; e pacientes), totalizando dois grupos avaliadores. - Dúvidas sobre este indicador devem ser retiradas com a fiscalização do contrato.



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
MATERNIDADE CARMELA DUTRA

INDICADOR B: Tempo de resposta às solicitações eventuais da contratante

ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Mensurar a eficiência com que a CONTRATADA responde as demandas dentro do prazo hábil e assim, evitar que quaisquer impedimentos de cunho técnico no fornecimento da alimentação ou respostas de documentos dentro do prazo estabelecido.
Meta a cumprir	Até 30 minutos para atendimento e solução das ocorrências relatadas no grupo de mensagens, contadas a partir da comunicação pela CONTRATANTE. E no caso de documentos e e-mails, conforme prazo estabelecido pela CONTRATANTE (prazo mínimo = 1 dia).
Instrumento de medição	Contagem de tempo após relato no grupo de mensagens e prazo estabelecido em documentos ou e-mail.
Forma de acompanhamento	Acompanhamento das respostas no grupo de mensagens e pela fiscalização do contrato por meio de registros formais e e-mails.
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de dias de atraso registrados no mês.
Início de Vigência	A partir do quarto mês do início da prestação do serviço.
Faixas de ajuste no pagamento	Até 30 minutos para o atendimento das demandas do grupo de mensagens ou conforme prazos estabelecidos em documentos e e-mails = 10 Pontos Entre 31 minutos até 40 minutos (grupo de mensagens) ou 1 dia após o prazo estabelecido em documentos e e-mails = 8 Pontos Entre 41 minutos até 50 minutos (grupo de mensagens) ou 2 dias após prazos de documentos e e-mails = 6 Pontos Entre 51 minutos e até 1 hora (grupo de mensagens) ou 3 dias após prazos de documentos e e-mail = 4 Pontos Mais de 1 hora (grupo de mensagens) ou 4 dias após prazos de documentos e e-mail = 2 Pontos Sem resposta = 0 Pontos
Sanções	Caso a empresa receba 0 pontos por dois meses consecutivos, será aplicada a sanção de advertência, quando não se justificar imposição de penalidade mais grave.
Observações	Dúvidas sobre este indicador devem ser retiradas com a fiscalização do contrato.



2.4 ANÁLISE QUANTITATIVA

2.4.1 Destinado ao faturamento das refeições

2.4.1.1 As tabelas abaixo apresentam os indicadores, as metas, os critérios, e os mecanismos de cálculo da pontuação de qualidade no fornecimento de refeições.

INDICADOR A: Erros de administração de dietas.	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir a entrega das dietas corretas, em consonância com a sua composição: consistência, patologias e cardápio individualizado quando elaborado pelas nutricionistas da CONTRATANTE e devidamente identificadas.
Meta a cumprir	Assegurar a administração adequada das dietas hospitalares.
Instrumento de medição	Registro no núcleo de segurança do paciente. Poderá ser utilizado registro fotográfico.
Forma de acompanhamento	Pela fiscalização do contrato por meio de registros formais e pelas nutricionistas que acompanham o paciente.
Periodicidade	Mensal - Registro por ocorrência, com fechamento mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de vezes que foram apontadas inconformidades na administração de dietas por paciente.
Início de Vigência	A partir do quarto mês do início da prestação do serviço.
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências a 20 erros = 10 Pontos 21 a 40 erros = 8 Pontos 41 a 60 erros = 6 Pontos 61 a 80 erros = 4 Pontos 81 a 90 erros = 2 Pontos 91 ou mais erros = 0 Pontos
Sanções	Observar o item 3 deste IMR. Além do ajuste no pagamento, poderão ser aplicadas sanções previstas na legislação, no edital ou no contrato.
Observações	Dúvidas sobre este indicador devem ser retiradas com a fiscalização do contrato.



Original

INDICADOR B: Documentação geral com dados incorretos e/ou faltantes

ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Analisar se a documentação (mapas de dietas, solicitações extras, documentos em geral) estão devidamente preenchidos.
Meta a cumprir	Receber todos os documentos de responsabilidade da contratada devidamente preenchidos e em tempo hábil para contabilizar o fornecimento das refeições, conforme TR.
Instrumento de medição	- Mapas de dietas obtidos do sistema de gestão hospitalar da CONTRATANTE e disponibilizado para a CONTRATADA; - Documento de solicitação de refeição extra; - Documento de solicitação de refeição dos centros restritos; - Relatório de acesso ao refeitório (catraca); - Não entrega de refeição
Forma de acompanhamento	Conferência de todos os documentos de medição com ambas as partes.
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de Cálculo	Verificar nos instrumentos de medição os itens que não foram entregues, itens não consumidos devido à administração errada ou não condizente com a composição da dieta. Mapas de dietas: para cada mapa com impressão errada, será considerada como um erro. Documento de solicitação de refeição extra: para cada documento sem nome legível de recebimento ou sem registro de recebimento, será considerado como um erro. Documento de solicitação de refeição dos centros restritos: para cada formulário de quantitativo entregue com erro no quantitativo, será considerado como um erro. Relatório de acesso ao refeitório (catraca): nos relatórios manuais, caso identificado alguma informação ilegível ou faltante, será solicitado correção. Na reincidência da apresentação do documento errado, será considerado como um erro para cada relatório. Não entrega de refeição: caso devidamente comprovada a não entrega da refeição para o paciente, será considerado como um erro.
Início de Vigência	A partir do quarto mês do início da prestação do serviço.
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências a 5 erros = 10 Pontos 6 a 20 erros = 8 Pontos 21 a 40 erros = 6 Pontos 41 a 60 erros = 4 Pontos 61 a 80 erros = 2 Pontos 81 ou mais erros = 0 Pontos
Sanções	Observar o item 3 deste IMR. Além do ajuste no pagamento, poderão ser aplicadas sanções previstas na legislação, no edital ou no contrato.
Observações	Dúvidas sobre este indicador devem ser retiradas com a fiscal do contrato.



Original

2.4.2 Destinado ao faturamento dos postos de mão de obra Lactaristas:

2.4.2.1 As tabelas abaixo apresentam os indicadores, as metas, os critérios, e os mecanismos de cálculo da pontuação de qualidade do serviço de mão de obra especializada para nutrição enteral/lactário.

INDICADOR A: Cobertura de postos do lactário/enteral	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Cumprir a cobertura dos postos de 12 horas (diurno e noturno) e a escala de serviço.
Meta a cumprir	Manter todos os postos cobertos, evitando qualquer prejuízo no atendimento das demandas dos setores.
Instrumento de medição	Escala de serviço e ponto dos funcionários.
Forma de acompanhamento	Acompanhamento da escala por turno de trabalho, encaminhada pela contratada por grupo de mensagens e o registro de ponto.
Periodicidade	Mensal - Verificação diária da escala de trabalho; - Conferência mensal dos registros de ponto.
Mecanismo de Cálculo	Escala de serviço - para cada dia de posto de trabalho descoberto, será considerado um erro, além de não ser considerado como carga horária cumprida. Registros de ponto - o horário não efetuado será desconsiderado da carga horária a ser cumprida.
Início de Vigência	A partir do quarto mês do início da prestação do serviço.
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 Pontos 1 a 07 erros = 8 Pontos 08 a 17 erros = 6 Pontos 18 a 25 erros = 4 Pontos 25 a 30 erros = 2 Pontos 31 ou mais erros = 0 Pontos
Sanções	Caso a empresa receba 6 pontos ou menos por dois meses consecutivos, será aplicada a sanção de advertência, quando não se justificar imposição de penalidade mais grave; sem prejuízo dos descontos.
Observações	A pontuação do item será aferida e, se for o caso, realizado o ajuste de pagamento para remuneração variável por desempenho CUMULATIVAMENTE à glosa pelo descumprimento do dever contratual de cumprir a cobertura dos postos de trabalho e da escala de serviço. Dúvidas sobre este indicador devem ser retiradas com a nutricionista responsável pela nutrição enteral e lactário.



Orig-
inal

INDICADOR B: Erros na distribuição das dietas enterais/águas/módulos, leites, fórmulas infantis e aditivos.

ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir a entrega correta e devidamente identificadas das dietas enterais/águas/módulos, leites, fórmulas infantis e aditivos.
Meta a cumprir	Assegurar a distribuição adequada das dietas enterais/águas/módulos, leites, fórmulas infantis e aditivos.
Instrumento de medição	Registro no núcleo de segurança do paciente. Poderá ser utilizado registro fotográfico.
Forma de acompanhamento	Pela nutricionista responsável pela enteral e lactário por meio de registros formais e pelas nutricionistas que acompanha o paciente.
Periodicidade	Mensal - Registro por ocorrência, com fechamento mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de vezes que foram apontadas inconformidades na distribuição de dietas enterais/águas/módulos, leites, fórmulas infantis e aditivos .
Início de Vigência	A partir do quarto mês do início da prestação do serviço.
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências a 3 eventos = 10 Pontos 4 a 6 eventos = 8 Pontos 7 a 9 eventos = 6 Pontos 10 a 12 eventos = 4 Pontos 13 a 15 eventos = 2 Pontos 16 eventos ou mais = 0 Pontos
Sanções	Observar o item 3 deste IMR. Além do ajuste no pagamento, poderão ser aplicadas sanções previstas na legislação, no edital ou no contrato.
Observações	Dúvidas sobre este indicador devem ser retiradas com a nutricionista responsável pela nutrição enteral e lactário



Original

3. FAIXAS DE AJUSTE DE PAGAMENTO

3.1 Os pagamentos devidos, relativos a cada mês de referência, devem ser ajustados conforme porcentagem de desconto, relativas a pontuação total média do serviço (média simples da pontuação de todos os indicadores), de acordo com a tabela e cálculo apresentados abaixo:

Faixas de pontuação média de qualidade dos serviços	Desconto aplicado	Fator de ajuste
De 9,0 a 10 pontos	0% de desconto do valor da nota fiscal de pagamento pelas refeições.	sem ajuste
De 7,50 a 8,99 pontos	3% de desconto do valor da nota fiscal de pagamento pelas refeições.	0,03
De 5,50 a 7,49 pontos	5% de desconto do valor da nota fiscal de pagamento pelas refeições.	0,05
De 3,50 a 5,49 pontos	7% de desconto do valor da nota fiscal de pagamento pelas refeições.	0,07
De 2,0 a 3,49 pontos	10% de desconto do valor da nota fiscal de pagamento pelas refeições.	0,10
Abaixo de 2,0 pontos	10% de desconto do valor da nota fiscal de pagamento pelas refeições e recomenda-se a abertura de processo administrativo para apuração das medidas cabíveis.	0,10 + avaliar necessidade de aplicação de penalidade

3.1.1 O indicador A da análise qualitativa (Qualidade dos serviços prestados pela cozinha e refeitório) por ter periodicidade semestral, será considerado para faixa de ajuste no pagamento somente no mês em que a pesquisa for aplicada, e a pontuação obtida será somada a dos demais indicadores que possuem periodicidade mensal para constituir a pontuação total média do serviço.

3.2 O valor do desconto (em reais) será calculado na nota do mês da ocorrência e aplicado na nota do mês posterior à realização da medição do serviço.

3.2.1 O valor do desconto (em reais) será calculado com base no percentual de desconto, conforme a faixa de pontuação do serviço, utilizando para o cálculo o fator de ajuste correspondente da tabela:

Valor do desconto (em reais) = Valor da NF mês medição x Fator de ajuste do nível de serviço

3.2.2 O valor final da nota fiscal subsequente ao da prestação do serviço será calculada como:

Valor final da NF subsequente = Valor da NF subsequente - Valor do desconto aplicado da NF mês anterior (em reais)

Exemplo:

- NF de janeiro/2026 = R\$100.000,00

- Pontuação média de qualidade dos serviços de janeiro/2026 = 7,0 pontos (desconto aplicado = 5%, fator de ajuste = 0,05)

Valor do desconto (em reais) = R\$100.000,00 x 0,05 = R\$ 5.000,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
MATERNIDADE CARMELA DUTRA

- NF de fevereiro/2026 = R\$110.000,00

Valor final da NF de fevereiro/2026 = R\$110.000,00 - 5.000,00 = R\$ = R\$ 105.000,00

3.2.3 Durante os primeiros 3 (três) meses de contrato, a título de carência para que a CONTRATADA efetue os ajustes necessários à correta execução dos serviços e a CONTRATANTE conheça, discuta e adapte localmente o procedimento avaliativo; o fator de ajuste de nível de serviço obtido não repercutirá no valor da fatura nem será usado como critério para sanções ou para decisão de prorrogação contratual. Nesses meses o valor da fatura será igual ao valor máximo de medição, ressalvadas eventuais glosas e punições não relacionadas ao fator de ajuste de nível de serviço.

3.2.4 O desconto referente ao último mês de contrato, por não ter mês subsequente, será aplicado no mesmo mês de realização da medição.

3.3 Se a CONTRATANTE identificar alguma situação divergente que não tenha sido observada durante a aplicação do IMR vigente, devidamente comprovada, se reserva ao direito de aplicar o desconto em até três meses posteriores ao mês não aplicado.

4. Sanções:

- A avaliação com pontuação total média igual ou abaixo de 2,0 pontos, por 3 (três) meses consecutivos ou 05 (cinco) vezes alternadas no prazo de 12 (doze) meses, poderá ensejar em rescisão de contrato.
- Além do ajuste no pagamento, poderão ser aplicadas sanções previstas na legislação, no edital ou no contrato.



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
MATERNIDADE CARMELA DUTRA
ANEXO - PESQUISA DE SATISFAÇÃO

Referente ao INDICADOR A - Qualidade dos serviços prestados pela cozinha e refeitório

PESQUISA DE SATISFAÇÃO – FUNCIONÁRIOS

Questionário divulgado pela comunicação interna do hospital, bem como através de QR code fixado nos murais e nas mesas do refeitório da maternidade, de acordo com o link:

Link: _____

Qual setor você trabalha?

Você consome refeições/lanches servidos pela empresa _____?

Se não, por qual motivo?

Se sim, quais refeições você faz na MCD?

Cordialidade dos funcionários

Apresentação e higiene dos funcionários

Limpeza do refeitório

Higiene dos alimentos

Higiene dos pratos, talheres e bandejas

Organização do bufê

Temperatura dos alimentos

Cardápio: variedade dos alimentos

Sabor , aroma e tempero dos alimentos

Com base nas perguntas que você respondeu acima, que nota você daria a empresa?

Na sua opinião, algum alimento deveria ser servido mais vezes?

Na sua opinião, algum alimento deveria ser retirado do cardápio?

PESQUISA DE SATISFAÇÃO – PACIENTES

Questionário aplicado nos leitos pelo setor de nutrição, de acordo com o quadro abaixo:

Em relação às refeições servidas pela Empresa (Cozinha terceirizada da MCD)

Assinale com (x) a sua opinião:

CARACTERÍSTICAS	ÓTIMO	BOM	RUIM	PÉSSIMO
Horários (Refeições)				
Copeiras (Cordialidade e atenção às dietas)				
Organização (Copeiras e refeições)				
Higiene (copeiras e refeições)				
Apresentação (Refeições)				
Consistência / Textura				
Sabor /Aroma				
Temperatura				
Variedade (Diária e semanal)				
Que nota você daria à Empresa				
	9 a 10	6 a 8	3 a 5	2 a 0

Críticas:

Sugestões:



Assinaturas do documento



Código para verificação: **6H2YY6U9**

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

✓ **CAROLINA COLLAÇO LINHARES** (CPF: 039.XXX.839-XX) em 19/09/2025 às 15:12:25
Emitido por: "SGP-e", emitido em 10/04/2019 - 18:11:37 e válido até 10/04/2119 - 18:11:37.
(Assinatura do sistema)

✓ **GILBERTO MARÇAL SEEMANN** (CPF: 712.XXX.279-XX) em 19/09/2025 às 15:26:08
Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/07/2018 - 13:56:35 e válido até 13/07/2118 - 13:56:35.
(Assinatura do sistema)

✓ **TATIANA BEZ BATTI TITERICZ** (CPF: 006.XXX.009-XX) em 19/09/2025 às 16:12:11
Emitido por: "SGP-e", emitido em 06/09/2022 - 13:29:10 e válido até 06/09/2122 - 13:29:10.
(Assinatura do sistema)

✓ **IVANOR BEZ** (CPF: 458.XXX.099-XX) em 22/09/2025 às 09:50:27
Emitido por: "SGP-e", emitido em 08/03/2019 - 11:48:18 e válido até 08/03/2119 - 11:48:18.
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0VtXzcwNTIfMDAxMjc0NzhfMTI4NTgyXzlwMjVfNkgyWVvk2VTk=> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SES 00127478/2025** e o código **6H2YY6U9** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.