HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
Avenida Professor Moraes Rego, nº 1235 - Bairro Cidade Universitária
Recife-PE, CEP 50670-901
- http://hcufpe.ebserh.gov.br

Edital de Licitação - SEI - Tradicional

EDITAL DE LICITAÇÃO ELETRÔNICA - N.º 21/2020

Edital de Pregão Eletrônico nº **21/2020**, destinado à contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de produção e distribuição de refeições para pacientes (adultos e infantis), acompanhantes legalmente instituídos e residentes do Hospital das Clínicas de Pernambuco – Filial da EBSERH, englobando o preparo da refeição nas dependências do Hospital e a distribuição nos leitos/refeitórios, com execução mediante o regime de empreitada por preço unitário para atendimento das necessidades do Hospital das Clínicas de Pernambuco – EBSERH, conforme processo administrativo nº 23536. 010915/2019-07.

DATA SESSÃO PÚBLICA: **26/03/2020**

HORÁRIO SESSÃO PÚBLICA: **14h (Horário de Brasília)**

LOCAL: **www.comprasgovernamentais.gov.br**

UASG: 155022

O Hospital das Clínicas de Pernambuco, Filial EBSERH, UASG 155022, torna público que na data, horário e local acima indicado, nos termos do **Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh de 24 de setembro de 2019**, da **Lei nº 13.303**, de 30 de junho de 2016, no **Decreto nº 8.945**, de 27 de dezembro de 2016, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, na IN/SEGES/MP nº 03, de 26/04/2018; no Decreto nº 9.507, de 21/09/2018; na Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26/05/2017; na Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 06/10/2015; na IN/SLTI/MP nº 01, de 19/01/2010, aplicando-se, subsidiariamente a Lei nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993, e as exigências deste Edital e em seus anexos, realizará através do Sr. (a) Agente de licitação **ANTONIA DE ALCÂNTARA MARCELINO**, SIAPE nº **1520149**, designado pela *Portaria nº 210, de 10 de dezembro de 2019*

Pregão Eletrônico, tipo **Menor preço global do item**

Modo de Disputa **Aberto e Fechado**

Encaminhamento da proposta de preços *(exclusivamente por meio do sistema eletrônico)***:**

a partir da data de liberação do Edital no sítio Compras Governamentais, que ocorrerá simultaneamente à publicação do aviso licitatório no Diário Oficial da União, até o horário limite de início da sessão pública acima estabelecido.

1. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

1.1. Contratação de empresa especializada para prestação de serviço continuado de produção e distribuição de refeições para pacientes (adultos e infantis), acompanhantes legalmente instituídos e residentes do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Pernambuco – Filial da EBSERH, englobando o preparo da refeição nas dependências do Hospital e a distribuição nos leitos/refeitórios, com execução mediante o regime de empreitada por preço unitário, para atender às necessidades do citado órgão.

1.2. Caso haja discordância entre o descritivo dos itens no Edital e no sítio do Compras Governamentais, prevalecerá o descritivo constante no Edital e seus anexos.

1.3. A contratação inclui:

1.3.1. A utilização das dependências da CONTRATANTE, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída;

1.3.2. A distribuição das refeições destinadas a pacientes e, em casos excepcionais, a acompanhantes, nos leitos, conforme detalhamento neste Termo de Referência;

1.3.3. A distribuição das refeições destinadas aos residentes e acompanhantes legalmente instituídos de pacientes, no refeitório, conforme detalhamento neste Termo de Referência;

1.3.4. O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios; materiais de consumo em geral (equipamentos, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) necessários para a perfeita execução do serviço; mão de obra especializada, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas neste Termo de Referência, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

1.3.5. A disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios necessários à realização do serviço, inclusive dos equipamentos da CONTRATANTE disponibilizados à CONTRATADA.

1.4. Os serviços a serem contratados são considerados comuns, uma vez que, seus padrões de desempenho e qualidade podem estão objetivamente definidos pelo ato convocatório, por meio de especificações usuais do mercado. (Art. 14 da IN SLTI/MP nº 05/2017).

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. Os recursos, para atender as despesas decorrentes desta licitação, estão alocados no Hospital das Clínicas da UFPE e são provenientes do **Programa de Trabalho** 10.302.2015.8585.0026 (Atenção à Saúde da População para Procedimentos de Média e Alta Complexidade – no Estado de Pernambuco); **Fonte de Recurso**: SUS – FNS/EBSERH; **Natureza da Despesa** 3390.39 (Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica).

2.2. As despesas com a contratação dos exercícios seguintes, durante a vigência do contrato, estarão submetidas à dotação orçamentária aprovada pela Lei Orçamentária Anual do exercício correspondente, com indicação em Termo Aditivo ao Contrato.

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

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

3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.6. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da

habilitação

3.7. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018, e que atenderem a todas as condições expressas no presente Edital e em seus anexos.

4.2. A empresa participante deverá estar credenciada no Portal de Compras do Governo Federal - COMPRASNET, nos termos do **item 3,** e responsabilizar-se pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances**.**

4.3. Não será admitida a participação de empresa:

a) em concordata (processos judiciais anteriores à Lei nº 11.101/2005) ou insolvência, recuperação judicial, extrajudicial ou em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;

b) estrangeira que não tenha sede e representação legal no Brasil com poder expresso para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

c**)** que se constituam como Cooperativas de trabalho, considerando a vedação contida no Termo de Conciliação Judicial celebrado entre a União e o Ministério Público do Trabalho, nos autos do Processo nº 1.082/02, da 20ª Vara do Trabalho de Brasília/DF, **conforme anexo IV deste Edital**;

d) cujo administrador ou sócio detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital social seja integrante de órgão estatutário, empregado, servidor cedido ou em exercício na Ebserh (inc. I, do art. 38, da Lei nº 13.303/2016);

e) suspensa pela EBSERH (inc. II, do art. 38, da Lei nº 13.303/2016);

f) declarada inidônea pela União, por Estado, pelo Distrito Federal ou pela unidade federativa a que está vinculada a empresa pública ou sociedade de economia mista, enquanto perdurarem os efeitos da sanção (Inc. III, do art. 38, da Lei nº 13.303/2016);

g) constituída por sócio de empresa que estiver suspensa, impedida ou declarada inidônea (inc. IV, do art. 38, da Lei nº 13.303/2016);

h) cujo administrador seja sócio de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea (inc. V, do art. 38, da Lei nº 13.303/2016);

i) constituída por sócio que tenha sido sócio ou administrador de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea, no período dos fatos que deram ensejo à sanção (inc. VI, do art. 38, da Lei nº 13.303/2016);

j) cujo administrador tenha sido sócio ou administrador de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea, no período dos fatos que deram ensejo à sanção (inc. VII, do art. 38, da Lei nº 13.303/2016);

k) que tiver, nos seus quadros de diretoria, pessoa que participou, em razão de vínculo de mesma natureza, de empresa declarada inidônea (inc. VIII, do art. 38, da Lei nº 13.303/2016);

l) que não atendam às condições deste Edital e seus anexos.

4.3.1. Será vedada ainda (Regulamento de licitações e contratos da Ebserh):

a) à contratação das pessoas elencadas no **item d)**, como pessoa física, bem como à participação delas em procedimentos licitatórios, na condição de licitante (inc. I, parágrafo único do art. 38, da Lei nº 13.303/2016);

b) à contratação de empresa cujo administrador ou sócio detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital social seja integrante do Ministério da Educação ou de Instituições Federais de Ensino Superior e congêneres signatárias de contratos de gestão com a Ebserh;

c) a quem tenha relação de parentesco, até o terceiro grau civil, com: integrantes de órgãos estatutários da Ebserh; empregado, servidor cedido ou em exercício na Ebserh cujas atribuições envolvam a atuação na área responsável pela licitação ou contratação; autoridade do Ministério da Educação; e autoridade das Instituições Federais de Ensino Superior signatárias de contratos de gestão com a Ebserh;

d) cujo proprietário, mesmo na condição de sócio, tenha terminado seu prazo de gestão ou rompido seu vínculo com a Ebserh há menos de 6 (seis) meses.

4.4. Microempresas e Empresas de Pequeno Porte que desejem usufruir do tratamento diferenciado e favorecido instituído pela Lei Complementar nº 123/2006 devem declarar atendimento aos requisitos do art. 3º da referida lei, mediante opção em campo próprio do sistema eletrônico, quando da inserção da proposta eletrônica.

4.4.1. Nos itens exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame;

4.4.2. A assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte.

4.5. Como requisito para a participação no pregão eletrônico, o licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que:

4.5.1. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;

4.5.2. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.5.3. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição.

4.5.4. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.

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

4.5.6. que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

4.6. As restrições na documentação comprobatória de regularidade fiscal não constituem impedimentos de manifestar no campo próprio o cumprimento pleno dos requisitos de habilitação, em se tratando de licitantes qualificados como ME ou EPP, observado o disposto no **subitem 8.13.**

5. DO ENVIO DA PROPOSTA

5.1. Após a divulgação do edital no sítio eletrônico, os licitantes encaminharão/cadastrarão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos neste edital, proposta com os **dados indicados no subitem 7.2.1** deste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento das propostas. (Art. 26, caput e §1º do Decreto nº 10.024/2019)

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

5.3. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

5.4. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha. (*Art. 26, §3º do Decreto nº 10.024/2019*)

5.5. O licitante declarará, em campo próprio do sistema, o cumprimento dos requisitos de habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências deste edital. (*Art. 26, §4º do Decreto nº 10.024/2019*)

5.6. A falsidade da declaração de que trata o item anterior sujeitará o licitante às sanções previstas neste Edital. (*Art. 26, §5º do Decreto nº 10.024/2019*)

5.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública. (*Art. 26, §6º do Decreto nº 10.024/2019*)

5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do agente de licitação e para acesso público após o encerramento do envio de lances. (*Art. 26, §8º do Decreto nº 10.024/2019*)

5.9. Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances, no prazo de **1 (um) dia útil (até as 23 horas e 59 minutos do dia posterior à convocação do agente de licitação)**, por meio da opção "Enviar Anexo" no sistema *Comprasnet*. (*Art. 26, §9º do Decreto nº 10.024/2019*)

5.10. Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão (*art. 19, do Decreto nº10.024/2019*).

5.11. A proposta eletrônica conterá, sob pena de desclassificação, a descrição do serviço em conformidade com os **subitens 1.1, 1.2 e 1.3** deste Edital, no campo destinado à "descrição detalhada do objeto ofertado"; e o **preço global, compreendendo os doze meses de prestação de serviços, no respectivo campo**.

5.12. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a CONTRATADA.

5.13. O envio da proposta eletrônica implica plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste Edital e em seus anexos, e o compromisso de executar os serviços nos seus termos.

5.14. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços, apurados mediante o preenchimento dos modelos de Planilha de Custos e Formação de Preços e da Alíquota Efetiva – PIS/COFINS, **anexos VI e VII** do Termo de Referência, **anexo I** deste Edital.

5.14.1. A CONTRATADA deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados abaixo:

a) Alteração do projeto ou especificações, pela Administração;

b) Superveniência de fato excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições de execução do contrato;

c) Interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo de trabalho por ordem e no interesse da Administração;

d) Aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos por esta Lei;

e) Impedimento de execução do contrato por fato ou ato de terceiro reconhecido pela Administração em documento contemporâneo à sua ocorrência;

f) Omissão ou atraso de providências a cargo da Administração, inclusive quanto aos pagamentos previstos de que resulte, diretamente, impedimento ou retardamento na execução do contrato, sem prejuízo das sanções legais aplicáveis aos responsáveis.

5.14.2. Caso a proposta apresente eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos que favoreça a CONTRATADA, este será revertido como lucro durante a vigência da contratação:

5.14.3. Poderão ser desclassificadas as propostas eletrônicas que:

a) não apresentem dados conforme exigido no **subitem 5.11;**

b) apresentarem qualquer oferta de vantagem baseadas nas propostas das demais licitantes ou de qualquer outra natureza, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

5.15. Prazo de Validade da proposta: **mínimo de 90 (noventa) dias corridos**, a partir da abertura deste pregão.

5.16. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.17. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.18. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas (Acórdão nº 1.455/2018 – TCU – Plenário).

5.18.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobre preço na execução do contrato.

6. DA SESSÃO PÚBLICA E DO ENVIO DE LANCES

6.1. A partir do horário indicado no preâmbulo deste Edital, a sessão pública na internet será aberta por comando do Agente de Licitação (*Art. 27 do Decreto nº 10.024/2019*)

6.2. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

6.3. O agente de licitação agente de licitação verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital (*Art. 28, caput, do Decreto nº 10.024/2019*)

6.4. A desclassificação de proposta será fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes (*Art. 28, parágrafo único, do Decreto nº 10.024/2019*)

6.5. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo agente de licitação, somente as propostas classificadas pelo agente de licitação participarão da etapa de envio de lances. (*Art. 29, caput e parágrafo único, do Decreto nº 10.024/2019*)

6.6. Classificadas as propostas, o agente de licitação dará início à fase competitiva, quando então os licitantes poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do recebimento e do valor consignado no registro (*Art. 30, caput e § 1º, do Decreto nº 10.024/2019*)

6.6.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor anual/total do item.

6.7. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste edital (*Art. 30, § 2º, do Decreto nº 10.024/2019*)

6.8. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema (*Art. 30, § 3º, do Decreto nº 10.024/2019*)

6.9. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro. (*Art. 30, § 4º, do Decreto nº 10.024/2019*)

6.10. Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante. (*Art. 30, § 5º, do Decreto nº 10.024/2019*)

6.11. Caso o agente de licitação entenda que houve equívoco, por parte do licitante, quando do envio do lance, promoverá a exclusão do referido lance, que poderá ser ratificado, se for o caso;

6.11.1. Caso o licitante deseje a exclusão de um lance incorreto deverá encaminhar e-mail (pregoeiros.hc@gmail.com) solicitando a exclusão desse lance devidamente identificado (horário exato e valor), além de imediato contato com o agente de licitação por telefone (81-2126-3939) avisando-o do ocorrido.

6.11.1.1. Não havendo tempo hábil para tal exclusão, se a empresa não for honrar o lance ofertado, esse será rejeitado na fase de aceitação, e será iniciada negociação com próximo licitante melhor classificado, podendo haver sanções previstas na legislação ao fornecedor que não honrou o lance ofertado.

6.12. A etapa de envio de lances da sessão pública terá duração de quinze minutos, conforme o modo de disputa aberto e fechado. (*Art. 33, caput, do Decreto nº 10.024/2019*)

6.13. Encerrado o prazo previsto no **subitem anterior**, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada. (*Art. 33, §1º, do Decreto nº 10.024/2019*)

6.14. Encerrado o prazo de que trata o **subitem 6.13**, o sistema abrirá a oportunidade para que o licitante da oferta de valor mais baixo e os licitantes das ofertas com valores até dez por cento superiores, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo. (*Art. 33, §2º, do Decreto nº 10.024/2019*)

6.15. Na ausência de, no mínimo, três ofertas nas condições de que trata o **subitem 6.14**, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, poderão oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo. (*Art. 33, §3º, do Decreto nº 10.024/2019*)

6.16. Encerrados os prazos estabelecidos nos **subitens 6.14 e 6.15**, o sistema ordenará os lances em ordem crescente de vantajosidade. (*Art. 33, §4º, do Decreto nº 10.024/2019*)

6.17. Na ausência de lance final e fechado classificado nos termos dos **subitens 6.14 e 6.15**, haverá o reinício da etapa fechada para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado, após esta etapa, o disposto no **subitem anterior**. (*Art. 33, §5º, do Decreto nº 10.024/2019*)

6.18. Na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, o agente de licitação poderá, auxiliado pela equipe de apoio, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa fechada, nos termos do disposto no **subitem 6.17**. (*Art. 33, §6º, do Decreto nº 10.024/2019*)

6.19. Encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentado pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

6.19.1. Nessas condições, caso a melhor oferta válida tenha sido apresentada por empresa de maior porte, as propostas de pessoas qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.19.2.A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.19.3. Caso a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes qualificadas como microempresa ou empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6. 20. No caso de desconexão do agente de licitação, no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados. (*Art. 34, do Decreto nº 10.024/2019*)

6.20.1. Persistindo a desconexão do agente de licitação por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação. (*Art. 35, do Decreto nº 10.024/2019*)

6.21. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.22. Se não houver licitantes que atendam as hipóteses previstas no **subitem 6.21**, o critério de desempate será aquele previsto no § 2º, do Art. 3º da lei nº 8.666/93, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens e serviços: (*Art. 36, do Decreto nº 10.024/2019*)

6.22.1. Produzidos no País;

6.22.2. Produzidos ou prestados por empresas brasileiras;

6.22.3. Produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia do País;

6.22.4. Produzidos ou prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

6.23. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas. (*Art. 37, parágrafo único, do Decreto nº 10.024/2019*)

6.24. Para fins de aplicação das penalidades previstas neste Edital, o lance é considerado proposta.

7. DA NEGOCIAÇÃO E DO JULGAMENTO DA PROPOSTA

7.1. Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o agente de licitação deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no edital (*Art. 38, caput, do Decreto nº 10.024/2019*)

7.1.1. Também nas hipóteses em que o Agente de licitação não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor;

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

7.2. Após a negociação prevista no **subitem 7.1.** o licitante detentor da melhor oferta deverá encaminhar a proposta adequada ao último lance ofertado, firmada pelo representante legal, em papel timbrado ou personalizado do licitante, conforme **anexo II do Edital**, em arquivo único compactado, no prazo de **1 (um) dia útil (até as 23 horas e 59 minutos do dia posterior à convocação do agente de licitação)**, por meio da opção "Enviar Anexo" no sistema *Comprasnet*. (*Art. 38, §2º, do Decreto nº 10.024/2019*)

7.2.1. A proposta de preço escrita, firmada pelo representante legal, em papel timbrado ou personalizado do licitante, adequada ao lance eventualmente ofertado/negociado, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, deve conter os seguintes elementos, conforme modelo do **anexo II deste Edital**:

a) especificação do objeto da licitação;

b) preço mensal dos serviços, em algarismo e por extenso;

c) preço global da proposta, em algarismo e por extenso, compreendendo os doze meses de prestação de serviços;

d) prazo de validade da proposta não inferior a 90 (noventa) dias, a contar da abertura deste Pregão;

e) declaração expressa de que, na formulação da proposta de preço, considerou a inclusão de todas as despesas incidentes, inclusive aquelas relativas a tributos (impostos, taxas e contribuições), encargos sociais, securitários, previdenciários e trabalhistas, EPI's e EPC's regulamentares, os equipamentos e as ferramentas constantes no **anexo III** do Termo de Referência (**anexo I** deste Edital), e seguintes insumos: vale alimentação, vale transporte, seguro coletivo, uniforme e complementos; e de estar ciente de que não será considerada qualquer reivindicação posterior devido a erro nessa avaliação, para efeito de solicitar revisão de preço ou reembolso por recolhimentos determinados pela autoridade competente;

f) Planilhas de Custos e Formação de Preços e Planilha da Alíquota Efetiva – PIS/COFINS, conforme **anexos VII e VIII do Termo de Referência**, **anexo I** deste Edital, adequadas ao lance eventualmente ofertado/negociado:

f.1) As Planilhas de Custo e Formação de Preços não devem conter omissão de quaisquer itens, nem ter atribuição de zero, inclusive no lucro, à exceção da reserva técnica. Observar estritamente os percentuais legalmente exigidos de tributos, encargos sociais e trabalhistas e apresentar conforme modelo constante no **anexo VII do Termo de Referência**, anexo I deste Edital;

f.2) Serão corrigidos quaisquer erros de soma e/ou multiplicação, mantidas as parcelas, os

fatores e/ou percentuais nas Planilhas de Custo e Formação de Preços e da Alíquota Efetiva – PIS/COFINS;

g) cópia da Convenção Coletiva, Acordo Coletivo ou Sentença Normativa de Trabalho, das categorias que compõem o objeto desta contratação, anexa à proposta e indicada na Planilha de Custos e Formação de Preços;

7.2.2. O licitante deve indicar na proposta escrita os dados bancários da empresa (nome e número do banco, nome e número da agência, número da conta corrente) para fins de pagamento, assim como os dados do representante legal (nacionalidade, estado civil, profissão e/ou função que ocupa na empresa, endereço residencial, RG e CPF) que assinará o Termo Contratual decorrente desta licitação, acompanhado de cópia do RG e CPF;

7.2.3. Fica expressamente vedada qualquer indexação de preços por índices gerais, setoriais ou que reflitam variação dos custos;

7.2.4. Não serão aceitas, sendo **desclassificadas,** as propostas escritas que: (1) não atenderem às exigências do presente Edital e seus anexos; (2) sejam omissas ou contenham vícios ou ilegalidades; (3) apresentem preços que sejam manifestamente inexequíveis e (4) não vierem a comprovar sua exequibilidade;

7.2.5. Deverá constar como anexos da proposta os seguintes documentos:

a) de habilitação técnica, relacionados no **item 8.4** deste edital

b) As ME/EPPs que optaram pelo tratamento diferenciado e favorecido instituído pela Lei Complementar n.º 123/2006, se vencedoras, deverão enviar a documentação comprobatória **(Certidão Simplificada da Junta Comercial ou Declaração,** sob as penas da lei, de que cumprem os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, em especial o art. 3º e seus parágrafos da Lei Complementar 123/2006, estando aptas a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 daquela Lei complementar – Art. 13 § 2º do Decreto 8.538/2015; Instrução Normativa 103/2007 do DNRC) do enquadramento refletido no Sistema**;**

7.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG nº 05/2017, que,

7.3.1. Contenha vício insanável ou ilegalidade;

7.3.2. Não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência, **anexo I deste Edital**;

7.3.3. Apresentar preço final manifestamente inexequível;

7.3.4. Não vierem a comprovar sua exequibilidade, em especial em relação ao preço e produtividade adotada.

7.3.5. Considera-se inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

7.3.5.1. Comprovadamente, for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade da remuneração.

7.4. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3° do artigo 43 da Lei n° 8.666, de 1993, a exemplo das enumeradas no anexo VII – A, item 9.4 da IN SLTI/MPOG nº 05, de 2017.

7.5. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.

7.6. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

7.7. Sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Agente de licitação passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

7.8. O prazo estabelecido no **subitem 7.2.** poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e, formalmente aceita pelo Agente de licitação;

7.9. Os documentos remetidos por meio da opção "Enviar Anexo" do sistema Comprasnet poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada pelo agente de licitação para serem entregues, em até **3 (três) dias úteis**, na Unidade de Licitação do Hospital das Clínicas, Avenida Professor Moraes Rego, s/n, Cidade Universitária, Recife, PE, CEP 50740-900, telefone: 81.2126.3939;

7.10. Diligências referentes a esclarecimento quanto à qualificação técnica e documentação habilitatória deverão respeitar os prazos estabelecidos no **subitem 7.2.** (*Art. 43, §2º, do Decreto nº 10.024/2019*)

7.11. Após a análise da proposta apresentada, caso esta não seja aceitável, estando fora das especificações solicitadas, ou se o licitante não atender às exigências habilitatórias, o agente de licitação convocará as licitantes remanescentes para envio da proposta, em ordem de classificação, obedecendo ao mesmo prazo do **subitem 7.2**, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital. (*Art. 43, §4º, do Decreto nº 10.024/2019*)

7.12. No julgamento da habilitação e das propostas, o agente de licitação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação. (art. 47, caput, do Decreto nº 10.024/2019)

713. O Setor de Avaliação e Controladoria do HC/UFPE – EBSERH deverá emitir parecer contábil sobre as Planilhas de Custos e Formação de Preços e da Alíquota Efetiva – PIS/COFINS, apresentadas pela licitante.

7.14. O não encaminhamento dos documentos exigidos no prazo estabelecido, poderá implicar na desclassificação do licitante sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis na lei.

7.15. Para fins de aplicação das penalidades previstas neste Edital, o lance é considerado proposta.

8. DA HABILITAÇÃO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Agente de Licitação examinará a proposta classificada em primeiro lugar, se for o caso, decidindo por sua aceitação ou recusa, relativamente ao objeto e valor, e verificará a habilitação do licitante conforme as disposições deste Edital;

8.1.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Agente de Licitação verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

b) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/)

8.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

8.1.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.1.2.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.1.2.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação

8.1.3. Constatada a existência de sanção, o Agente de Licitação reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

8.2. Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação digital serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel;

8.3. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

8.3.1 O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

8.4. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

8.5. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Agente de Licitação lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

8.6. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de **1 (um) dia útil (até as 23 horas e 59 minutos do dia posterior à convocação do Agente de Licitação)**, por meio da opção "Enviar Anexo" no sistema Comprasnet, sob pena de inabilitação.

8.7. A licitante detentora da melhor oferta, para efeitos de habilitação, deverá enviar a seguinte documentação de habilitação, observado o disposto no **subitem 8.8**:

a) HABILITAÇÃO JURÍDICA:

a.1) Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social, em vigor devidamente registrado, acompanhado de todas as alterações ocorridas até a data estabelecida para o envio virtual da proposta, e se sociedade por ações acrescentar documentos de eleição de seus administradores, bem como respectivas alterações, caso existam, igualmente lançadas no registro comercial competente;

a.2) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

a.3) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

a.4) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, na forma da Resolução CGSIM nº 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

a.5) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

a.6) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

a.7) No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 8° da Instrução Normativa n° 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio - DNRC;

a.8) No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

a.9) No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto n. 7.775, de 2012.

a.10) No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

a.11) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização.

a.12) Registro Geral – RG e Cadastro Pessoa Física dos diretores/gerentes.

a.13) Comprovação, por meio de: declaração de partes não relacionadas, conforme modelo constante do anexo VI deste Edital, em atendimento Política de transações com partes relacionadas da EBSERH.

b) REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

b.1) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;

b.2) Certidões Negativas de Débitos referentes aos Tributos e Contribuições Federais, Seguridade Social e à Dívida Ativa da União, probatórias de regularidade perante à Fazenda Nacional, admitida a certidão positiva com efeito de negativa ou outra equivalente na forma da lei;

b.3) Certidões Negativas de Débitos para com as Fazendas Estadual e Municipal;

b.4) Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, emitida pela Caixa Econômica Federal**;**

b.5) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

b.6) Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

b.7) Caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

b.8) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, instituída pela Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011, probatória da inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho;

c) QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

c.1) balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

c.1.1) No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

c.2) comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}};$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}};$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}};$$

c.3) As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão ainda complementar a comprovação da

qualificação econômico-financeira por meio de:

c.3.1) Comprovação de possuir Capital Circulante Líquido (CCL) ou Capital de Giro (Ativo Circulante – Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado para a contratação ou item pertinente, tendo por base o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis do último exercício social;

c.3.2) Comprovação de patrimônio líquido, de 10% (dez porcento) do valor da proposta apresentada , por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contáveis do último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta;

c.3.3) Comprovação, por meio de declaração, da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do anexo VII deste Edital, de que 1/12 (um doze avos) do valor total dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada, vigentes na data da sessão pública de abertura deste Pregão, não é superior ao Patrimônio Líquido do licitante, podendo este ser atualizado na forma já disciplinada neste Edital;

c.3.3.1) A declaração de que trata a sub-condição acima deverá estar acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) relativa ao último exercício social;

c.3.3.2) Quando houver divergência percentual superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, entre a declaração aqui tratada e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), deverão ser apresentadas, concomitantemente, as devidas justificativas.

c.3.4) Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial ou, Liquidação Judicial, conforme o caso, expedido pelo distribuidor da sede do licitante ou do domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou na omissão desta, expedida a menos de 90 (noventa) dias, contados da data do envio virtual da proposta.

d) QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão ainda complementar a comprovação da qualificação técnica por meio de:

d.1) Atestado (s) de Capacidade Técnica Operacional fornecido por pessoa jurídica, de direito público ou privado, comprovando que a licitante tenha prestado ou venha prestando serviços compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação, assim considerados os que se referirem ao fornecimento de refeições coletivas para nutrição hospitalar por período não inferior a 1 (um) ano (IN SLTI/MP nº 05/2017), com 50% das quantidades anuais previstas para desjejum, almoço, lanche, jantar e dietas (Acordão 244/2015 Plenário – TCU).

d.1.1) Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

d.1.2) Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior. Ressalta-se a importância de no atestado constar a data da sua assinatura e a data de vigência (início e duração) do contrato a que ele se referir;

d.1.3) Para a comprovação da experiência mínima de 1 (um) ano, será aceito o somatório de atestados de períodos diferentes. Ressalta-se a importância de, no atestado, constar a data da sua assinatura e a data de vigência (início e duração) do contrato a que ele se referir**;**

d.1.4) Para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço (50% das quantidades anuais previstas), será aceito a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação;

d.1.5) Caso a Administração julgue necessário, o licitante deve disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

d.2) Atestado de vistoria prévia obrigatória, aos locais dos serviços, conforme **item 4 do Termo de Referência, anexo I deste Edital**, até o último dia útil anterior à abertura da licitação, com um servidor da Unidade de Nutrição Clínica, mediante prévio agendamento pelos telefones (081) 2126.3750 ou 2126.3752 (modelo de Atestado de Vistoria constante no **anexo XIII do Termo de Referência, anexo I** deste Edital).

d.3) Declaração formal assinada pelo representante responsável da licitante, sob as penalidades da lei, de que instalará escritório com profissional apto a tomar decisão pela CONTRATADA em relação ao contrato assumido com o HC/UFPE – EBSERH, no Recife ou sua Região Metropolitana, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias a partir da vigência do contrato, conforme IN nº 05/2017 da SEGES/MP, no caso de a CONTRATADA não possuir sede em PERNAMBUCO, nos termos do **subitem 19.1.86** do Termo de Referência, **anexo I deste Edital**.

8.5. Para o licitante cadastrado e habilitado parcialmente no SICAF, dispensa-se a apresentação da documentação exigida somente nas letras **"a", "b" e "c.1 a c.2"** do **subitem 8.4**, devendo ser apresentada a documentação relativa às letras **"c.3" e "d"** acima, necessariamente;

8.5.1. Não serão aceitos protocolos de entrega, solicitação de documentos ou formulários obtidos via internet em substituição aos documentos exigidos no **subitem 8.2**.

8.6. Para fins de habilitação, a verificação pelo HC/UFPE – EBSERH nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação (*art.43, § 3º, do Decreto nº 13.303/2016*).

8.7. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

8.8. O agente de licitação, auxiliado pela equipe de apoio, poderá consultar os sistemas de registros de sanções SICAF, LISTA DE INIDÔNEOS DO TCU, CNJ e CEIS, visando aferir eventual sanção aplicada à licitante, cujo efeito torne-a proibida de participar deste certame.

8.9. Se a proposta não for aceitável ou se o licitante não atender às exigências habilitatórias, o agente de licitação examinará a proposta subsequente, após nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto na Lei nº 123/2006, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital.

8.10. No julgamento da habilitação e das propostas, o agente de licitação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação. (art. 47, caput, do Decreto nº 10.024/2019)

8.11. As cópias dos documentos poderão ser autenticadas por qualquer servidor da Unidade de Licitação do Hospital das Clínicas da UFPE, mediante apresentação dos originais.

8.12. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e à conformidade da proposta, ou ao enquadramento do licitante na condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, sujeitará o licitante às sanções previstas no Edital (art. 26, § 5º, do Decreto nº 10.024/2019)**;**

8.13. O licitante qualificado como **ME ou EPP** com **restrições na documentação comprobatória de regularidade fiscal e trabalhista**, tão logo declarado vencedor do certame, **disporá de 05 (cinco) dias úteis,** prorrogáveis por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

8.14. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

9. DOS RECURSOS

9.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de três dias para apresentar as razões de recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses (*Art. 44, caput e §§ 1º e 2º do Decreto nº 10.024/2019)*

9.1.1. Só serão aceitos recursos e contrarrazões encaminhados via COMPRASNET;

9.2. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos

do subitem imediatamente anterior, importará na decadência desse direito, ficando o agente de licitação autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor. (*Art. 44, § 3º, do Decreto nº 10.024/2019*)

9.3. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento (*Art. 44, § 4º, do Decreto nº 10.024/2019*);

9.4. Da decisão que reconhecer a qualidade de ME ou EPP aos optantes pelo tratamento diferenciado e favorecido instituído pela Lei Complementar nº 123/2006, caberá recurso;

9.5. Os autos do processo, caso não estejam em tramitação, permanecerão com vistas franqueadas às interessadas na Unidade de Licitação do Hospital das Clínicas de Pernambuco, Filial EBSERH, Campus Universitário, Recife, PE, telefone: 0xx81.2126.3939.

10. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

10.1. A adjudicação será viabilizada pelo Agente de licitação sempre que não houver recursos, caso contrário, pelo Superintendente do HC/UFPE, a quem caberá também a homologação do certame;

10.2. Homologado o procedimento licitatório, a licitante adjudicatária será notificada, por escrito, para:

a) apresentar a documentação de identificação (CPF e RG) de quem assinará o Termo de Contrato e confirmar, se for o caso, os dados bancários da empresa (número e nome do banco, número e nome da agência e conta corrente), caso não tenha incluído junto à proposta escrita;

b) assinar o Termo de Contrato no prazo estabelecido no **subitem 12.1** deste Edital;

c) apresentar garantia de execução contratual conforme termos do **item 11.**

11. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. A CONTRATADA, para assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas na contratação proveniente deste processo licitatório, deverá prestar garantia equivalente ao percentual de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, no prazo de **10 (dez) dias úteis**, prorrogável por igual período, a critério do HC/UFPE – EBSERH, contado a partir do conhecimento, pela CONTRATADA, da notificação emitida pelo HC/UFPE – EBSERH, podendo ser registrada no Termo de Contrato ou mediante Apostila, sob pena de inocorrência caracterizar-se infração contratual grave, ensejadora de imediata rescisão do contrato, respondendo a CONTRATADA por perdas e danos, em conformidade com o que estabelece o artigo 70, da Lei nº 13.303, de 2016, e suas atualizações, e a Instrução Normativa nº 05, de 26 de maio de 2017.

11.1.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento).

11.1.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem o inciso I do art. 115 do Regulamento de licitações e Contratos da EBSERH, de 24/09/2019.

11.2. A garantia será efetuada, a *critério da adjudicatária*, em uma das seguintes modalidades:

a) caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;

b) seguro-garantia;

c) fiança bancária.

11.3. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de mais 3 (três) meses após o término da vigência contratual.

11.4. A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:

a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

b) prejuízos causados à Contratante ou a terceiro decorrentes de culpa ou dolo, durante a execução do contrato;

c) multas moratórias e punitivas aplicadas pela Contratante à CONTRATADA;

d) obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela CONTRATADA.

11.5. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no **item 11.4** acima, mencionados no Anexo VII-F, alínea"b", subitem 3.1, da IN SLTI/MPOG 05/2017.

11.6. Quando a garantia for prestada em dinheiro, o depósito deve ser realizado obrigatoriamente na Caixa Econômica Federal, tendo como beneficiária a EBSERH.

11.7. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

11.8. Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente, em pagamento de qualquer obrigação a cargo da CONTRATADA, inclusive indenização a terceiros, a CONTRATADA deverá proceder à respectiva reposição no **prazo de 3 (três) dias úteis**, contado da data em que for notificada pelo HC/UFPE – EBSERH, sob pena de infração contratual.

11.9. O HC/UFPE – EBSERH não executará a garantia nas seguintes hipóteses:

11.9.1. caso fortuito ou força maior;

11.9.2. alteração, sem prévia anuência da seguradora ou do fiador, das obrigações contratuais;

11.9.3. descumprimento das obrigações pela CONTRATADA decorrente de atos ou fatos da Administração; ou

11.9.4. prática de atos ilícitos dolosos por servidores da Administração.

11.10. Não serão aceitos seguro-garantia ou carta fiança bancária que contenha regra de exclusão da cobertura de multas.

11.11. Após a execução do contrato, será verificado o pagamento das verbas rescisórias decorrentes da contratação, ou a realocação dos empregados da CONTRATADA em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção dos respectivos contratos de trabalho.

11.11.1. Caso a CONTRATADA não logre efetuar uma das comprovações acima indicadas até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada e dos valores das faturas correspondentes a 1 (um) mês de serviços para realizar o pagamento direto das verbas rescisórias aos trabalhadores alocados na execução contratual, conforme obrigação assumida pela CONTRATADA, conforme art. 64 da Instrução Normativa SEGES/MPOG n° 5, de 2017.

11.12. Ocorrendo a rescisão unilateral e injustificada do contrato pela CONTRATADA, a Administração reterá a garantia e, após competente processo administrativo para apuração dos danos e prejuízos sofridos, ressarcir-se-á do valor apurado, inclusive correspondente a multas aplicadas.

11.13. Será considerada extinta a garantia:

11.13.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a CONTRATADA cumpriu todas as cláusulas do contrato;

11.13.2. no prazo de 03 (três) meses após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação.

12. DO TERMO DE CONTRATO

12.1. A Adjudicatária será convocada para, **no prazo de 2 (dois) dias úteis** contados a partir da data de sua convocação, assinar o Termo de Contrato **(anexo III deste Edital)**, oportunidade em que se exigirá a comprovação das condições de habilitação consignadas neste edital, as quais deverão ser mantidas durante o período de cumprimento das obrigações pactuadas;

12.1.1. O prazo para assinatura do Contrato poderá ser prorrogado uma única vez por igual período, quando solicitado pela CONTRATADA durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pelo HC/UFPE – EBSERH;

12.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, o HC/UFPE – EBSERH poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante

correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado no prazo de **2 (dois) dias úteis**, a contar da data de seu recebimento.

12.3. Quando o vencedor da licitação não fizer a comprovação das condições de habilitação ou quando, injustificadamente, recusar-se a assinar o Contrato poderá ser convocado outro licitante respeitada a ordem de classificação, para, após comprovados os requisitos habilitatórios assinar o Contrato, sem prejuízo das multas previstas neste edital e no instrumento contratual e das demais cominações legais. *(Art. 48, § 2º, do Decreto nº 10.024/2019)*

12.4. O contrato a ser firmado vigorará por ***12 (doze) meses***, a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado a critério único e exclusivo da UFPE, mediante Termo Aditivo, até o máximo de 60 (sessenta) meses, em sua totalidade, nos termos do caput do artigo 71da Lei nº13.303, de 2016.

12.5. Correrão por conta da CONTRATADA todas as despesas decorrentes de tributos de qualquer natureza, que incidam ou venham a incidir sobre o respectivo contrato, bem como as necessárias para a completa execução do mesmo, exceto a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União, esta de responsabilidade da UFPE.

13. DA REPACTUAÇÃO

13.1. As regras acerca da repactuação do valor contratual são as estabelecidas na **cláusula 6ª**, do Termo de Contrato**, anexo III** deste Edital.

14. DA FISCALIZAÇÃO

14.1. Os critérios de fiscalização estão previstos no **item 17** do Termo de Referência, anexo I deste Edital.

15. DAS OBRIGAÇÕES DO HC/UFPE – EBSERH E DA CONTRATADA

15.1. As obrigações da Contratante e da CONTRATADA são as estabelecidas nos **itens 18 e 19**, respectivamente, do Termo de Referência, **anexo I** deste Edital.

16. DO PAGAMENTO

16.1. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente conferida e atestada pelo setor competente da Contratante, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela contratada.

16.2. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento provisório e definitivo do serviço, nos seguintes termos:

16.2.1 No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória das obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas previstas na IN SEGES/MPDG Nº 05/2017;

16.2.2. No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, o fiscal deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

16.2.3. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento do relatório mencionado acima, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

a) Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização técnica, administrativa, setorial, e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

b) Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

c) Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

16.3. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o "atesto" pelo servidor competente, devidamente acompanhada das comprovações mencionadas no item 2 do Anexo XI da IN SEGES/MPDG n. 5/2017

16.4. Caso se constate o descumprimento de obrigações trabalhistas ou da manutenção das condições exigidas para habilitação poderá ser concedido um prazo para que a Contratada regularize suas obrigações, quando não se identificar má-fé ou a incapacidade de corrigir a situação.

16.4.1. Não sendo regularizada a situação da Contratada no prazo concedido, ou nos casos em que identificada má-fé, se não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração, os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes.

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

16.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

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

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

16.9. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

16.10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

16.11. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante, não será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF.

16.12. As notas fiscais deverão ser emitidas para o CNPJ de número 15.126.437/0016-20, razão social EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES, nome fantasia.

16.13. Os pagamentos a serem efetuados em favor da CONTRATADA, quando couber, estarão sujeitos à retenção, na fonte, dos seguintes tributos (Anexo XI, item 6, da IN/SEGES/MP nº 5/2017):

a) Imposto de Renda das Pessoas Jurídicas – IRPJ, Contribuição Social sobre o Lucro Líquido Lucro Líquido – CSLL, Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social – COFINS, e Contribuição para os Programas de Integração Social e de Formação do Patrimônio do Servidor Público – PIS/PASEP, na forma da Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 janeiro 2012, conforme determina o art. 64 da Lei nº 9.430, de 27 de dezembro de 1996;

b) Contribuição previdenciária, correspondente a onze por cento, na forma da Instrução Normativa RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009, conforme determina a Lei nº 8.212, de 24 julho 1991; e

c) Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza – ISSQN, na forma da Lei Complementar nº 116, de 31 de julho de 2003, combinada com a legislação municipal e/ou distrital sobre o tema.

16.13.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, exclusivamente para as atividades de prestação de serviços previstas no §5º-C, do artigo 18, da LC 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime, observando-se as exceções nele previstas. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

16.14. Nos termos do Anexo XI da Instrução Normativa SEGES/MP n° 05, de 2017, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a CONTRATADA:

16.14.1. Não produziu os resultados acordados;

16.14.2. Deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

16.14.3. Deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

16.15. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação da seguinte fórmula (Anexo XI, item 5, da IN SLTI/MP nº 5/2017):

$$I = \frac{(TX/100)}{365}$$

EM = I x N x VP, onde:
I – Índice de atualização financeira;
TX - Percentual da taxa de juros de mora anual;
EM – Encargos moratórios;
N – Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
VP – Valor da parcela em atraso.

16.16. Uma vez apurado, no curso da contratação, que a CONTRATADA acresceu indevidamente a seus preços valores correspondentes a tributos não incidentes sobre a realização dos serviços contratados, o HC/UFPE – Filial EBSERH exigirá a imediata exclusão desses valores, com a consequente redução dos preços e reembolso de valores devidos porventura pagos à CONTRATADA.

16.17. Na hipótese de aumento ou redução do quantitativo contratado, o valor do Contrato será correspondentemente aumentado ou diminuído, com base no custo por profissional, constante da Planilha de Custos e Formação de Preços integrante da proposta.

16.18. O faturamento da primeira Nota Fiscal compreenderá a data de início do contrato até a data final do respectivo mês. Para os meses subsequentes, compreenderá o período de 1º ao último dia de cada mês.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. As sanções administrativas estão previstas no **item 20** do Termo de Referência, anexo I deste Edital.

18. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

18.1 Até três dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este edital, cabendo ao agente de licitação examinar e decidir sobre a impugnação no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento da impugnação. (*Art. 24, caput e § 1º do Decreto nº 10.024/2019*)

18.1.1. A impugnação com identificação deste pregão e respectivo processo administrativo, poderá ser enviada ao Agente de licitação por meio eletrônico, via internet, no endereço eletrônico: pregoeiros.hc@gmail.com;

18.1.2. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para realização do certame. (*Art. 24, § 3º do Decreto nº 10.024/2019*)

18.2. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao agente de licitação, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico, via Internet, no seguinte endereço: pregoeiros.hc@gmail.com, com identificação deste Pregão e respectivo processo administrativo, cabendo ao agente de licitação responder no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido. (*Art. 23 do Decreto nº 10.024/2019*)

18.3. Os avisos e respostas às impugnações e aos esclarecimentos serão disponibilizadas no sítio www.comprasnet.gov.br no link acesso livre > pregões > agendados ou no menu principal, no link: visualizar impugnações > esclarecimentos > aviso;

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

18.5. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos prestados pelo Agente de licitação serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

19.3. As normas que disciplinam este Edital serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometa o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação (Art. 2º, § 2º do Decreto nº 10.024/2019.)

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

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

19.6. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

19.7. No caso de eventual divergência entre este Edital e seus anexos, prevalecerão às disposições do primeiro.

19.8. À EBSERH cabe o direito de revogar a licitação por razões de interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado. (*Artigo 50 do Decreto nº 10.024/2019*)

19.8.1. A anulação do procedimento licitatório induz à da Ata e não ensejará direito à indenização, ressalvado o direito do contratado de boa-fé. (*Art. 50, Parágrafo único, do Decreto nº 10.024/2019*)

19.9. A sessão pública deste Pregão poderá ser suspensa a qualquer momento a critério do Agente de licitação por motivo a ser registrado no Sistema eletrônico.

19.9.1. No caso de suspensão da sessão pública, o Agente de licitação informará o dia e o horário em que reabrirá a sessão visando o prosseguimento das etapas subsequentes. O não comparecimento do licitante às sessões virtuais subsequentes não ensejará reclamações, não obstará o prosseguimento dos trabalhos do Agente de licitação, nem repercutirá sobre as decisões que este proferir;

19.9.2. Caso não seja possível reabrir a sessão pública no dia e horário estabelecidos por impossibilidade de acesso à Internet e/ou ao sítio do *Compras Governamentais*, o agente de licitação lançará aviso no referido sítio informando novos dia e horário para reabertura.

19.10. Os avisos e respostas às impugnações e aos esclarecimentos serão disponibilizadas no sítio **http://www.comprasgovernamentais.gov.br** no link **consulta > pregões > agendados.**

19.11. Dúvidas no encaminhamento da proposta eletrônica poderão ser dirimidas em consulta ao manual disponibilizado para os fornecedores no link: **http://www.comprasgovernamentais.gov.br > fornecedor > manuais > pregão eletrônico – fornecedor**; ou pelo telefone **0800.9782329** ou e-mail: comprasnet@planejamento.gov.br.

19.12. Cabe ao Agente de licitação decidir as questões resultantes dos procedimentos da licitação, competindo-lhe inclusive a interpretação deste Edital.

19.13. Disponibilização do Edital: ***http://www.comprasgovernamentais.gov.br/.***

19.14. Os interessados podem acompanhar a tramitação do processo referente à presente licitação no sítio www.ufpe.br – opção Links Rápidos – ACOMPANHAMENTO DE PROCESSOS.

19.15. As publicações referentes aos eventos licitatórios podem ser obtidas no *sítio* ***http:/www.in.gov.br/*** (Imprensa Nacional, D.O.U., seção 3).

20. **DOS ANEXOS**

20.1. Integram este instrumento, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

20.1.1. Anexo I – Termo de Referência, com os seguintes anexos:

a) Anexo I – Estimativas de Quantidades

b) Anexo II – Especificação Técnicas

c) Anexo III – Equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE

d) Anexo IV – Instrumento de Medição de Resultado (IMR)

e) Anexo V – Termo de Ocorrência

f) Anexo VI – Comunicação de Ocorrências

g) Anexo VII – Planilha de Custo e Formação de Preço

h) Anexo VIII - Planilha de Alíquota Efetiva PIS/COFINS

i) Anexo IX - Convênio nº 001-2018 EBSERH - BB

j) Anexo X - Controle de Horário (Banco de Horas)

k) Anexo XI - Especificação dos Serviços por Categoria Profissional

l) Anexo XII - Modelo de Atestado de Vistoria

m) Anexo XIII – Laudo Técnico de Licitação.

20.1.2. Anexo II – Modelo da Proposta Escrita.

20.1.3. Anexo III – Minuta do Termo de Contrato, com os seguintes anexos:

a) Anexo I – Guia de Fiscalização (IN 05/2017);

b) Anexo II - Relação de documentos a serem apresentados pela CONTRATADA.

c) Anexo III – Modelo de Autorização Complementar ao Contrato;

d) Anexo IV – Proposta da licitante vencedora.

20.1.4. Anexo IV – **Termo de Conciliação Judicial.**

20.1.5. Anexo V – Modelo de relação de compromissos assumidos com a iniciativa privada e a Administração Pública.

20.1.6. Anexo VI – Modelo de Declaração de partes não relacionadas.

Recife, 16 de março de 2020.

Dra. Sylvia Maria de Lemos Hinrichsen

Superintendente HC/UFPE – EBSERH

SIAPE nº 1132501

ANEXO I do Edital

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 21/2020

TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO II do Edital

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 21/2020

MODELO DA PROPOSTA ESCRITA

	Tipo de Serviço					**Unidade de Medida**	
1	Contratação de empresa especializada para prestação de serviço continuado de produção e distribuição de refeições para pacientes (adultos e infantis), acompanhantes legalmente instituídos e residentes do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Pernambuco – Filial da EBSERH, englobando o preparo da refeição e a distribuição nos leitos/refeitórios, durante 12 (doze) meses, com execução mediante o regime de empreitada por preço unitário, para atender às necessidades do citado órgão.					Refeição	
ITEM	**REFEIÇÃO**	**Unidade (Refeições)**	**Valor Unitário**	**Quantidade Mensal**	**Valor Mensal**	**Quantidade Anual**	**Valor Anual**
01	DESJEJUM – ENFERMOS	Unidade		**7.200**		**86.400**	
02	DESJEJUM - SADIOS	Unidade		**3.800**		**45.600**	
03	ALMOÇO - ENFERMOS	Unidade		**8.240**		**98.880**	
04	ALMOÇO - SADIOS	Unidade		**4.320**		**51.840**	
05	JANTAR - ENFERMOS	Unidade		**6.400**		**76.800**	
06	JANTAR - SADIOS	Unidade		**3.680**		**44.160**	
07	LANCHE - ENFERMOS	Unidade		**19.200**		**230.400**	
08	LANCHE - SADIOS	Unidade		**14.360**		**172.320**	
09	DIETA LÍQUIDA TOTAL **(EM LITROS)**	Litro		**120**		**1.440**	
10	DIETA LÍQUIDA DE PROVA **(EM LITROS)**	Litro		**160**		**1.920**	
11	DIETA SEMI LÍQUIDA **(EM LITROS)**	Litro		**120**		**1.440**	
12	DIETA PASTOSA	Unidade		**800**		**9.600**	
13	REFEIÇÕES EXTRAS	Unidade		**1.512**		**18.144**	
14	LANCHES REFORÇADOS	Unidade		**480**		**5.760**	
15	PREPARAÇÕES LÁCTEAS E SUPLEMENTOS (Nº DE ITENS)	Unidade		**1.741**		**20.892**	
16	ÁGUA MINERAL (GARRAFAS)	Unidade		**26.400**		**316.800**	
	TOTAL			**98.533**		**1.182.396**	

2) PREÇO MENSAL DOS SERVIÇOS (em algarismo e por extenso, correspondente à soma do preço mensal de todas as refeições): R$ .....(.....)

3) PREÇO GLOBAL DA PROPOSTA (em algarismo e por extenso, correspondente ao preço mensal x 12 meses): R$ .....(.....).

4) VALIDADE DA PROPOSTA: ....(..) dias corridos a partir da abertura deste Pregão (vide **subitem 5.10** do Edital).

5) DECLARAMOS, para os devidos fins, **QUE CONSIDERAMOS**, **NA FORMULAÇÃO DOS CUSTOS DA PROPOSTA DE PREÇOS**, a inclusão de todas as despesas incidentes, inclusive aquelas relativas a tributos (impostos, taxas e contribuições), encargos sociais, securitários, previdenciários e trabalhistas, EPI's e EPC's regulamentares, os equipamentos e as ferramentas constantes no **anexo III** do Termo de Referência (**anexo I** do Edital), e seguintes insumos: vale alimentação, vale transporte, seguro coletivo, uniforme e complementos; e de estar ciente de que não será considerada qualquer reivindicação posterior devido a erro nessa avaliação, para efeito de solicitar revisão de preço ou reembolso por recolhimentos determinados pela autoridade competente;

6) Anexos da Proposta:

1) Planilhas de Custos e Formação de Preços e Planilha da Alíquota Efetiva PIS/COFINS, conforme **anexo VII e anexo VIII do Termo de Referência**, **anexo I** do Edital, adequadas ao lance ofertado/negociado; e

2) Cópia do acordo coletivo, convenção coletiva ou sentença normativa em dissídio coletivo de trabalho que rege as categorias profissionais objeto desta contratação.

(Local), ... de ..... de 2020.

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

(Nome, assinatura)

REPRESENTANTE LEGAL QUE ASSINARÁ O CONTRATO DECORRENTE DESTA LICITAÇÃO:

NOME:

NACIONALIDADE:

ESTADO CIVIL:

FUNÇÃ NA EMPRESA:

ENDEREÇO RESIDENCIAL:

CPF (com cópia):

R.G./ÓRGÃO EXPEDIDOR (com cópia):

DADOS BANCÁRIOS DA EMPRESA:

BANCO Nº:

NOME DO BANCO:

AGÊNCIA Nº:

NOME DA AGÊNCIA:

CONTA CORRENTE Nº:

PRAÇA DE PAGAMENTO:

ANEXO III do Edital

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 21/2020

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

Termo de Contrato nº ____/2020, celebrado entre a **EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES – FILIAL HC-UFPE** e .....

A **EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES – FILIAL HC-UFPE,** CNPJ nº 15.126.437/0016-20, empresa pública com personalidade jurídica de direito privado, vinculada ao Ministério da Educação, com sede na Avenida Professor Moraes Rego, Nº 1235, Cidade Universitária, Recife, Pernambuco, CEP 50670-901, neste ato representada pela sua Superintendente, Dra. Sylvia Maria de Lemos Hinrichsen, RG nº 978629 SDS/PE, CPF nº 135.524.734-91, residente nesta cidade, mediante delegação conferida na Portaria nº 4.513 de 12 de novembro de 2019, doravante denominada **EBSERH-FILIAL HC/UFPE (CONTRATANTE)**, e a empresa ....., CNPJ nº ....., com sede ....., representada por ....., (qualificação conforme proposta), residente ....., doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, com base no Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh de 24 de setembro de 2019, da Lei nº 13.303, de 30 de junho de 2016, ajustam o presente contrato, que se regerá pelas seguintes cláusulas e condições.

CLÁUSULA 1ª. OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para prestação de serviço continuado de produção e distribuição de refeições para pacientes (adultos e infantis), acompanhantes legalmente instituídos e residentes do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Pernambuco – Filial da EBSERH, englobando o preparo da refeição nas dependências do Hospital e a distribuição nos leitos/refeitórios, com execução mediante o regime de empreitada por preço unitário, para atender às necessidades do citado órgão. A contratação se dará de acordo com as condições, especificações e quantidades constantes no Edital e seus anexos.

1.2. A contratação inclui:

1.2.1. A utilização das dependências da CONTRATANTE, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída;

1.2.2. A distribuição das refeições destinadas a pacientes e, em casos excepcionais, a acompanhantes, nos leitos, conforme detalhamento neste Termo de Referência;

1.2.3. A distribuição das refeições destinadas aos residentes e acompanhantes legalmente instituídos de pacientes, no refeitório, conforme detalhamento neste Termo de Referência;

1.2.4. O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios; materiais de consumo em geral (equipamentos, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) necessários para a perfeita execução do serviço; mão de obra especializada, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas neste Termo de Referência, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

1.2.5. A disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios necessários à realização do serviço, inclusive dos equipamentos da CONTRATANTE disponibilizados à

1.3. A unidade utilizada como medida para a contratação dos serviços será a refeição fornecida, conforme os tipos de refeições descritas na planilha de custo e formação de preço (**anexo VII deste Termo**), tendo em vista a facilidade de administração e gerenciamento do contrato.

1.4. Este Termo de Contrato está vinculado ao **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 21/2020,** de que trata o

processo administrativo nº **23536.010915/2019-07,** e à proposta da CONTRATADA, acompanhada das Planilhas de Custos e Formação de Preços e da Alíquota Efetiva PIS/COFINS, partes integrantes deste instrumento **(anexos VII e VIII** do Termo de Referência).

1.5. Local de prestação dos serviços: Hospital das Clínicas – Universidade Federal de Pernambuco – Avenida Professor Moraes Rego, s/n. Cidade Universitária – Recife – PE. CEP: 50740-900

CLÁUSULA 2ª. VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Contrato é aquele fixado no *Edital*, com início na data de ...../...../..... e encerramento em ...../...../.....

2.2. A vigência poderá ser prorrogada, por interesse das partes, até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.2.1. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.2.2. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na continuidade do serviço;

2.2.3. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

2.2.4. Haja manifestação expressa da CONTRATADA informando o interesse na prorrogação;

2.2.6. Seja comprovado que a CONTRATADA mantém as condições iniciais de habilitação;

2.2.7. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis ou amortizados no primeiro ano da contratação deverão ser eliminados como condição para renovação.

CLÁUSULA 3ª. PREÇO

3.1. O valor mensal da contratação é de R$..... (.....), perfazendo o valor total de R$.....(....).

3.1.1. O valor descrito é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à contratada dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA 4ª. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. Os recursos para atender as despesas decorrentes deste Contrato estão alocados no Hospital das Clínicas da UFPE e são provenientes do Programa de Trabalho 10.302.2015.8585.0026 (Atenção à Saúde da População para Procedimentos de Média e Alta Complexidade – no Estado de Pernambuco); Fonte de Recurso: SUS – FNS/EBSERH; Natureza da Despesa 3390.39 (Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica).

4.2. As despesas com a contratação dos exercícios seguintes, durante a vigência, estarão submetidas à dotação orçamentária aprovada pela Lei Orçamentária Anual do exercício correspondente, com indicação em termo aditivo a este contrato.

CLÁUSULA 5ª. PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Edital (**item 16**).

CLÁUSULA 6ª. REPACTUAÇÃO E REAJUSTE

6.1. REAJUSTE

6.1.1. Havendo prorrogação do prazo de vigência, de acordo com o item 2 deste Contrato, poderá ser aplicado reajuste anual para os custos dos Insumos (anexo VII - D do Termo de Referência, anexo I do Edital) de acordo com o IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), ou outro índice definido pelo Governo Federal que porventura venha a substituí-lo.

6.2. REPACTUAÇÃO

6.2.1. Será permitida a repactuação de preços deste Contrato, como espécie de reajuste contratual, durante sua vigência, desde que observado o interregno mínimo de um ano das datas dos orçamentos aos quais a proposta se referir, sem que altere o equilíbrio econômico e financeiro do contrato.

6.2.2. A repactuação será precedida de solicitação da CONTRATADA, acompanhada de demonstração analítica da alteração dos custos, por meio de apresentação da Planilha de Custos e Formação de Preços e de novo acordo, convenção ou dissídio coletivo que fundamenta a repactuação conforme for a variação de custos objeto da repactuação.

6.2.3. O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado a partir:

6.2.3.1. Da data limite para apresentação das propostas constante do ato convocatório, em relação aos custos com a execução do serviço decorrentes do mercado, tais como o custo dos materiais e equipamentos necessários à execução do serviço; ou

6.2.3.2. Da data do Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalente vigente à época da apresentação da proposta, quando a variação dos custos for decorrente da mão de obra e estiver vinculada às datas-bases destes instrumentos.

6.2.3.3. Conforme o Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh, de 2019, o contrato pode sofrer reajuste, repactuação ou revisão diante de fatos ocorridos depois da publicação do edital ou do oferecimento das propostas e antes da assinatura do próprio contrato, nas seguintes condições:

6.2.3.3.1. - o reajuste deve ser concedido se entre a data da apresentação da proposta e a assinatura do contrato transcorreram mais de 12 (doze) meses;

6.2.3.3.2. - a repactuação deve ser concedida se entre a data da publicação do edital e a assinatura do contrato sobreveio novo acordo, convenção ou dissídio coletivo;

6.2.3.3.3. - a revisão deve ser concedida se entre a data da apresentação da proposta e a assinatura do contrato ocorreu fato imprevisível ou previsível, porém com consequências incalculáveis, que configura álea econômica e extracontratual.

6.2.3.4. Nas hipóteses previstas no item anterior, o próprio instrumento contratual deve ser firmado com os valores reajustados, repactuados ou revistos, que deve ser antecedido de parecer jurídico e de autorização da autoridade competente.

6.2.4. Nas repactuações subsequentes à primeira, a anualidade será contada a partir da data da última repactuação ocorrida. Entende-se como última repactuação, a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela em que celebrada ou apostilada.

6.2.5. O prazo para a CONTRATADA solicitar a repactuação encerra-se na data da prorrogação contratual subsequente ao novo acordo, dissídio ou convenção coletiva que fixar os novos custos de mão de obra da categoria profissional abrangida pelo contrato, ou na data do encerramento da vigência do contrato, caso não haja prorrogação.

6.2.6. A repactuação a que a CONTRATADA fizer jus deverá ser requerida durante a vigência do contrato, sob pena de ocorrer preclusão com a assinatura da prorrogação contratual ou com o encerramento deste contrato.

6.2.7. Nessas condições, se a vigência do contrato tiver sido prorrogada, nova repactuação só poderá ser pleiteada após o decurso de novo interregno mínimo de 1 (um) ano, contado da vigência do acordo, dissídio ou convenção coletiva anterior, em relação aos custos decorrentes de mão de obra, ou do dia em que se completou um ou mais anos da apresentação da proposta, em relação aos custos sujeitos à variação de preços do mercado.

6.2.8. Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria, ou ainda não tenha sido possível à CONTRATANTE ou à CONTRATADA proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.

6.2.8.1. Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, com datas-bases diferenciadas, a repactuação deve ser dividida em tantas quanto forem os acordos, dissídios ou

convenções coletivas das categorias envolvidas na contratação (RLCE, 2019).

6.2.9. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo coletivo ou convenção coletiva.

6.2.10. A CONTRATANTE não se vincula às disposições contidas em acordos e convenções coletivas que não tratem de matéria trabalhista.

6.2.11. Quando da solicitação da repactuação para fazer jus a variação de custos decorrentes do mercado, estas somente será concedida mediante negociação entre as partes e comprovação pela CONTRATADA do aumento dos custos, considerando-se:

I - os preços praticados no mercado e em outros contratos da Administração;

II - as particularidades do contrato em vigência;

III - a nova planilha com a variação dos custos apresentados;

IV - indicadores setoriais, tabelas de fabricantes, valores oficiais de referência, tarifas públicas ou outros equivalentes; e

V - a disponibilidade orçamentária do órgão ou entidade contratante.

6.2.12. Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte:

I - a partir da ocorrência do fato gerador que deu causa à repactuação;

II - em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras; ou

III - em data anterior à repactuação, exclusivamente quando a repactuação envolver revisão do custo de mão de obra e estiver vinculada a instrumento legal, acordo, convenção ou sentença normativa que contemple data de vigência retroativa, podendo esta ser considerada para efeito de compensação do pagamento devido, assim como para a contagem da anualidade em repactuações futuras.

6.2.13. No caso de pagamento retroativo (**subitem 6.2.12, III**) deverá ser concedido exclusivamente para os itens que motivaram a retroatividade, e apenas em relação à diferença porventura existente.

6.2.14. As repactuações, como espécie de reajuste, serão formalizadas por meio de **apostilamento,** e não poderão alterar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, quando serão formalizadas por **aditamento**;

6.2.15. As repactuações não interferem no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos contratos com base no disposto no art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

CLÁUSULA 7ª. GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. A CONTRATADA prestará garantia no valor de R$ ..... (.....), na modalidade de ....., correspondente a 5% (cinco por cento) de seu valor total, no prazo de 10 (dez) dias úteis, observadas as condições previstas no **item 11** do Edital.

CLÁUSULA 8ª. ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS, FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS, ARMAZENAMENTO, PREPARO, DISTRIBUIÇÃO E FISCALIZAÇÃO

8.1. As especificações dos serviços a serem executados pela CONTRATADA estão previstas nos **itens 1 e no anexo I e II** do Termo de Referência, **anexo I** do Edital.

8.2. As informações referentes a forma de prestação dos serviços, armazenamento, preparo e distribuição encontram-se previstas nos **item 5, 6, 7 e 8** do Termo de Referência, **anexo I** do Edital.

8.3. A gestão e fiscalização do contrato está prevista no **item 17** do Termo de Referência, **anexo I** do Edital.

CLÁUSULA 9ª. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas nos **itens 18 e 19**, respectivamente, do Termo de Referência, **anexo I** do Edital.

CLÁUSULA 10ª. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. As sanções/penalidades relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no **item 20** do Termo de Referência, **anexo I** do Edital.

CLÁUSULA 11. RESCISÃO

11.1. De acordo com o Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh, de 2019, rescisão do contrato se dará:

11.1. 1. De forma unilateral, assegurada a prévia defesa;

11.1. 2. Por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo, desde que haja conveniência para a Ebserh e para o contratado; e

11.1. 3. Por determinação judicial.

11.2. Constituem motivo para a rescisão unilateral do contrato:

11.2.1. O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;

11.2.2. A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;

11.2.3. O descumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, que proíbe o trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 anos e qualquer trabalho a menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos;

11.2.4. A prática de atos lesivos à Administração Pública previstos na Lei nº 12.846/2013;

11.2.5. - Inobservância da vedação ao nepotismo;

11.2.6. Prática de atos que prejudiquem ou comprometam a imagem ou reputação da Ebserh, direta ou indiretamente.

11.3. A rescisão decorrente dos motivos acima elencados será efetivada após o regular processo administrativo.

11.4. Os efeitos da rescisão do contrato serão operados a partir da comunicação escrita sobre o seu julgamento, preferencialmente por meio eletrônico, ou, na impossibilidade de notificação do interessado, por meio de publicação oficial.

11.5. Os casos de rescisão contratual serão precedidos de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados à CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa.

11.6. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

I – Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

II – Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

III – Indenizações e multas.

11.7. Caberá recurso, no prazo de 10 (dez) dias úteis a contar da data da comunicação do ato, nos casos de aplicação de sanções ou rescisão do contrato.

11.7.1. Os recursos referidos no caput não têm efeito suspensivo, porém a autoridade competente para decidir sobre o recurso tem poder para, motivadamente e presentes razões de interesse público, atribuir ao recurso interposto eficácia suspensiva.

11.7.2. A comunicação do ato para fins de contagem do prazo recursal será feita, preferencialmente, na forma eletrônica, desde que haja confirmação de recibo por parte do licitante ou contratado.

11.8. Aplicam-se às licitações e contratos regidos pelo Regulamento de licitações e Contratos da Ebserh e pela Lei nº 13.303/2016 as normas de direito penal contidas nos artigos 89 a 99 da Lei nº 8.666/1993.

CLÁUSULA 12. VEDAÇÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA:

12.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

12.1.2. Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos no artigo 78 da Lei nº 8.666/1993.

CLÁUSULA 13. ALTERAÇÕES

13.1. O contrato poderá ser alterado mediante acordo entre as partes, vedando-se ajuste que resulte em violação da obrigação de licitar (art. 72, da lei 13.303, de 2016).

13.2. A CONTRATADA poderá aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato (art. 81, § 1º, da Lei 13.303, de 2016).

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

CLÁUSULA 14. PUBLICAÇÃO

14.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de vinte dias daquela data, qualquer que seja o seu valor, ainda que sem ônus, ressalvado o disposto no art. 26 da Lei nº 8.666/93

CLÁUSULA 15. FORO

16.1. O foro da Justiça Federal em Pernambuco é o competente para dirimir eventuais questões resultantes da execução deste Termo de Contrato ou da interpretação deste instrumento, com renúncia a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E por estarem de perfeito acordo, assinam o presente Instrumento, na presença de duas testemunhas, em 2 (duas) vias de igual teor e forma.

Recife, _____ de _____ de 2020.

_____ _____

EBSERH – FILIAL HC-UFPE **CONTRATADA**

Testemunhas:

Nome: _____ CPF _____

Nome: _____ CPF _____

Anexos do Contrato:

I – Guia de fiscalização

II – Relação de documentos que devem ser apresentados pela contratada

III – Autorização Complementar ao Contrato

IV – Proposta vencedora

_____

ANEXO I do CONTRATO n° ____/2020

(Referente ao Pregão Eletrônico n° 21/2020)

Guia de Fiscalização dos Contratos de Prestação de Serviços com Dedicação Exclusiva de Mão de Obra (Anexo VIII – IN Nº 05/2017 e suas atualizações)

DA FISCALIZAÇÃO TÉCNICA

1. A fiscalização técnica dos contratos deve avaliar constantemente a execução do objeto e, e for o caso, poderá utilizar o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo revisto no Anexo V-B, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a contratada:

a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas;

b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

1.1. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

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

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

3.1. O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.
3.2. A contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

3.3. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
3.4. É vedada a atribuição à contratada da avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada de que trata o item 3.

3.5. O fiscal técnico poderá realizar a avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

4. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

DA FISCALIZAÇÃO ADMINISTRATIVA

1. A fiscalização administrativa, realizada nos contratos de prestação de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado.
2. Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais, nas contratações com dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada exigir-se-á, dentre outras, os documentos relacionados no anexo II do Contrato.

3. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficiar à Receita Federal do Brasil (RFB).

4. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficiar ao Ministério do Trabalho.

5. O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pelo contratado poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.

5.1. A Administração poderá conceder um prazo para que a contratada regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade da empresa de corrigir.

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

7. Além das disposições acima citadas, a fiscalização administrativa deverá observar, ainda, as seguintes diretrizes:

7.1. **Fiscalização inicial** (no momento em que a prestação de serviços é iniciada):
a) No momento em que a prestação de serviços é iniciada, deve ser elaborada planilha-resumo de todo o contrato administrativo. Ela conterá informações sobre todos os empregados terceirizados que prestam serviços no órgão ou entidade, divididos por contrato, com os seguintes dados: nome completo, número de inscrição no CPF, função exercida, salário, adicionais, gratificações, benefícios recebidos, sua especificação e quantidade (vale-transporte, auxílio-alimentação), horário de trabalho, férias, licenças, faltas, ocorrências e horas extras trabalhadas.

b) A fiscalização das Carteiras de Trabalho e Previdência Social (CTPS) será feita por amostragem. Todas as anotações contidas na CTPS dos empregados devem ser conferidas, a fim de que se possa verificar se as informações nelas inseridas coincidem com as informações fornecidas pela empresa e pelo empregado. Devem ser observadas, com especial atenção, a data de início do contrato de trabalho, a função exercida, a remuneração (corretamente discriminada em salário-base, adicionais e gratificações), além de demais eventuais alterações dos contratos de trabalho.

c) O número de terceirizados por função deve coincidir com o previsto no contrato administrativo.

d) O salário não pode ser inferior ao previsto no contrato administrativo e na Convenção Coletiva de Trabalho da Categoria (CCT).

e) Devem ser consultadas eventuais obrigações adicionais constantes na CCT para as empresas terceirizadas (por exemplo, se os empregados têm direito a auxílio-alimentação gratuito).

f) Deve ser verificada a existência de condições insalubres ou de periculosidade no local de trabalho, cuja presença levará ao pagamento dos respectivos adicionais aos empregados. Tais condições obrigam a empresa a fornecer determinados Equipamentos de Proteção Individual (EPI).

g) No primeiro mês da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar a seguinte documentação, devidamente autenticada:

g.1. relação dos empregados, com nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), e indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

g.2. CTPS dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinadas pela contratada;

g.3. exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços; e

g.4. declaração de responsabilidade exclusiva da contratada sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato

7.2. **Fiscalização mensal** (a ser feita antes do pagamento da fatura)

a) Deve ser feita a retenção da contribuição previdenciária no valor de 11% (onze por cento) sobre o valor da fatura e dos impostos incidentes sobre a prestação do serviço.

b) Deve ser consultada a situação da empresa junto ao SICAF.

c) Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no Sicaf.

d) Exigir, quando couber, comprovação de que a empresa mantém reserva de cargos para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, conforme disposto no art. 66-A da Lei nº 8.666, de 1993.

7.3. **Fiscalização diária**

a) Devem ser evitadas ordens diretas da Administração dirigidas aos terceirizados. As solicitações de serviços devem ser dirigidas ao preposto da empresa. Da mesma forma, eventuais reclamações ou cobranças relacionadas aos empregados terceirizados devem ser dirigidas ao preposto.

b) Toda e qualquer alteração na forma de prestação do serviço, como a negociação de folgas ou a compensação de jornada, deve ser evitada, uma vez que essa conduta é exclusiva do empregador.

c) Conferir por amostragem, diariamente, os empregados terceirizados que estão prestando serviços e em quais funções, e se estão cumprindo a jornada de trabalho.

7.4. **Fiscalização procedimental**

a) Observar a data-base da categoria prevista na CCT. Os reajustes dos empregados devem ser obrigatoriamente concedidos pela empresa no dia e percentual previstos, devendo ser verificada pelo gestor do contrato a necessidade de se proceder a repactuação do contrato, inclusive quanto à necessidade de solicitação da contratada.

b) Certificar de que a empresa observa a legislação relativa à concessão de férias e licenças aos empregados.

c) Certificar de que a empresa respeita a estabilidade provisória de seus empregados (cipeiro, gestante, e estabilidade acidentária).

7.5. **Fiscalização por amostragem**

a) A Administração deverá solicitar, por amostragem, aos empregados, que verifiquem se as contribuições previdenciárias e do FGTS estão ou não sendo recolhidas em seus nomes.

b) A Administração deverá solicitar, por amostragem, aos empregados terceirizados os extratos da conta do FGTS, os quais devem ser entregues à Administração.

c) O objetivo é que todos os empregados tenham tido seus extratos avaliados ao final de um ano (sem que isso signifique que a análise não possa ser realizada mais de uma vez em um mesmo empregado), garantindo assim o "efeito surpresa" e o benefício da expectativa do controle.

d) A contratada deverá entregar, no prazo de 15 (quinze) dias, quando solicitado pela Administração, por amostragem, quaisquer dos seguintes documentos:

d.1. extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da Administração contratante;

d.2. cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador o órgão ou entidade contratante;

d.3. cópia dos contracheques assinados dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários; e

d.4. comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei, Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado.

_____

ANEXO II DO CONTRATO N° ____/2020

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 21/2020

RELAÇÃO DE DOCUMENTOS QUE DEVEM SER APRESENTADOS PELA CONTRATADA

1. DOCUMENTOS EXIGIDOS QUANDO DA ASSINATURA DO CONTRATO, QUANDO FOR O CASO:

1.1. Acordo Coletivo de Trabalho que contemple o regime de trabalho de 12 x 36h, caso não haja previsão em Convenção Coletiva de Trabalho ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo de Trabalho, das respectivas categorias profissionais, nos termos do **item 13.27** do Termo de Referência, **anexo I** do Edital.

1.2. Declaração de que irá instalar escritório no Recife ou sua Região Metropolitana, conforme disposto no **item 19.1.86** do Termo de Referência, **anexo I** do Edital, no caso da Contratada não possuir sede em Pernambuco.

1.3. Documento informando o dia fixado para o pagamento dos benefícios de vale alimentação e vale-transporte, conforme **item 19.1.70.1.** do Termo de Referência, **anexo I** do Edital.

2. DOCUMENTOS EXIGIDOS NO INÍCIO DA CONTRATAÇÃO E NAS SUBSTITUIÇÕES DE EMPREGADOS:

2.1. Inicial, no prazo de 10 (dez) dias úteis do início da vigência contratual:

2.1.1. Planilha resumo, detalhada, que deverá ser mantida atualizada, com a relação dos seus empregados que prestam os serviços objeto deste contrato, contendo os seguintes dados:

a) Nome completo de todos os empregados;

b) Nº do documento de identidade, órgão expedidor e data de expedição do RG;

c) CPF;

d) Função exercida;

e) Comprovação de escolaridade do empregado;

f) Documentação comprobatória do vínculo empregatício;

g) Endereço e número de telefone(s) (se possuir);

h) Data de admissão na empresa e data de início das atividades no HC/UFPE – Filial EBSERH;

i) Salário e periodicidade de pagamento;

j) Adicionais, gratificações ou qualquer benefício recebido;

k) As quantidades e valores do vale transporte e auxílio alimentação;

l) Horário de trabalho;

m) Eventuais obrigações adicionais constantes da Convenção Coletiva de Trabalho.

2.1.2. Comprovante do encaminhamento ao Ministério do Trabalho e Emprego das informações trabalhistas constantes do Relação Anual de Informações Sociais – RAIS.

2.1.3. Apólice de seguro de vida em grupo.

2.1.4. Garantia equivalente a 5% (cinco por cento) do valor do contrato, nos termos do **item 11** do Edital.

2.1.5. Relação nominal, datada e assinada, de entrega dos uniformes, nos termos do sub**item 13.26.** do Termo de Referência, **anexo I** do Edital.

2.2. Inicial e nas substituições de empregados relacionados ao presente contrato:

a) Cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) de cada empregado que, por força contratual, esteja prestando serviços a favor do HC/UFPE – EBSERH, juntamente com a relação já referida. As folhas da CTPS que deverão ser apresentadas são às relativas à identificação do trabalhador; a do número do documento com sua série; à da data de admissão; a do salário; à da função: e, se houver, a das condições especiais, consoante artigo 41 c/c o art. 29 e seu § 1º, da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT;

b) Comprovante do encaminhamento ao Ministério do Trabalho e Emprego das informações trabalhistas constantes do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados - CAGED sempre que tenha admitido, desligado ou transferido empregado com contrato de trabalho regido pela CLT, ou seja, que tenha efetuado qualquer tipo de movimentação em seu quadro de empregados;

c) Documentos comprobatórios da realização dos exames admissionais e demissionais;

d) Cópia do Cartão Cidadão.

e) Cópia do RG, CPF e Comprovante de endereço.

3. DOCUMENTOS EXIGIDOS MENSALMENTE:

3.1. Comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de convenção ou acordo coletivo de trabalho, de todos os empregados.

3.2. Exigir da empresa os recolhimentos do FGTS por meio dos seguintes documentos:

a) cópia do Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social (GFIP);

b) cópia da Guia de Recolhimento do FGTS (GRF) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando recolhimento for efetuado pela Internet;

c) cópia da Relação dos Trabalhadores Constantes do Arquivo SEFIP (RE).

d) cópia da Relação de Tomadores/Obras (RET).

3.3. Exigir da empresa os recolhimentos das contribuições ao INSS por meio de:

a) cópia do Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social (GFIP);

b) cópia do Comprovante de Declaração à Previdência;

c) cópia da Guia da Previdência Social (GPS) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando recolhimento for efetuado pela Internet;

d) cópia da Relação dos Trabalhadores Constantes do Arquivo SEFIP (RE).

3.4. Exames admissionais de empregados novos que prestarão os serviços no mês subsequente ou que iniciaram a prestação do serviço no último mês, quando houver.

3.5. Relação dos empregados que usufruirão férias no período (mês) subsequente, assim como daqueles que irão substituí-los, nos termos do **item 13.9.** do Termo de Referência, **anexo I** do Edital, quando houver.

3.6. Comprovante de frequência dos funcionários, através de relatório extraído de registrador eletrônico ou biométrico.

4. DOCUMENTOS EXIGIDOS NO TÉRMINO DO CONTRATO:

4.1. Deverá ser entregue a documentação abaixo relacionada, em até 10 (dez) dias úteis após a extinção ou rescisão do contrato, após o último mês de prestação dos serviços:

a) Termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados prestadores de serviço, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria;

b) Guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;

c) Extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;

d) Exames médicos demissionais dos empregados dispensados;

e) Eventual comprovação de que os seus empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho.

4.2. A Administração deverá analisar a documentação solicitada sobre o término do contrato no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.

5. DOCUMENTOS EXIGIDOS POR AMOSTRAGEM:

5.1. Eventuais (devem ser entregues em no máximo 15 dias após a solicitação):

a) Extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da Administração contratante;

b) Cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador o órgão ou entidade contratante;

c) Cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;

d) Comprovantes de realização de treinamento, conforme **item 13.18.** do Termo de Referência, **anexo I** do Edital e outros que forem exigidos por lei ou pelo contrato;

OBSERVAÇÕES:

a) Os documentos solicitados deverão se referir ao mês anterior ao da prestação do serviço, ou o previsto em contrato. Exceção: primeiro e último mês da prestação. Ademais, no último mês da prestação, a Contratada deverá apresentar os comprovantes de pagamento das verbas rescisórias ou a comprovação de que os empregados foram realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho.

b) A nota fiscal ou fatura relativa ao último mês da prestação dos serviços, pelo encerramento deste instrumento contratual, seja por qualquer uma das ocorrências nele previstas, deverá vir acompanhada dos documentos referidos correspondentes ao último mês de prestação dos serviços. A comprovação da regularidade fiscal pode ser substituída pela certidão válida do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAFc) A apresentação irregular da nota fiscal ou fatura mensal com os documentos aqui relacionados por parte da Contratada, não ensejará nenhuma responsabilidade ou ônus adicional ao HC/UFPE – Filial EBSERH.

d) Os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações sociais trabalhistas poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração.

ANEXO III do CONTRATO n° ____/2020

(Referente ao Pregão Eletrônico n° 21/2020)

AUTORIZAÇÃO COMPLEMENTAR AO CONTRATO N° _____/2020

_____ (identificação do licitante), inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal, o Sr. _____ (nome do representante), portador da Cédula de Identidade RG nº _____ e do CPF nº_____, **AUTORIZA** o Hospital das Clínicas/UFPE – EBSERH, para os fins do Anexo VII-B da Instrução Normativa n° 05, de 26/05/2017, da Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão e dos dispositivos correspondentes do Edital do Pregão nº ____/2020:

1) que sejam descontados da fatura e pagos diretamente aos trabalhadores alocados a qualquer tempo na execução do contrato acima mencionado os valores relativos aos salários e demais verbas trabalhistas, previdenciárias e fundiárias devidas, quando houver falha no cumprimento dessas obrigações por parte da CONTRATADA, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.

2) que sejam provisionados valores para o pagamento dos trabalhadores alocados na execução do contrato e depositados em conta corrente vinculada, bloqueada para movimentação, e aberta em nome da empresa (indicar o nome da empresa) junto a instituição bancária oficial, cuja movimentação dependerá de autorização prévia da(o) (Nome do Órgão ou Entidade promotora da licitação), que também terá permanente autorização para acessar e conhecer os respectivos saldos e extratos, independentemente de qualquer intervenção da titular da conta.

3) que a CONTRATANTE utilize o valor da garantia prestada para realizar o pagamento direto das verbas rescisórias aos trabalhadores alocados na execução do contrato, caso a CONTRATADA não efetue tais pagamentos até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual.

....., ... de..... de 2020.

_____

(assinatura do representante legal do licitante)

ANEXO IV do Edital

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 21/2020

TERMO DE CONCILIAÇÃO JUDICIAL

O MINISTÉRIO PÚBLICO DO TRABALHO, neste ato representado pelo Procurador-Geral do Trabalho, Dr. Guilherme Mastrichi Basso, pela Vice-Procuradora-Geral do Trabalho, Dra. Guiomar Rechia Gomes, pelo Procurador-Chefe da PRT da 10ª Região, Dr. Brasilino Santos Ramos e pelo Procurador do Trabalho Dr. Fábio Leal Cardoso, e a UNIÃO, neste ato representada pelo Procurador-Geral da União, Dr. Moacir Antonio da Silva Machado, pela Sub Procuradora Regional da União - 1ª Região, Dra. Helia Maria de Oliveira Bettero e pelo Advogado da União, Dr. Mário Luiz Guerreiro;

CONSIDERANDO que toda relação jurídica de trabalho cuja prestação laboral não eventual seja ofertada pessoalmente pelo obreiro, em estado de subordinação e mediante contraprestação pecuniária, será regida obrigatoriamente pela Consolidação das Leis do Trabalho ou por estatuto próprio, quando se tratar de relação de trabalho de natureza estatutária, com a Administração Pública;

CONSIDERANDO que a legislação consolidada em seu art. 9º, comina de nulidade absoluta todos os atos praticados com o intuito de desvirtuar, impedir ou fraudar a aplicação da lei trabalhista;

CONSIDERANDO que as sociedades cooperativas, segundo a Lei n. 5.764, de 16.12.1971, art. 4º, "(...) são sociedades de pessoas, com forma e natureza jurídica próprias, de natureza civil, não sujeitas à falência, constituídas para prestar serviços aos associados".

CONSIDERANDO que as cooperativas podem prestar serviços a não associados somente em caráter excepcional e desde que tal faculdade atenda aos objetivos sociais previstos na sua norma estatutária, (art. 86, da Lei n. 5.764, de 16.12.1971), aspecto legal que revela a patente impossibilidade jurídica das cooperativas funcionarem como agências de locação de mão de obra terceirizada;

CONSIDERANDO que a administração pública está inexoravelmente jungida ao princípio da legalidade, e que a prática do merchandage é vedada pelo art. 3º, da CLT e repelida pela jurisprudência sumulada do C. TST (En. 331);

CONSIDERANDO que os trabalhadores aliciados por cooperativas de mão de obra, que prestam serviços de natureza subordinada à UNIÃO embora laborem em situação fática idêntica a dos empregados das empresas prestadoras de serviços terceirizáveis, encontram-se à margem de qualquer proteção jurídico-laboral, sendo-lhes sonegada a incidência de normas protetivas do trabalho, especialmente àquelas destinadas a tutelar a segurança e higidez do trabalho subordinado, o que afronta o princípio da isonomia, a dignidade da pessoa humana e os valores sociais do trabalho (arts. 5º, caput e 1º, III e IV da Constituição Federal);

CONSIDERANDO que num processo de terceirização o tomador dos serviços (no caso a administração pública) tem responsabilidade sucessiva por eventuais débitos trabalhistas do fornecedor de mão de obra, nos termos do Enunciado 331, do TST, o que poderia gerar graves prejuízos financeiros ao erário, na hipótese de se apurar a presença dos requisitos do art. 3º, da CLT na atividade de intermediação de mão de obra patrocinada por falsas cooperativas;

CONSIDERANDO o teor da Recomendação Para a Promoção das Cooperativas aprovada na 90ª sessão, da OIT – Organização Internacional do Trabalho, em junho de 2002, dispondo que os Estados devem implementar políticas no sentido de:

"8.1.b Garantir que as cooperativas não sejam criadas para, ou direcionadas a, o não cumprimento das lei do trabalho ou usadas para estabelecer relações de emprego disfarçados, e combater pseudocooperativas que violam os direitos dos trabalhadores velando para que a lei trabalhista seja aplicada em todas as empresas."

RESOLVEM

Celebrar CONCILIAÇÃO nos autos do Processo 01082-2002-020-10-00-0, em tramitação perante a MM. Vigésima Vara do Trabalho de Brasília-DF, mediante os seguintes termos:

Cláusula Primeira – A UNIÃO abster-se-á de contratar trabalhadores, por meio de cooperativas de mão-de-obra, para a prestação de serviços ligados às suas atividades-fim ou meio, quando o labor, por sua própria natureza, demandar execução em estado de subordinação, quer em relação ao tomador, ou em relação ao fornecedor dos serviços, constituindo elemento essencial ao desenvolvimento e à prestação dos serviços terceirizados, sendo eles: a) – Serviços de limpeza; b) – Serviços de conservação; c) – Serviços de segurança, de vigilância e de portaria; d) – Serviços de recepção; e) – Serviços de copeiragem; f) – Serviços de reprografia; g) – Serviços de telefonia; h) – Serviços de manutenção de prédios, de equipamentos, de veículos e de instalações; i) – Serviços de secretariado e secretariado executivo; j) – Serviços de auxiliar de escritório; k) – Serviços de auxiliar administrativo; l) – Serviços de office boy (contínuo); m) – Serviços de digitação; n) – Serviços de assessoria de imprensa e de relações públicas; o) – Serviços de motorista, no caso de os veículos serem fornecidos pelo próprio órgão licitante; p) – Serviços de ascensorista; q) – Serviços de enfermagem; e r) – Serviços de agentes comunitários de saúde.

Parágrafo Primeiro – O disposto nesta Cláusula não autoriza outras formas de terceirização sem previsão legal.

Parágrafo Segundo – As partes podem, a qualquer momento, mediante comunicação e acordos prévios, ampliar o rol de serviços elencados no caput.

Cláusula Segunda – Considera-se cooperativa de mão de obra, aquela associação cuja atividade precípua seja a mera intermediação individual de trabalhadores de uma ou várias profissões (inexistindo assim vínculo de solidariedade entre seus associados), que não detenham qualquer meio de produção, e cujos serviços sejam prestados a terceiros, de forma individual (e não coletiva), pelos seus associados.

Cláusula Terceira – A UNIÃO obriga-se a estabelecer regras claras nos editais de licitação, a fim de esclarecer a natureza dos serviços licitados, determinando, por conseguinte, se os mesmos podem ser prestados por empresas prestadoras de serviços (trabalhadores subordinados), cooperativas de trabalho, trabalhadores autônomos, avulsos ou eventuais;

Parágrafo Primeiro – É lícita a contratação de genuínas sociedades cooperativas desde que os serviços licitados não estejam incluídos no rol inserido nas alíneas "a" a "r" da Cláusula Primeira e sejam prestados em caráter coletivo e com absoluta autonomia dos cooperados, seja em relação às cooperativas, seja em relação ao tomador dos serviços, devendo ser juntada, na fase de habilitação, listagem contendo o nome de todos os associados. Esclarecem as partes que somente os serviços podem ser terceirizados, restando absolutamente vedado o fornecimento (intermediação de mão de obra) de trabalhadores a órgãos públicos por cooperativas de qualquer natureza.

Parágrafo Segundo – Os editais de licitação que se destinem a contratar os serviços disciplinados pela Cláusula Primeira deverão fazer expressa menção ao presente termo de conciliação e sua homologação, se possível transcrevendo-os na íntegra ou fazendo parte integrante desses editais, como anexo.

Parágrafo Terceiro – Para a prestação de serviços em sua forma subordinada, a licitante vencedora do certame deverá comprovar a condição de empregadora dos prestadores de serviços para as quais se objetiva a contratação, constituindo-se esse requisito, condição obrigatória à assinatura do respectivo contrato.

DAS SANÇÕES PELO DESCUMPRIMENTO

Cláusula Quarta – A UNIÃO obriga-se ao pagamento de multa (astreinte) correspondente a R$ 1.000,00 (um mil reais) por trabalhador que esteja em desacordo com as condições estabelecidas no presente Termo de Conciliação, sendo a mesma reversível ao Fundo de Amparo ao Trabalhador (FAT).

Parágrafo Primeiro – O servidor público que, em nome da Administração, firmar o contrato de prestação de serviços nas atividades relacionadas nas alíneas "a" a "r" da Cláusula Primeira, será responsável solidário por qualquer contratação irregular, respondendo pela multa prevista no caput, sem prejuízo das demais cominações legais.

Parágrafo Segundo – Em caso de notícia de descumprimento dos termos firmados neste ajuste, a UNIÃO, depois de intimada, terá prazo de 20 (vinte) dias para apresentar sua justificativa perante o Ministério Público do Trabalho.

DA EXTENSÃO DO AJUSTE À ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA INDIRETA

Cláusula Quinta – A UNIÃO se compromete a recomendar o estabelecimento das mesmas diretrizes ora pactuadas em relação às autarquias, fundações públicas, empresas públicas e sociedades de economia mista, a fim de vincular todos os órgãos integrantes da administração pública indireta ao cumprimento do presente termo de conciliação, sendo que em relação às empresas públicas e sociedades de economia mista deverá ser dado conhecimento ao Departamento de Coordenação e Controle das Empresas Estatais – DEST, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, ou órgão equivalente, para que discipline a matéria no âmbito de sua competência.

DA HOMOLOGAÇÃO JUDICIAL DO AJUSTE

Cláusula Sexta – As partes submetem os termos da presente conciliação à homologação do Juízo da MM. Vigésima Vara do Trabalho, para que o ajuste gere os seus efeitos jurídicos.

Cláusula Sétima – Os termos da presente avença gerarão seus efeitos jurídicos a partir da data de sua homologação judicial.

Parágrafo único – Os contratos em vigor entre a UNIÃO e as Cooperativas, que contrariem o presente acordo, não serão renovados ou prorrogados.

Cláusula Oitava – A presente conciliação extingue o processo com exame do mérito apenas em relação à UNIÃO, prosseguindo o feito quanto aos demais réus.

Dito isto, por estarem as partes ajustadas e compromissadas, firmam a presente conciliação em cinco vias, a qual terá eficácia de título judicial, nos termos dos artigos 831, parágrafo único, e 876, *caput*, da CLT.

Brasília, 05 de junho de 2003.

GUILHERME MASTRICHI BASSO

Procurador-Geral do Trabalho

GUIOMAR RECHIA GOMES

Vice-Procuradora-Geral do Trabalho

BRASILINO SANTOS RAMOS

Procurador-Chefe/PRT 10ª Região

FÁBIO LEAL CARDOSO

Procurador do Trabalho

MOACIR ANTONIO DA SILVA MACHADO

Procurador-Geral da União

HELIA MARIA DE OLIVEIRA BETTERO

Sub-Procuradora-Regional da União–1ª Região

MÁRIO LUIZ GUERREIRO

Advogado da União

Testemunhas:

GRIJALBO FERNANDES COUTINHO

Presidente da Associação Nacional dos Magistrados da Justiça do Trabalho – ANAMATRA

PAULO SÉRGIO DOMINGUES

Presidente da Associação dos Juízes Federais do Brasil – AJUFE

REGINA BUTRUS

Presidente da Associação Nacional dos Procuradores do Trabalho - ANPT

TERMO DE CONCILIAÇÃO JUDICIAL celebrado entre a União e o Ministério Público do Trabalho, nos autos do processo nº 1082/02, da 20ª Vara do Trabalho de Brasília/DF, homologado em 5 de junho de 2003.

ANEXO V do Edital

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 21/2020

DECLARAÇÃO DE CONTRATOS FIRMADOS COM A INICIATIVA PRIVADA E A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

Declaro que a empresa _____, inscrita no CNPJ (MF) nº _____, Inscrição Estadual nº _____, estabelecida em _____, possui os seguintes contratos firmados com a iniciativa privada e a Administração Pública:

Nome do Órgão/ Empresa	Endereço	Vigência do Contrato*	Valor Total do Contrato (R$)**
Valor Total dos Contratos			

Cidade/UF, XX de XXXXXXXXXX de 2020.

_____

Assinatura e carimbo do emissor

* Na vigência do contrato, colocar a data de início e de término do contrato.

**Considera-se o valor remanescente do contrato, excluindo o já executado.

ANEXO VI DO EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 21/2020

DECLARAÇÃO DE PARTES NÃO RELACIONADAS

POLÍTICA DE TRANSAÇÕES COM PARTES RELACIONADAS DA EBSERH

Em atenção ao art. 15, parágrafo único da POLÍTICA DE TRANSAÇÕES COM PARTES RELACIONADAS DA EBSERH, a fim de afastar interesses secundários, declaro que essa empresa não possui em seu quadro de administração, pessoa com influência relevante ou envolvida em decisão de interesse exclusivo da Ebserh. Segue abaixo quadro com relação de administradores da empresa:

Nome do Administrador	CPF

DADOS DA EMPRESA:

Nome:_____
Endereço:_____CEP:_____

Telefone:_____e-mail:_____
CNPJ:_____

_____

(local e data)

Referência: Processo nº 23536.010915/2019-07 SEI nº 5631512

Termo de Referência - SEI

Processo nº 23536.010915/2019-07

ANEXO I DO EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº _____/2020

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para prestação de serviço continuado de produção e distribuição de refeições para pacientes (adultos e infantis), acompanhantes legalmente instituídos e residentes do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Pernambuco – Filial da EBSERH, englobando o preparo da refeição nas dependências do Hospital e a distribuição nos leitos/refeitórios, com execução mediante o regime de empreitada por preço unitário, para atender às necessidades do citado órgão.

1.2. A contratação inclui:

1.2.1. A utilização das dependências da CONTRATANTE, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída;

1.2.2. A distribuição das refeições destinadas a pacientes e, em casos excepcionais, a acompanhantes, nos leitos, conforme detalhamento neste Termo de Referência;

1.2.3. A distribuição das refeições destinadas aos residentes e acompanhantes legalmente instituídos de pacientes, no refeitório, conforme detalhamento neste Termo de Referência;

1.2.4. O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios; materiais de consumo em geral (equipamentos, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) necessários para a perfeita execução do serviço; mão de obra especializada, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas neste Termo de Referência, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

1.2.5. A disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios necessários à realização do serviço, inclusive dos equipamentos da CONTRATANTE disponibilizados à CONTRATADA.

1.3. O código CATSER a ser utilizado é o **003697**.

1.3.1. O código HC a ser utilizado é o **33903941**.

1.4. Os seguintes anexos integram este Termo de Referência:

a) Anexo I – Estimativas de Quantidades

b) Anexo II – Especificação Técnicas

c) Anexo III – Equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE

d) Anexo IV – Instrumento de Medição de Resultado (IMR)

e) Anexo V – Termo de Ocorrência

f) Anexo VI – Comunicação de Ocorrências

g) Anexo VII – Planilha de Custo e Formação de Preço

h) Anexo VIII - Planilha de Alíquota Efetiva PIS/COFINS

i) Anexo IX - Convênio nº 001-2018 EBSERH - BB

j) Anexo X – Controle de Horário (Banco de Horas)

k) Anexo XI - Especificação dos Serviços por Categoria Profissional

l) Anexo XII - Modelo de Atestado de Vistoria

m) Anexo XIII – Laudo Técnico de Licitação.

1.5. A unidade utilizada como medida para a contratação dos serviços será a refeição fornecida, conforme os tipos de refeições descritas na planilha de custo e formação de preço (**anexo VII deste Termo**), tendo em vista a facilidade de administração e gerenciamento do contrato.

1.6. Local de prestação dos serviços: Hospital das Clínicas – Universidade Federal de Pernambuco –

Avenida Professor Moraes Rego, s/n. Cidade Universitária – Recife – PE. CEP: 50740-900.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. O Hospital das Clínicas, órgão suplementar da Universidade Federal de Pernambuco, está inserido no Sistema Único de Saúde (SUS) como referência terciária e quaternária nas áreas de alta complexidade para toda a região, atendendo a todos os segmentos da população. Enquanto existe uma crescente busca da sociedade pelo atendimento assistencial de saúde, além do aumento das demandas pela habilitação junto ao Cadastro Nacional dos Estabelecimentos de Saúde, que estabelece metas assistenciais a serem cumpridas, inclusive definindo a média mensal/anual do número de procedimentos a serem realizados pela unidade de saúde habilitada, cresce também as atribuições deste nosocômio para efetiva realização dos serviços prestados.

2.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto n° 9.507, de 2018, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do HC/UFPE – EBSERH.

2.3. O Hospital das Clínicas da UFPE – EBSERH é um Hospital Universitário de alta complexidade, atendendo a uma população socioeconômica de baixa renda, em sua maioria. Dessa forma, este Termo de Referência adapta-se às necessidades específicas dessa população visando à melhora clínica e à recuperação nutricional, com consequente diminuição dos custos hospitalares, pois um paciente em bom estado nutricional apresenta menos complicações clínicas e uma recuperação mais rápida. Dessa forma, necessitará de menos medicações, curativos, suporte nutricional e mão de obra mais especializada. Em decorrência do explanado, o serviço em questão é de cunho continuado, visto que a instituição funciona ininterruptamente em razão principalmente do paciente, que pode se encontrar internado, ou seja, presente 24h no Hospital.

2.4. O Hospital das Clínicas da UFPE – EBSERH não dispõe de infraestrutura (equipamentos e número de funcionários) para atender, de forma satisfatória, as necessidades alimentares de residentes, pacientes e acompanhantes. Ressalta-se também o alto custo: com a realização de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados; com a manutenção de uma equipe de terceirizados. Considera-se que a terceirização reduzirá o custo unitário de cada refeição; facilitará o treinamento e a reciclagem dos profissionais envolvidos diretamente na produção dos alimentos; facilitará a realização periódica de análises microbiológicas de amostra de alimentos; minimizará o risco da ausência de algum alimento ou dieta específica em decorrência de problemas em processos licitatórios; facilitará a pronta reposição de equipamentos, entre outras vantagens.

2.5. Dessa forma o presente Termo de Referência visa à obtenção de um melhor gerenciamento nos serviços de produção de alimentos, e ao mesmo tempo o aumento da eficiência do seu controle, viabilizando a otimização da oferta do serviço público.

2.6. O parcelamento do objeto é inviável, uma vez que, o objeto a ser contratado configura sistema único e integrado e seu desmembramento pode ocasionar riscos ao conjunto do objeto pretendido. Assim, a contratação de forma conjunta proporciona economia de escala e redução de custos na gestão do contrato.

3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

3.1. Os serviços objeto da presente contratação caracterizam-se como de natureza comum de caráter contínuo, conforme definição da Lei nº 10.520/2002, art. 1º.

3.2. A contratação de pessoa jurídica para execução dos serviços objeto deste Termo, será realizada através de processo licitatório, modalidade Pregão Eletrônico, tipo Menor Preço, regime de Empreitada por Preço Unitário, o qual obedecerá ao constante nesse Termo de Referência, no Edital e seus anexos e no disposto:

- na Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002;
- no Decreto nº 10.024,de 20 de setembro de 2019;
- no Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018;
- no Decreto n° 7.746, de 21 de 5 junho de 2012;
- no Decreto n° 8.538, de 6 de outubro de 2018;
- na Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 26/04/18;
- na Instrução Normativa SLTI/MP nº 5, de 07/06/14, e suas alterações;
- na Instrução Normativa SLTI/MP nº 3, de /01/2010;
- na Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26/05/2017;
- na Instrução Normativa SLTI/MP nº 4, de 12 de novembro de 2010;
- na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e suas alterações;
- na Lei nº 8.069, de 13 de junho de 1990;
- na Portaria do MS nº 280, de 07 de abril de 1999;
- na Lei nº 6.932, de 07 de julho de 1981;
- no Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh;

- na Lei nº 13.303, de 30 de junho de 2016; e
- subsidiariamente a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

4. VISTORIA

4.1. Para o correto dimensionamento e elaboração da proposta, a licitante **deverá** agendar vistoria prévia ao Hospital das Clínicas, até o último dia útil anterior à abertura da licitação, mediante prévio agendamento com a servidora Mileide Oliveira Gonçalves, Siape 2224559, ou outro servidor designado por ela, pelos telefones (81) 2126-3750 ou (81) 2126-3752. Para realização da vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.

4.2. A Vistoria Técnica de que trata o item acima, visa possibilitar às empresas concorrentes tomar total ciência do espaço a ser disponibilizado para o preparo das refeições, bem como da dimensão do Hospital das Clínicas no que se refere aos andares e alas que serão abrangidos na etapa de distribuição dos alimentos.

4.2.1. A vistoria é **obrigatória** e de inteira responsabilidade das licitantes para o total conhecimento do objeto e completa avaliação do serviço a ser executado, possibilitando à licitante inteirar-se das condições e do grau de dificuldade dos serviços, para formular a sua proposta com mais exatidão do real esforço a ser empregado na execução do contrato e a previsão adequada dos custos, tendo em vista a complexidade dos serviços a serem prestados.

4.2.2. O objetivo da visita técnica é justamente propiciar aos licitantes o efetivo conhecimento das condições do espaço físico a ser disponibilizado para o preparo das refeições e os locais (disposição física dos andares e alas) que deverão ser abrangidos em termos de distribuição de alimentos. Esses aspectos peculiares e relevantes são indispensáveis para a mensuração dos trabalhos a serem realizados, gerando um impacto significativo na formulação dos valores a serem propostos. Percebe-se, com isso, a importância da vistoria de modo a evitar que haja prejuízos de natureza econômica (com a formulação de propostas imprecisas) e de natureza técnica (durante a execução do contrato).

4.3. O Atestado de Vistoria comprovando a participação da empresa na vistoria **deverá** ser apresentado juntamente com os demais documentos de habilitação necessários para participação no certame. O Modelo do atestado de vistoria encontra-se no **anexo XII** deste Termo de Referência.

4.4. Tendo em vista a peculiaridade dos serviços a serem prestados e a relação destes com a estrutura disponibilizada pelo Hospital, o que implica diretamente na proposta das empresas, **não** serão aceitas as propostas de participantes que não tenham realizado visita/vistoria, **não** havendo a possibilidade de apresentação de Declaração Formal de Dispensa de Vistoria/Visita, exigência esta, amparada no Anexo VII-A, Item 3.3 da Instrução Normativa nº 05, de 26 de maio de 2017 da SEGES/MP.

4.5. Não serão aceitas quaisquer argumentações, por parte das licitantes, para justificar desconhecimento de ocorrências ou situações não previstas, tanto na elaboração de suas propostas, quanto durante a execução dos serviços, ou de não terem sido constatadas tais ocorrências ou situações durante a realização da vistoria.

5. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. Dentro do escopo a ser contratado, destaca-se os seguintes serviços:

5.1.1. Programação das atividades de nutrição e alimentação;

5.1.2. Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas;

5.1.3. Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;

5.1.4. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

5.1.5. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

5.1.6. Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;

5.1.7. Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados e respeitando o per capita descrito neste Termo;

5.1.8. Coleta de amostras da alimentação preparada;

5.1.9. Transporte interno e distribuição da refeição no refeitório /leitos;

5.1.10. Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;

5.1.11. Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes e comensais sadios;

5.1.12. Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos da CONTRATADA e dos fornecidos pela CONTRATANTE utilizados no contrato durante o seu período de vigência;

5.1.13. Suprir o serviço de todo material descartável e não descartável para execução do serviço de alimentação, incluindo material de limpeza, higiene e acondicionamento;

5.1.14. Fornecimento de gás liquefeito de petróleo – GLP a ser utilizado na prestação do serviço;

5.1.15. Fornecimento de equipamentos e utensílios em caráter complementar, a serem utilizados na prestação do serviço;

5.1.16. Fornecimento de água e energia elétrica a serem utilizadas na prestação do serviço.

5.2. Fornecimento de alimentação hospitalar com desenvolvimento de todas as atividades que englobem o fornecimento de refeições destinadas aos pacientes, acompanhantes de crianças até 12 anos de idade incompletos e adolescentes entre 12 e 18 anos de idade (conforme Lei Federal nº 8.069 de 13/06/1990, do Estatuto da Criança e do Adolescente) e de pacientes maiores de 60 anos (conforme Portaria MS/número

280 de 07/04/1999), e residentes (conforme Lei Federal nº 6.932, de 07/07/1981), assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

5.3. Com essa contratação, a CONTRATADA terá os seguintes princípios:

5.3.1. Atender à Comunidade Hospital das Clínicas da UFPE – EBSERH;

5.3.2. Gerar diretrizes alimentares para a comunidade atendida visando à prevenção e o controle das deficiências nutricionais e das doenças crônico não-transmissíveis;

5.3.3. Apoiar e implantar programas de qualidade na área de alimentação e nutrição e afins com ênfase nas atividades de ensino, pesquisa e extensão;

5.3.4. Fomentar ações educativas de incentivo ao consumo de alimentos regionais, especialmente frutas, legumes e verduras, em atendimento à Estratégia Global de Alimentação, Atividade Física e Saúde;

5.3.5. Promover ações de práticas alimentares saudáveis para os usuários;

5.3.6. Acompanhar a situação alimentar e nutricional dos usuários, por meio do incentivo à implantação do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional;

5.3.7. Determinar ações para o monitoramento e avaliação das atividades com base nas metas definidas pela CONTRATANTE;

5.3.8. Elaborar informes e relatórios sobre o perfil alimentar e nutricional dos usuários.

5.4. A prestação de serviços de alimentação hospitalar realizar-se-á mediante a utilização das dependências da CONTRATANTE, onde todas as refeições serão confeccionadas.

5.5. Nas embalagens dos produtos deverão constar impressos: identificação do produto e do estabelecimento de origem, peso líquido, data de industrialização, prazo de validade, número de lote (se for o caso) registro em órgão de Fiscalização Federal (se for o caso).

5.6. Deverão ser fornecidos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) necessários para a perfeita execução dos serviços, mão-de-obra especializada e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos da CONTRATANTE disponibilizados à CONTRATADA.

5.7. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente, e apresentar qualidade sensorial.

5.8. Nas dependências da CONTRATANTE, o serviço deverá estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista da CONTRATADA, com autonomia para imediata resolução de problemas. Este profissional deverá: observar as atividades inerentes ao objeto do contrato desenvolvidas por sua equipe de trabalho de acordo com a demanda do serviço, respeitando as exigências da CONTRATANTE e a legislação vigente; observar as condições dos alimentos; destinar o acondicionamento adequado dos insumos e das preparações; verificar a apresentação das preparações; acompanhar o porcionamento e a aferição da temperatura de acordo com os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), avaliar a aceitação das preparações, além da elaboração de relatórios técnicos de avaliação e análise dos dados obtidos nas etapas anteriormente citadas, que deverão ser apresentados e discutidos com a equipe de fiscalização da CONTRATANTE.

5.9. A CONTRATADA deverá disponibilizar no início do contrato todos os equipamentos, utensílios e outros materiais necessários para o preparo, distribuição, porcionamento e higienização, podendo retirá-los ao término do contrato.

5.10. Todos os utensílios (talheres, bandejas, dentre outros) necessários para o bom andamento do serviço e em quantidade compatível com o número de usuários, devem ser disponibilizados pela CONTRATADA.

5.11. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 03 (três) meses após o início da operacionalização dos serviços contratados, o MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (MBPF) e os PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP), devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos das RDC's nº 216 de 15 de setembro de 2004 e nº 275 de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

5.12. O controle dos usuários ao local das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA devendo esta providenciar os meios para a efetivação do controle de acesso, acompanhado por um representante da CONTRATANTE.

5.13. O preparo dos alimentos em todas as suas etapas deve ser procedido por pessoal comprovadamente especializado, dentro das melhores técnicas culinárias e dos mais rigorosos padrões de higiene e segurança.

5.14. Todo e qualquer gênero alimentício (perecível, semi perecível ou não perecível) deverá ser de primeira qualidade, adequado ao atendimento dos comensais do Hospital das Clínicas da UFPE – EBSERH, devendo ser aprovado pela CONTRATANTE antes de sua utilização.

5.14.1. Considerando que o objeto do contrato é a refeição pronta, serão avaliadas suas características sensoriais bem como as condições de preparo, armazenamento e distribuição, conforme legislação vigente, atualmente a RDC nº 216/2004 da ANVISA.

5.15. Quanto ao material descartável, este deverá ser de primeira qualidade, adequado ao atendimento dos comensais, devendo ser aprovado pela CONTRATANTE antes de sua utilização.

5.16. Compete ao Serviço de Nutrição da CONTRATANTE o esclarecimento de qualquer item e/ou dúvida decorrente do cumprimento do contrato.

5.17. A CONTRATADA deverá elaborar relatório diário informando o quantitativo total de refeições fornecidas. Esse relatório, após aprovação da CONTRATANTE, deverá ser emitido em 02 (duas) vias, conferidas e assinadas pelos responsáveis da CONTRATADA e CONTRATANTE. Uma das vias deverá ficar

com o responsável da CONTRATANTE.

5.18. Ao final de cada mês a CONTRATADA deverá emitir 01 (uma) Nota Fiscal, correspondente ao valor mensal do quantitativo de refeições, discriminando os valores por tipo de refeição, e entregar ao fiscal da CONTRATANTE, anexando o relatório dos serviços efetivamente executados.

5.19. Caberá ao responsável da CONTRATANTE proceder o recebimento dos serviços realizados, mediante a conferência da Nota Fiscal, dos Relatórios apresentados pela CONTRATADA e suas próprias anotações e controles e, se em conformidade com o executado, atestar a prestação dos serviços, mediante assinatura no verso da Nota Fiscal (NF), encaminhando em seguida ao Setor de Orçamento e Finanças do HC/UFPE – EBSERH para pagamento.

5.20. Em caso de não conformidade da Nota Fiscal ou do serviço executado, o fiscal deverá devolver a Nota Fiscal à CONTRATADA para as devidas correções ou notificá-la das inconformidades observadas quanto aos serviços executados, ficando o pagamento condicionado à regularização da Nota Fiscal ou dos serviços pendentes.

5.21. O recebimento dos serviços mediante atesto nas Notas Fiscais não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço, nem ético-profissional pela perfeita execução dos serviços, dentro dos limites estabelecidos pela Lei ou pelo Contrato.

5.22. Distribuição das Refeições

ALIMENTAÇÃO	**DISTRIBUIÇÃO**	
	Comensais enfermos	**Comensais sadios**
Desjejum	6:00	6:30 às 8:30
Lanche da Manhã	9:00	----------
Almoço	12:00	11:30 às 14:00
Lanche da Tarde	15:00	----------
Jantar	18:00	17:30 às 19:30
Lanche da Noite	21:00	----------

5.22.1. Os horários de distribuição das refeições poderão ser alterados a critério da Administração.

5.22.2. As preparações deverão ser distribuídas sempre que solicitadas de acordo com as prescrições, independente dos horários fornecidos anteriormente.

5.22.3. As alterações dos tipos e quantidades de dietas deverão ser comunicadas pela nutricionista de produção da CONTRATANTE para a CONTRATADA em horários estabelecidos, mediante encaminhamento dos mapas de dietas da distribuição geral e especial:

HORÁRIO	**INFORMAÇÃO**
10:00 às 10:30h	Quantitativo Almoço
15:00 às 15:30h	Quantitativo Jantar
21:00 às 21:30h	Quantitativo Desjejum

5.22.4. A CONTRATADA deverá atender a toda e qualquer solicitação do nutricionista clínico para garantir a excelência do atendimento nutricional ao paciente internado (pedidos especiais).

5.22.5. As dietas dos pacientes poderão evoluir/involuir conforme prescrição do nutricionista da CONTRATANTE, devendo a CONTRATADA adequar a distribuição das refeições junto ao mapa da prescrição de dietas da UPA (Unidade de Produção de Alimentos) da CONTRATANTE.

5.22.6. O quantitativo de refeições dos pacientes poderá aumentar ou diminuir conforme o seu tempo de permanência, conforme o aumento do número de leitos e a necessidade do hospital, tendo a CONTRATADA que atualizar este quantitativo junto à CONTRATANTE diariamente, conforme horário estabelecido no **subitem 5.22.3** acima.

5.22.7. Os quantitativos de refeições poderão ser reavaliados pela CONTRATANTE ao longo da vigência do contrato, bem como nos casos em que o percentual dos acréscimos e/ou supressões que se fizerem nos serviços não ultrapasse o índice de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

5.22.8. Caberá à CONTRATADA se informar com a CONTRATANTE, em situações de caso fortuito ou força maior, como incidentes climáticos, feriados prolongados ou greves, sobre a demanda prevista de usuários, a fim de adequar a sua produção, objetivando evitar desperdícios.

5.23. Prazo para início da execução dos serviços de fornecimento de refeição: no máximo em 15 (quinze) dias, contados a partir da assinatura do Contrato pela CONTRATADA.

5.23.1. O prazo de 15 (quinze) dias poderá ser prorrogado por mais 15 (quinze) dias, através de solicitação da CONTRATADA e com anuência do HC/UFPE – EBSERH, desde que não haja a descontinuidade na prestação do serviço de fornecimento de refeição, sem ônus para a CONTRATANTE.

6. ARMAZENAMENTO

6.1. Nesta etapa, os critérios básicos visam à preservação da qualidade dos alimentos, a disposição e a guarda adequada dos produtos e o controle na utilização da matéria prima. Assim, a CONTRATADA deve atentar para os seguintes critérios recomendados:

6.1.1. Não manter caixas de madeira ou de papelão na área do estoque ou em qualquer outra área da UPA (Unidade de Produção de Alimentos) e da UND (Unidade de Nutrição e Dietética);

6.1.2. Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

6.1.3. Programar entrada de mercadorias de maneira que não sobrecarregue o estoque, conforme orientação da CONTRATANTE;

6.1.4. Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados de polietileno, resistentes e higienizáveis, com capacidade suficiente para o volume /peso que comporta; ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso;

6.1.5. Dispor os alimentos em estrados, mantendo-se distâncias mínimas de 25cm do piso, 35cm da parede e 50cm entre si, visando garantir boa circulação de ar e fácil manuseio;

6.1.6. Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, etc., observando a data de fabricação e obedecendo o controle de estoque, de acordo com a Programação do Primeiro que Vence, Primeiro que Sai (PVPS);

6.1.7. O acondicionamento de produtos em prateleira deve manter distâncias mínimas (60cm) do forro, da parede (35 cm), sendo 10cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;

6.1.8. Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-os na ocasião do recebimento e previamente ao uso;

6.1.9. Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e posicionamento em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;

6.1.10. Manter controle de estoque atualizado diariamente e descartar produtos vencidos conforme legislação ambiental vigente;

6.1.11. Identificar e substituir de forma imediata produtos que apresentem quaisquer inadequações para o uso, conforme prevê a legislação vigente;

6.1.12. Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;

6.1.13. Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), fechados e devidamente identificados;

6.1.14. Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;

6.1.15. Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:

a) alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores,

b) os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio,

c) o restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

6.1.16. Todos os gêneros alimentícios deverão ser identificados, separados entre si e dos demais produtos;

6.1.17. Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);

6.1.18. Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos de mesmo grupo no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente separados, embalados e identificados;

6.1.19. Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;

6.1.20. Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

6.1.21. Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;

6.1.22. É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;

6.1.23. Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento, estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 48 horas, para bovinos e aves, e por até 24 horas, para os pescados;

6.1.24. Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4 °C) ou sob congelamento (- 18 °C), desde que devidamente etiquetados;

6.1.25. Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

6.1.26. Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

6.1.27. Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;

6.1.28. Registrar em planilha própria a temperatura das câmaras, freezer, geladeiras, pass-through, balcões refrigerados e manter à disposição da CONTRATANTE.

7. PRÉ-PREPARO E PREPARO

7.1. A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

7.1.1. Garantir que todos os manipuladores higienizem corretamente as mãos, atendendo às normatizações vigentes, antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

7.1.2. Adotar medidas preventivas e corretivas para que não ocorra a contaminação cruzada entre os gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;

7.1.3. Proteger os alimentos em preparação, ou prontos ao consumo, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, atóxicos, os quais não devem ser reutilizados;

7.1.4. Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas e tempo de exposição de segurança, conforme estabelecido na legislação vigente;

7.1.5. Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;

7.1.6. Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 75°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confiram a mesma segurança;

7.1.7. Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionados em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 75°C no seu interior;

7.1.8. Garantir que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C, devendo estes ser desprezados sempre que houver qualquer alteração quanto às suas características sensoriais (cor, odor, sabor, etc.) e/ou físico-químicas (ponto de fumaça, peroxidase, etc.), que apontem para sua saturação. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras para outros tipos de preparações;

7.1.9. O descarte de óleos e gorduras utilizados deve atender às normas ambientais vigentes;

7.1.10. Realizar o descongelamento de produtos cárneos atendendo às normas de segurança alimentar, mantendo as peças descongelando sob refrigeração, em temperatura igual ou inferior a 4°C, por até 48h ou adotando procedimento outro que atenda às normas de segurança;

7.1.11. Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada em até 02 horas, de forma que não permita que a temperatura superficial do produto ultrapasse 10°C. Retorná-las à refrigeração (em temperatura menor ou igual 4°C), etiquetada de acordo com procedimento estabelecido pela CONTRATANTE. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;

7.1.12. Grelhar, fritar, assar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em pequenos lotes, isto é, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de Espera: carne crua: inferior ou igual a 4°C e carne pronta para consumo: superior ou igual a 65°C;

7.1.13. Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;

7.1.14. Utilizar somente maionese industrializada;

7.1.15. Nas técnicas de cocção empregadas, garantir que o centro geométrico de preparações empanadas (à dorê, à milanesa, etc.), bolos, doces, etc., atinjam temperatura igual ou superior a 75°C;

7.1.16. Garantir o controle de potabilidade da água, através de instalações de filtros de carvão ativado e análises periódicas por amostragem, sendo a microbiológica a cada três meses e a fisico-química, anual.

7.2. A CONTRATADA deverá realizar sistematicamente o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição da CONTRATANTE, sempre que solicitado.

8. PORCIONAMENTO E DISTRIBUIÇÃO

8.1. As refeições, desjejum, almoço, jantar e lanches, a serem porcionadas e distribuídas deverão seguir rigorosamente a legislação em vigor e ainda:

8.1.1. Tempo:

a) Alimentos devem ser preparados o mais próximo possível do horário de porcionamento e distribuição;

b) Abaixo de 60°C, a maioria dos alimentos prontos suporta apenas 1 hora.

8.1.2. Temperatura:

a) É o fator importante para assegurar a qualidade sanitária dos alimentos;

b) A temperatura interna do alimento deverá atingir 65°C por dez minutos ou 75°C por 5 minutos e deve-se mantê-lo acima de 65°C.

8.1.3. Técnica:

a) Antes da montagem dos alimentos para porcionamento e distribuição, estes devem estar em temperatura máxima (em torno de 85°C), após a montagem, em torno de 70°C;

b) Alimentos devem sair do fogo ou forno para os carros térmicos e banho-maria;

c) Atenção especial para as condições higiênicas dos utensílios de porcionamento;

d) O porcionamento deve ser realizado o mais próximo possível da distribuição.

8.2. A CONTRATADA deverá cumprir os horários, sistemas e rotinas de distribuição de refeições, obedecendo e seguindo as diretrizes estabelecidas por este Termo de Referência da CONTRATANTE. Durante todo o processo de preparo, porcionamento e distribuição de refeições a pacientes, acompanhantes e residentes deverá ter o acompanhamento e supervisão do Nutricionista da CONTRATADA.

8.3. Em relação às refeições dos pacientes:

8.3.1. Desjejum, almoço, jantar e lanches serão preparados na cozinha dietética da CONTRATANTE, distribuídos em balcão térmico e porcionados em embalagem isotérmica (em poliestireno) com 4 divisórias e com tampa não conjugada; as dietas deverão ser transportadas para distribuição em carros apropriados FECHADOS, ISOTÉRMICOS COM PLANOS PARA ACONDICONAMENTO DAS EMBALAGENS, de modo a garantir sua chegada em temperatura adequada em todas as copas, conforme descrição abaixo, de onde serão transportadas para as enfermarias para serem distribuídas aos pacientes.

COPAS	
4º andar	Maternidade e Centro Obstétrico
5º andar	UTI, UTI Cardiológica e Nefrologia
6º andar	Pediatria
7º andar	Clínica Médica Especializada e Psiquiatria
8º andar	Cirurgia e Doenças Infecto-Parasitárias
9º andar	Ortopedia e Cirurgia Plástica
10º andar	Ginecologia e Urologia
11º andar	Oncologia e Clínica Médica Não Especializada
Térreo e/ou outros andares	Demais locais onde há pacientes internados (leito dia).

* A maternidade encontra-se na ala norte do 9ºandar, porém a copa de apoio é a do 4º andar.

8.3.2. Embalagens descartáveis com tampa e copos descartáveis com tampa deverão ter capacidade superior a 20% dos volumes decorrentes dos per capitas estabelecidos neste Termo de Referência; saladeira descartável; embalagem para sobremesa com tampa no caso de doces e, quando fruta porcionada, em recipiente descartável com tampa; talheres de mesa descartáveis de primeira qualidade (garfo, faca, colher de sopa e de sobremesa) com guardanapo e embalados em sacos plásticos atóxicos; a sopa deve ser porcionada em embalagem isotérmica (em poliestireno expandido) individual com tampa não conjugada. Os produtos da pastelaria deverão ser acondicionados em pratos individualizados de poliestireno e embalados com filme de PVC.

8.3.2.1. As preparações citadas no item 2.22, do **anexo II deste Termo de Referência**, que se refere aos pacientes da PEDIATRIA, são preparadas na copa do 6º andar ou Lactário, conforme prescrição dos nutricionistas da CONTRATANTE.

8.3.3. As refeições devem ser devidamente identificadas com nome do paciente, enfermaria, leito, registro, dietas, datas e horários fornecidas pela CONTRATADA.

8.3.4. Entregar diariamente garrafas de 500ml de água mineral identificadas por paciente ou sempre que necessário, mesmo fora dos horários estabelecidos no quadro abaixo (admissão, dietas liberadas ou qualquer outro motivo), **sempre mediante recibo de entrega com os dados do paciente e/ou acompanhante com CPF e/ou RG e assinatura**, conforme quadro abaixo:

DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA		
HORÁRIO	**UNIDADE**	**QUANTIDADE**
9 horas	Garrafa de 500ml	02
15 horas	Garrafa de 500ml	02
21 horas	Garrafa de 500ml	01*

* se necessário, conforme prescrição do nutricionista.

8.3.4.1.) Pacientes com restrição hídrica ou com aumento de líquido receberão água em horários e quantidades conforme prescrição da Nutricionista da CONTRATANTE.

8.3.5.) Entregar 01 garrafa de 1500 ml, por acompanhante, diariamente as 09:00 horas, sempre mediante recibo de entrega com os dados do paciente e/ou acompanhante com CPF e/ou RG e assinatura.

8.3.5.1) A entrega da água para os acompanhantes poderá ser suspensa a qualquer momento, assim que o HC/UFPE/EBSERH instalar os filtros de água para consumo destes.

8.3.6.) Do desjejum, almoço e jantar deverão ser entregues em embalagens descartáveis de servir em polietileno com dimensões adaptadas ao carro térmico e os lanches quando necessário.

8.4. Em relação às refeições de Acompanhantes e Residentes: as refeições serão preparadas na Unidade de Produção de Alimento da CONTRATANTE, para serem distribuídas segundo sistema centralizado, tipo cafeteria fixa: balcão térmico aquecido para preparações quentes e refrigerado para saladas e sobremesas, servida em pratos de vidro temperado na cor branca, recipientes para sobremesa descartáveis, talheres em aço inox embalados com guardanapos de boa qualidade em sacos plásticos

individuais transparentes e copos descartáveis para suco (e/ou água) e café, no refeitório da CONTRATANTE e nos horários determinados pela CONTRATANTE.

8.4.1. A CONTRATADA deverá manter à disposição dos comensais: galheteiros de tempero para salada (azeite e vinagre), sachês de palito de dente, sachês de sal, farinha de mandioca e pimenta. Os copos para suco com capacidade para 200ml, deverão ser descartáveis. Os copos para sobremesa deverão ter capacidade para 100 ml, ser descartáveis e com tampa. Sobremesas industrializadas deverão ser embaladas individualmente com data de fabricação e validade visível, as frutas servidas na sobremesa deverão ser higienizadas previamente e porcionadas em recipientes próprios e/ou embaladas individualmente em recipiente descartável com tampa. Durante todo o período de distribuição das refeições as mesas deverão permanecer limpas e arrumadas para utilização. No salão de distribuição (refeitório) deverão existir funcionários em número suficiente para atender aos serviços. A CONTRATADA deverá disponibilizar aos usuários, por livre consumo, sabonete líquido para as mãos e papel toalha, nas pias localizadas na área do refeitório.

8.4.2. Alguns acompanhantes, conforme autorização dos nutricionistas da CONTRATANTE, recebem suas refeições no leito do paciente. Estas devem ser porcionadas na Unidade de Produção de Alimentos, seguindo o mesmo cardápio oferecido no refeitório; servidas em embalagens descartáveis com tampa e copos descartáveis com tampa deverão ter capacidade superior a 20% dos volumes decorrentes dos per capitas estabelecidos neste Termo de Referência; saladeira descartável; embalagem para sobremesa com tampa no caso de doces e quando fruta porcionada em recipiente descartável com tampa; talheres de mesa descartáveis de primeira qualidade (garfo, faca, colher de sopa e de sobremesa) com guardanapo e embalados em sacos plásticos atóxicos; a sopa deve ser porcionada em embalagem isotérmica (em poliestireno expandido) individual com tampa não conjugada. Os produtos da pastelaria deverão ser acondicionados em pratos individualizados de poliestireno e embalados com filme de PVC.

a) Lanches da manhã, da tarde e da noite deverão ser fornecidos às acompanhantes lactantes.

8.5. A CONTRATADA deverá atender as disposições da RDC nº 216/2004 ANVISA ou outras legislações vigentes pertinentes.

8.6. Os cardápios da semana, destinados aos comensais sadios, devem ser afixados em local visível ou em local determinado pela CONTRATANTE, semanalmente, às segundas-feiras, constando todas as refeições.

8.7. As reservas de refeições serão fornecidas mediante solicitação e nos horários determinados pelo Serviço de Nutrição (UPA e UND) da CONTRATANTE.

8.8. O suco deverá ser distribuído em refresqueira refrigerada.

8.9. No final de todas as refeições deverá ser fornecido café e chá acondicionados em garrafas térmicas e copos descartáveis de 50ml (4 litros de café e 2 litros de chá).

8.10. Os galheteiros e saleiros deverão ser colocados sobre as mesas antes da abertura do refeitório e repostos sempre que necessário.

8.11. A CONTRATADA deverá cumprir os horários, sistemas e rotinas de preparo e distribuição de refeições, obedecendo e seguindo as diretrizes estabelecidas pela CONTRATANTE. Durante todo o processo de preparo, montagem e distribuição de refeições a pacientes, acompanhantes e residentes, deverão ter o acompanhamento e supervisão de profissional Nutricionista da CONTRATADA.

8.12. Outras Definições:

8.12.1. Serão de responsabilidade da CONTRATADA, estabelecer o controle bacteriológico das refeições que forem utilizadas. A análise deverá ser feita sempre que for detectado algum indício de surto de doenças veiculadas pelos alimentos e sempre que solicitado pela CONTRATANTE, em laboratório oficial, sem ônus para a CONTRATANTE. As amostras deverão ser coletadas e armazenadas conforme os critérios da RDC n° 216/2004, da ANVISA.

8.12.2. Cardápios:

a) Os cardápios da dieta geral e refeitório deverão ser elaborados mensalmente pela CONTRATADA e apresentados completos à CONTRATANTE, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis;

b) Os cardápios das dietas padrões, especiais e individualizados (cartões de dietas) serão elaborados pela CONTRATANTE de acordo com a lista de preparações fornecidas pela Unidade de Nutrição Clínica, sendo estes fixos (podendo ser alterados de acordo com a necessidade da CONTRATANTE) e não devendo ser alterados por falta de nenhum gênero, salvo sob autorização do nutricionista da CONTRATANTE.

8.12.3. A CONTRATADA deverá apresentar, juntamente com os cardápios aprovados, as fichas técnicas de todas as preparações neles contempladas, contendo inclusive, o valor energético e a composição nutricional dessas (macronutrientes, gorduras saturadas, fibras e sódio). Estas informações deverão fazer parte do Manual de Boas Práticas da CONTRATADA, incluindo-se a ilustração (fotos) das preparações;

8.12.4. À CONTRATANTE reserva-se o direito de alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos neste Termo de Referência;

8.12.5. Após a aprovação, o cardápio poderá sofrer alterações, desde que sejam mantidos os padrões estabelecidos no contrato e que sejam apresentadas justificativas formalizadas, por escrito à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas da produção do cardápio em questão. Fica facultado à CONTRATANTE o direito de aceitação das justificativas e das alterações propostas pela CONTRATADA;

8.12.6. A elaboração de cardápios obedecerá às normas estabelecidas pela UPA da CONTRATANTE;

8.12.7. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes, acompanhantes e residentes;

8.12.8. Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes e comensais em datas especiais (Semana Santa, Dia das Mães, Dias dos Pais, Dia das Crianças, Dia do Funcionário Público, Festa Junina, Natal, Ano Novo), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela CONTRATANTE;

8.12.9. À CONTRATANTE reserva-se o direito de alterar a maneira de elaboração dos cardápios, sem prejuízo para a CONTRATADA;

8.12.10. Todas as matérias-primas de origem animal devem ter registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF);

8.12.11. Todas as matérias-primas de origem vegetal ou animal devem ter registro no Ministério da Saúde (MS), caso seja classificado como produto com obrigatoriedade. Os demais terão especificação em rótulo conforme a Resolução nº 23/00 da ANVISA;

8.12.12. A CONTRATADA deverá apresentar critério de seleção dos seus fornecedores, constando da identificação e regularidade no Órgão Sanitário competente com a finalidade de garantir a qualidade dos produtos utilizados;

8.12.13. Os gêneros e produtos componentes do cardápio, quando necessário, poderão ser substituídos por outros gêneros alimentícios do mesmo tipo ou composição nutricional similar com concordância da CONTRATANTE.

9. IDENTIFICAÇÃO DE DIETAS E PREPARAÇÕES

9.1. Toda e qualquer preparação elaborada deverá ser identificada conforme solicitação e padronização da CONTRATANTE.

9.2. Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo salada, sopa, sobremesa, deverão ser identificados com etiquetas adesivas contendo em suas tampas: nome do paciente, enfermaria, leito, o tipo de dieta, data e horário. A terminologia das dietas será determinada pela CONTRATANTE;

9.2.1. A mesma identificação deverá ocorrer caso o acondicionamento seja em copos descartáveis com tampa.

9.3. Caso seja necessário, a CONTRATADA se responsabiliza em realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender às exigências de órgãos competentes e/ou solicitação da CONTRATANTE.

10. CONTROLE BACTERIOLÓGICO

10.1. É de responsabilidade da CONTRATADA executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes, acompanhantes e residentes do HC/UFPE – EBSERH. A CONTRATADA deverá coletar diariamente uma amostra de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acondicionar por 72 horas em refrigeração até 4°C (para líquidos) e sólidos em congelamento a – 18°C sem onerar a CONTRATANTE. Deverá ocorrer diariamente e simultaneamente, a aferição de temperatura e a coleta de amostras de todas as preparações, para se necessário, submetê-las a análises bacteriológicas.

10.2. O armazenamento será realizado em equipamento de refrigeração e congelamento específico para este fim, disponibilizado pela CONTRATADA.

10.3. Caberá à CONTRATADA coletar, mensalmente, 04 (quatro) amostras de todas as preparações de refeições servidas a pacientes, acompanhantes e residentes, a critério da CONTRATANTE, e encaminhá-las a laboratório de sua livre escolha, porém altamente conceituado e especializado nessa área, para exames microbiológicos (coliformes totais e termotolerantes). Os resultados deverão ser encaminhados à CONTRATANTE no prazo máximo de 15 (quinze) dias a contar da data da coleta da amostra.

10.4. Caso seja detectado algum problema, a CONTRATANTE poderá solicitar outros tipos de exames que sejam necessários para garantir a qualidade de todas as preparações realizadas pela CONTRATADA.

10.5. As amostras coletadas para análises não deverão onerar a CONTRATANTE.

10.6. As amostras deverão ser coletadas em recipientes estéreis (saco estéril com sistema de fecho de pressão tipo zip com zona de escrita com capacidade para 100 a 150g de alimento), com técnicas adequadas de coleta e devidamente identificadas. A identificação deverá conter horário, refeição, dia da coleta, tipo de preparação e outras informações que poderão ser úteis no rastreamento dos produtos/preparações ou conforme solicitação da CONTRATANTE.

10.7. A CONTRATADA compromete-se a realizar qualquer exame microbiológico e físico-químico, em caráter de urgência, sempre que for solicitado pela CONTRATANTE, nos casos de verificação de indícios de problemas. Os resultados deverão ser entregues no prazo máximo de 15 (quinze) dias.

10.8. Também caberá à CONTRATADA executar e manter controle de qualidade de todas as etapas de preparações feitas de refeições, onde quer que sejam realizadas, devendo manter registros próprios para isso na unidade, com acesso à CONTRATANTE.

10.9. A CONTRATADA deverá manter as refeições servidas em temperatura adequada, em passthrough, isoboxes, balcões aquecidos e refrigerados próprios para essa finalidade e em número suficiente ao atendimento dos comensais, utilizando-se de termômetros próprios para essa finalidade, a fim de proceder o correto monitoramento e registro.

10.10. A temperatura dos equipamentos (balcões de distribuição, passthrough, refrigeradores, congeladores, câmaras frias, etc.) deverá ser aferida e registrada no mínimo 03 (três) vezes ao dia (início, meio e final das refeições). Caso seja necessário, a CONTRATANTE poderá solicitar outros horários de aferição de temperatura. Manter os dados registrados em impressos próprios, com acesso à CONTRATANTE.

10.11. As eventuais dúvidas serão solucionadas pela CONTRATANTE.

11. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES

11.1. Deverá ser realizada desinsetização e desratização quinzenalmente, e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas da UPA, Lactários e as Copas da Internação (listadas no **item 8.3.1** deste Termo de Referência) e Refeitório, sem ônus à CONTRATANTE. No caso de ineficácia, a CONTRATADA comprometer-se-á a repetir o procedimento.

11.2. Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade.

11.3. A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços e um relatório dos serviços efetuados.

12. HIGIENIZAÇÃO

12.1. Higiene dos Manipuladores:

12.1.1. Higiene Pessoal – Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:

a) Usar uniforme completo, limpo e identificado com crachá da empresa;

b) Fazer a barba diariamente;

c) Utilizar avental, gorro/touca, máscara, sapatos ou botas antiderrapantes, luvas descartáveis e pró-pé nas atividades que couberem;

d) Usar desodorante inodoro ou de odor bem suave;

e) Não aplicar maquiagem e conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

f) Utilizar rede de cabelo ou touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;

g) Escovar os dentes após as refeições;

h) Manter os calçados (sapatos e botas) limpos;

i) Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento que ponha em risco a segurança alimentar e ser afastado das funções de manipulação de alimentos;

j) Manter a higiene adequada das mãos;

k) Não se alimentar nas áreas de produção de alimentos, bem como não mascar goma ou fumar na área de serviço;

l) Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função, ou de atividade, bem como não dispensar a lavagem frequente e correta das mãos;

m) Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, conforme legislação vigente.

12.1.2. Higiene das mãos dos Manipuladores

a) Os empregados deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de antissepsia de acordo com a Portaria nº 930 de 27/08/92 - Ministério da Saúde;

b) O uso de luvas não desobriga o correto processo de higienização e antissepsia das mãos.

12.1.3. Uniformização dos Manipuladores

a) A CONTRATADA deverá fornecer aos seus empregados os uniformes completos e padronizados pela Empresa (calça, jaleco, aventais em tecido impermeável, bota ou sapato antiderrapante, rede para cabelo ou touca descartável, chapéu funcional e crachá de identificação). O vestuário deverá sempre estar em bom estado de conservação e higiene, bem passado, limpo, sem rasgos, manchas, furos ou partes descosturadas e EPI's (luvas de malha de aço para manipulação de carnes cruas), luvas térmicas, isolantes térmicos (quente/frio); e o que for necessário ao trabalho e a proteção individual, conforme legislação vigente;

b) A CONTRATADA compromete-se a fornecer os uniformes, sempre que necessário, independentemente do período estipulado para a troca.

12.1.4. Controle de Saúde dos Manipuladores

a) A CONTRATADA deverá realizar o controle de saúde dos seus funcionários, de acordo com que se preconiza a Portaria nº 1428 de 26/11/93 do Ministério da Saúde e a NR7 – Ministério do Trabalho ou outra legislação específica vigente;

b) A CONTRATADA deverá enviar os laudos de aptidão para o trabalho sempre que os exames forem realizados conforme Legislação Sanitária vigente.

12.2. Higiene ambiental:

12.2.1. Higienização das instalações

a) A higiene das instalações deve atender às normatizações. A seguir, especifica-se alguns dos procedimentos relacionados às boas práticas de higienização de áreas, equipamentos e utensílios que deverão ser seguidos pela CONTRATADA nos processos operacionais de higienização na Unidade de Produção de Alimentos da CONTRATANTE. Local, frequência e produtos:

a.1) Pisos e ralos: Diariamente e sempre que necessário – Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo;

a.2) Azulejos: Diariamente – Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo;

a.3) Janelas, portas, maçanetas e telas: Mensalmente ou de acordo com a necessidade –

Detergente neutro;

a.4) Luminárias, interruptores, tomadas e teto: Semanalmente – Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo;

a.5) Bancadas e mesas de apoio: Após utilização – Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo ou álcool a 70%;

a.6) Mesas e cadeiras do refeitório: Diariamente e sempre que necessário – Álcool 70ºGL;

a.7) Tubulações externas: Bimestral – Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo;

a.8) Caixa de gordura: Mensal ou conforme a natureza das atividades – Esgotamento, desengordurante próprio;

a.9) Tubulações internas: Semestral – Desengraxante e desincrustante;

a.10) Sanitários e vestiários: Diariamente e conforme a necessidade – Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo.

b) Os produtos utilizados na higienização deverão: ter registro no órgão competente, ser de primeira qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, ser mantidos em suas embalagens originais, com seu rótulo legível, não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixar resíduos ou cheiros; podendo ser vetado seu uso pela CONTRATANTE;

c) O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulo de água;

d) Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;

e) Deverão ser higienizados periodicamente as grelhas e compartimentos tipo “colmeias” do sistema de exaustão da cozinha.

12.3. Higienização dos equipamentos e utensílios:

12.3.1. Equipamentos e utensílios, frequência e produtos

a) Louças, talheres, bandejas, baixelas – realizar lavagem mecânica: Após o uso – Detergente sanitizante, secante e álcool 70%;

b) Placas, formas, assadeiras, etc. – realizar lavagem manual: Após o uso – Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70%;

c) Máquina de lavar: Diária ou semanal – Detergente neutro;

d) Fritadeira: Diária e após o uso – Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo;

e) Chapa: Após o uso – Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo;

f) Fogão: Diário e após o uso – Desincrustante;

g) Forno: Diário e após o uso – Desincrustante;

h) Carrinhos de transporte em geral: Diário e após o uso – Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo;

i) Placas de corte de polietileno: Após o uso – Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo;

j) Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros): Após o uso – Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo;

k) Refresqueira: Após o uso – Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo;

l) Balanças: Antes e após o uso – Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo;

m) Geladeiras e Câmaras Frigoríficas: Diária ou semanal – Detergente neutro desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo;

n) Freezer: Diário, semanal ou mensal – Detergente neutro desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo;

o) Prateleiras de apoio: Semanal, ou antes, se necessário – Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo;

p) Estrados: Mensal – Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo;

q) Caixas de polietileno e grades: Diário e semanal – Detergente neutro desinfetante clorado e desincrustante;

r) Exaustão (colmeias, coifas) e telas: Semanal – Desincrustante, detergente neutro e desinfetante clorado;

s) Depósito de lixo: Diário, no início de cada turno – Sacos plásticos, desincrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 ppm;

t) Todos os equipamentos, utensílios e materiais utilizados deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com detergente neutro, desincrustante, quando for o caso, sendo que seu enxágue final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo;

u) Os talheres e bandejas, utilizados no serviço de atendimento dos comensais sadios do HC/UFPE – EBSERH deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante, secante e álcool a 70%;

v) Os equipamentos e utensílios deverão ser polidos, diariamente;

w) Sempre que estiverem amassadas, as panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas deverão ser substituídas, a fim de evitar incrustações de gordura e sujidade.

12.4. Higiene Geral:

a) Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro e, após enxágue, pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ou álcool a 70%;

b) Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente, limpo em toda a sua extensão ou superfície;

c) Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações;

d) Remover o lixo para local apropriado em sacos plásticos duplos e resistentes, ao término de cada turno e sempre que necessário. O depósito de lixo deverá ser mantido sempre limpo, fechado e separado do lixo hospitalar, conforme as normas estabelecidas pelo órgão competente.

d.1) A CONTRATADA deverá manter uma área de coleta de resíduo, instalando um contêiner, onde todo resíduo produzido no espaço da UPA deverá ser depositado.

e) Utilizar pano de limpeza descartável e de boa qualidade. Deverá ser desprezado após sua utilização;

f) A CONTRATADA fica obrigada a apresentar mensalmente à CONTRATANTE, o cronograma de higienização da cozinha, das instalações físicas, dos equipamentos e utensílios;

g) Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de primeira qualidade;

h) É de responsabilidade da CONTRATADA a higienização e limpeza de todo o espaço da UPA.

12.5. Higienização dos alimentos:

12.5.1. Regras básicas

a) Evitar a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos gêneros alimentícios durante o pré-preparo e preparo final;

b) Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;

c) Todos os alimentos em preparação ou prontos deverão ser mantidos cobertos sempre com tampas, filmes plásticos transparentes ou papéis impermeáveis, atóxicos e desprezados após utilização;

d) Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos, obrigatoriamente protegidas com luvas descartáveis;

e) Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, pré-preparo, preparo, cozimento e no momento de servir e ou proporcionar;

f) As portas das geladeiras, refrigeradores, freezers e das câmaras frias devem ser mantidas com suas borrachas de vedação em bom estado de conservação, de forma que fiquem sempre bem fechadas;

g) Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios de tempo e temperatura (74°C por 05 minutos);

h) Utilizar água potável, filtrada, para produzir os alimentos;

i) Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;

j) Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratos, que não devem voltar a tocar os alimentos;

k) Quando um enlatado não for utilizado completamente após abertura da lata, o conteúdo do produto deverá ser imediatamente transferido para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 6°C.

12.5.2. Hortifrutigranjeiros:

a) Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas e colocados em imersão de água clorada a 200 ppm, no mínimo por 15 minutos;

b) Em solução de ácido acético a 2% em caso de verduras (200 mililitros de ácido acético para dez litros de água);

c) O corte, montagem e decoração das saladas deverá ser realizado com o uso de luvas descartáveis;

d) A espera entre o preparo, porcionamento e distribuição dos hortifrutis deverá ser em refrigeradores ou geladeiras em temperatura de refrigeração de até 4ºC ou superior a 65°C em passtrough ou balcão térmico;

e) Os ovos in natura deverão ser lavados em água corrente imediatamente antes à sua utilização.

12.5.3. Cereais e leguminosas:

a) Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);

b) Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

12.5.4. Embalagens:

a) Deverão ser lavadas em água corrente, antes de serem armazenados sob refrigeração (caixas de leite, garrafas, latas e outras);

b) Todo e qualquer produto destinado a higienização dos alimentos, equipamentos, utensílios, materiais, etc., deverá ser de primeira qualidade, e conter em sua embalagem, as informações quanto à composição do produto, data de fabricação, lote, data de validade, nome do produto, CNPJ da empresa responsável pela fabricação e orientações técnicas quanto à utilização dos produtos;

c) Cada produto deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde, a fim de atender a legislação vigente;

d) O armazenamento dos produtos para higienização e desinfecção deverá ser adequado e separado dos gêneros alimentícios, em local seco, limpo e arejado.

12.6. Capacitação dos Colaboradores

12.6.1. Realizar treinamentos periódicos sobre boas práticas de manipulação dos alimentos, conforme a Resolução RDC n º 216, de 15 de setembro, da ANVISA.

13. EQUIPE DE TRABALHO

A CONTRATADA deverá:

13.1. Manter profissional nutricionista, registrado no conselho profissional competente, como responsável técnico pelos serviços, de forma a assegurar o fiel cumprimento do instrumento contratual e das orientações do Hospital das Clínicas da UFPE – EBSERH.

13.2. Garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, responsável técnico, por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Resolução CFN nº 378/05.

13.3. Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato.

13.4. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas, supervisionado pelo Nutricionista, Responsável Técnico.

13.4.1. Os funcionários deverão se apresentar nos locais de trabalho, devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional, e limitar esta presença aos seus horários de trabalho.

13.4.2. Todo o pessoal designado para o Hospital deverá cumprir integralmente a sua jornada de trabalho, sendo vedado o deslocamento de pessoal para outras unidades ou postos de trabalho após iniciada a jornada diária.

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

13.6. Assegurar, em conjunto com a CONTRATANTE, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais, sugeridos através do indicador de Gandra & Gambardella (1983) para cálculo baseado no número de refeições produzidas por minuto.

13.7. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos em nutrição envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional.

13.8. Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados.

13.9. Providenciar a imediata reposição de funcionários treinados para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários a execução do presente contrato.

13.10. Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual (EPI) e coletivo (EPC) e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências da CONTRATANTE.

13.11. Manter arquivo dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR7 que compõe Portaria MT n° 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado.

13.12. Apresentar mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, por mudança de função, e por retorno ao trabalho, assinado pelo médico do trabalho coordenador conforme a NR7 que compõe a Portaria nº 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações.

13.13. Apresentar à CONTRATANTE, sempre que solicitado, comprovantes de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço da CONTRATANTE, por força deste contrato.

13.14. Afastar imediatamente das dependências do Hospital qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada à CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição no prazo de 24 (doze) horas.

13.15. Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, as suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente.

13.16. Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários sendo que a relação deverá conter nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um.

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

13.18. Promover treinamentos a cada 3 (três) meses, teóricos e práticos, para toda a equipe de trabalho,

por meio de programa de treinamento destinado aos empregados técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, e biossegurança. Deverá ser apresentado à CONTRATANTE, no início das atividades da CONTRATADA, cronograma dos treinamentos a serem realizados, com identificação do conteúdo a ser ministrado.

13.19. Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências da CONTRATANTE, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários da UPA da CONTRATANTE.

13.20. Manter a qualidade e uniformidade no padrão das refeições e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.

13.21. Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato.

13.22. Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE.

13.23. Cumprir as posturas do município e as disposições legais, estaduais e federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste contrato.

13.24. Todos os Nutricionistas e Técnicos em Nutrição deverão possuir Registro no Conselho Regional e estar com as obrigações regularizadas.

13.25. Assegurar em conjunto com a CONTRATANTE, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais responsáveis por todas as etapas da prestação do serviço. Segue sugestão de quantitativo referencial:

Tabela: Sugestão de Postos

FUNÇÃO	Nº DE POSTO(S)	Nº DE FUNCIONÁRIOS	TURNO	LOCAL DE TRABALHO
Nutricionista – chefe	01	01	Diarista	UPA/Copas
Nutricionistas – operacional	01	02	Plantão diurno	UPA/Copas
Nutricionistas – operacional	01	02	Plantão noturno	UPA/Copas
Técnico de Nutrição	01	02	Plantão diurno	UPA/Copas
Estoquista	01	01	Diarista	UPA
Aux. de estoquista	01	02	Plantão diurno	UPA - estoque
Aux. de estoquista	01	02	Plantão noturno	UPA – estoque
Cozinheiro I	01	01	Diarista	UPA
Cozinheiro II	02	04	Plantão Diurno	UPA
Cozinheiro II	01	02	Plantão Noturno	Upa
Aux. De cozinha	04	08	Plantão diurno	UPA
Aux. De cozinha	01	02	Plantão noturno	UPA
Copeiro I	01	01	Diarista	UPA – Dieta – Serviços dias uteis.
Copeiro II	01	02	Plantão diurno	UPA – Refeitório
Copeiro II	01	02	Plantão diurno	UPA – Dieta Geral
Copeiro II	04	08	Plantão diurno	UPA – dieta especial
Copeiro II	01	02	Plantão noturno	UPA – dieta especial
Copeiro III	02	04	Plantão diurno	Copa 11º
Copeiro III	02	04	Plantão noturno	Copa 11º
Copeiro III	02	04	Plantão diurno	Copa 10º
Copeiro III	02	04	Plantão noturno	Copa 10º
Copeiro III	01	02	Plantão diurno	Copa 9º
Copeiro III	01	02	Plantão noturno	Copa 9º
Copeiro III	02	04	Plantão diurno	Copa 8º
Copeiro III	02	04	Plantão noturno	Copa 8º
Copeiro III	01	02	Plantão diurno	Copa 7º
Copeiro III	01	02	Plantão noturno	Copa 7º

Copeiro III	01	02	Plantão diurno	Copa 6º
Copeiro III	01	02	Plantão noturno	Copa 6º
Copeiro III	01	02	Plantão diurno	Copa 5º
Copeiro III	01	02	Plantão noturno	Copa 5º
Copeiro III	02	04	Plantão diurno	Copa 4º
Copeiro III	02	04	Plantão noturno	Copa 4º
Lactarista	01	02	Plantão diurno	Lactário
Lactarista	01	02	Plantão noturno	Lactário
Aux de serviços gerais	03	06	Plantão diurno	UPA
Aux de serviços gerais	02	04	Plantão noturno	UPA
Aux de serviços gerais (Instalações Sanitárias)*	01	02	Plantão diurno	UPA
Técnico de Segurança do Trabalho**	01	01	Diarista	UPA / COPAS
Total		109		

Obs.: Os postos de Administrador, auxiliar administrativo e Comprador, caso julgue necessário, deverão ser estabelecidos à critério da CONTRATADA.

* De forma a minimizar os impactos ocupacionais e em atendimento as recomendações da Súmula 448 do TST, deverá ser destacado um profissional, por plantão, AUX DE SERVIÇOS GERAIS, para higienização das instalações sanitárias de uso público ou coletivo, e a respectiva coleta de lixo, por não se equiparar à limpeza em residências e escritórios, pois perceberão o adicional de insalubridade em grau MÁXIMO, ficando a exposição restrita a esses profissionais, conforme Laudo Técnico de Licitação nº 05/2019, **anexo XIII** deste Termo.

** Devido ao quantitativo referencial de postos e o grau de risco da empresa, o contrato deverá contemplar a contratação de um Técnico de Segurança do Trabalho para composição do SESMT da empresa, em conformidade com a NR-4 do MTE, Portaria Ministerial nº 3.214/78. Caso o quantitativo de profissionais seja inferior a 100 (cem), nos moldes do **subitem 13.25.1**, não é obrigatória a contratação do Técnico de Segurança do Trabalho.

13.25.1. Caso a CONTRATADA julgue que poderá desenvolver toda a prestação do serviço com um quadro de funcionários menor do que a sugestão acima, deverá justificar.

13.25.2. Os serviços a serem desempenhados por cada categoria profissional sugerida encontram-se descritos no **anexo XI** deste Termo, bem como a caracterização de insalubridade/periculosidade.

13.26. Uniformes:

13.26.1. A CONTRATADA deverá fornecer uniformes a todos os seus empregados, de acordo com a padronização aprovada pela equipe de fiscalização da UPA e da UND, zelando para que os mesmos se apresentem com aspecto adequado e limpo, com crachás, unhas aparadas (sem esmalte), sem adornos (brincos, anéis, colares) cabelos protegidos e barbeados;

13.26.2. Todo o uniforme deverá conter à altura do peito, ao lado esquerdo, o nome ou a sigla da CONTRATADA. No caso da CONTRATADA já possuir uniforme padronizado, deverá apresentá-lo para avaliação. Os funcionários deverão receber 03 (três) jogos de uniformes novos e completos, no início do contrato, a fim de realizar troca diária, compreendendo: avental, jaleco, calça, blusa, calçado fechado e/ou bota antiderrapante, rede de malha fina e/ou touca descartável para proteção total dos cabelos;

13.26.2.1. Durante a manipulação de alimentos prontos para o consumo é obrigatório o uso de luvas e máscaras descartáveis.

13.27. Para os postos de plantonistas, a empresa vencedora do certame deverá apresentar acordo individual escrito, convenção coletiva ou acordo coletivo de trabalho, estabelecendo horário de trabalho de 12 (doze) horas seguidas por 36 (trinta e seis) horas ininterruptas de descanso, conforme define o artigo 59-A da Lei 13.467/2017. Esse acordo deverá ser firmado antes da assinatura do contrato.

14. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS

A CONTRATADA deverá:

14.1. Uso racional de água:

14.1.1. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, devendo seus encarregados atuarem como facilitadores das mudanças de comportamento de seus empregados;

14.1.2. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;

14.1.3. Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água. Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados deverão ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas;

14.1.4. Adotar procedimentos corretos com uso adequado da água, que a utilizem com

economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

14.2. Lavagem de folhas e legumes:

14.2.1. Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;

14.2.2. Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;

14.2.3. Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 PPM por 20 minutos (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável – mín. 100 e máx. 250 PPM);

14.2.4. Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 PPM;

14.2.5. Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;

14.2.6. Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);

14.2.7. Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados).

14.3. Manter a torneira fechada quando:

14.3.1. Desfolhar verduras e hortaliças;

14.3.2. Descascar legumes e frutas;

14.3.3. Cortar carnes, aves, peixes, etc;

14.3.4. Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc;

14.3.5. Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

14.4. Outras práticas:

14.4.1. Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), contribuindo para a economia de água, em torno de 25%;

14.4.2. Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, aumentando a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício;

14.4.3. Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantia necessária de detergente;

14.4.4. Não utilizar água para descongelar alimentos;

14.4.5. Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc, utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva;

14.4.6. Jogar os restos no lixo.

14.5. Estarão proibidas as seguintes ações/atitudes:

14.5.1. Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante o tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma a uma;

14.5.2. Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso;

14.5.3. Executar operações de lavar e de descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar);

14.5.4. Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha;

14.5.5. Encher a vasilha de água completamente, ao executar limpeza no interior de vasilhame;

14.5.6. Interromper algum serviço, para conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta;

14.5.7. Realizar descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens;

14.5.8. Deixar carnes salgadas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal;

14.5.9. Retirar as crostas dos panelões/caldeirões enchendo de água até a borda.

14.6. Eficiência energética e uso racional de eletricidade:

14.6.1. A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética.

14.6.2. Deverão ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL – Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial.

14.6.3. Toda instalação (elétrica, gás, vapor etc.) realizada nas dependências da CONTRATANTE deverá seguir as normas do INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.

14.7. A CONTRATADA deverá ainda:

14.7.1. Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo poderão ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;

14.7.2. Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;

14.7.3. Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;

14.7.4. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;

14.7.5. Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;

14.7.6. Comunicar ao Controlador sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;

14.7.7. Sugerir à CONTRATANTE, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc.;

14.7.8. Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. (evitar ao máximo o uso de extensões elétricas);

14.7.9. Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE;

14.7.10. Desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

14.7.11. Em hipótese alguma a contratada deve permitir que seus funcionários coloquem objetos como talheres, por exemplo e restos de alimentos, cascas de vegetais no ralo das pias.

14.8. Redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos – A equipe da CONTRATADA, sob a orientação da nutricionista, responsável técnico pelos serviços, deverá:

14.8.1. Sempre que possível, adequar na formulação dos cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares;

14.8.2. Evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que possam ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas;

14.8.3. Sugerir cardápios com as ideias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições, reduzindo os custos etc.;

14.8.4. Procurar estabelecer diariamente consumos das partes não convencionais dos alimentos que gerem esses benefícios;

14.8.5. Privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter à CONTRATANTE a aprovação de tais substituições. Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverão ser observadas todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;

14.8.6. Preservar ao máximo o valor nutritivo dos alimentos.

14.9. Programa de coleta seletiva de resíduos sólidos. Será dever da CONTRATADA:

14.9.1. Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, caso já implantados nas áreas da CONTRATANTE, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas.

14.9.2. Observar as regras do Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos eventualmente implantado pela CONTRATANTE.

14.10. Controle de poluição sonora:

14.10.1. Para seus equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, a CONTRATADA deverá observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel – Db(A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição. A utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

14.11. Destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções**:**

14.11.1. A CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

15. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

15.1. Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos estabelecidos a seguir.

15.2. O recebimento de mercadorias nas dependências da CONTRATANTE (se assim se fizer necessário) será uma das etapas do Controle de Qualidade do Serviço de Nutrição, a ser observado pela CONTRATADA, e deve observar os horários de recebimento de mercadorias estabelecidos pela CONTRATANTE, de forma que possa ser exercida a fiscalização, pela CONTRATANTE e CONTRATADA, dos gêneros alimentícios entregues no Hospital das Clínicas/UFPE – EBSERH.

15.3. Nesta etapa, é importante verificar para todos os produtos:

15.3.1. As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

15.3.2. A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;

15.3.3. Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;

15.3.4. A integridade e a higiene da embalagem;

15.3.5. A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;

15.3.6. A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas vigentes;

15.3.7. As características específicas de cada produto bem como o controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela legislação pertinente;

15.3.8. A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote; número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade e de fabricação de todos os alimentos;

15.3.9. A CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de montagem dos carros de transporte de refeições, recepção e distribuição de refeições e/ou saída de lixo.

15.4. Recebimento de Produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados, etc.):

15.4.1. Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, conforme legislação vigente, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto e às especificações dos fabricantes.

15.4.2. Temperaturas recomendadas para o recebimento de Produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados, etc.):

15.4.2.1. Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos): até 6^{o}C com tolerância até 7^{o}C;

15.4.2.2. Carnes congeladas: – 18^{o}C (dezoito graus Celsius negativos) com tolerância até – 15^{o}C (quinze graus Celsius negativos);

15.4.2.3. Frios e embutidos industrializados: até 10^{o}C (dez graus Celsius) ou de acordo com o fabricante;

15.4.2.4. Produtos salgados, curados ou defumados: em temperatura ambiente ou temperatura recomendada pelo fabricante.

15.5. Recebimento de Hortifrutigranjeiros:

15.5.1. Deverá ser observado tamanho, cor, odor, grau de maturação e ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.

15.5.2. Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

15.5.3. Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

15.5.3.1. Hortifrutigranjeiros pré processados congelados: – 18^{o}C (dezoito graus Celsius negativos) com tolerância até -15^{o}C (quinze graus Celsius negativos);

15.5.3.2. Hortifrutigranjeiros pré processados resfriados: até 10^{o}C (dez graus Celsius) ou de acordo com o fabricante;

15.5.3.3. Hortifrutigranjeiros pré processados “in natura”: Temperatura ambiente ou a recomendada pelo fornecedor.

15.6. Recebimento de leite e derivados:

15.6.1. Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal – SIF, Ministério da Saúde – MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto e às especificações dos fabricantes.

15.6.2. Deverão ser conferidos rigorosamente os prazos de validade do leite e derivados e as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas, amassadas, enferrujadas ou alteradas.

15.6.3. Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

15.6.3.1. Leite esterilizado UHT: em embalagem tetra pak, com capacidade de um (01) litro, quando lacrada deve ser mantida em temperatura ambiente e, após aberta, conservar conforme orientação do fabricante, expressa no rótulo do produto.

15.6.3.2. Derivados (lacticínios, etc.): até 8^{o}C ou de acordo com o fabricante.

15.7. Recebimento de estocáveis

15.7.1. Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações legíveis e conforme legislação vigente expressas no rótulo.

15.7.2. Os cereais, os farináceos e as leguminosas, não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e ou objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração do produto.

15.7.3. Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis é a temperatura ambiente ou a recomendada pelo fabricante.

15.8. Recebimento de sucos, polpas e demais produtos industrializados

15.8.1. Deve ser de procedência idônea, primeira qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações legíveis e conforme legislação vigente expressas no rótulo.

15.8.2. Temperaturas recomendadas para o recebimento de polpas e produtos industrializados:

15.8.2.1. Polpa de frutas (congeladas): - 18^{o}C (dezoito graus Celsius negativos) com tolerância até -15^{o}C (quinze graus Celsius negativos).

15.8.2.2. Produtos industrializados: temperatura registrada na embalagem, conforme determinação do fabricante.

15.9. Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza

15.9.1. Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação legíveis e conforme legislação vigente expressas no rótulo.

15.9.2. No caso de produtos de limpeza, deve-se observar as exigências contidas na legislação sanitária vigente.

16. LEGISLAÇÃO TÉCNICA

16.1. A realização do objeto desta licitação deverá atender à seguinte legislação técnica:

16.1.1. Portaria MS nº 1.428, de 26/11/1993, do Ministério da Saúde, que aprova: o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária dos Alimentos; as Diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos; e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's);

16.1.2. Portaria SVS/MS nº 326, de 30/07/1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária – Ministério da Saúde, que aprova: o Regulamento Técnico sobre "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos";

16.1.3. Resolução – RDC nº 275, de 21/10/2002, da ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores de Alimentos;

16.1.4. Resolução – RDC nº 216/2004, da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

16.1.5. NBR nº 14701, de 30/05/2001, da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, que estabelece os procedimentos e critérios de temperatura para o transporte de produtos alimentícios refrigerados (resfriados ou congelados) no tocante a estocagem, carga, deslocamentos e descarga, de forma a garantir sua integridade e preservar sua qualidade inicial até a recepção pelo destinatário/recebedor;

16.1.6. Demais legislações que venham a ser promulgadas pelo Poder competente, e que tenham relação com o Objeto desta contratação durante a vigência do contrato.

17. FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

17.1. A gestão e a fiscalização da execução contratual serão exercidas por servidor(es) designado(s) pelo Superintendente do Hospital das Clínicas da UFPE – EBSERH, mediante Portaria de Pessoal.

17.2. Compete ao Gestor do Contrato e respectivos Fiscais:

17.2.1. acompanhar a execução dos serviços com o objetivo de garantir o fiel cumprimento do contrato;

17.2.2. realizar reunião inicial com a CONTRATADA e sempre que julgar necessário;

17.2.3. atestar as Notas Fiscais como condição para o pagamento;

17.2.4. proceder a avaliação periódica dos serviços, consolidando as medições dos serviços efetivamente prestados;

17.2.5. examinar as carteiras profissionais dos prestadores de serviços, para comprovar o registro da função profissional;

17.2.6. Acompanhar o controle do número de refeições servidas.

17.2.6.1. A cobrança das refeições e demais preparações se fará sobre a quantidade efetivamente distribuída, devendo a CONTRATADA apresentar os comprovantes da distribuição acima citados no final de cada dia. Quando persistirem dúvidas por falhas de registro, prevalecerá as quantidades informadas pela CONTRATANTE;

17.2.6.2. O controle será efetuado diariamente e conferido semanalmente entre a Unidade de Produção de Alimentos da CONTRATANTE e a CONTRATADA.

17.2.7. Solicitar à CONTRATADA a substituição de qualquer produto, material, utensílio ou equipamento cujo uso considere prejudicial à execução dos serviços ou, ainda, que não atendam às necessidades;

17.3. Quando existirem irregularidades na execução do contrato, o Fiscal atuará junto ao Preposto da empresa CONTRATADA para solucionar as pendências verificadas.

17.3.1. A notificação ao Preposto quanto à existência de irregularidades na execução do contrato poderá ser verbal ou por escrito, a depender da gravidade da situação ou da reincidência do fato;

17.3.2. Constatando irregularidade passível de notificação por escrito, o Fiscal do Contrato preencherá Termo de Ocorrência, conforme modelo constante no **anexo V**, que relatará a ocorrência, o dia e a hora do acontecido, em duas vias;

17.3.3. O Termo de Ocorrência, conforme modelo constante no **anexo V**, será apresentado ao Preposto, o qual, constatando o fato, deverá atestar de pronto seu "visto" na via que ficará sob a guarda do Fiscal;

17.3.4. Havendo divergências quanto à veracidade dos fatos, deverá o Preposto registrar suas razões no próprio Termo de Notificação de Ocorrência;

17.3.5. Caso o preposto da empresa CONTRATADA se negue a atestar as ocorrências verificadas, essas poderão ser atestadas por duas testemunhas e/ou através de foto/filmagem.

17.3.6. Os Termos de Ocorrência, cientificados pelo Preposto, deverão ser repassados à Unidade de Contratos do HC/UFPE – EBSERH para adoção das medidas cabíveis junto à empresa, anexado ao modelo de Comunicação de Ocorrência, constante no **anexo VI deste Termo**.

17.4. A fiscalização será exercida no interesse do HC/UFPE – EBSERH e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos, salvo se, quando destes for apurado ação ou omissão funcional, na forma e para os efeitos legais.

17.5. Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

17.6. O fiscal ou gestor do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 81 da Lei nº 13.303/2016

17.7. O HC/UFPE – EBSERH comunicará à CONTRATADA, por escrito, as falhas porventura verificadas na execução do objeto contratual, para que sejam imediatamente sanadas sem prejuízo das penalidades eventualmente cabíveis.

18. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

18.1. O Hospital das Clínicas/UFPE – EBSERH obriga-se a:

18.1.1. Dar fiel cumprimento ao estabelecido como objeto da contratação;

18.1.2. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais, inclusive, permitir o livre acesso de representantes, prepostos ou empregados da CONTRATADA em suas dependências, desde que devidamente identificados;

18.1.3. Proporcionar todas as condições para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações do Contrato, do Edital, dos seus anexos e, especialmente, deste Termo de Referência;

18.1.4. Arcar com a responsabilidade técnica da área de Nutrição Clínica que envolve desde a avaliação nutricional até orientações de alta;

18.1.5. Enviar, até o final da tarde do dia anterior, o planejamento de refeições a serem fornecidas ao longo do dia seguinte com as quantidades estimadas de acordo com a taxa de ocupação hospitalar e quadro de plantões do dia;

18.1.6. Comunicar diariamente à CONTRATADA os ajustes de quantitativos de refeições após o envio do planejamento decorrente de admissões, altas e óbitos;

18.1.7. Receber provisoriamente os produtos, disponibilizando local, data e horário;

18.1.8. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes no Edital e na proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos;

18.1.9. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, através de servidores especialmente designados;

18.1.10. Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a prestação dos serviços e promover os pagamentos dentro dos prazos convencionados, abatidas as multas e/ou glosas,

se houverem;

18.1.11. Atestar e liquidar a Nota Fiscal/fatura correspondente ao serviço executado através de Ordem Bancária;

18.1.12. Observar as leis, decretos, regulamentos, portarias e demais normas legais, direta e indiretamente aplicáveis ao Contrato;

18.1.13. Acompanhar, controlar e avaliar a prestação de serviços, por meio do Setor de Hotelaria, de modo a garantir o fiel cumprimento do contrato, da proposta e do Edital aos quais estará vinculado o contrato;

18.1.14. Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre quaisquer irregularidades constatadas, solicitando a regularização das mesmas;

18.1.15. Transmitir, por escrito, todas as instruções e reclamações à CONTRATADA, ressalvado os casos de urgência, quando poderão ser realizadas por telefone ou perante o preposto em serviço, sem prejuízo de posterior formalização;

18.1.16. Manter arquivado junto ao processo administrativo, ao qual está vinculado o presente instrumento, toda a documentação a ele referente;

18.1.17. Providenciar a publicação resumida do Contrato, resultando desse processo licitatório, e de seus aditamentos, por extrato, no Diário Oficial da União;

18.1.18. Expedir autorização para a movimentação dos recursos creditados em conta-depósito vinculada – bloqueada para movimentação e encaminhar à Instituição Financeira, após a CONTRATADA apresentar os documentos comprobatórios da ocorrência das obrigações trabalhistas e seus respectivos prazos de vencimento (Item 11, Anexo XII, IN nº 05/2017).

18.1.18.1. A autorização de que trata esse **item (18.1.18)** deverá especificar que a movimentação será exclusiva para o pagamento dos encargos trabalhistas ou de eventual indenização trabalhista aos trabalhadores favorecidos (Item 11.3, Anexo XII, IN nº 05/2017).

18.1.19. Realizar, juntamente com a CONTRATADA, no dia anterior ao início da prestação dos serviços, inventário dos equipamentos da Contratante a serem cedidos à CONTRATADA.

19. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

19.1. A CONTRATADA, além dos encargos de ordem legal e dos demais definidos em outras cláusulas e condições estabelecidas neste Termo de Referência e no Edital, e sem alteração dos preços estipulados, obrigar-se-á, ainda, a:

19.1.1. Dar fiel cumprimento ao estabelecido como objeto da contratação, responsabilizando-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente.

19.1.2. Executar os serviços conforme as especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com os recursos necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais.

19.1.3. Manter, durante toda a vigência do contrato, preposto que atenda as solicitações emanadas da CONTRATANTE para execução desse Termo de Referência.

19.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, imediatamente, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados, a critério da CONTRATANTE.

19.1.5. Fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade necessários à boa execução dos serviços.

19.1.5.1. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE.

19.1.6. Apresentar listagem de seus fornecedores, insumos e marcas utilizadas nas preparações, com fichas técnicas, na data prevista para o início de suas atividades e sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

19.1.7. Apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 03 (três) meses após o início da operacionalização dos serviços contratados, o MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (MBPF) E OS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPs) da CONTRATADA, devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos das RDC's nº 216 de 15 de setembro de 2004 e nº 275 de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

19.1.8. Alocar mão de obra suficiente e capacitada para prestação dos serviços de segunda a domingo, 24 (vinte e quatro) horas por dia, inclusive feriados, durante toda a duração do contrato.

19.1.9. Responder pela apresentação pessoal de sua equipe de trabalho, dentro dos padrões estabelecidos pelo HC/UFPE – EBSERH, inclusive no que concerne ao uso de uniformes, crachás e EPI's, conforme Laudo Técnico de Licitação nº 05/2019.

19.1.9.1. Apresentar relação de equipamentos de proteção individual (EPI) que serão distribuídos aos funcionários, esta relação deverá conter a função e os equipamentos específicos destinados a cada um.

19.1.10. Exigir de sua equipe de trabalho, o fiel cumprimento das normas de segurança patrimonial e pessoal do HC/UFPE – EBSERH, inclusive quanto à identificação funcional.

19.1.11. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão contratante, nos termos do artigo 7° do Decreto n° 7.203, de 2010, que dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da Administração Pública Federal.

19.1.12. Não permitir a utilização de qualquer trabalho de menor de 16 (dezesseis) anos, exceto

na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

19.1.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados abaixo:

a) Alteração do projeto ou especificações, pela Administração;

b) Superveniência de fato excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições de execução do contrato;

c) Interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo de trabalho por ordem e no interesse da Administração;

d) Aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos por esta Lei;

e) Impedimento de execução do contrato por fato ou ato de terceiro reconhecido pela Administração em documento contemporâneo à sua ocorrência;

f) Omissão ou atraso de providências a cargo da Administração, inclusive quanto aos pagamentos previstos de que resulte, diretamente, impedimento ou retardamento na execução do contrato, sem prejuízo das sanções legais aplicáveis aos responsáveis.

19.1.14. Efetuar a entrega dos produtos em perfeitas condições para o consumo humano, devendo ser selecionados, embalados nas quantidades, especificações e prazos solicitados, seguindo as Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração.

19.1.15. Levar imediatamente ao conhecimento da CONTRATANTE qualquer fato extraordinário ou anormal que afete a execução do objeto contratado, para adoção das medidas cabíveis.

19.1.16. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação.

19.1.17. Manter em rigorosa pontualidade o pagamento de seus empregados.

19.1.17.1. A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos trabalhistas, sociais, previdenciários, fiscais e comerciais, não transfere ao CONTRATANTE a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto deste contrato.

19.1.17.2. Responsabilizar-se por eventuais paralisações das atividades, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE.

19.1.18. Manter os empregados dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho de suas atividades.

19.1.19. Promover treinamentos trimestrais específicos, teóricos e práticos de toda equipe técnica de trabalho, abordando aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias, prevenção de acidentes de trabalho, combate a incêndio e biossegurança. Deverá ser apresentado à CONTRATANTE, no início das atividades da CONTRATADA, cronograma dos treinamentos a serem realizados, com identificação do conteúdo a ser ministrado e após a realização do treinamento, ata de presença assinada pelos participantes do treinamento e pelo(s) facilitador(es).

19.1.20. Utilizar produtos químicos de limpeza aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

19.1.21. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

19.1.22. Manter cadastro atualizado de empregados comunicando à CONTRATANTE as alterações ocorridas.

19.1.23. Manter na UPA/HC uma cópia dos laudos dos exames periódicos, mudança de função e retorno ao trabalho conforme preconiza a legislação, apresentando-os sempre que solicitado.

19.1.24. Afastar imediatamente das dependências do Hospital qualquer funcionário, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada à CONTRATANTE, promovendo sua imediata substituição no prazo de 24h.

19.1.25. Informar por escrito e previamente à CONTRATANTE, quando da troca de Nutricionistas e/ou Técnicos em Nutrição, com ciência da CONTRATANTE.

19.1.26. Deverá providenciar a imediata reposição de funcionários com treinamento no serviço antes que ocorra a substituição, para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade, paternidade), afastamentos de pessoal, etc.

19.1.27. Garantir à alimentação, condições higiênico-sanitárias adequadas.

19.1.28. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, esses deverão ser suspensos do consumo e substituídos prontamente sem ônus à CONTRATANTE e encaminhados para análise microbiológica.

19.1.29. Desprezar após cada refeição a sobra de alimentos.

19.1.30. Entregar as amostras de degustação das preparações de todas as refeições ao nutricionista da CONTRATANTE, com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pela UPA da CONTRATANTE.

19.1.31. Controlar a entrada do refeitório, para impedir sua utilização por pessoa não autorizada e controlar a saída dos usuários do refeitório durante as refeições, a fim de impedir a saída de bebidas e alimentos preparados ou não.

19.1.32. Solicitar por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso seja aprovada pela CONTRATANTE.

19.1.33. Aceitar a solicitação da CONTRATANTE de alterar o cardápio já aprovado com as devidas justificativas, até 48h antes do preparo.

19.1.34. Apresentar a listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitados para análise técnica e sensorial pela UPA da CONTRATANTE.

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

19.1.36. Manter os alimentos em preparo ou prontos, utensílios e equipamentos, sempre cobertos com tampas ou filme plástico transparente.

19.1.37. Responsabilizar-se pelo controle de qualidade de seus estoques, observando prazos de validade, comprometendo-se a não utilizar nenhum produto fora do prazo de validade indicado, ou com alterações de características, ainda que dentro da validade.

19.1.38. Preparar as refeições sem corantes ou quaisquer produtos químicos.

19.1.39. Remover para locais apropriados ou indicados pela CONTRATANTE, os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes.

19.1.40. Respeitar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições para todos os que se destinam.

19.1.41. Manter os registros das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso à CONTRATANTE.

19.1.42. Elaborar relatório diário informando o quantitativo total de refeições fornecidas. Esse relatório, após aprovação da CONTRATANTE, deverá ser emitido em 02 (duas) vias, conferidas e assinadas pelos responsáveis da CONTRATADA e CONTRATANTE. Uma das vias deverá ficar com o responsável da CONTRATANTE.

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

19.1.44. Permitir o acesso de visitantes, após a autorização da UPA da CONTRATANTE, desde que com paramentação adequada e com apresentação de documento de identificação.

19.1.45. Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou Técnicos de Nutrição da CONTRATANTE, devidamente paramentados, às áreas físicas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar todos os procedimentos adotados desde o recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo, produção, porcionamento, até a distribuição das refeições.

19.1.46. Realizar para fins de pagamento, o controle de refeições, com acompanhamento da CONTRATANTE. Ocorrendo diferenças, prevalecerá o número da CONTRATANTE.

19.1.47. Emitir nota fiscal mensal correspondentes aos serviços prestados para o Hospital das Clínicas da UFPE – EBSERH, anexando respectivamente os relatórios mensais dos serviços realizados e entregar ao fiscal do Contrato.

19.1.48. Corrigir prontamente os problemas apresentados pela fiscalização da CONTRATANTE, sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital. Os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato deverão ser resolvidos entre o Serviço de Nutrição da CONTRATANTE e da CONTRATADA.

19.1.49. Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários da CONTRATANTE, exceto quando autorizados pela Direção/UPA da CONTRATANTE, solicitando sempre a identificação dos usuários.

19.1.50. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto da CONTRATANTE por restos alimentícios e gordura, realizando imediatamente os reparos necessários, sem onerar a CONTRATANTE.

19.1.51. Ajustar com a CONTRATANTE e acatar as decisões dela emanadas, pelo Serviço de Nutrição, com relação aos serviços de atendimento de seus usuários, sua execução, meios de fiscalização, controle técnico e administrativo e outras providências necessárias.

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

19.1.53. Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros, de acordo com a legislação vigente.

19.1.54. Manter esquema de transporte e atendimento em casos de saúde e acidentes de trabalho para seus empregados.

19.1.55. Orientar os seus empregados no sentido de não utilizar as dependências da UPA/HC para elaboração e distribuição de refeições destinadas a pessoas não autorizadas pelo Hospital ou outras atividades alheias este Termo de Referência.

19.1.56. Arcar com a responsabilidade técnica da parte de produção e distribuição de refeições,

desde a compra dos gêneros até a sua entrega aos comensais, e toda e qualquer atividade operacional inerente ao objeto do contrato. À CONTRATANTE compete a responsabilidade técnica da área de nutrição clínica, que envolve desde avaliação nutricional até orientações de alta.

19.1.57. Responsabilizar-se pela mão de obra especializada, matéria-prima (gêneros alimentícios), aquisição e armazenamento de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis), material descartável; pré-preparo, preparo, porcionamento e distribuição de todas as refeições necessárias ao atendimento às necessidades clínicas do comensal enfermo (pacientes), ou sadio (acompanhantes e residentes).

19.1.58. Responsabilizar-se por todas as preparações produzidas, objeto desta licitação. Em toda e qualquer preparação ocorrida na área de produção, refeitórios ou áreas afins, independente de local, dia, horário, compromete-se a manter o mesmo rigor higiênico bacteriológico quer as refeições destinem-se a pacientes, acompanhantes ou residentes do Hospital.

19.1.59. Assumir o ônus decorrente de ações judiciais, por danos causados a terceiros, direta ou indiretamente em razão da execução dos serviços contratados.

19.1.60. Manter, durante a execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

19.1.61. Abster-se de transferir responsabilidades para terceiros, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros prestadores de serviços, sem anuência da CONTRATANTE.

19.1.62. Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE.

19.1.63. Assegurar e fiscalizar a execução dos serviços em perfeita conformidade com as instruções da CONTRATANTE seguindo as normas, rotinas e instruções da mesma, dentro das especificações e parâmetros de qualidade e eficiência aceitos pela boa técnica, tomando, quando for o caso, providências imediatas para a correção de falhas detectadas pela fiscalização da CONTRATANTE.

19.1.64. Admitir e gerenciar, sob sua inteira responsabilidade, os profissionais adequados e capacitados, com satisfatório nível de competência técnica e eficiência.

19.1.65. Manter o seu pessoal em serviço adequadamente identificado mediante crachá, com fotografia recente, trabalhando sob as ordens diretas e responsabilidades de seu(s) preposto(s), cabendo apenas a estes reportar-se ao Gestor do Contrato.

19.1.66. Manter a disciplina de seu pessoal nas dependências da CONTRATANTE de acordo com as normas vigentes.

19.1.67. Não permitir que seu pessoal ingresse em áreas estranhas ao local de execução dos serviços responsabilizando-se civilmente por todo e qualquer dano a que esse pessoal der causa nesses locais.

19.1.68. Apresentar ao gestor, sempre que solicitado, os comprovantes nominais de fornecimento de benefícios e encargos de seus funcionários lotados no HC/UFPE – EBSERH.

19.1.69. Fazer seguro de seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se, também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal.

19.1.70. Fornecer obrigatoriamente uniformes, vale transporte e vale alimentação aos seus empregados, envolvidos na prestação dos serviços, de acordo com a legislação vigente e Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho das categorias.

19.1.70.1. Efetuar o pagamento dos benefícios de vale alimentação e vale-transporte, de forma que estejam disponíveis para serem utilizados, impreterivelmente, no 1º dia do mês.

19.1.71. Não permitir a prática de jogos de azar, venda de rifas ou promover qualquer tipo de venda dentro das dependências da CONTRATANTE.

19.1.72. Não se beneficiar da condição de optante pelo Simples Nacional, salvo as exceções previstas no § 5º C, do art. 18 da Lei Complementar nº 123/2006.

19.1.73. Responder pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução deste contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou ao acompanhamento exercidos pela CONTRATANTE.

19.1.74. Responder por todas as despesas decorrentes de tributos de qualquer natureza, que incidam ou venham a incidir sobre o presente Contrato, bem como as necessárias para a completa execução do mesmo, exceto a publicação do seu extrato que será providenciada pela CONTRATANTE.

19.1.75. Responder por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato.

19.1.76. Efetuar a reposição da mão-de-obra nos Postos, em caráter imediato, em eventual ausência.

19.1.77. Aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões do objeto, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado deste Contrato, durante a sua vigência (§ 1º, do art. 81, da lei 13.303/2016).

19.1.77.1. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder os limites estabelecidos no item anterior, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

19.1.78. Instruir os seus empregados quanto às orientações para prevenção de incêndio, quando do efetivo desempenho das suas funções.

19.1.79. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à CONTRATANTE, uma vez que os funcionários da

CONTRATADA NÃO possuem nenhum vínculo empregatício com a CONTRATANTE.

19.1.79.1. Não serão incluídas nas planilhas de custos e formação de preços as disposições contidas em Acordos, Dissídios ou Convenções Coletivas que tratem de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa contratada, de matéria não trabalhista, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.

19.1.80. Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse da CONTRATANTE ou de terceiros, de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto do contrato, devendo orientar seus empregados nesse sentido.

19.1.81. Responsabilizar-se pela limpeza das coifas de exaustão e dos equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE.

19.1.81.1. Apresentar relatório mensal das ações corretivas, realizadas em cada equipamento da UPA da CONTRATANTE.

19.1.81.2. Em caso de dano irreparável do equipamento cedido pela CONTRATANTE à CONTRATADA para a execução dos serviços objeto do contrato, a CONTRATADA deverá fazer a reposição de um novo equipamento com especificações e qualidades iguais ou superiores ao equipamento encontrado no hospital mediante aprovação prévia da CONTRATANTE.

19.1.82. Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o funcionário no período de experiência.

19.1.83. Manter o controle de vacinação, nos termos da legislação vigente, aos funcionários diretamente envolvidos na execução dos serviços.

19.1.84. Cumprir o prazo para início da execução dos serviços de fornecimento de refeição, conforme estabelecido no **item 5.23**, deste Termo de Referência.

19.1.85. Arcar com os custos de água e energia utilizados na UPA/HC, espaço cedido pela Contratante.

19.1.86. No caso de a CONTRATADA não possuir sede em PERNAMBUCO, deverá apresentar declaração de que instalará escritório com profissional apto a tomar decisão pela CONTRATADA em relação ao contrato assumido com o HC/UFPE – EBSERH, no Recife ou sua Região Metropolitana, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias a partir da vigência do contrato, conforme IN nº 05/2017 da SEGES/MP.

19.1.87. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor decorrente dos danos sofridos.

19.1.88. Apresentar à CONTRATANTE, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o HC/UFPE – EBSERH para a execução dos serviços.

19.1.89. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração.

19.1.90. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo Contrato, devendo a CONTRATADA relatar à CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

19.1.91. Relatar ao responsável pela fiscalização do contrato, pronta e imediatamente, toda e qualquer irregularidade observada.

19.1.92. Apresentar ao gestor toda a documentação exigida, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, após o início da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) relação nominal dos empregados utilizados na execução dos serviços contratados, contendo: nome completo; número do documento de identidade, órgão expedidor e data de expedição do RG; CPF; documentação comprobatória do vínculo empregatício, devidamente assinada pela CONTRATADA, mantendo-a atualizada sempre que houver alterações do seu efetivo ou remanejamento; e 2) apólice de seguro de vida em grupo.

19.1.92.1. Os documentos acima mencionados deverão ser apresentados para cada novo empregado que se vincule à prestação do contrato administrativo. De igual modo, o desligamento de empregados no curso do contrato de prestação de serviço deve ser devidamente comunicado, com toda a documentação pertinente ao empregado dispensado, à semelhança do que se exige quando do encerramento do contrato administrativo.

19.1.93. Apresentar, no primeiro mês da prestação dos serviços, exames médicos admissionais dos empregados que prestarão os serviços.

19.1.94. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a CONTRATADA deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia 30 (trinta) do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

19.1.95. Instruir seus empregados, no início da execução contratual, quanto à obtenção das informações de seus interesses junto aos órgãos públicos, relativas ao contrato de trabalho e obrigações a ele inerentes, adotando, entre outras, as seguintes medidas:

19.1.95.1. Viabilizar o acesso de seus empregados, via internet, por meio de senha própria, aos sistemas da Previdência Social e da Receita do Brasil, com o objetivo de verificar se as suas contribuições previdenciárias foram recolhidas, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado;

19.1.95.2. Viabilizar a emissão do cartão cidadão pela Caixa Econômica Federal para todos os empregados, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado;

19.1.95.3. Oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para a obtenção de extratos de recolhimentos de seus direitos sociais, preferencialmente por meio eletrônico, quando disponível.

19.1.96. Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual mediante depósito bancário na conta do trabalhador, em agências bancárias situadas na localidade ou região metropolitana em que ocorrerá a prestação dos serviços, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte da Administração. Em caso de impossibilidade de cumprimento desta disposição, a CONTRATADA deverá apresentar justificativa, a fim de que a Administração analise sua plausibilidade e possa verificar a realização do pagamento (Item 1.2.b, 1.3 e 1.4, Anexo VII B, IN nº 05/2017).

19.1.96.1. Efetuar o pagamento dos salários até o 5º dia útil do mês.

19.1.97. Fornecer, sempre que solicitados pela Contratante, os comprovantes do cumprimento das obrigações previdenciárias, do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS, e do pagamento dos salários e demais benefícios trabalhistas dos empregados colocados à disposição da Contratante;

19.1.97.1. A ausência da documentação pertinente ou da comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e relativas ao FGTS implicará a retenção do pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, mediante prévia comunicação, até que a situação seja regularizada, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

19.1.97.2. Ultrapassado o prazo de 15 (quinze) dias, contados na comunicação mencionada no subitem anterior, sem a regularização da falta, a Administração poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

19.1.97.2.1. O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pela contratante para acompanhar o pagamento das respectivas verbas.

19.1.98. Sujeitar-se à retenção da garantia prestada e dos valores das faturas correspondentes a 1 (um) mês de serviços, por ocasião do encerramento da prestação dos serviços contratados, podendo a Administração Contratante utilizá-los para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação: (1) do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou (2) da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços, nos termos do art. 65 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05/2017.

19.1.99. Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender o objeto desta contratação.

19.1.100. Autorizar o provisionamento de valores para o pagamento das férias, 13º salário e rescisão contratual dos trabalhadores da CONTRATADA, bem como de suas repercussões trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, que serão depositados pela Contratante em conta-depósito vinculada específica, em nome do prestador dos serviços, bloqueada para movimentação, conforme disposto nos anexos VII B e XII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 5, de 2017.

19.1.100.1. Os detalhes referentes à conta-depósito vinculada encontram-se no **item 25** deste Termo de Referência.

19.1.101. É facultado ao empregado contratado sob regime de tempo parcial converter um terço do período de férias a que tiver direito em abono pecuniário. (Decreto nº 5.452/1943 – CLT, Art. 58-A, Parágrafo 6º).

19.1.101.1. É expressamente proibida a conversão de dias além do permitido na CLT, conforme descrição acima.

19.1.102. Realizar, juntamente com a Contratante, no dia anterior ao início da prestação dos serviços, inventário dos equipamentos da Contratante a serem cedidos à CONTRATADA.

19.1.103. Iniciar suas atividades no Hospital das Clínicas 24h (vinte e quatro horas) antes da data de início da prestação do serviço, ou seja, da data de início para começar a servir as refeições, tendo em vista que o Hospital funciona 24h (vinte e quatro horas) por dia e quase todas as etapas referentes ao preparo das refeições deverão ter início no dia anterior.

19.1.104. Repassar, no período de encerramento do Contrato, para a nova CONTRATADA, a dinâmica de funcionamento do serviço no Hospital.

19.1.105. Responsabilizar-se pela limpeza de todos os equipamentos e utensílios utilizados na UPA e em qualquer uma das copas das enfermarias do HC/UFPE – EBSERH.

19.1.106. A CONTRATADA deverá manter uma área de coleta de resíduo, instalando um contêiner, onde todo resíduo produzido no espaço da UPA deverá ser depositado.

19.1.107. Disponibilizar um canal de comunicação eficaz (fone/email) para facilitar a troca de informações entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA, assim como uma rápida resolução de possíveis problemas surgidos e a responsabilização pela não observância das condições previstas neste Termo de Referência.

20. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. Com fundamento no artigo 49 do decreto 10.024, de 2019, ficará impedida de licitar e contratar com a União e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais, garantido o direito à ampla defesa, o licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta:

20.1.1. não assinar o contrato;

20.1.2. não entregar a documentação exigida no edital;

20.1.3. apresentar documentação falsa;

20.1.4.causar o atraso na execução do objeto;

20.1.5. não mantiver a proposta;

20.1.6.falhar na execução do contrato;;

20.1.7. fraudar a execução do contrato;

20.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

20.1.9. declarar informações falsas; e

20.1.10. cometer fraude fiscal.

20.2. Pelo atraso, erro de execução, execução imperfeita, inexecução total ou parcial do contrato e o descumprimento de qualquer condição prevista neste Termo de Referência, o HC/UFPE – EBSERH poderá, garantida a prévia defesa, aplicar, conforme o caso, as seguintes penalidades:

20.2.1. Advertência por faltas leves, entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a CONTRATANTE;

20.2.2. Multa na forma estabelecida nos subitens **12.4** e **12.5**;

20.2.3. Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a UFPE, por um prazo não superior a 02 (dois) anos;

20.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar e/ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria Autoridade que aplicou a penalidade.

20.3. As penalidades previstas no **subitem 20.2: subitens '20.2.1', '20.2.3' e '20.2.4'** poderão ser aplicadas juntamente com a prevista no subitem **'20.2.2'** do mesmo item, facultada a defesa prévia da adjudicatária, com regular processo administrativo, no prazo de dez dias úteis, a contar da notificação.

20.4. Será aplicada multa, sem prejuízo de indenizar o HC/UFPE – EBSERH em perdas e danos, por:

20.4.1. Atraso injustificado na execução do objeto: 0,5% (cinco décimos por cento), por dia de atraso, sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias, a partir de quando será caracterizada inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

20.4.1.1. Em se tratando de inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), aplicar-se-á multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento), de modo que o atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração contratante a promover a rescisão do contrato;

20.4.1.2. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

20.5. Descumprimento de qualquer outra condição ajustada, e, em especial, quando não se aparelhar convenientemente para a execução dos serviços: 2% (dois por cento) sobre o valor global da proposta;

20.6. Se o motivo ocorrer por comprovado impedimento ou por motivo de reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração do HC/UFPE, a CONTRATADA ficará isenta das penalidades mencionadas.

20.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública poderá ser aplicada à CONTRATADA juntamente com a de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

20.8. Após 30 (trinta) dias de descumprimento de cláusulas contratuais poderá ser considerada inexecução do contrato.

20.9. No caso de não recolhimento do valor da multa dentro de 5 (cinco) dias úteis a contar da data da intimação para o pagamento, a importância será deduzida da garantia prestada, e, não sendo suficiente, descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela UFPE, ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente, consoante o § 3º do art. 82 e § 1º do art. 83 da Lei nº13.303, de 2016, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês.

20.10. O HC/UFPE – EBSERH informará os dados relativos às sanções aplicadas aos contratados de forma a manter atualizado o CEIS - Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas de que trata a Lei nº 12.846/13, bem como no SICAF - sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores e no caso de impedimento de licitar, a CONTRATADA será descredenciada por igual período, sem prejuízo das demais cominações legais.

20.10.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas e publicadas no SICAF. (Art. 49, §2º do Decreto nº 10.024/2019)

20.11. Os atos administrativos de aplicação das sanções, inclusive rescisão contratual, serão publicados resumidamente no Diário Oficial da União, exceto quando se tratar de advertência e ou multa.

20.12. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 83, III da Lei nº 13.303 de 2016, a CONTRATADA que:

20.12.1. Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

20.12.2. Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação; e

20.12.3. Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

20.13. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº13.303, de 2016, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

20.14. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

20.15. Aos licitantes, será aplicada quando necessário, a Norma Operacional EBSERH nº 03, de 03 de junho de 2016, disponível no sítio http://www.ebserh.gov.br/documents/22765/106576/norma+operacional+03_boletim_servico_169_06_06_16.pdf/a1f7b9b9-4b7c-425a-805a-3811899908d5. Sendo assim, devem tomar conhecimento dessa norma, uma vez que versa sobre o estabelecimento de normas regulamentares sobre o procedimento administrativo, no âmbito da Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares - EBSERH, voltado à aplicação de sanções administrativas a licitantes, bem como regulamenta a competência para aplicação das sanções administrativas cabíveis, conforme previsto nas leis, normas e instrumentos convocatórios.

20.16. As penalidades serão obrigatoriamente registradas e publicadas no SICAF. (Art. 49, §2º do Decreto nº 10.024/2019)

21. INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

21.1. É o ajuste escrito, **anexo IV** deste Termo de Referência, que define os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento.

21.1.1. O HC/UFPE – EBSERH adotará indicadores para avaliar o desempenho dos serviços contratados. Quando não forem cumpridos pela CONTRATADA os limites mínimos de desempenho previstos, o pagamento mensal será ajustado conforme **anexo IV** deste Termo.

21.2. Os serviços serão constantemente avaliados pelos representantes do CONTRATANTE, que assinalarão as ocorrências na "Relação de Ocorrências".

21.3. Os níveis de serviço apresentados neste IMR têm como função definir os indicadores de acompanhamento da qualidade dos serviços prestados durante a contratação.

21.4. Seguir-se-á a tabela constante deste IMR quanto ao percentual a ser debitado do faturamento mensal total dos serviços prestados pela CONTRATADA em função do não cumprimento de acordo de níveis de serviço, sem prejuízo da aplicação das penalidades contratuais previstas em lei.

22. SUBCONTRATAÇÃO

22.1. É expressamente vedada, sem a anuência do HC/UFPE – EBSERH, a transferência do contrato a terceiros, bem como a subcontratação total ou parcial do mesmo.

23. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

23.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais clausulas e condições do contrato; não haja prejuízo a execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração a continuidade do contrato.

24. VIGÊNCIA DO CONTRATO

24.1. O Contrato terá a vigência de 20 (vinte) meses, a contar da data de sua assinatura pelas partes, e por tratar-se de serviço continuado, imprescindível para não comprometer as atividades meio e fim dessa instituição, poderá ser prorrogado, a critério único e exclusivo do HC/UFPE – EBSERH, mediante termo aditivo, não podendo exceder o prazo de 60 (sessenta) meses em sua totalidade.

25. DA CONTA VINCULADA

25.1. Para atendimento ao disposto no art. 18 da IN SEGES/MPDG Nº 5/2017, as regras acerca da Conta-Depósito Vinculada a que se refere o anexo XII da IN SEGES/MPDG nº 05/2017 são as estabelecidas no presente Termo de Referência.

25.2. A CONTRATADA deve autorizar a Administração contratante, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.

25.2.1. Quando não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração (ex.: por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, rescisões dos contratos e guias de recolhimento), os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes.

25.3. Autorizar o provisionamento de valores para o pagamento das férias, 13º salário e rescisão contratual dos trabalhadores da contratada, bem como de suas repercussões trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, que serão depositados pela contratante em conta-depósito vinculada específica, em nome do prestador dos serviços, bloqueada para movimentação, conforme disposto no anexo XII da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05/2017, os quais somente serão liberados para o pagamento direto dessas verbas aos trabalhadores, nas condições estabelecidas no item 1.5 do anexo VII-B da referida norma.

25.3.1. O montante dos depósitos da conta vinculada, conforme item 2 do anexo XII da IN SEGES/MPDG nº 05/2017 será igual ao somatório dos valores das provisões a seguir discriminadas, incidentes sobre a remuneração, cuja movimentação dependerá de autorização do órgão ou entidade

promotora da licitação e será feita exclusivamente para o pagamento das respectivas obrigações:

25.3.1.1. 13º (décimo terceiro) salário;

25.3.1.2. Férias e um terço constitucional de férias;

25.3.1.3. Multa sobre o FGTS e contribuição social para as rescisões sem justa causa; e

25.3.1.4. Encargos sobre férias e 13º (décimo terceiro) salário.

25.3.1.5. Os percentuais de provisionamento e a forma de cálculo serão aqueles indicados no anexo XII da IN SEGES/MPDG nº 05/2017.

25.3.2. O saldo da conta-depósito será remunerado pelo índice de correção da poupança pro rata die, conforme definido em Termo de Cooperação Técnica firmado entre o promotor desta licitação e instituição financeira. Eventual alteração da forma de correção implicará a revisão do Termo de Cooperação Técnica.

25.3.3. Os valores referentes às provisões mencionadas neste Termo de Referência que sejam retidos por meio da conta-depósito, deixarão de compor o valor mensal a ser pago diretamente à empresa que vier a prestar os serviços.

25.3.4. Conforme informações repassadas pelo Banco do Brasil, inexistem taxas de operacionalização a serem cobradas da CONTRATADA, entretanto, em caso de cobrança futura de tarifa ou encargos bancários para operacionalização da conta-depósito, a CONTRATADA será informada e os recursos atinentes a essas despesas serão debitados dos valores depositados.

25.3.5. A empresa contratada poderá solicitar a autorização do órgão ou entidade contratante para utilizar os valores da conta-depósito para o pagamento dos encargos trabalhistas previstos nos subitens acima ou de eventuais indenizações trabalhistas aos empregados, decorrentes de situações ocorridas durante a vigência do contrato.

25.3.5.1. Na situação do subitem acima, a empresa deverá apresentar os documentos comprobatórios da ocorrência das obrigações trabalhistas e seus respectivos prazos de vencimento. Somente após a confirmação da ocorrência da situação pela Administração, será expedida a autorização para a movimentação dos recursos creditados na conta-depósito vinculada, que será encaminhada à Instituição Financeira no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data da apresentação dos documentos comprobatórios pela empresa.

25.3.5.2. A autorização de movimentação deverá especificar que se destina exclusivamente para o pagamento dos encargos trabalhistas ou de eventual indenização trabalhista aos trabalhadores favorecidos.

25.3.5.3. A empresa deverá apresentar ao órgão ou entidade contratante, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados da movimentação, o comprovante das transferências bancárias realizadas para a quitação das obrigações trabalhistas.

25.3.6. Os valores a serem provisionados serão discriminados conforme tabela a seguir:

ITEM	**PERCENTUAIS**		
13º (décimo terceiro) salário	**8,33% (oito vírgula trinta e três por cento)**		
Férias e 1/3 Constitucional	**12,10% (doze vírgula dez por cento)**		
Multa sobre FGTS e contribuição social sobre o aviso prévio indenizado e sobre o aviso prévio trabalhado	**5,00 %** (cinco por cento)		
Subtotal	**25,43%** (vinte e cinco vírgula quarenta e três por cento)		
Incidência do Submódulo 2.2 sobre férias, 1/3 (um terço) constitucional de férias e 13º (décimo terceiro) salário*	**7,39%** (sete vírgula trinta e nove por cento)	**7,60%** (sete vírgula seis por cento)	**7,82%** (sete vírgula oitenta e dois por cento)
Total	**32,82%** (trinta e dois vírgula oitenta e dois por cento)	**33,03%** (trinta e três vírgula zero três por cento)	**33,25%** (trinta e três vírgula vinte e cinco por cento)

* Considerando as alíquotas de contribuição de 1% (um por cento), 2% (dois por cento) ou 3% (três por cento) referentes ao grau de risco de acidente do trabalho, previstas no inciso II do art. 22 da Lei no 8.212, de 24 de julho de 1991.

25.3.7. O saldo remanescente dos recursos depositados na conta-depósito será liberado à respectiva titular no momento do encerramento do contrato, na presença do sindicato da categoria correspondente aos serviços contratados, quando couber, e após a comprovação da quitação de todos os encargos trabalhistas e previdenciários relativos ao serviço contratado, conforme item 15 da IN SEGES/MPDG nº 05/2017.

26. PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

26.1. Antes de apresentar a proposta, a licitante deverá analisar todos os documentos do Edital, levantar todas as questões necessárias ao desenvolvimento de seus trabalhos, a fim de não incorrer em omissões, as quais não poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de acréscimo de preços.

26.2. A Planilha de custos é peça fundamental para a composição dos custos dos serviços com dedicação exclusiva de mão de obra e para análise da exequibilidade da proposta, além de constituir instrumento essencial nos processos de repactuação ou revisões de preços. A planilha de custos e formação de preços deverá ser elaborada conforme o **anexo VII deste Termo**, que está baseada no anexo VII-D da Instrução Normativa MPOG/SLTI nº 05, de 26/05/2017.

26.3. O salário normativo mensal da categoria, para elaboração da planilha de custos e formação de preços, será aquele estabelecido na Convenção Coletiva de Trabalho em vigor e homologada para o ano

em vigor.

26.3.1. Caso não haja previsão de piso salarial estabelecidos em Convenção, Acordo ou Dissídio Coletivo para as categorias estabelecidas na contratação, a CONTRATADA deverá apresentar pesquisa de preço através dos critérios estabelecidos pela Instrução Normativa nº 05/2014, alterada pela IN nº 03/2017.

26.3.2. Caso não haja previsão de gratificação para o cargo de Nutricionista Chefe estabelecidos em Convenção, Acordo ou Dissídio Coletivo, a contratada deverá apresentar pesquisa de preço através dos critérios estabelecidos pela Instrução Normativa nº 05/2014, alterada pela IN nº 03/2017.

26.4. As propostas deverão conter indicação dos sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas, dissídios coletivos ou leis que regem cada categoria profissional que executará os serviços e a respectiva data base e vigência, com base no Código Brasileiro de Ocupações – CBO, segundo disposto no anexo VII item 6.2 – c da Instrução Normativa MPOG/SLTI nº 05, de 26/05/2017.

26.5. A ausência da indicação dos sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas, dissídios coletivos ou leis, exigida neste subitem, a qual inviabilize ou dificulte a análise das planilhas por parte da área técnica do HC/UFPE – EBSERH, poderá acarretar a desclassificação da proposta da licitante.

26.6. No preço proposto deverão estar inclusas todas as despesas com salários, leis sociais, trabalhistas, seguros, impostos, taxas e contribuições, transporte, alimentação, instrumentos necessários, despesas administrativas e lucros e demais insumos necessários à sua composição, bem como outros exigidos pela convenção coletiva da categoria.

26.7. Possíveis indefinições, omissões, falhas ou incorreções das especificações deste Termo de Referência não poderão, jamais, constituir pretexto para a CONTRATADA cobrar "serviços extras" ou alterar a composição de preços unitários.

26.8. Em conformidade com o disposto no item 9.1 do Acórdão TCU nº 950/2007 – Plenário, e a Mensagem Comunica DSLG/SIASG/DF nº 037226, datada de 12/06/2007, não mais devem constar das Planilhas de Custos parcelas com os tributos IRPJ e CSLL.

26.9. O HC/UFPE – EBSERH poderá realizar diligências junto à licitante vencedora, a fim de esclarecer dúvidas acerca dos valores e/ou percentuais informados na planilha de custos e formação de preços apresentada, sendo que a identificação da inclusão de informações e/ou valores em desconformidade com as normas gerais ou específicas aplicáveis à empresa (não comprovados documentalmente) acarretará a desclassificação da proposta.

26.10. A inobservância do prazo fixado pelo HC/UFPE – EBSERH para a entrega das respostas e/ou informações solicitadas em eventual diligência ou ainda o envio de informações ou documentos considerados insuficientes/ incompletos ocasionará a desclassificação da proposta.

26.11. Nos casos em que forem detectados erros e/ou inconsistências nas planilhas apresentadas, o HC/UFPE – EBSERH poderá determinar à licitante vencedora, mediante diligência, a promoção de ajustes nessas planilhas, se possível, para refletir corretamente os custos envolvidos na contratação, desde que não haja majoração do preço proposto.

26.12. Não há previsão, por parte do Hospital das Clínicas, de horas extras para os cargos previstos neste Termo; caso ocorra a necessidade do uso desta mão de obra, entretanto, as horas serão controladas por intermédio do banco de horas, conforme legislação vigente, de acordo com modelo constante no **anexo X** deste Termo de Referência.

26.13. Caberá a CONTRATADA responsabilizar-se pelo transporte dos profissionais até o local de trabalho, por meios próprios em casos de paralisação de transporte coletivo regular, ou providenciar a imediata substituição dos profissionais para o período.

26.14. Deverão ser observados, quando do preenchimento da Planilha de Custos e Formação de Preços, os valores, percentuais e benefícios exigidos em normas gerais e específicas aplicáveis, em especial aqueles estabelecidos na legislação vigente relativos ao recolhimento dos encargos sociais (tais como INSS, SESI ou SESC, SENAI ou SENAC, INCRA, Salário Educação, FGTS, Seguro Acidente de Trabalho/SAT/INSS, SEBRAE, Férias, 13º Salário e outros).

26.15. Na formulação de sua proposta, a empresa deverá observar ainda o regime de tributação ao qual está submetida, inclusive no tocante à incidência das alíquotas de ISS, PIS e COFINS sobre seu faturamento, conforme as Leis nº 10.637/2002 e 10.833/2003 (Acórdão TCU – Plenário nº 2.647/2009).

26.16. Na composição do Item 4 do ANEXO VII – E-2: CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO, da planilha de custos e formação de preços, no que tange aos percentuais de Tributos Federais (PIS/COFINS), as alíquotas deverão ser cotadas de acordo com a natureza de cada licitante, submetida ao regime de tributação específica, observando a legislação vigente, em especial as Instruções Normativas editadas pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e Acórdão TCU nº 950/2007-Plenário.

26.17. Para as licitantes tributadas pelo regime de incidência não-cumulativa de PIS e de COFINS deverá ser cotado o percentual das alíquotas efetivas, tendo em vista que as Leis nºs 10.637, de 30 de dezembro de 2002 e 10.833, de 29 de dezembro de 2003 permitem o desconto de créditos apurados com base em custos, despesas e encargos da pessoa jurídica pagos em etapas anteriores, fazendo com que o valor do tributo efetivamente recolhido, em relação ao faturamento, seja inferior à alíquota dessas contribuições.

26.18. As licitantes tributadas pelo regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS devem cotar os percentuais que representem a média das alíquotas efetivamente recolhidas nos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, apurada com base nos dados da Escrituração Fiscal Digital da Contribuição para o PIS/PASEP e para a COFINS (EFD-Contribuições), cujos respectivos registros deverão ser remetidos juntamente com a proposta e as planilhas.

26.19. Caso a licitante tenha recolhido tributos pelo regime de incidência não-cumulativa em apenas alguns meses do período que deve ser considerado para o cálculo do percentual médio efetivo 12 (doze) meses anteriores à data da proposta, poderá apresentar o cálculo considerando apenas os meses em que houve recolhimento.

26.20. Para o cálculo da alíquota efetivamente recolhida do PIS e da COFINS, deverá ser preenchida a

planilha de cálculo da alíquota efetiva PIS/COFINS contida no **anexo VIII** deste Termo de Referência. Os Valores dos itens A, B e C da respectiva planilha deverão ser preenchidos com base nos dados da Escrituração Fiscal Digital da Contribuição para o PIS/PASEP e para a COFINS (EFD-Contribuições).

26.21. A alíquota do ISS terá que refletir o regime de tributação da empresa licitante, comprovada por meio de apresentação de documentação específica.

26.22. Para o correto preenchimento da Planilha de Custos e Formação de Preços é imprescindível a observação de todas as notas explicativas constantes no **anexo VII** desse Termo de Referência.

27. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DESTE TERMO DE REFERÊNCIA

27.1. A parte técnica deste documento, referente à alimentação de todos os comensais, foi elaborada pela equipe do Setor de Hotelaria e da Unidade de Produção de Alimentos do Hospital das Clínicas da UFPE – Filial EBSERH.

27.2. A Unidade de Apoio Operacional deu apoio à elaboração da parte estrutural deste documento.

Recife, 27 de fevereiro de 2020.

Viterbina Ribeiro de Araujo

Chefe do Setor de Hotelaria HC/UFPE – EBSERH

Mileide Oliveira Gonçalves

Unidade de Produção de Alimentos HC/UFPE – EBSERH

Joseane Severina da Paixão

Unidade de Apoio Operacional HC/UFPE – EBSERH

APROVO:

José Lamartine da Silva

Gerente Administrativo e Financeiro HC/UFPE – EBSERH

Siape: 1782946

_____
_____

ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA

ESTIMATIVAS DE QUANTIDADES

1. Estimativa de cada tipo de refeição:

1.1. As quantidades de refeições para todos os usuários foram estimadas tendo como base o número de leitos, a taxa de ocupação de 80% e a média dos relatórios de quantitativo de refeições servidas no último semestre e projetadas para a realidade atual, conforme a planilha a seguir:

GRUPO	CÓDIGO SIASG/ CATSER	ESPECIFICAÇÃO
01	003697	Contratação de empresa especializada para prestação de serviço continuado de produção e distribuição de refeições para pacientes (adultos e infantis), acompanhantes legalmente instituídos e residentes do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Pernambuco – Filial da EBSERH, englobando o preparo da refeição e a distribuição nos leitos/refeitórios, durante 12 (doze) meses.

Quantidade Total Estimada de Refeições:

ITEM	REFEIÇÕES	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA DE REFEIÇÕES/ LITROS/ MÊS	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA DE REFEIÇÕES/ LITROS/ ANO
1	Desjejum Enfermos	7.200	86.400
2	Desjejum Sadios	3.800	45.600
	Almoço		

3	Almoço Enfermos	8.240	98.880
4	Almoço Sadios	4.320	51.840
5	Jantar Enfermos	6.400	76.800
6	Jantar Sadios	3.680	44.160
7	Lanche Enfermos	6.400 + 6.400 + 6.400 = 19.200	230.400
8	Lanche Sadios	14.040 + 320 = 14.360	172.320
9	Dieta Líquida Total	120 (Litros)	1.440 (Litros)
10	Dieta Líquida de Prova	160 (Litros)	1.920 (Litros)
11	Dieta Semi-Líquida	120 (Litros)	1.440 (Litros)
12	Dieta pastosa	800	9.600
13	Refeições Extras[1]	1.512	18.144
14	Lanches reforçados[2]	480	5.760
TOTAL		69.992 unidades / 400 Litros	839.904 unid / 4.800 Litros

Obs.: As preparações lácteas e suplementos (fórmulas e compostos infantis) não estão inseridos na tabela acima, seus descritivos e quantidades encontram-se no item 1.7 deste anexo.

[1] Entende-se por refeições extras aqueles itens que poderão ser solicitados em eventos/atendimento/campanha realizados no hospital.

[2] Entende-se por lanches reforçados, como lanches com valor calórico maior que atenda os pacientes que não puderam receber as grandes refeições (desjejum, almoço e jantar).

DETALHAMENTO DOS QUANTITATIVOS

1.2. REFEIÇÕES PARA ACOMPANHANTES LACTANTES

SUBITEM	REFEIÇÃO LACTANTES/	UND ESTOQUE	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
1.2.1	LANCHE DA MANHÃ	UND	4.680	56.160
1.2.2	LANCHE DA TARDE LACTANTES	UND	4.680	56.160
1.2.3	LANCHE DA NOITE	UND	4.680	56.160
TOTAL			**14.040**	**168.480**

1.3. REFEIÇÕES PARA PACIENTES

SUBITEM	REFEIÇÃO PACIENTES	UND ESTOQUE	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
1.3.1	DESJEJUM	UND	7.200	86.400
1.3.2	LANCHE MANHÃ	UND	6.400	76.800
1.3.3	ALMOÇO	UND	8.240	98.880
1.3.4	LANCHE TARDE	UND	6.400	76.800
1.3.5	JANTAR	UND	6.400	76.800
1.3.6	LANCHE NOITE	UND	6.400	76.800
1.3.7	LANCHE REFORÇADO	UND	480	5.760
1.3.8	PASTOSA	UND	800	9600

1.4. REFEIÇÕES PARA SADIOS

SUBITEM	REFEIÇÃO	UND ESTOQUE	ACOMPANHANTE	RESIDENTE	OUTROS	QUANT. MENSAL	QUANT. ANUAL
1.4.2	DESJEJUM	UND	2.800	1.000	0	3.800	45.600
1.4.3	ALMOÇO	UND	2.880	1.440	0	4.320	51.840
1.4.4	JANTAR	UND	2.800	880	0	3.680	44.160
1.4.5	LANCHES	UND	0	0	320	320	3.840

1.5. DIETAS LÍQUIDAS[3]

SUBITEM	REFEIÇÃO DIETAS LÍQUIDAS	UND ESTOQUE	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
1.5.1	LÍQUIDA DE PROVA	LITRO	160	1.920
1.5.2	LÍQUIDA TOTAL	LITRO	120	1440
1.5.3	SEMI LÍQUIDA	LITRO	120	1440

[3] Considerar nesse quadro o volume total em litros, o qual pode significar duas ou mais refeições líquidas (porções de 500ml, 400ml ou 300ml) de acordo com o tipo prescrito.

1.6. REFEIÇÕES EXTRAS[4]

SUBITEM	OUTRAS REFEIÇÕES	UND ESTOQUE	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
1.6.1	ÁGUA DE COCO 250ML	UND	224	2.688
1.6.2	BISCOITO ÁGUA SACHÊ 18G	UND	160	1.920
1.6.3	BISCOITO DOCE SACHÊ 18G	UND	160	1.920
1.6.4	BISCOITO SALGADO SACHÊ 18G	UND	160	1.920
1.6.5	CAFÉ PURO – GARRAFA 2 LITROS	UND	40	480
1.6.6	CHÁ – GARRAFA 1 LITRO	UND	40	480
1.6.7	SALADA DE FRUTA – 100 ML	UND	160	1.920
1.6.8	FRUTA – Porção de 150 gramas (parte comestível)	UND	160	1.920
1.6.9	GELEIA DE FRUTAS COM AÇÚCAR OU DIET – 15G	UND	24	288
1.6.10	IOGURTE INTEGRAL E LIGHT – 200 ML	UND	120	1.440
1.6.11	LEITE COM ACHOCOLATADO – 250 ML	UND	24	288
1.6.12	LEITE DESNATADO – Garrafa de 2 Litros	UND	16	192
1.6.13	LEITE INTEGRAL – Garrafa de 2 Litros	UND	40	480
1.6.14	SANDUÍCHE DE QUEIJO OU MISTO (QUEIJO E PRESUNTO)	UND	80	960
1.6.15	BOLO DIVERSOS SABORES (TRIGO, DE ROLO, LARANJA, MESCLADO, OUTROS SABORES) – FATIA DE 150 GRAMAS	UND	32	384
1.6.16	SUCO DE FRUTAS – GARRAFA COM 2 LITROS	UND	24	288
1.6.17	PASTELARIA (SALGADINHOS, PASTEIS DE FORNO, EMPADAS, OUTROS) – 120 GRAMAS (PORÇÃO)	UND	24	288
1.6.18	PICOLÉS DE FRUTA EMBALAGEM INDIVIDUAL	UND	24	288
TOTAL			**1.512**	**18.144**

[4] Entende-se por refeições extras aqueles itens que poderão ser solicitados em eventos/ atendimento/ campanha realizados no hospital.

1.7. USO DE OPÇÕES DE PRODUTOS PARA PREPARAÇÕES LÁCTEAS E SUPLEMENTOS QUE CONSTAM NOS CARDÁPIOS DOS PACIENTES

1.7.1. O uso de leites infantis modificados, leites modificados, suplementos orais e módulos de adição nas preparações lácteas e não lácteas específicos para determinadas patologias e faixas etárias devem obedecer a prescrição do nutricionista da CONTRATANTE, utilizando os produtos abaixo referidos:

Item	Descritivo	Quantitativo mensal	Quantitativo anual
01	Fórmula específica para prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso, com predominância de soro de leite (mínimo de 60%), acrescida de dha e ara, óleos vegetais, taurina, carnitina e inositol. Embalagem: lata de 400 gramas.	56	672
02	Fórmula infantil para lactentes até o quinto mês de vida, com predominância de proteínas do soro do leite, isenta de sacarose, com ácidos graxos poli-insaturados de cadeia longa e prebióticos. Embalagem: lata de 400 gramas.	64	768
03	Fórmula infantil para lactentes a partir do sexto mês de vida, sem sacarose, enriquecida com ferro e LC-pufas e prebióticos. Embalagem: lata de 400 gramas.	48	576
04	Fórmula infantil anti-regurgitação, com maior proporção de caseína em relação a proteína do soro do leite, acrescida de óleo vegetal, com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. Embalagem: lata de 400 gramas.	12	144
05	Fórmula infantil de origem vegetal, para o 2º semestre de vida, a base de proteína isolada de soja, isenta de lactose e sacarose, enriquecida com l-metionina e l-carnitina, com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. Embalagem: lata de 400 gramas.	12	144
06	Fórmula infantil para lactentes menores de um ano, isenta de lactose, e com predominância de proteína do soro do leite.Embalagem: lata de 400 gramas.	12	144
	Fórmula elementar de aminoácidos, não alergênica,		

07	nutricionalmente completa para crianças menores de 1 ano, isenta de proteína láctea, lactose, galactose, frutose, sacarose e glúten. Embalagem: lata de 400 gramas.	24	288
08	Fórmula elementar de aminoácidos, não alergênica, nutricionalmente completa para crianças maiores de 1 ano, isenta de proteína láctea, lactose, galactose, frutose, sacarose e glúten. Embalagem: lata de 400 gramas.	24	288
09	Fórmula semi elementar hipoalergênica com proteína extensamente hidrolisada do soro do leite para alimentação de lactentes e crianças que apresentam alergia à proteína do leite de vaca e/ou soja e má absorção, desde o nascimento adicionadade TCM (triglicerídios de cadeia média), ácidos graxos poli-insaturados de cadeia longa-LCPUFAS (DHA – ácido cosahexaenoico e ARA – ácido araquidônico), maltodextrina, vitaminas, minerais, ucleotídeos e oligoelementos. Isento de lactose, sacarose, frutose e glúten. Embalagem: lata de 400 gramas.	24	288
10	COMPOSTO LACTEO, Aplição: crianças a partir de 1 ano; Composto lácteo com óleos vegetais e fibras. Ingredientes: leite parcialmente desnatado, com Ômega 3 DHA), Fonte de cálcio, Ferro e Zinco, com vitaminas, minerais e prebióticos. Isento de sacarose. Apresentação: Embalagem com 400g.	16	192
11	Suplemento nutricional oral, aspecto físico pó, normocalórico, normoproteico, rico em vitaminas e minerais, nutrição completa e balanceada. Isento de lactose e glúten, possui fibras, proteínas e nutrientes essenciais, como vitaminas, ferro, cálcio, entre outros. Indicado para crianças a partir de 04 anos, baixo peso, desnutridos e inapetentes. Embalagem: lata de 400 gramas.	8	96
12	Suplemento nutricional oral, aspecto físico pó, normocalórico, normoproteico, rico em vitaminas e minerais, nutrição completa e balanceada. Isento de lactose e glúten, possui fibras, proteínas e nutrientes essenciais, como vitaminas, ferro, cálcio, entre outros. Indicado para crianças acima de 10 anos, baixo peso, desnutridos e inapetentes. Embalagem: lata de 400 gramas.	16	192
13	Dieta líquida nutricionalmente completa para uso via oral ou enteral, polimérica, hipercalórica para crianças de 0 a 12 meses, com 1cal/ml isenta de sacarose. Em embalagem de 100ml.	8	96
14	Dieta completa em pó para nutrição oral ou enteral de crianças de 1 a 10 anos, nutricionalmente completa e rica em vitaminas e minerais, podendo ser preparada nas diluições de 1,0kcal/ml ou 1,25kcal/ml, podendo ou não ser adicionada diretamente nos alimentos. Embalagem: lata de 400 gramas.	16	192
15	Dieta líquida nutricionalmente completa normocalórica (1,0 Kcal/ml) e normoproteica, oligomérica, para crianças a partir de 1 ano, enriquecida com carnitina, taurina e colina, isenta de sacarose, lactose, glúten e fibras, em sistema fechado de 500ml.	8	96
16	Dieta enteral ou oral, de consistência líquida, nutricionalmente completa polimérica, isenta de lactose, sacarose e glúten, normoproteica, hipercalórica para crianças a partir de um ano, com fibras. Em embalagem de 500ml.	8	96
17	Dieta oral ou enteral líquida hipercalórica (1,5 kcal/ml) e normoproteico, isento de lactose, glúten, em embalagem de 200ml.	216	2592
18	Dieta especializada para pacientes portadores de doença inflamatória intestinal, isenta de glúten e lactose. Embalagem: lata de 400 gramas.	16	192
19	Leite integral em pó com vitaminas, minerais, fibras para crianças acima de 03 anos, Lata de 400 gramas.	24	288
20	Mucilagem para crianças a partir de 06 meses, enriquecida com ferro e ácido fólico, sem açúcar, sais minerais, vitaminas. Embalagem: lata de 400 gramas.	16	192
21	Mucilagem para crianças a partir de 06 meses, enriquecida com ferro e ácido fólico, sem leite, sem lactose e sem traços de leite para alérgicos, sais minerais, vitaminas. Embalagem: lata de 400 gramas.	16	192
22	Farinha à base de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais. Embalagem: lata 400 gramas.	16	192
23	Achocolatado em pó, instantâneo, solúvel, obtido pela mistura do cacau em pó solúvel, açúcar, maltodextrina, leite em pó e/ou soro, extra, constituído de pó fino e homogêneo, enriquecido com actigen e, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3%. Embalagem contendo 400g de peso líquido.	16	192
24	Espessante instantâneo para alimentos líquidos ou semilíquidos, isento de sacarose, lactose e glúten, estável após misturado aos alimentos. Unidade Kg	7	84
25	Carboidratos para nutrição enteral ou oral a base de maltodextrina, isenta de sacarose, tipo em pó e sem sabor. Unidade kg.	24	288
26	Módulo do tipo em pó, de proteína, a base proteína do soro do leite, para uso oral ou enteral. Unidade Kg	26	312
27	Módulo do tipo em pó, de glutamina, para uso oral ou enteral. Unidade kg	6	72
28	Módulo do tipo TCM, enriquecido com ácidos graxos essenciais. Unidade Litros	5	60
29	Módulo do tipo em pó, de fibras solúveis e insolúveis para nutrição	12	144

29	oral e enteral. Unidade kg	12	144
30	Regulador intestinal em pó, a base de microrganismos vivos com ação probiótica. Unidade kg	15	180
31	Módulo do tipo em pó, de fibras solúveis para nutrição oral e enteral. Unidade em kg	10	120
32	Aditivo de leite materno, multinutrientes, para recém-nascidos de baixo peso e alto risco, com proteína parcialmente hidrolisada do soro de leite. Saches	960	11520

1.7.2. Receber leite materno pasteurizado oriundo do Banco de Leite Humano do HC/UFPE – EBSERH, proceder a manipulação de acordo com as normas da Resolução RDC/ANVISA nº 171, de 04 de setembro de 2006, conforme prescrição da nutricionista da CONTRATANTE.

1.8 Quantitativo total estimativo de garrafas de água mineral.

ITEM	REFEIÇÕES	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA DE GARRAFA DE ÁGUA MINERAL/ MÊS	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA DE GARRAFA DE ÁGUA MINERAL/ ANO
1	Garrafa de 500 ml	21.600	259.200
2	Garrafa de 1,5 litros	4.800	57.600

1.9. Quantitativo total estimativo de MAMADEIRAS

Itens	Produto/especificação	Apresentação	Quantidade mensal	Quantidade anual
1	Mamadeira em polipropileno resistente, transparente, sem decoração, para uso em autoclave, capuz, rosca e tampa em polipropileno, bico autoclavável, graduada, capacidade de 150 ml	Unidade	96	1152
2	Mamadeira em polipropileno resistente, transparente, sem decoração, para uso em autoclave, capuz, rosca e tampa em polipropileno, bico autoclavável, graduada, capacidade de 240 ml	Unidade	96	1152
3	Mamadeira em polipropileno resistente, transparente, sem decoração, para uso em autoclave, capuz, rosca e tampa em polipropileno, bico autoclavável, graduada, capacidade de 280 a 300 ml	Unidade	96	1152
4	Mamadeira em polipropileno resistente, tipo chuca, transparente, sem decoração, para uso em autoclave, tampa em polipropileno, bico autoclavável, graduada, capacidade de 60 a 80 ml	Unidade	48	576
5	Mamadeira em acrílico transparente, tipo chuca, sem decoração, com graduação, com tampa, bico autoclavável, capacidade de 50 ml	Unidade	24	288
6	Bico de mamadeira ortodôntico de silicone, autoclavável para crianças acima de 6 meses.	Unidade	576	6912
7	Bico de mamadeira ortodôntico de silicone, autoclavável para crianças menores de 6 meses.	Unidade	144	1728

_____

ANEXO II DO TERMO DE REFERÊNCIA

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1 . Elementos e porcionamentos mínimos constitutivos dos cardápios para comensais sadios

I – Desjejum 5 itens:

a) Café (200ml) ou leite (200ml) ou café com leite – 200ml (100ml de leite e 100ml de café) – (manter diariamente as opções de suco de polpa de fruta – 200ml, ou iogurte – 170/180ml garrafinhas). Servir sachê de açúcar e adoçante a base de stévia ou xilitol em quantidade livre;

b) Pão com manteiga – 1 unidade (50g de pão francês ou sedinha embalado individualmente e 20g de manteiga com sal em blister);

c) Bolo (200g) ou cuscuz de milho (200g) ou de tapioca – coco ou queijo (150g) ou xerém (300g) ou arroz doce (300g) ou canjiquinha (300g) ou raízes (300g) – macaxeira, batata doce, inhame – ou banana comprida cozida (250g) – ou preparação láctea quente (300ml) – papa aveia ou maisena ou mungunzá

(300 ml);

d) Fruta (150g de parte comestível);

e) Queijo tipo coalho (40g) ou coalho tipo A (40g) ou mozarela (40g) ou requeijão em sachê 2 unidades (36g cada).

***Caso a opção c) não seja aceita pelo comensal, servir 02 pães.**

II – Almoço – 7 itens:

a) Salada crua (120g) – no mínimo quatro tipos diferentes;

b) Guarnição (150g);

c) Arroz sob diversas formas (120g) ou macarrão (120g) ou arroz e macarrão (60g de cada);

d) Feijão mulatinho, macassar ou preto sob diversas formas de preparação (120g);

e) Carne de 1ª qualidade (200g) – alcatra, filé especial, contrafilé, chã de dentro, lombo paulista – ou peito de frango sem osso (200g) ou peito de frango com osso (200g) ou coxa/ sobrecoxa (250g) ou peixe em posta (250g) – arabaiana, dourado, cavala, pescada branca ou amarela – ou filé de peixe sem pele e sem espinha (180g) ou fígado bovino (200g), bisteca bovina ou suína (200g).

Obs.: Deverá ser servida outra opção proteica com o mesmo per capita, sendo uma opção de carne branca diariamente.

f) Sobremesa (80 g) – doces em tabletes individuais tipo goiabada, bananada, cocada, doce de leite com amendoim – ou fruta (150g de parte comestível em copo com tampa) ou gelatina, pudim, mousse (100g);

g) Suco de polpa sabores variados (200 ml).

III – Jantar – 6 ou 7 itens:

OPÇÃO 1

a) Sopa (400ml) – diversas, porém deverá conter no mínimo cinco tipos de hortaliças;

b) Café (200ml) ou leite (200ml) ou café com leite (100ml de café e 100ml de leite). Servir sachê de açúcar e adoçante a base de stévia ou xilitol em quantidade livre;

c) Pão francês ou sedinha (50g) ou torrada salgada (3 sachês de 15g);

d) Manteiga com sal em blister (20 g);

e) Carne de 1ª qualidade (200g) – alcatra, filé especial, contrafilé, chã de dentro, paulista – ou peito de frango sem osso (200g) ou peito de frango com osso (200g) ou coxa/ sobrecoxa (250g) ou peixe em posta (250g) – arabaiana, dourado, cavala, pescada branca ou amarela – ou filé de peixe sem pele e sem espinha (200g) ou fígado bovino (200g). Deverá ser servida outra opção proteica com o mesmo per capita quando no cardápio constar peixe, fígado ou preparação que possa ter menor percentual de aceitação;

f) Arroz sob diversas formas de preparação (200 g) ou macarrão (200 g) ou tubérculos (250g - aipim, batata doce, inhame) ou banana comprida cozida (250g).

***Caso a opção f) não seja aceita pelo comensal, servir 02 pães.**

OPÇÃO 2

a) Sopas (400 ml) – diversas, porém deverá conter no mínimo quatro tipos de hortaliças;

b) Café (200ml). Servir sachê de açúcar e adoçante a base de stévia ou xilitol em quantidade livre;

c) Leite (100ml). Servir sachê de açúcar e adoçante a base de stévia em quantidade livre;

d) Pão francês ou sedinha (50g) ou torrada salgada (2 sachês de 15g);

e) Bolo (200 g) ou cuscuz de milho (200 g) ou de tapioca de queijo coalho (150g) ou canjiquinha (280g) pastelaria (100g) ou preparação láctea quente (300 g) – mungunzá, arroz doce, xerém, papa;

f) Manteiga com sal em blister (20g);

g) Queijo tipo coalho tipo A (40g) ou mozarela (40g) ou requeijão em sachê (36 g) ou ovo (1 unidade tamanho extra).

***Caso a opção e) não seja aceita pelo comensal, servir 02 pães.**

OBSERVAÇÃO 1: O JANTAR SERÁ SERVIDO CONFORME AS DUAS OPÇÕES LISTADAS ACIMA EM DIAS DISTINTOS DA SEMANA COM AS SEGUINTES FREQUÊNCIAS: 4 VEZES A PRIMEIRA OPÇÃO E 3 VEZES A SEGUNDA OPÇÃO.

IV – Lanche manhã para Lactantes e Psiquiatria (embalagem plástica com tampa) – 3 itens:

a) Suco de polpa sabores variados (300 ml) – 3 vezes por semana ou iogurte (90g) ou coalhada (100g) – 4 vezes por semana

b) Biscoito doce (3 sachês de 9g ou 1 sachê de 27 g) ou biscoito salgado (3 sachês de 9g ou 1 sachê de

27g) – 4 vezes por semana OU bolo simples (100g) ou torrada salgada (3 sachês de 15g) – 3 vezes por semana;

c) Requeijão cremoso em embalagem individual blister (18g) OU geleia em embalagem individual blister (10g).

V – Lanche tarde para Lactantes e Psiquiatria – 3 itens:

a) Suco de polpa sabores variados (300ml) – 3 vezes por semana OU coalhada (140 g) – 2 vezes por semana OU Vitamina de fruta (300ml) – 2 vezes por semana;

b) Sanduíche de queijo (50g de pão francês ou sedinha com manteiga e 40g de queijo – mozarela ou prato) ou tapioca (50g) com requeijão (36g) – 3 vezes por semana OU bolo sabores diversos (200g) – 2 vezes por semana OU cartola (100 g) OU rabanada de forno (100 g) – 2 vezes por semana.

c) fruta 180 gramas parte comestível.

VI – Lanche noite para Lactantes e Psiquiatria – 4 itens:

a) Fruta parte comestível (180g);

b) Chá sabores variados (200ml) OU leite integral ou desnatado (200ml) OU suco de polpa sabores variados (300ml). Servir sachê de açúcar e adoçante a base de stévia ou xilitol em quantidade livre;

c) Pão francês ou sedinha (50g) ou torrada salgada (3 sachês de 15g);

d) Manteiga com ou sem sal em blister de 10g OU Requeijão cremoso em embalagem individual blister (18g).

OBSERVAÇÃO 2: Deverão ser servidos pratos típicos regionais ou festivos (considerando as datas do calendário festivo por mês), no refeitório servir preparações mais elaboradas nas sextas-feiras: feijoada completa (couve e farofa), dobradinha (farofa), cozido completo (legumes, pirão, tubérculos, ovo cozido), lasanha de carne ou frango (com molho branco, molho vermelho, queijo e presunto), galeto, outros.

OBSERVAÇÃO 3: Deverão ser disponibilizados sachês de açúcar e adoçante a base de stévia ou xilitol em quantidade livre durante as refeições.

2. Elementos e porcionamentos mínimos constitutivos dos cardápios para comensais enfermos:

2.1. DIETA PADRÃO

I – Desjejum – 6 itens:

a) Fruta (180g de parte comestível);

b) Café (200 ml) ou leite (200ml) ou café com leite (200ml) ou suco de polpa de fruta de sabores variados (200ml) com e sem açúcar. Servir sachê de açúcar e adoçante a base de stévia e xilitol e em quantidade livre;

c) Pão francês ou sedinha (50g) ou torrada salgada (3 sachês de 15g);

d) Queijo coalho tipo A (40g) ou requeijão cremoso tradicional ou light (36g) ou queijo mozarela (40 g) ou ovo (mexidos ou cozido) – 1 unidade.

e) Bolo (150g) ou cuscuz de milho (200g) ou papa (280g) ou arroz doce (280g) ou canjiquinha (280g) ou tapioca de queijo coalho (150g) ou tubérculos (250g) – aipim, batata doce, inhame – ou banana comprida cozida (250g);

f) Manteiga com sal / sem sal (embalagem tipo blister de 10g) ou geleia normal / diet (embalagem tipo blister de 15g).

II – Lanche da manhã – 2 itens:

a) Suco de polpa de fruta sabores variados (200ml) – 3 vezes por semana ou iogurte (100 ml) – 4 vezes por semana.

b) Fruta 150g parte comestível.

III – Almoço – 7 itens:

a) Salada crua (120g) com azeite de oliva extra virgem (embalagem individual com 10ml);

b) Prato Principal – carne bovina, ave ou peixe – 180 g da parte comestível após cocção (carne bovina: alcatra, filé especial, chã de dentro ou paulista), aves (peito de frango s/ osso, coxa e sobrecoxa de frango) e Peixe (filé de peixe tipo pescada amarela, similar ou de melhor qualidade, sem pele e sem espinha). Deverá ser servida diariamente outra opção proteica com o mesmo per capta da preparação principal supracitada, e com tipo de carne diferente ou a base de preparações ovo lacto vegetariana.

c) Guarnição: vegetais cozidos (150g) ou suflê (150g) ou purê (120g);

d) Acompanhamento: arroz (120g) tendo macarrão (120g) ou arroz e macarrão (60g de cada);

e) Acompanhamento: feijão (120g) – mulatinho ou preto ou macassar;

f) Sobremesa: fruta (150g de parte comestível) ou doce em tablete (50g) ou gelatina (120g) ou sorvete de fruta (150g) ou pudim de leite (120g).

g) Suco de polpa de fruta sabores variados (200ml) com e sem açúcar.

IV – Lanche da tarde – 3 itens:

a) Iogurte (garrafa de 170-180 ml) ou suco de fruta sabores variados (200ml) com e sem açúcar ou água de coco (garrafa de 300ml);

b) Sanduíche de queijo (50g de pão francês ou sedinha com manteiga e 40g de queijo – mozarela ou minas ou coalho) ou bolo sabores diversos (120g), cartola (100 g), rabanada de forno (50 g), torrada caseira (50g) ou Biscoito doce ou salgado (3 embalagens sachê de 8g ou 1 de 27g) ou pastelaria (80g) ou sequilho (50g).

c) fruta 150 gramas parte comestível.

V – Jantar – 7 itens:

OPÇÃO 1

a) Sopa (400ml);

b) Pão francês ou sedinha (50g) ou biscoito doce ou salgado (2 sachês de 30g) ou torrada (3 sachês de 15g);

c) Café (200 ml) ou leite (200ml) ou café com leite (200ml) ou suco de polpa de fruta sabores variados (200ml) com e sem açúcar. Servir sachê de açúcar e adoçante a base de stévia ou xilitol em quantidade livre;

d) Tubérculos (250g) – macaxeira, batata doce, inhame – ou banana comprida cozida (200g) ou arroz (250g) ou macarrão (250g) ou papa de aveia ou maisena (300 gramas);

e) Carne de 1ª qualidade (180g) – alcatra, filé especial, contrafilé, chã de dentro, paulista – ou peito de frango sem osso (180g) ou peito de frango com osso (180g) ou coxa/ sobrecoxa (250g) ou filé de peixe sem pele e sem tipo pescada branca ou amarela – (180g) ou fígado bovino (180g);

f) Manteiga com sal / sem sal (blister de 10g) ou geleia normal / diet (blister individual 15g);

g) Arroz sob diversas formas de preparação (120g) ou macarrão (120g) ou tubérculos (250g).

***Caso a opção g) não seja aceita pelo comensal, servir 02 pães.**

OPÇAO 2

a) Sopas (400ml) – diversas, porém deverá conter no mínimo quatro tipos de hortaliças;

b) Café (200ml). Servir sachê de açúcar e adoçante a base de stévia ou xilitol em quantidade livre;

c) Leite (100ml). Servir sachê de açúcar e adoçante a base de stévia ou xilitol em quantidade livre;

d) Pão francês ou sedinha (50g) ou torrada salgada (2 sachês de 15g);

e) Bolo (150g) ou cuscuz de milho (250g) ou de tapioca de queijo coalho (180g) ou canjiquinha (300 g) ou tubérculos (250g) – aipim, batata doce, inhame – ou banana comprida cozida (250g) ou pastelaria (200g) ou preparação láctea quente (300g) – mungunzá, arroz doce, xerém;

f) Manteiga com sal em blister (10g);

g) Queijo coalho tipo A (40g) ou mozarela (40g) ou requeijão em sachê (36g) ou ovo (1 unidade tamanho extra).

***Caso a opção e) não seja aceita pelo comensal, servir 02 pães.**

OBSERVAÇÃO 4: O JANTAR SERÁ SERVIDO CONFORME AS DUAS OPÇÕES LISTADAS ACIMA EM DIAS DISTINTOS DA SEMANA COM AS SEGUINTES FREQUÊNCIAS: 4 VEZES A PRIMEIRA OPÇÃO E 3 VEZES A SEGUNDA OPÇÃO.

VI – Lanche noturno – 3 itens:

a) Iogurte (garrafa 170/180ml) ou chá (200ml) ou água de coco (garrafa fechada de 300ml) ou suco de fruta em caixa sabores variados (200ml) com e sem açúcar (exceto suco de soja);

b) Torrada (2 sachês de 15g);

c) Manteiga com sal/ sem sal (blister de 10g) ou geleia tradicional/ diet (embalagem tipo blister individual 15g) ou requeijão cremoso (em embalagem individual 18g);

d) Fruta (150g de parte comestível).

VII – Lanche reforçado – 4 itens:

a) Fruta (150g de parte comestível);

b) Sanduíche de queijo (pão francês ou integral, queijo coalho com ou sem sal);

c) Suco de fruta com ou sem açúcar (sabores variados) ou iogurte normal ou diet (garrafa 170/180ml);

d) Biscoito doce (3 sachês de 9g ou 1 sachê de 27 g) ou biscoito salgado (3 sachês de 9g ou 1 sachê de 27g) ou torrada salgada ou doce (3 sachês de 15g).

2.2. DIETA NORMAL

2.2.1. Seguir as recomendações do cardápio da DIETA PADRÃO, de acordo com prescrição do nutricionista da CONTRATANTE.

2.3. DIETA BRANDA

2.3.1. Seguir as recomendações do cardápio da DIETA PADRÃO de acordo com prescrição do nutricionista da CONTRATANTE, adequando apenas a consistência que esse tipo de dieta requer.

2.4. DIETA PASTOSA

2.4.1. Seguir as recomendações do cardápio da DIETA PADRÃO de acordo com prescrição do nutricionista da CONTRATANTE, adequando a consistência que esse tipo de dieta requer. Substituir o item feijão da dieta padrão por feijão liquidificado ou sopa de consistência pastosa com ou sem carne ou frango. A primeira opção proteica dessa dieta deverá ser composta em sua maioria por preparações que contenham a proteína na forma moída ou desfiada como recheio.

2.5. DIETA SEMILÍQUIDA

2.5.1. Dieta fracionada em 6 a 8 refeições diárias de 03 em 03 horas ou conforme prescrição do nutricionista da CONTRATANTE, contemplando 500 ml por horário com 02 preparações diferentes. Composta por: mingaus, leite, suco de fruta em caixa de sabores variados (250ml) com e sem açúcar (exceto suco de soja), caldo de feijão, sopas liquidificadas, vitaminas, iogurte (garrafa 170/180ml), sorvetes, coquetel de frutas, água de coco in natura, podendo ser enriquecidos com produtos específicos de acordo com a necessidade de cada paciente ou prescrição do nutricionista da CONTRATANTE.

OBSERVAÇÃO 5: UTILIZAR SUPLEMENTOS EM PÓ NUTRICIONALMENTE COMPLETOS HIPERCALÓRICOS E HIPERPROTEICOS COM OU SEM FIBRAS, COM OU SEM AÇÚCAR CONFORME PRESCRIÇÃO DO NUTRICIONISTA DA CONTRATANTE, SEM ÔNUS PARA A CONTRATANTE.

2.6. DIETA LÍQUIDA COMPLETA

2.6.1. Dieta fracionada em 6 a 8 refeições diárias de 03 em 03 horas ou conforme prescrição do nutricionista da CONTRATANTE, contemplando 400ml por horário com 02 preparações diferentes. Composta por: leite, suco de fruta em caixa sem bagaço de sabores variados (200ml) com e sem açúcar (exceto suco de soja), sopas liquidificadas, vitaminas, coquetel de frutas, água de coco em garrafa, podendo ser enriquecidos com produtos específicos de acordo com a necessidade de cada paciente ou prescrição do nutricionista da CONTRATANTE.

OBSERVAÇÃO 6: UTILIZAR SUPLEMENTOS EM PÓ NUTRICIONALMENTE COMPLETOS HIPERCALÓRICOS E HIPERPROTEICOS COM OU SEM FIBRAS, COM OU SEM AÇÚCAR CONFORME PRESCRIÇÃO DO NUTRICIONISTA DA CONTRATANTE, SEM ÔNUS PARA A CONTRATANTE.

2.7. DIETA LÍQUIDA RESTRITA

2.7.1. Dieta fracionada em 10 a 12 refeições diárias de 02 em 02 horas ou conforme prescrição do nutricionista da CONTRATANTE, contemplando 300ml por horário com 02 preparações diferentes, sendo uma obrigatoriamente água de coco. Composta por: água de coco em garrafa, chás claros, suco de lima e caldo de vegetais, de acordo com a necessidade de cada paciente ou prescrição do nutricionista da CONTRATANTE.

2.8. DIETA LAXANTE

2.8.1. DIETA PADRÃO tendo na sua composição alimentos laxantes e preparações integrais, com substituição do lanche da manhã por coquetel laxante.

2.9. DIETA CONSTIPANTE

2.9.1. DIETA PADRÃO de consistência branda tendo na sua composição alimentos obstipantes.

2.10. DIETA PARA CARDIOPATA

2.10.1. DIETA PADRÃO com substituição dos produtos lácteos da forma integral pela desnatada, substituição dos cereais na forma refinada pela forma integral, exclusão da opção de doce na sobremesa do almoço, lanche da tarde isento da opção pastelaria. No almoço a opção proteica deve ser predominantemente carne branca (frango ou peixe) sob diversas formas de preparação. Acrescentar no almoço e jantar ½ de um de limão e 1 sachê de sal dietético à base de cloreto de potássio e sem iodo.

2.11. DIETA PARA DIABÉTICO

2.11.1. DIETA PADRÃO com substituição dos produtos lácteos na forma integral pela desnatada, substituição dos cereais na forma refinada pela forma integral, substituição da opção de doce na sobremesa do almoço por produtos dietéticos (gelatina, geleia, sorvete, pudim, etc.); lanche noturno composto somente por mingau, excluindo da opção a água de coco do lanche noturno, lanche da tarde isento da opção pastelaria). No almoço a opção proteica deve ser predominantemente carne branca (frango e peixe) sob diversas formas de preparação. Dieta sem adição de sacarose em sua composição. Na dieta para diabético sem sal, acrescentar no almoço e jantar ½ um de limão e 1 sachê de sal dietético à base de cloreto de potássio e sem iodo.

2.12. DIETA PARA RENAL CONSERVADOR

2.12.1. Dieta composta pelos itens abaixo com restrição de sódio de até 2g/dia. Acrescentar no almoço e jantar ½ unidade de limão.

I – Desjejum – 4 itens:

a) Fruta (180g de parte comestível) com ou sem restrição de potássio;

b) Café com leite e açúcar (200 ml sendo 100ml de leite desnatado e 100ml de café) ou suco de fruta com ou sem restrição de potássio (200ml), com sachê de açúcar ou de adoçante;

c) mingau/papa com leite desnatado (200ml) ou iogurte (200ml) ou queijo – 50g;

d) Pão francês ou sedinha ou integral (50g) ou biscoito doce (4 sachês de 9g ou 2 sachês de 18g) ou torrada salgada (3 sachês de 15g);

e) Tubérculo – inhame OU cará OU macaxeira OU batata doce (250g) ou banana comprida cozida (250g) OU tapioca (250g).

II – Lanche da manhã – 1 item:

a) Fruta (200g de parte comestível) com ou sem restrição de potássio.

III – Almoço – 6 itens:

a) Prato principal –– carne bovina, ave ou peixe (100g de parte comestível após cocção). Carne bovina: 1 vez na semana (alcatra, filé especial, chã de dentro ou paulista); ave: 3 vezes na semana (peito de frango sem osso); peixe: 3 vezes na semana (filé de peixe sem pele e sem espinha). Deverá ser servida diariamente outra opção proteica com o mesmo per capita das preparações principais supracitadas, com tipo de carne diferente;

b) Guarnição: salada de vegetais cozidos (150g) ou suflê (150g) ou purê (120g), preparados após fervura prévia dos vegetais. Azeite de oliva extra virgem (embalagem individual com 10ml);

c) Salada crua com ou sem restrição de potássio, conforme prescrição (100g);

d) Acompanhamento: arroz branco ou integral ou macarrão branco ou integral com ou sem molho de tomate (120g);

e) Acompanhamento: feijão macassar ou mulatinho (120g);

f) Sobremesa: fruta restrita em potássio ou não, doce em tablete (50g) ou doce em pasta (80g) ou compota (80g) – com ou sem açúcar.

IV – Lanche da Tarde – 2 itens:

a) Fruta (200g de parte comestível) com ou sem restrição de potássio;

b) Mel de abelha ou geleia com ou sem açúcar (embalagem individual de 15g).

V – Jantar – 5 itens:

a) Sopa de vegetais sem carnes (300ml);

b) Café (200ml) ou leite (200ml) ou café com leite e açúcar (200 ml, sendo 100ml de leite e 100ml de café) ou mingau (200ml) ou suco de fruta de caixa restrito ou não em potássio (200ml), com sachê de açúcar ou de adoçante;

c) Pão francês ou sedinha ou integral (50g) ou torrada salgada (3 sachês de 15g);

d) Tubérculo – inhame OU cará OU macaxeira OU batata doce (250g) ou banana comprida cozida (250g) OU tapioca (250g);

e) Manteiga sem sal (2 embalagens tipo blister individual de 10g).

VI – Lanche noturno – 2 itens:

a) Pastelaria sem carne ou frango (50g) ou biscoito (3 embalagens individuais com 2 biscoitos);

b) Geleia (sachê de 15g).

2.13. DIETA RENAL DIALÍTICO INTERNO E EXTERNO

2.13.1. DIETA RENAL DIALÍTICO INTERNO

Dieta composta pelos itens abaixo com restrição de sódio de até 2g/dia. Acrescentar no almoço e jantar ½ unidade de limão e 1 sachê de azeite de oliva extra virgem.

I – Desjejum – 6 itens:

a) Fruta normocalêmica ou hipocalêmica (150g de parte comestível): maçã, banana-maçã, melancia, abacaxi, tangerina, caju, manga, mamão ou goiaba. Obs: servir mamão apenas 1 vez semana;

b) Café com leite integral ou desnatado (100 ml, sendo 50ml de leite desnatado ou integral e 50ml de café) OU refresco de fruta normocalêmica ou hipocalêmica – 200ml. Acrescentar sachê de açúcar ou adoçante;

c) Mingau OU papa com leite desnatado ou integral (200ml) ou iogurte integral ou diet (150ml) OU coalhada integral ou diet (150g) ou munguzá – 200ml (sem leite de coco). Opções com açúcar ou adoçante;

d) Pão francês ou sedinha ou integral (50g) com manteiga sem sal (não enviar blister) OU bolo (50g);

e) Queijo (70g) ou ovo mexido – 1 porção (não servir queijo processado);

f) Tubérculo – inhame OU cará OU macaxeira OU batata doce (250g) ou banana comprida cozida (250g) OU tapioca (250g). OBS: servir batata doce ou macaxeira apenas 1x/semana.

II – Lanche da manhã – 2 itens:

a) fruta normocalêmica ou hipocalêmica – 1 porção (150g parte comestível);

b) iogurte normal ou diet (180ml) OU coalhada integral com açúcar OU diet.

III – Almoço – 8 itens:

a) Prato principal –– carne bovina, ave ou peixe (150g de parte comestível após cocção);

b) Carne bovina: quartas e quintas-feiras (alcatra, filé especial, chã de dentro ou paulista); ave: segunda e terça-feira (peito de frango sem osso, sobrecoxa sem osso); peixe: sexta e sábado (filé de peixe sem pele e sem espinha). Deverá ser servida diariamente outra opção proteica com o mesmo per capita das preparações principais supracitadas, com tipo de carne diferente;

c) Guarnição: salada de vegetais cozidos em água (100g) ou suflê (100 g) ou purê (100g)

d) Salada crua hipocalêmica (alface, cebola, pepino, pimentão), conforme prescrição (50g);

e) Acompanhamento: arroz branco ou integral cozido OU macarrão branco ou integral com ou sem molho de tomate (150g);

f) Acompanhamento: feijão macassar (segunda, terça, sexta e sábado) ou mulatinho sem caldo (quarta e quinta) (120g);

g) Farofa: 30g;

h) Sobremesa: doce em tablete (50g) ou doce em pasta (80g) ou pudim (100g) – DOCES com ou sem açúcar.

IV – Lanche da Tarde – 2 itens:

a) fruta normocalêmica ou hipocalêmica – 1 porção (150g parte comestível);

b) iogurte normal ou diet (180ml) OU coalhada integral com açúcar OU diet.

V – Jantar – 5 itens:

Opção 1: quartas e quintas-feiras

a) Sopa de vegetais com cereais (arroz ou macarrão) e carne bovina ou peixe ou frango (30g) com ou sem restrição de potássio (200ml) apenas quartas e quintas-feiras);

b) Café com leite integral ou desnatado (100 ml, sendo 50ml de leite desnatado ou integral e 50ml de café) OU refresco de fruta normocalêmica ou hipocalêmica – 100ml. Acrescentar sachê de açúcar ou adoçante;

c) Pão sem sal: francês ou sedinha ou integral (50g) com manteiga sem sal (não enviar blister);

d) Tubérculo (250g): inhame OU cará OU batata doce OU macaxeira OU banana comprida cozida (250g) OU tapioca (250g). OBS: batata doce ou macaxeira apenas 1x/semana;

e) carne bovina, ave ou peixe (100g de parte comestível após cocção). Carne bovina: quartas e quintas-feiras (alcatra, filé especial, chã de dentro ou paulista); ave: segunda e terça-feira (peito de frango sem osso, sobrecoxa); peixe: sexta e sábado (filé de peixe sem pele e sem espinha). Deverá ser servida diariamente outra opção proteica com o mesmo per capita das preparações principais supracitadas, com tipo de carne diferente.

Obs: quando for servido banana comprida ou tapioca, servir com 2 ovos mexidos ou 2 porções de queijo.

Opção 2: segundas, terças, sextas e sábados

f) Café (100ml) ou leite (100ml) ou café com leite e açúcar (100 ml, sendo 50ml de leite e 50ml de café) ou suco de fruta normocalêmica ou hipocalêmica (100ml), com sachê de açúcar ou de adoçante;

g) Pão sem sal: francês ou sedinha ou integral (50g) com manteiga sem sal (não enviar blister);

h) Tubérculo (250g): inhame OU cará OU batata doce OU macaxeira OU banana comprida cozida (250g) OU tapioca (250g). OBS: batata doce ou macaxeira apenas 1x/semana e carne bovina, ave ou peixe (100g de parte comestível após cocção);

i) Carne bovina, ave ou peixe (130g de parte comestível após cocção). Carne bovina: quartas e quintas-feiras (alcatra, filé especial, chã de dentro ou paulista); ave: segunda e terça-feira (peito de frango sem osso, sobrecoxa); peixe: sexta e sábado (filé de peixe sem pele e sem espinha). Deverá ser servida diariamente outra opção proteica com o mesmo per capita das preparações principais supracitadas, com tipo de carne diferente.

Obs: quando for servido banana comprida ou tapioca, servir com 2 ovos mexidos ou 2 porções de queijo.

VI – Lanche da noite – 2 itens:

a) Fruta normocalêmica ou hipocalêmica – 1 porção (180g parte comestível)

b) Segunda e terça: pão com frango / quarta e quinta: pão com carne moída / sexta e sábado: bolo (50g) e iogurte (180ml).

2.13.2. DIETA PARA RENAL DIALÍTICO EXTERNO

Dieta composta pelos itens abaixo com restrição de sódio de até 2g/dia. Acrescentar no almoço e jantar ½ unidade de limão e 1 sachê de azeite de oliva extra virgem.

I – Desjejum – 6 itens:

a) Fruta normocalêmica ou hipocalêmica (150g de parte comestível): maçã, banana-maçã, melancia, abacaxi, tangerina, caju, manga, mamão ou goiaba. Obs: servir mamão apenas 1 vez semana;

b) Café com leite integral ou desnatado (200 ml, sendo 100ml de leite desnatado ou integral e 100ml de café) OU refresco de fruta normocalêmica ou hipocalêmica – 200ml. Acrescentar sachê de açúcar ou adoçante;

c) Mingau OU papa com leite desnatado ou integral (200ml) ou iogurte integral ou diet (150ml) OU coalhada integral ou diet(150g) ou munguzá – 200ml (sem leite de coco). Opções com açúcar ou adoçante;

d) Pão francês ou sedinha ou integral (50g) com manteiga sem sal (não enviar blister) OU bolo (50g);

e) Queijo (70g) ou ovo mexido – 1 porção (não servir queijo processado);

f) Tubérculo – inhame OU cará OU macaxeira OU batata doce (250g) ou banana comprida cozida (250g) OU tapioca (250g). OBS: servir batata doce ou macaxeira apenas 1x/semana.

II – Lanche da manhã – 2 itens:

a) fruta normocalêmica ou hipocalêmica – 1 porção (150g parte comestível);

b) iogurte normal ou diet (180ml) OU coalhada integral com açúcar OU diet.

III – Almoço – 8 itens:

a) Prato principal –– carne bovina, ave ou peixe (150g de parte comestível após cocção/ após cocção servir desfiado, moído ou em pedaços).

Carne bovina: quartas e quintas-feiras (alcatra, filé especial, chã de dentro ou paulista); ave: segunda e terça-feira (peito de frango sem osso, sobrecoxa sem osso); peixe: sexta e sábado (filé de peixe sem pele e sem espinha). Deverá ser servida diariamente outra opção proteica com o mesmo per capita das preparações principais supracitadas, com tipo de carne diferente;

b) Guarnição: salada de vegetais cozidos em água (100g) ou suflê (100 g) ou purê (100g);

c) Salada crua hipocalêmica (alface, cebola, pepino, pimentão), conforme prescrição (50g);

d) Acompanhamento: arroz branco ou integral cozido OU macarrão branco ou integral com ou sem molho de tomate (150g);

e) Acompanhamento: feijão macassar (segunda, terça, sexta e sábado) ou mulatinho sem caldo (quarta e quinta) (120g);

f) Farofa: 30g;

g) Sobremesa: doce em tablete (50g) ou doce em pasta (80g) ou pudim (100g) – com ou sem açúcar;

h) refresco de fruta normocalêmica ou hipocalêmica – 150ml.

IV – Lanche da Tarde – 2 itens:

a) fruta normocalêmica ou hipocalêmica – 1 porção (180g parte comestível).

b) Pão sem sal francês ou sedinha ou integral (50g) com frango ou queijo ou carne moída OU bolo (50g) + logurte (servir pão com carne moída apenas 1 vez por semana).

V – Jantar – 5 itens:

Opção 1: quartas e quintas-feiras

a) Sopa de vegetais com cereais (arroz ou macarrão) e carne bovina ou peixe ou frango (30g) com ou sem restrição de potássio (200ml (apenas quartas e quintas-feiras);

b) Café com leite integral ou desnatado (200 ml, sendo 100ml de leite desnatado ou integral e 100ml de café) OU refresco de fruta normocalêmica ou hipocalêmica – 200ml. Acrescentar sachê de açúcar ou adoçante;

c) Pão sem sal: francês ou sedinha ou integral (50g) com manteiga sem sal (não enviar blister);

d) Tubérculo (250g): inhame OU cará OU batata doce OU macaxeira OU banana comprida cozida (250g) OU tapioca (250g) OBS: batata doce ou macaxeira apenas 1x/semana.

e) carne bovina, ave ou peixe (150g de parte comestível após cocção). Após cocção servir desfiado, moído ou em pedaços). Carne bovina: quartas e quintas-feiras (alcatra, filé especial, chã de dentro ou paulista); ave: segunda e terça-feira (peito de frango sem osso, sobrecoxa); peixe: sexta e sábado (filé de peixe sem pele e sem espinha). Deverá ser servida diariamente outra opção proteica com o mesmo per capita das preparações principais supracitadas, com tipo de carne diferente.

Obs: quando for servido banana comprida ou tapioca, servir com 2 ovos mexidos ou 2 porções de queijo.

Opção 2: segundas, terças, sextas e sábados

a) Café (100ml) ou leite (100ml) ou café com leite e açúcar (200 ml, sendo 100ml de leite e 100ml de café) ou suco de fruta normocalêmica ou hipocalêmica (200ml), com sachê de açúcar ou de adoçante.

b) Pão sem sal: francês ou sedinha ou integral (50g) com manteiga sem sal (não enviar blister)

c) Tubérculo (250g): inhame OU cará OU batata doce OU macaxeira OU banana comprida cozida (250g) OU tapioca (250g) OBS: batata doce ou macaxeira apenas 1x/semana e carne bovina, ave ou peixe (180g de parte comestível após cocção).

d) Carne bovina, ave ou peixe (180g de parte comestível após cocção). Carne bovina: quartas e quintas-feiras (alcatra, filé especial, chã de dentro ou paulista); ave: segunda e terça-feira (peito de frango sem osso, sobrecoxa); peixe: sexta e sábado (filé de peixe sem pele e sem espinha). Deverá ser servida diariamente outra opção proteica com o mesmo per capita das preparações principais supracitadas, com tipo de carne diferente;

Obs: quando for servido banana comprida ou tapioca, servir com 2 ovos mexidos ou 2 porções de queijo.

IV – Lanche da noite – 2 itens:

a) fruta normocalêmica ou hipocalêmica – 1 porção (180g parte comestível);

b) segunda e terça: pão com frango / quarta e quinta: pão com carne moída / sexta e sábado: bolo (50g) e iogurte (180ml).

2.14. DIETA HIPOSSÓDICA

2.14.1. Prescrição sem sal, para as dietas padronizadas, acrescido de limão (½ de um por refeição) e sal dietético à base de cloreto potássio e sem iodo.

2.15. DIETA PADRÃO PEDIATRIA 1

2.15.1. Fórmula infantil para o primeiro semestre ou especiais citadas no **item 2.23** (fracionamento, diluição, volume e adição ou não de farináceo, a serem especificados pelo nutricionista da CONTRATANTE). Fracionamento de 3 em 3 horas e diluição conforme indicação do fabricante.

2.16. DIETA PADRÃO PEDIATRIA 2

I – Desjejum – 1 item:

a) Fórmula infantil para segundo semestre ou especiais citadas no **item 2.23** (diluição, volume e adição ou não de farináceo, a serem especificados pelo nutricionista da CONTRATANTE) ou vitamina de frutas com fórmula para segundo semestre (diluição e volume a serem especificados pelo nutricionista da CONTRATANTE). Opção definida pelo Nutricionista da CONTRATANTE.

II – Lanche da manhã– 1 item:

a) Frutas amassadas (200g de parte comestível – mamão ou banana ou pera ou ameixa fresca ou maçã ou abacate) ou suco de fruta in natura (200 ml de suco – laranja ou acerola ou goiaba ou maracujá) com sachê de açúcar ou fórmula infantil primeiro ou segundo semestre (diluição, volume e adição ou não de farináceo, a serem especificados pelo nutricionista da CONTRATANTE) ou vitamina de frutas com fórmula para primeiro e segundo semestre (diluição e volume a serem especificados pelo nutricionista da CONTRATANTE). Opção definida pelo nutricionista da CONTRATANTE.

III – Almoço – 2 itens:

a) Papa (200g) composta de arroz polido/não parboilizado ou macarrão, legumes, feijão e carne na proporção 3:2:1:1 com azeite de oliva (embalagem individual com 10ml) ou sopa cremosa (200ml) com arroz polido/não parboilizado ou macarrão, legumes, feijão e carne na proporção 3:2:1:1 com azeite de oliva (embalagem individual com 10ml) ou fórmula infantil primeiro ou segundo semestre ou especiais citadas no **item 2.23** (diluição, volume e adição ou não de farináceo, a serem especificados pelo nutricionista da CONTRATANTE). Opção definida pelo nutricionista da CONTRATANTE;

b) Suco de fruta in natura fonte de vitamina C (100 ml) com sachê de açúcar.

IV – Lanche da Tarde – 1 item:

a) Papa de fruta (200g de parte comestível – mamão ou banana ou pera ou ameixa fresca ou maçã ou abacate) ou suco de fruta in natura (200ml de suco – laranja ou acerola ou goiaba ou maracujá) com sachê de açúcar ou coquetel de frutas (200ml) com sachê de açúcar ou vitamina de frutas com fórmula segundo semestre ou especiais citadas no **item 2.23** (diluição e volume a serem especificados pelo nutricionista da CONTRATANTE) ou fórmula infantil primeiro ou segundo semestre (diluição, volume e adição ou não de farináceo, a serem especificados pelo nutricionista da CONTRATANTE). Opção definida pelo nutricionista da CONTRATANTE.

V – Jantar – 2 itens:

a) Papa (200g) composta de arroz polido/não parboilizado ou macarrão, legumes, feijão e carne na proporção: 3:2:1:1 com azeite de oliva (embalagem individual com 10ml) ou Sopa de legumes ou liquidificada (200 ml) com arroz polido/não parboilizado ou macarrão, legumes, feijão e carne na proporção ou tubérculos (150 gramas) com carne, frango, peixe, queijo coalho ou ovo cozido ou mexido (seguir cardápio da CONTRATANTE): 3:2:1:1 com azeite de oliva (embalagem individual com 10ml) ou Fórmula Infantil primeiro ou segundo semestre (diluição, volume e adição ou não de farináceo, a serem especificados pelo Nutricionista da CONTRATANTE). Opção definida pela Nutricionista da CONTRATANTE;

b) Suco de fruta in natura fonte de vitamina C (50 ml) com sachê de açúcar.

VI – Lanche da noite – 1 item:

a) Fórmula infantil para primeiro ou segundo semestre ou especiais citadas no **item 2.23** (diluição, volume e adição de farináceo, a serem especificados pelo nutricionista da CONTRATANTE) ou suco de fruta in natura (200ml de suco – laranja ou acerola ou goiaba ou maracujá) ou vitamina de frutas. Opção definida pelo nutricionista da CONTRATANTE.

VII – Zero hora e 03 horas – 1 item:

a) Fórmula infantil para primeiro ou segundo semestre ou especiais citadas no **item 2.23** (diluição, volume e adição ou não de farináceo, a serem especificados pelo nutricionista da CONTRANTE).

OBSERVAÇÃO 7: DILUIÇÃO DA FÓRMULA CONFORME INDICAÇÃO DO FABRICANTE.

2.17. DIETA PADRÃO PEDIATRIA 3

I – Desjejum – 5 itens:

a) Café (200 ml) ou leite (200ml) ou café com leite (200ml) ou suco de polpa de fruta de sabores variados (200ml) com e sem açúcar. Servir sachê de açúcar e adoçante a base de stévia e xilitol e em quantidade livre;

b) Fruta variadas – parte comestível – 100 gramas;

c) Mingau de consistência semilíquida ou papa (leite a 10% e farináceo 5%) (300ml) ou achocolatado (leite a 10% e achocolatado 5%) (300ml) ou leite puro a 10% (300ml) ou iogurte (170ml/180ml) ou vitamina de frutas (leite a 10% e fruta a 30%) (300 ml) com ou sem açúcar. Opção definida pelo nutricionista da CONTRATANTE;

d) Pão assado na chapa (1 unidade de 50 g) com manteiga (com sal em embalagem tipo blister individual de 10g) ou biscoito sem recheio tipo maisena ou água e sal (2 embalagens individuais com 2 biscoitos) ou tubérculo (150g) ou cuscuz de milho (120 gramas) ou banana cozida (100g) ou tapioca (120 g) ou bolo simples (100g). Opção definida pelo nutricionista da CONTRATANTE;

e) Queijo mozarela (30 g) ou coalho (40 g) ou requeijão blister (18g) – 2 unidades ou ovo mexido ou cozido (50 g).

II – Lanche da manhã – 2 itens:

a) Fruta picada ou amassada (200g de parte comestível – mamão ou banana prata ou banana maçã ou pera ou ameixa fresca ou maçã ou abacate ou melancia ou melão ou goiaba ou uva sem sementes) **ou** achocolatado (leite a 10% e achocolatado a 5%) (300ml) **ou** leite puro a 10% ou composto lácteo – leite de crescimento ou fórmulas especiais citadas no **item 2.23** (300ml) **ou** iogurte (170ml/180ml) **ou** vitamina de frutas (leite a 10% e fruta a 30%) (300 ml) **ou** suco de fruta in natura (200 ml de suco) ou água de coco (200 ml) com sachê de açúcar ou de adoçante. Opção definida pelo nutricionista da CONTRATANTE;

b) Biscoito sem recheio tipo maisena ou água e sal (02 embalagens individuais com 2 biscoitos).

III – Almoço – 7 itens:

a) Entrada: salada crua (100g);

b) Prato principal cozido – carne bovina ou ave ou peixe ou fígado (120g de parte comestível que após cocção podem ser moída ou desfiada) acompanhada do caldo de cocção (25ml);

c) Guarnição: salada de vegetais cozidos (80g) ou suflê (80g) ou purê (80g) com sachê de azeite de oliva (embalagem individual com 10ml);

d) Acompanhamento: arroz polido bem cozido/não parboilizado (100g) ou macarrão (100g) ou macarrão (50 gramas) mais arroz (50 gramas);

e) Acompanhamento: feijão mulatinho ou preto ou macassar bem cozido (80 g);

f) farinha de mandioca ou farofa – 30 gramas;

g) Suco de fruta in natura (120ml) ou fruta picada (120g de parte comestível). Opção definida pelo nutricionista da CONTRATANTE.

IV – Lanche da tarde – 3 itens:

a) Fruta picada ou amassada (200g de parte comestível – mamão ou banana prata ou banana maçã ou pera ou ameixa fresca ou maçã ou abacate ou melancia ou melão ou goiaba ou uva sem sementes) **ou** achocolatado (leite a 10% e achocolatado a 5%) (300ml) **ou** leite puro a 10% ou composto lácteo – leite de crescimento ou fórmulas especiais citadas no item 2.23 (300ml) **ou** iogurte (170ml/180ml) **ou** vitamina de frutas (leite a 10% e fruta a 30%) (300 ml) **ou** suco de fruta in natura (200 ml de suco) ou água de coco (200 ml), com sachê de açúcar ou de adoçante. Opção definida pelo nutricionista da CONTRATANTE;

b) Sanduíche de queijo (50g de pão francês ou sedinha com manteiga e 40g de queijo – mozarela ou minas ou coalho) ou bolo sabores diversos (120g), cartola (100 g), rabanada de forno (50 g), torrada caseira (50g) ou Biscoito doce ou salgado (3 embalagens sachê de 8g ou 1 de 27g) ou pastelaria (80g) ou sequilho (50g);

c) Fruta 150 gramas parte comestível.

V – Jantar – 6 ou 7 itens:

OPÇÃO 1

a) Sopa (400ml) – diversas, porém deverá conter no mínimo cinco tipos de hortaliças;

b) Café (200ml) ou leite (200ml) ou café com leite (100ml de café e 100ml de leite). Servir sachê de açúcar e adoçante a base de stévia ou xilitol em quantidade livre;

c) Pão francês ou sedinha (50g) ou torrada salgada (3 sachês de 15g);

d) Manteiga com sal em blister (20 g);

e) Carne de 1ª qualidade (200g) – alcatra, filé especial, contrafilé, chã de dentro, paulista – ou peito de frango sem osso (200g) ou peito de frango com osso (200g) ou coxa/ sobrecoxa (250g) ou peixe em posta (250g) – arabaiana, dourado, cavala, pescada branca ou amarela – ou filé de peixe sem pele e sem espinha (200g) ou fígado bovino (200g). Deverá ser servida outra opção proteica com o mesmo per capita quando no cardápio constar peixe, fígado ou preparação que possa ter menor percentual de aceitação;

f) Arroz sob diversas formas de preparação (200 g) ou macarrão (200 g) ou tubérculos (250g – aipim,

batata doce, inhame) ou banana comprida cozida (250g).

***Caso a opção f) não seja aceita pelo comensal, servir 02 pães.**

OPÇÃO 2

a) Sopas (400 ml) – diversas, porém deverá conter no mínimo quatro tipos de hortaliças;

b) Café (200ml). Servir sachê de açúcar e adoçante a base de stévia ou xilitol em quantidade livre;

c) Leite (100ml). Servir sachê de açúcar e adoçante a base de stévia em quantidade livre;

d) Pão francês ou sedinha (50g) ou torrada salgada (2 sachês de 15g);

e) Bolo (200 g) ou cuscuz de milho (200g) ou de tapioca de queijo coalho (150g) ou canjiquinha (280g) pastelaria (100g) ou preparação láctea quente (300g) – mungunzá, arroz doce, xerém ou mingau de consistência semilíquida (leite a 10% e farináceo 5%) (300ml) ou papa (aveia ou maisena ou mucilagens ou cremogema de chocolate) ou achocolatado (leite a 10% e achocolatado 5%) (300ml) ou leite puro a 10% ou composto lácteo – leite de crescimento ou fórmulas especiais citadas no **item 2.23** (300ml) ou iogurte (170ml/180ml) ou vitamina de frutas (leite a 10% e fruta a 30%) (300 ml) ou suco de fruta in natura (200ml de suco), com sachê de açúcar ou de adoçante. Opção definida pelo nutricionista da CONTRATANTE;

f) Manteiga com sal em blister (20g);

g) Queijo tipo coalho tipo A (40g) ou mozarela (40g) ou requeijão em sachê (36g) ou ovo (1 unidade tamanho extra).

***Caso a opção e) não seja aceita pelo comensal, servir 02 pães.**

OBSERVAÇÃO 8: O JANTAR SERÁ SERVIDO CONFORME AS DUAS OPÇÕES LISTADAS ACIMA EM DIAS DISTINTOS DA SEMANA COM AS SEGUINTES FREQUÊNCIAS: 4 VEZES A PRIMEIRA OPÇÃO E 3 VEZES A SEGUNDA OPÇÃO.

VI – Lanche da noite – 2 itens:

a) Mingau de consistência semilíquida (leite a 10%) (300ml) ou achocolatado (leite a 10% e achocolatado a 5%) (300ml) ou leite puro a 10% (300ml) ou iogurte (170/180ml) ou vitamina de frutas (leite a 10% e fruta a 30%) (300 ml) ou composto lácteo – leite de crescimento ou fórmulas especiais citadas no **item 2.23** com sachê de açúcar ou adoçante individual ou suco de fruta in natura (200ml) ou fruta picada (200g de parte comestível – mamão ou banana prata ou banana maçã ou pera ou ameixa fresca ou maçã ou abacate ou melancia ou melão ou uva sem semente) ou água de coco (300ml). Opção definida pelo nutricionista da CONTRATANTE;

b) Pão assado (1 unidade de 50 g) com manteiga (com sal em embalagem tipo blister individual de 10g) ou biscoito sem recheio tipo maisena ou água e sal (2 embalagens individuais com 2 biscoitos). Opção definida pelo nutricionista da CONTRATANTE.

OBSERVAÇÃO 9: PACIENTES EM DIETA VIA ORAL – PODE SER NECESSÁRIA DIETA PARA ZERO HORA E TRÊS HORAS DA MANHÃ.

2.18. DIETA PARA ONCOLOGIA

2.18.1. DIETA PARA NEUTROPÊNICO

I – Desjejum: 5 itens

a) Fruta: laranja ou maçã ou banana ou ameixa fresca ou pera ou goiaba – 1 unidade;

b) Papa de aveia ou papa de maisena ou canjiquinha ou arroz doce – 300ml;

c) Pão – (50g) ou torrada 2 sachês ou tapioca (150) ou banana cozida (250);

d) Ovo mexido ou ovo cozido – 1und ou queijo polenguinho ou requeijão – 2 blister;

e) Café ou leite ou café com leite – 200ml.

II – Lanche da manhã: 3 itens

a) Iogurte ou coalhada – 170/180ml;

b) Bolacha ou Biscoito doce – 2 sachês;

c) Geleia de mocotó – 1 copo ou geleia ou manteiga – 1 blister.

III – Almoço: 6 itens

a) Salada cozida ou suflê ou purê – 150g;

b) Feijão macassar ou feijão mulatinho ou feijão preto – 120g;

c) Macarrão ou arroz – 120g;

d) Carne ou frango ou peixe – 180 g da parte comestível após cocção;

e) Fruta (laranja ou maçã ou banana ou ameixa fresca ou pera ou goiaba) – 1 und ou doce – 1 tablete ou sorvete – 150g ou pudim de leite – pote de 100g;

f) Suco de caixinha – 200ml.

IV – Lanche da tarde: 3 itens

a) Suco de caixinha ou água de coco industrializada– 200ml;

b) Pastelaria (1 und – 120g ou sequilho (50g);

c) Geleia de mocotó – 1 copo ou geleia.

V – Jantar: 5 itens

a) Sopa de legumes ou canja ou sopa creme – 400ml;

b) Macaxeira ou cuscuz ou inhame ou batata doce ou arroz – 250g;

c) Carne ou frango ou peixe – 180 g da parte comestível após cocção;

d) Manteiga – 1 blister;

e) Café ou leite ou café com leite – 200ml.

VI – Lanche: 3 itens

a) Água de coco industrializada ou chá (sachê) ou suco de caixinha – 200ml;

b) Torrada – 2 sachês;

c) Geleia de mocotó – 1 copo ou geleia ou manteiga – 1 blister.

2.18.2. DIETA PARA NEUTROPÊNICO DIABÉTICO

I – Desjejum: 5 itens

a) Fruta: laranja ou maçã ou banana ou ameixa fresca ou pera ou goiaba – 1 unidade;

b) Papa de aveia ou papa de maisena – 300ml;

c) Pão – (50g) ou torrada integral – 2 sachês ou tapioca (150) ou banana cozida (250);

d) Ovo mexido ou ovo cozido – 1und ou queijo polenguinho ou requeijão light – 2 blister;

e) Café ou leite desnatado ou café com leite desnatado – 200ml.

II – Lanche: 3 itens

a) Iogurte diet ou coalhada diet – 170/180ml + aveia – 1 porção;

b) Torrada integral – 1 sachê ou Bolacha integral – 1 sachê;

c) Geleia de mocotó diet – 1 copo ou geleia diet – 1 blister.

III – Almoço: 6 itens

a) Salada cozida (s/batata) ou suflê (s/batata) ou purê de batata doce ou purê de jerimum – 150g;

b) Feijão macassar ou feijão mulatinho ou feijão preto – 120g;

c) Macarrão integral ou arroz integral – 120g;

d) Carne ou frango ou peixe – 180 g da parte comestível após cocção;

e) Fruta (laranja ou maçã ou banana ou ameixa fresca ou pera ou goiaba) – 1 und ou gelatina diet – 100g ou geleia de mocotó – 1 copo;

f) Suco de caixinha diet – 200ml.

IV – Lanche: 3 itens

a) Fruta: laranja ou maçã ou banana ou ameixa fresca ou pera ou goiaba – 1 unidade;

b) Geleia de mocotó diet – 1 copo ou geleia diet – 1 blister ou gelatina diet – 100g;

c) Tapioca de queijo – 180g ou Bolo diet – 200g.

V – Jantar: 5 itens

a) Sopa de legumes ou canja ou sopa creme – 400ml;

b) Macaxeira ou cuscuz ou inhame ou batata doce ou arroz integral – 250g;

c) Carne ou frango ou peixe – 180 g da parte comestível após cocção;

d) Café ou leite ou café com leite – 200ml.

VI – Lanche: 3 itens

a) Iogurte diet ou coalhada diet – 170/180ml + aveia – 1 porção;

b) Fruta (laranja ou maçã ou banana ou ameixa fresca ou pera ou goiaba) – 1 und.

2.19. DIETA ISENTA DE GLÚTEN

2.19.1. DIETA PADRÃO isenta de alimentos e preparações a base de glúten.

2.20. DIETA ISENTA DE PROTEÍNA DO LEITE DE VACA

2.20.1. DIETA PADRÃO isenta de produtos com proteína do leite de vaca.

2.21. DIETA LÍQUIDA DE PROVA

2.21.1. Dieta fracionada em 10 a 12 refeições diárias de 02 em 02 horas ou conforme prescrição do nutricionista da CONTRATANTE, contemplando 300ml por horário com 02 preparações diferentes, alternados entre água de coco chás claros, de acordo com a necessidade de cada paciente ou prescrição do nutricionista da CONTRATANTE.

2.22. COMPOSIÇÃO MÍNIMA A SER DISPONIBILIZADA DIARIAMENTE PARA MONTAGEM DAS DIETAS PADRÕES E INDIVIDUALIZADAS

I – DESJEJUM

Líquidos c/ e s / açúcar – café, leite integral, leite desnatado, chás (erva doce, cidreira, camomila e boldo), leite de soja, suco de diversos sabores, água de coco, vitamina de fruta. Frutas – mamão, melancia, laranja pera e mimo, banana prata, banana maçã, melão, abacaxi, pera, uva, tangerina, ameixa fresca. Papas e mingaus com e sem açúcar – de maisena ou aveia c/ leite integral, papas e mingaus de leites especiais (sem lactose ou de soja). Pão francês, pão integral, torradas com e sem manteiga, geleia de mocotó, geleia integral ou diet ou requeijão integral ou light (blister), inhame, macaxeira, batata doce, banana comprida, cuscuz, tapioca de coco ou queijo ou requeijão, ovo cozido, clara de ovo cozida, queijo coalho com e sem sal, queijo mozarela.

II – LANCHE DA MANHÃ

Frutas – abacate, laranja pera, laranja cravo ou tangerina, laranja mimo, mamão, melancia, abacaxi, melão, banana prata, maçã, goiaba, banana maçã, ameixa fresca, uva, pera, suco de laranja, água de coco, vitamina de fruta, salada de fruta, aveia ou granola. Refrescos – constipantes, laxantes e hipocalêmicos (sabores variados). Suplemento hipercalórico e hiperprotéico sem açúcar para uso adulto, coquetel laxante (mamão, suco de laranja, ameixa seca e creme de leite), vitamina de fruta, biscoito, bolacha normal ou integral, doce em tablete, mel de abelha, chás (sabores diversos), geleia de mocotó integral e diet, iogurte integral ou diet, coalhada integral, coalhada desnatada, milkshake (diversos sabores), picolé (coco, limão e cajá), picolé diet, iogurtes hiperproteicos, suco de caixinha com e sem açúcar e água de coco industrializada (apenas para o padrão neutropênico), chá de gengibre.

III – ALMOÇO / COM E SEM SAL / COM E SEM GORDURA

Salada crua (mínimo de 03 itens), arroz branco e refogado, arroz integral refogado, macarrão (com e sem molho), macarrão integral (com e sem molho), feijão mulatinho ou preto, feijão macassar, farofa, farinha, caldo de vegetais, de carne e de feijão, caldo de feijão liquidificado, sopa creme, sopa creme com frango moído ou carne moída, purê de batata inglesa ou batata doce, purê de jerimum ou de legumes. Vegetais cozidos – jerimum, chuchu, cenoura, batata inglesa, vagem, beterraba, abobrinha, repolho, berinjela (04 itens). Carnes – bife ao molho, bife chapeado, carne bovina moída, lombo paulista assado ou grelhado, frango guisado, frango chapeado, frango desfiado, frango moído, filé de pescada amarela, similar ou de melhor qualidade ao forno, fígado (2ª, 4ª, 6ª feiras). Soja ao molho, ovo cozido, clara de ovo cozida, chá de erva doce, limão e azeite em sache. Sucos de fruta (diversos sabores). Sobremesa: doce em tablete, gelatina normal e diet, pudim, frutas, sorvete de fruta ou picolé de fruta (picolé (maracujá, abacaxi, tangerina, chocolate, morango, coco, limão, cajá), suco de caixinha com e sem açúcar (apenas para o padrão neutropênico).

IV – LANCHE DA TARDE

Frutas- abacate, laranja pera, laranja cravo, laranja mimo, mamão, melancia, abacaxi, melão, banana prata, maçã, goiaba, banana maçã, ameixa fresca, uva, pêra, suco de laranja, água de coco, vitamina de fruta, salada de fruta, aveia ou granola. Sucos – constipantes, laxantes e hipocalêmicos (sabores variados). Suplemento (hipercalórico e hiperproteico sem açúcar para adultos), coquetel laxante (mamão, suco de laranja, ameixa seca e creme de leite), vitamina de fruta, biscoito, bolacha ou torrada normal ou integral, pão francês ou sedinha ou pão integral, geleia normal ou diet ou requeijão normal ou light (blister), doce em tablete, mel de abelha, chás, geleia de mocotó integral e diet, iogurte integral ou diet, coalhada integral, coalhada desnatada, milkshake ou sorvete ou picolé (maracujá, abacaxi, tangerina, chocolate, morango, coco, limão, cajá). Bolo normal ou diet e iogurtes hiperproteicos, suco de caixinha com e sem açúcar e água de coco industrializada (apenas para o padrão neutropênico), chá de gengibre.

V – JANTAR / COM E SEM SAL / COM E SEM AÇÚCAR

Arroz, arroz integral, macarrão, macarrão integral, inhame, batata doce, banana comprida, cuscuz, tapioca (coco, queijo ou requeijão), macaxeira, purê de inhame ou batata doce ou macaxeira, sopa creme, sopa de carne e de legumes, caldo de carne, canja, caldo de vegetais. Carnes – bife ao molho, bife chapeado, carne bovina moída, lombo paulista assado, frango guisado, frango chapeado, frango desfiado, frango moído, filé de pescada amarela, similar ou de melhor qualidade ao forno. Ovo cozido e clara de ovo cozida, pão francês, pão integral, torradas, queijo coalho com e sem sal, requeijão normal ou light ou geleia normal ou diet, manteiga ou azeite (todos blister).

Líquidos – iguais ao desjejum, papas e mingaus– iguais ao do desjejum.

VI – LANCHE DA NOITE

Líquidos – iguais ao desjejum, exceto café, refresco (sem especificar).

Biscoitos ou bolachas normal ou integral, doce em tablete, torradas com e sem manteiga com ou sem sal, suplemento (hipercalórico e hiperprotéico sem açúcar para uso adulto), iogurte normal ou diet, água de coco, chá de erva doce, boldo ou camomila) maçã, laranja pera, laranja mimo, tangerina, banana prata, banana maçã, pera, goiaba, ameixa fresca, suco de caixinha com e sem açúcar e água de coco industrializada (apenas para o padrão neutropênico), chá de gengibre.

2.23. USO DE OPÇÕES DE PRODUTOS PARA PREPARAÇÕES LÁCTEAS E SUPLEMENTOS QUE CONSTAM NOS CARDÁPIOS DOS PACIENTES (PREPARO, PORCIONAMENTO E DISTRIBUIÇÃO).

I – O uso de leites infantis modificados, leites modificados, suplementos orais e módulos de adição nas preparações lácteas e não lácteas específicos para determinadas patologias e faixas etárias devem obedecer a prescrição do nutricionista da CONTRATANTE, utilizando os produtos abaixo referidos:

a) Fórmula específica para prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso, com predominância de soro de leite (mínimo de 60%), acrescida de dha e ara, óleos vegetais, taurina, carnitina e inositol. Embalagem: lata de 400 gramas;

b) Fórmula infantil para lactentes até o quinto mês de vida, com predominância de proteínas do soro do leite, isenta de sacarose, com ácidos graxos poli-insaturados de cadeia longa e prebióticos. Embalagem: lata de 400 gramas;

c) Fórmula infantil para lactentes a partir do sexto mês de vida, sem sacarose, enriquecida com ferro e LC-pufas e prebióticos. Embalagem: lata de 400 gramas;

d) Fórmula infantil anti-regurgitação, com maior proporção de caseína em relação a proteína do soro do leite, acrescida de óleo vegetal, com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. Embalagem: lata de 400 gramas;

e) Fórmula infantil de origem vegetal, para o 2º semestre de vida, a base de proteína isolada de soja, isenta de lactose e sacarose, enriquecida com l-metionina e l-carnitina, com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. Embalagem: lata de 400 gramas;

f) Fórmula infantil para lactentes menores de um ano, isenta de lactose, e com predominância de proteína do soro do leite. Embalagem: lata de 400 gramas;

g) Fórmula elementar de aminoácidos, não alergênica, nutricionalmente completa para crianças menores de 1 ano, isenta de proteína láctea, lactose, galactose, frutose, sacarose e glúten. Embalagem: lata de 400 gramas;

h) Fórmula elementar de aminoácidos, não alergênica, nutricionalmente completa para crianças maiores de 1 ano, isenta de proteína láctea, lactose, galactose, frutose, sacarose e glúten. Embalagem: lata de 400 gramas;

i) Fórmula semi elementar hipoalergênica com proteína extensamente hidrolisada do soro do leite para alimentação de lactentes e crianças que apresentam alergia à proteína do leite de vaca e/ou soja e má absorção, desde o nascimento adicionada de TCM (triglicerídios de cadeia média), ácidos graxos poli-insaturados de cadeia longa-LCPUFAS (DHA – ácido cosahexaenoico e ARA – ácido araquidônico), maltodextrina, vitaminas, minerais, ucleotídeos e oligoelementos. Isento de lactose, sacarose, frutose e glúten. Embalagem: lata de 400 gramas;

j) COMPOSTO LACTEO, Aplição: crianças a partir de 1 ano; Composto lácteo com óleos vegetais e fibras. Ingredientes: leite parcialmente desnatado, com Ômega 3 DHA), Fonte de cálcio, Ferro e Zinco, com vitaminas, minerais e prebióticos. Isento de sacarose. Apresentação: Embalagem com 400g;

k) Suplemento nutricional oral, aspecto físico pó, normocalórico, normoproteico, rico em vitaminas e minerais, nutrição completa e balanceada. Isento de lactose e glúten, possui fibras, proteínas e nutrientes essenciais, como vitaminas, ferro, cálcio, entre outros. Indicado para crianças a partir de 04 anos, baixo peso, desnutridos e inapetentes. Embalagem: lata de 400 gramas;

l) Suplemento nutricional oral, aspecto físico pó, normocalórico, normoproteico, rico em vitaminas e minerais, nutrição completa e balanceada. Isento de lactose e glúten, possui fibras, proteínas e nutrientes essenciais, como vitaminas, ferro, cálcio, entre outros. Indicado para crianças acima de 10 anos, baixo peso, desnutridos e inapetentes. Embalagem: lata de 400 gramas;

m) Dieta líquida nutricionalmente completa para uso via oral ou enteral, polimérica, hipercalórica para crianças de 0 a 12 meses, com 1cal/ml isenta de sacarose. Em embalagem de 100ml;

n) Dieta completa em pó para nutrição oral ou enteral de crianças de 1 a 10 anos, nutricionalmente completa e rica em vitaminas e minerais, podendo ser preparada nas diluições de 1,0kcal/ml ou 1,25kcal/ml, podendo ou não ser adicionada diretamente nos alimentos. Embalagem: lata de 400 gramas;

o) Dieta líquida nutricionalmente completa normocalórica (1,0 Kcal/ml) e normoproteica, oligomérica, para crianças a partir de 1 ano, enriquecida com carnitina, taurina e colina, isenta de sacarose, lactose, glúten e fibras, em sistema fechado de 500ml;

p) Dieta enteral ou oral, de consistência líquida, nutricionalmente completa polimérica, isenta de lactose, sacarose e glúten, normoproteica, hipercalórica para crianças a partir de um ano, com fibras. Em embalagem de 500ml;

q) Dieta oral ou enteral líquida hipercalórica (1,5 kcal/ml) e normoproteico, isento de lactose, glúten, em embalagem de 200ml;

r) Dieta especializada para pacientes portadores de doença inflamatória intestinal, isenta de glúten e lactose. Embalagem: lata de 400 gramas;

s) Leite integral em pó;

t) Mucilagem para crianças a partir de 06 meses, enriquecida com ferro e ácido fólico, sem açúcar, sais minerais, vitaminas. Embalagem: lata de 400 gramas;

u) Mucilagem para crianças a partir de 06 meses, enriquecida com ferro e ácido fólico, sem leite, sem lactose e sem traços de leite para alérgicos, sais minerais, vitaminas. Embalagem: lata de 400 gramas;

v) Farinha à base de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais. Embalagem: lata 400 gramas;

w) Amido de milho, produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimidos entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p. Deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto;

x) Amido de milho, produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimidos entre os dedos. Sabores: chocolate e morango. Deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto;

y) Farinha de aveia, integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15%

por peso, acondicionada em sacos plásticos apropriados, fechados, reembalados em caixa de papel vedada de 400g a 500g;

z) Achocolatado em pó, instantâneo, solúvel, obtido pela mistura do cacau em pó solúvel, açúcar, maltodextrina, leite em pó e/ou soro, extra, constituído de pó fino e homogêneo, enriquecido com actigen e, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3%. Embalagem contendo 400g de peso líquido;

aa) Espessante instantâneo para alimentos líquidos ou semilíquidos, isento de sacarose, lactose e glúten, estável após misturado aos alimentos. Embalagem: lata de 125 gramas;

ab) Carboidratos para nutrição enteral ou oral a base de maltodextrina, isenta de sacarose, tipo em pó e sem sabor. Embalagem com 1kg;

ac) Módulo do tipo em pó, de proteína, a base proteína do soro do leite, para uso oral ou enteral. Embalagem: lata de 250 gramas;

ad) Módulo do tipo em pó, de glutamina, para uso oral ou enteral. Embalagem: lata de 350 gramas;

ae) Módulo do tipo TCM, enriquecido com ácidos graxos essenciais. Embalagem: 250 ml;

af) Módulo do tipo em pó, de fibras solúveis e insolúveis para nutrição oral e enteral. Em embalagem de 400g;

ag) regulador intestinal em pó, a base de microrganismos vivos com ação probiótica. Em embalagem de 400g;

ah) Módulo do tipo em pó, de fibras solúveis para nutrição oral e enteral. Em embalagem de 260g;

ai) Aditivo de leite materno, multinutrientes, para recém –nascidos de baixo peso e alto risco, com proteína parcialmente hidrolisada do soro de leite;

aj) receber leite materno pasteurizado oriundo do Banco de Leite Humano do HC/UFPE – EBSERH, proceder a manipulação de acordo com as normas da Resolução RDC/ANVISA nº 171, de 04 de setembro de 2006, conforme prescrição da nutricionista da CONTRATANTE.

II - Disponibilizar sem ônus para a Contratante todo material descartável necessário para o uso no lactário (preparo, porcionamento e distribuição das fórmulas láteas e leite humano pasteurizado);

III – Disponibilizar sem ônus para a contratante para uso na copa da pediatria (6º andar) diversos tipos de mamadeiras e bicos, sendo estes utensílios utilizados para porcionamento e distribuição de mingaus e fórmulas láteas conforme prescrição do Nutricionista da Contratante;

a) Mamadeira, nome mamadeira - mamadeira em polipropileno resistente, transparente, sem decoração, para uso em autoclave, capuz, rosca e tampa em polipropileno, bico autoclavável, graduada, capacidade de 150 ml;

b) Mamadeira, nome mamadeira - mamadeira em polipropileno resistente, transparente, sem decoração, para uso em autoclave, capuz, rosca e tampa em polipropileno, bico autoclavável, graduada, capacidade de 240 ml;

c) Mamadeira, nome mamadeira - mamadeira em polipropileno resistente, transparente, sem decoração, para uso em autoclave, capuz, rosca e tampa em polipropileno, bico autoclavável, graduada, capacidade de 280 a 300 ml;

d) Mamadeira, nome mamadeira - mamadeira em polipropileno resistente, tipo chuca, transparente, sem decoração, para uso em autoclave, tampa em polipropileno, bico autoclavável, graduada, capacidade de 60 a 80 ml;

e) Mamadeira, nome mamadeira - mamadeira em acrílico transparente, tipo chuca, sem decoração, com graduação, com tampa, bico autoclavável, capacidade de 50 ml;

f) Bico mamadeira, nome bico de mamadeira - bico de mamadeira ortodôntico de silicone, autoclavável para crianças acima de 6 meses.

g) Bico mamadeira, nome bico de mamadeira - bico de mamadeira ortodôntico de silicone, autoclavável para crianças acima de 6 meses.

IV – Manter as mamadeiras e bicos sempre em boas condições de uso, prezando sempre pela qualidade higiênico sanitária desses utensílios;

V – Disponibilizar sem ônus para a Contratante autoclave para esterilização das mamadeiras e bicos com especificações de modelo e capacidade compatíveis com o quantitativo desses utensílios.

OBSERVAÇÕES 10: A DIETA ENTERAL FICARÁ SOB RESPONSABILIDADE DA CONTRATANTE

2.24. QUADRO DE FREQUÊNCIA DE TIPOS DE CARNES E RESPECTIVOS CORTES A COMPOREM O PRATO PROTEÍCO

TIPOS CARNES	TIPO DE PREPARAÇÕES	ESPECIFICAÇÃO DA PROTEÍNA	FREQUÊNCIA MÉDIA MENSAL – P. PRINCIPAL (COMENSAIS SADIOS)	FREQUÊNCIA MÉDIA MENSAL – P. PRINCIPAL (COMENSAIS ENFERMOS)

Bifes de carne bovina (1)	Cozido	Coxão duro, patinho.	02	02
	Grelhado	Alcatra, contrafilé, coxão mole.	02	02
Carne bovina (1)	Assada	Coxão duro, lagarto.	02	02
	Cozida	Patinho, coxão duro, fraldinha, músculo traseiro.	02	02
	Espeto (misto)	Alcatra, contrafilé.	01	00
	Moída	Coxão duro, patinho, músculo traseiro. Deverá ser moída na cozinha, não devendo ser adquirida já moída.	02	03
	Frita (apenas para sadios)	Alcatra, contrafilé, coxão mole.	01	00
	Sopa	Patinho, coxão duro, músculo traseiro.	15	15
Carne suína (2) (apenas para sadios)	Assado	Carré suíno (corte com osso), pernil sem osso, lombo.	02	00
	Cozido	Lombo.	01	00
Bifes de carne de ave (3)	Cozida, grelhada	Filé de peito de frango.	03	05
	Sopa	Filé de peito de frango.	15	15
Carne de ave (3)	Assada, cozida	Coxa e sobrecoxa, peito de frango.	04	05
	Espeto (misto)	Peito de frango.	01	00
Peixe (4)	Assado, cozido	Filé de pescada amarela	02	04
	Assado, cozido	Peixe em posta (vermelho, dourado, garoupa, namorado, surubim, pescada branca).	03	03
Vísceras (5)	Cozida, grelhada	Filé de fígado de boi.	02	00
	Cozida	Bucho de boi (dobradinha)	01	00
Ovolactovegetarianas (6)	Omelete de forno recheado, proteína texturizada de soja, panquecas, lasanhas, suflê de queijo, quiche ou empadão.		02	02
Lasanha	Carne moída ou frango desfiado, queijo prato ou mozarela, presunto, molho branco e molho vermelho.		02	00
Feijoada	Charque dianteira, paio, linguiça calabresa, carne suína em cubos		02	00

(1) O produto deverá ser de consistência firme, elástica, ligeiramente úmida, sem gordura aparente, sem peles e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas;

(2) O produto deverá ser de aspecto uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, ausência de limo na superfície, consistência firme, compacta, elástica, ligeiramente úmida e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Cortes com osso quando carré e sem osso quando pernil ou lombo. Porções uniformes e padronizadas;

(3) O produto deve ser uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície. Quanto ao peito de frango, cada peça deve vir sem a costela ou parte da costela. Certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas;

(4) O filé de peixe deve se apresentar sem cabeça, sem vísceras, escamas e nadadeiras, sem mutilações ou deformações, sem espinhas e sem pele. As postas sem escamas e sem degolador, limpas, sem mutilações ou deformações, deverá conter mínimo de espinha, corte reto. Produto com boa superfície do corte uniforme, textura tenra e suave, odor fresco a neutro, agradável. Porções uniformes e padronizadas;

(5) Fígado bovino deverá ser de aspecto uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, consistência firme. Sem restos do epíploon e da porção tendinosa do diafragma e de porções gordurosas aí aderentes. Bucho bovino também deverá ser de aspecto uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, consistência firme. Ambos certificados pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas;

(6) Queijo fresco com ou sem sal, muçarela, ricota, queijo prato requeijão, sempre de boa qualidade e com Carimbo de Inspeção do Ministério da Agricultura.

3. GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

3.1. ARROZ E FEIJÃO – Classificados como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, sãos, limpos e secos, observando tolerâncias estabelecidas em legislação específica. Arroz dos tipos: parabolizado, integral e branco polido, classe grãos longos. Feijão dos tipos: carioquinha (uso diário), preto, fradinho e branco.

3.2. OUTRAS LEGUMINOSAS – Soja (texturizada, grãos), ervilha, lentilha e grão de bico, todos classificados como tipo 1.

3.3. FARINHAS, CEREAIS E SEMENTES – Farinha de mandioca, de rosca, de trigo branco, de trigo integral, triguilho, farelo de trigo, aveia (flocos, farinha fina, farelo fino, integral laminada), amido de milho, milho para canjica, farinha de milho fina (fubá) e grossa (canjiquinha), fécula de mandioca, tapioca, sendo todos classificados como tipo um; semente de gergelim e semente de linhaça.

3.4. MASSAS – Dos tipos integrais, com ovos ou recheada, sendo seca ou fresca. Devem-se apresentar intactas, devidamente identificadas, rotuladas, com data de validade impressa ou estampada nas embalagens interna e externa. Devem ser mantidas condições sensoriais (cor, textura, viscosidade, temperatura) e formato característico de cada tipo de massa.

3.5. BISCOITOS – Biscoitos doces, água, salgado, devendo ser de primeira qualidade, com Carimbo de Inspeção do Ministério da Agricultura, devendo ser oferecido aos pacientes em embalagens individualizadas do tipo blister de 9g quando especificado no cardápio ou conforme solicitação da

nutricionista da CONTRATANTE.

3.6. FRUTAS – Selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, e livres de injúrias mecânicas e manchas de qualquer origem. Devem estar livres de sujidades, insetos, larvas, fungos, queimaduras, qualquer matéria estranha, podridão, passados, murchos ou deformidades. A ausência de umidade externa anormal também deve ser observada. Respeitando-se a sazonalidade, devem ser utilizadas preferencialmente frutas da época e de incidência perene.

3.7. HORTALIÇAS – Fisiologicamente desenvolvidas, apresentando textura, cor, aroma e sabor próprios de cada espécie; inteiras, sadias, livres de defeitos físicos, lesões e/ou manchas de origem mecânicas. Devem se apresentar livres da maior quantidade possível de terra. Ausência de insetos, larvas ou perfurações e marcas deixadas por eles, além da ausência de qualquer outra matéria estranha. Folhas sem sinais de murchamento ou amarelamento. Respeitar sazonalidade.

OBSERVAÇÃO 11: POR SOLICITAÇÃO DA FISCALIZAÇÃO, AS HORTALIÇAS IN NATURA PODERÃO SER SUBSTITUÍDAS POR ALIMENTOS PRÉ-ELABORADOS, SUBMETIDOS A PROCESSOS DE CONSERVAÇÃO DIFERENCIADOS, DENTRO DAS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E DE ACORDO COM O POP (PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO) DA UNIDADE, CONTRIBUINDO PARA A REDUÇÃO DE RESÍDUOS E MINIMIZANDO O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS, ÁGUA E ENERGIA.

OBSERVAÇÃO 12: AS HORTALIÇAS CEBOLINHA, SALSA, MANJERICÃO, COENTRO E HORTELÃ DESTINAM-SE À CONFECÇÃO E ORNAMENTAÇÃO DE PREPARAÇÕES E À COMPOSIÇÃO DE MOLHOS, E NÃO PODERÃO SER LANÇADAS COMO ITENS DA COMPOSIÇÃO DE SALADAS.

4. CARNES *in natura*

4.1. BOVINAS – congeladas, embaladas a vácuo, totalmente isentas de nervuras, de forma que gerem quantidade mínima de resíduos.

4.2. AVES – somente será permitido o emprego de peças de frango e peru congeladas, que gerem quantidade mínima de resíduos, respeitando a tabela de frequência mensal.

4.3. SUÍNA – congelada, reduzidas em gordura externa, que gerem quantidade mínima de resíduos e de acordo com a tabela de frequência mensal.

4.4. PESCADOS – congelados, sem pele e sem espinhas.

5. PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS

5.1. CARNE SECA – do tipo coxão traseiro, totalmente isenta de nervuras, que gere quantidade mínima de resíduos, de acordo com a tabela de frequência mensal.

5.2. LINGUIÇA – de frango fresca (tipo toscana) e suína curada (dos tipos calabreses, portugueses e paios).

5.3. PRESUNTO COZIDO – sem capa de gordura, sem aspecto pegajoso, sem odor desagradável e refrigerado, sendo observada temperatura de refrigeração máxima de 6ºC.

5.4. PEITO DE PERU – defumado ou não, sem aspecto pegajoso, sem odor desagradável, refrigerado, sendo observada temperatura de refrigeração máxima de 6ºC.

5.5. BLANQUET DE PERU – ausência de aspecto pegajoso e odor desagradável, na temperatura de refrigeração máxima de 6ºC. Coloração bem clara, textura úmida e macia, com reduzido teor de gordura.

6. OUTROS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

6.1. LEITE DE VACA EM PÓ – integral (com matéria gorda maior ou igual a 27%) e desnatado (matéria gorda menor que 1,5%), com diluição a 13%, para qualquer preparação, conforme solicitação da CONTRATANTE.

6.2. UAT (UHT) – integral (teor de gordura maior ou igual a 3%) e desnatado (teor de gordura menor que 0,5%). Envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (tetra pak ou similar) de forma a proteger da contaminação e garantir condições previstas de armazenamento.

6.3. CREME DE LEITE – UHT e fresco. Serão admitidos os seguintes tipos: creme de baixo teor de gordura ou leve (mínimo 10% e máximo 19,9% de matéria gorda); creme (mínimo 20% e máximo 49,9% de matéria gorda), e creme de alto teor de gordura (mínimo 50% de matéria gorda). O creme de leite submetido ao processo UHT poderá ser conservado à temperatura ambiente, enquanto o creme de leite fresco pasteurizado deverá ser conservado em temperatura inferior a 5°C.

6.4. MANTEIGA – Manteiga com sal ou manteiga sem sal deve ser utilizado para confecção de preparações (pastelaria, guarnições, etc) deve ser de primeira qualidade, sem ranço, com Carimbo de Inspeção do Ministério da Agricultura. Para os pacientes e residentes deverão ser fornecidos em embalagens individualizadas do tipo blister de 15g no desjejum, jantar, ceia completa, conforme solicitação da nutricionista da CONTRATANTE.

6.5. QUEIJOS – mussarela, parmesão, prato, requeijão e ricota. Deverão ser derivados unicamente do leite de vaca.

6.6. IOGURTE INTEGRAL E DIET POLPA – integral (conteúdo mínimo de matéria gorda de 3%) e desnatado (conteúdo máximo de matéria gorda de 0,5%). Os DIET não deverão ser adicionados de açúcar. Os sabores devem ser variados.

6.7. OVO – de galinha, branco ou de cor. Fresco, classificado como tipo A, extra ou jumbo; líquido pasteurizado; ainda em pó. Casca livre de sujidades, aderentes e íntegras; câmara de ar fixa, clara límpida, transparente, consistente e com as chalazas intactas; gema consistente, centralizada e sem desenvolvimento embrionário e microbiano. Devem ser respeitadas as formas de armazenamento a fim de evitar contaminações. Peso mínimo de 50g.

7. PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

7.1. CREME VEGETAL – Comum (até 60% de lipídio) ou light (até 41% de lipídio), com ou sem sal. Ausência de gorduras trans. Deve apresentar a coloração amarelada ou branca amarelada, com odor característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal. As condições de conservação devem ser adequadas, com temperatura não superior a 16°C, salvo para o produto cujos ingredientes, segundo um sistema de análise de risco, requeiram temperatura inferior ou superior a 16ºC. Teor de gordura láctea não superior a 3%.

7.2. ÓLEOS VEGETAIS – Soja, milho, canola e girassol, classificados como tipo 1, além de azeite do tipo extra virgem com acidez máxima de 0,5%. Apresentação líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A qualidade do óleo utilizado em frituras deverá ser sempre verificada pela CONTRATADA e registrada em planilha de controle. Para pacientes e residentes em unidades fechadas deverão ser fornecidos sache de 10 ml de azeite de oliva no almoço, jantar, bem como suplementos em sopas, conforme solicitação da nutricionista da CONTRATANTE.

7.3. VINAGRE – Fermentado acético de vinho tinto ou branco, do tipo balsâmico, de frutas, de cereais, de vegetais ou de mel. O fermentado acético poderá ser condimentado ou aromatizado, ou seja, adicionado de condimentos, aromas ou outras substâncias naturais de vegetais, sob a forma de macerados, extratos e óleos essenciais, desde que comprovadamente inócuos à saúde humana. O vinagre condimentado ou aromatizado poderá apresentar turbidez proveniente dos ingredientes adicionados ao fermentado acético.

7.4. MOLHOS INDUSTRIALIZADOS – Extrato de tomate, polpa de tomate, maionese, catchup, mostarda, molho inglês e molho de soja.

8. OUTROS PRODUTOS

8.1. AÇÚCAR E ADOÇANTES

a) Açúcar: obtido a partir do caldo da cana-de-açúcar, dos tipos refinado, cristal e mascavo, preferencialmente orgânicos. Devem ser obtidos, processado, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Para os pacientes deverão ser oferecidos saches de 8g, conforme solicitação do nutricionista da CONTRATANTE;

b) Adoçantes: O adoçante artificial deverá ser à base de sucralose ou conforme solicitação do nutricionista da CONTRATANTE, e será oferecido para pacientes e residentes em uso de dieta na forma de sachê individual a critério do nutricionista da CONTRATANTE.

8.2. POLPAS DE FRUTAS INDUSTRIALIZADAS – Polpa é o produto não fermentado, não concentrado e não diluído, obtido da parte comestível da fruta. São exigidas polpas refrigeradas, mantidas sob temperaturas adequadas e controladas, de forma a garantir a qualidade do produto. As polpas não deverão apresentar suas características físicas, químicas e organolépticas alteradas por equipamentos, utensílios, recipientes ou embalagens utilizados durante seu processamento e comercialização. As polpas de frutas deverão ser destinadas ao suco dos residentes e deverão ter carimbo de Inspeção do Ministério da Agricultura.

8.3. DOCES INDUSTRIALIZADOS E FRUTAS SECAS

a) Doces: cremosos, de corte ou em compotas; de leite, ou frutas, além de pós para preparo de gelatinas, flans, pudins e mousses (sabores diversos, cor e aroma remetendo ao sabor especificado na embalagem). Os doces de leite, frutas e abóbora não devem ser coloridos ou aromatizados artificialmente;

b) Frutas secas: Ameixa preta sem caroço e Uva Passa Preta ou Branca.

8.4. LEITE DE COCO E COCO RALADO, FERMENTO

a) Leite de coco: obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro por meio de processo tecnológico adequado; sem açúcar; não concentrado ou desidratado. Coco ralado: obtido do endosperma do fruto do coqueiro por meio de processo tecnológico adequado; sem açúcar; desidratado; integral ou parcialmente desengordurado;

b) Fermento: em pó, químico ou biológico (seco, instantâneo, instantâneo massa doce).

8.5. CONSERVAS – Azeitonas pretas e verdes, milho, ervilha, champignon, palmito, atum, alcaparras, aspargos, picles, cebola e ovo de codorna.

8.6. CONDIMENTOS E ESPECIARIAS – Sal refinado e iodado (cristais brancos de forma cúbica de granulação uniforme, coloração branca e inodoro), podendo ser substituído por sal light, sal dietético com baixo teor de sódio, conforme solicitação da nutricionista da CONTRATANTE, canela em pó, canela em casca, alecrim desidratado, cravo-da-índia, folhas de louro desidratadas, manjerona, manjericão, orégano, noz moscada (grãos ou em pó), açafrão da terra (cúrcuma), curry em pó e tomilho. Fornecer limão para os pacientes e residentes com dieta hipossódica, além do sal dietético em embalagem individual de 1g, conforme solicitação do nutricionista da CONTRATANTE.

8.7. ÁGUA MINERAL – Água mineral sem gás em garrafa de 500ml e 1500 ml. Características: PH 6 a 8. A embalagem deverá ser em caixas de 500ml do tipo garrafa plástica, com lacre inviolável. Deverá ter validade de no mínimo 12 meses da data de entrega. Deverá conter no rótulo impressos: Denominação de venda e marca, Identificação de origem, Conteúdo líquido, Prazo de validade, data de fabricação e Identificação do lote (único a cada entrega). Em todos os horários de entrega deverá ser acompanhada de um copo descartável de 200ml.

9. DESCARTÁVEIS

9.1. Confeccionados com materiais resistentes de fácil manuseio e de uso único, cuja qualidade garanta a produção mínima de resíduos.

9.2. Os copos e embalagens para sobremesas devem ser confeccionados com poliestireno expandido

branco com capacidade mínima de 300ml para os de refresco, de 100ml para os de sobremesa e de 200ml para água, medindo aproximadamente 7,5cm de diâmetro na boca, 4,5cm de diâmetro no fundo e 10,5cm de altura, com tampa vedante. Estes copos e embalagens devem ser homogêneos, isentos de materiais estranhos, bolhas, rachaduras, furos, deformações, bordas afiadas ou rebarbas, não devem apresentar sujidades interna ou externamente; devem trazer gravadas a marca ou identificação do fabricante, a capacidade e o símbolo de identificação de material para reciclagem em relevo, com caracteres visíveis e de forma indelével. Acondicionamento de forma a garantir a higiene e integridade do produto até seu uso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e quantidade. Deverão atender às condições gerais da NBR 14865 e NBR 13230 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). Os kits de talheres descartáveis devem ser compostos por guardanapo macio de 22X20cm, palito embalado individualmente, garfo e faca tamanho adulto refeição, resistente com tamanho 18cm, ou kit colher (colher de chá, de sobremesa e de mesa) com as mesmas características.

9.3. Os guardanapos de papel toalha duplo, medindo 22x20cm, fabricados com papel confeccionado com 100% de fibras naturais virgens, brancos, deverão ser adquiridos sob a forma de embalagens com 50 folhas duplas cada. Estes deverão apresentar laudo de irritabilidade dérmica, comprovando que o papel não agride a pele do usuário, e laudo de ação microbiológica, comprovando que o produto não contém substâncias nocivas à saúde.

9.4. Os sacos para o acondicionamento dos talheres deverão ser de papel branco encerado; nas dimensões: 9x26cm.

9.5. O palito dental deve ser embalado individualmente.

9.6. Os espetos de bambu para preparações tipo churrasco misto deverão ser isentos de materiais estranhos, rachaduras ou deformações.

9.7. É exigida touca protetora capilar branca, com no mínimo 40cm de diâmetro quando aberta, com elasticidade suficiente e capaz de proteger totalmente os cabelos de forma confortável, descartável, provida de elástico duplo reforçado na borda, com acabamento perfeito, isenta de furos, rasgos ou quaisquer outros defeitos prejudiciais a sua utilização.

9.8. Sacos para coleta de amostras esterilizados, com sistema de fecho de pressão tipo “zip”, com zona de escrita tarja para identificação apropriados para coleta de 100 a 150g de alimentos.

9.9. Máscaras descartáveis confeccionadas em TNT hipoalergênica com clip nasal de fácil adaptação ao contorno do rosto e jalecos descartáveis em TNT também deverão ser disponibilizadas em quantidade suficiente.

9.10. Filme em PVC atóxico, transparente, apresentação bobina.

9.11. Papel toalha em bobina, folha dupla, com medidas aproximadas 100mm x 200mm; com gramatura de 45m^2 cor branca fabricado com papel 100% fibras naturais virgens (não transgênicas e não reciclados) com excelente alvura e maciez acondicionamento em embalagem resistente; alta resistência ao estado úmido e não causar irritações dérmicas para uso em cozinhas.

9.12. Pano multiuso em bobina, rolo com 300m, com separação picotada.

10. EMBALAGENS COMUNS A TODOS OS ITENS

10.1. Devem ser constituídas de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos, e que o proteja da contaminação externa. Devem estar limpas e íntegras; nunca rasgadas, furadas, amassadas, molhadas, estufadas, enferrujadas, violadas ou danificadas. Devem trazer rótulos em conformidade com a legislação vigente, que especifiquem número de lote, data de validade. Todas as embalagens devem atender aos seguintes Regulamentos Técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 – Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados; RDC 216/04; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002 – Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras regulamentações pertinentes; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 – Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.

10.2. Todos os gêneros e produtos alimentícios deverão apresentar na sua embalagem data de fabricação e prazo de validade assim com a composição nutricional e o certificado do órgão fiscalizador.

10.3. Todas as matérias-primas de origem animal devem ter registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF).

10.4. Todas as matérias-primas de origem vegetal ou animal devem ter registro no Ministério da Saúde (MS), caso seja classificado como produto com obrigatoriedade. Os demais terão especificação em rótulo conforme a Resolução nº 23/00 da ANVISA.

10.5. A CONTRATADA deverá apresentar critério de seleção dos seus fornecedores, constando da identificação e regularidade no Órgão Sanitário competente com a finalidade de garantir a qualidade dos produtos utilizados.

10.6. Os gêneros e produtos componentes do cardápio, quando necessário, poderão ser substituídos por outros gêneros alimentícios do mesmo tipo ou composição nutricional similar com concordância da CONTRATANTE.

10.7. Todos os gêneros alimentícios (perecíveis, semi-perecíveis e não perecíveis) empregados na elaboração das refeições deverão ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação; podendo a CONTRATANTE vetar o recebimento e/ou a utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não se adequarem ao seu controle de qualidade.

10.8. Os gêneros e produtos deverão atender aos requisitos da equipe de fiscalização da CONTRATANTE, quanto ao tipo, tamanho, classificação, dentre outros critérios necessários para a seleção dos insumos conforme determinado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, através das normativas abaixo elencadas:

a) INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 01, de 7 de janeiro de 2000, Decreto nº 3.664, de 17 de novembro de 2000;

b) INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 01, de 05 de março de 2001;

c) INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, de 12 de novembro de 2002;

d) INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA SARC / ANVISA / INMETRO nº 09, de 12 de novembro de 2002;

e) INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 50, de 03 de setembro de 2002;

f) INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 1, de 1º de fevereiro de 2002;

g) INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 22, de 24 de novembro de 2005.

10.9. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente e apresentar qualidade sensorial.

10.10. O preparo dos alimentos em todas as suas etapas deve ser procedido por pessoal comprovadamente especializado, dentro das melhores técnicas culinárias e dos mais rigorosos padrões de higiene e segurança. Os alimentos preparados e não consumidos na refeição não poderão ser utilizados posteriormente.

10.11. A CONTRATADA deverá aplicar as legislações, Portarias e regulamentos que estabelecem os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico Sanitário em Estabelecimentos produtores de Alimentos e o controle de qualidade de todas as etapas e processos na operacionalização dos alimentos, incluindo o recebimento, pré-preparo, preparo, porcionamento e distribuição.

10.12. Utilizar água filtrada na preparação das refeições e fornecer aos funcionários sem ônus para a CONTRATANTE.

10.13. Manter Técnico em Nutrição (com formação de Técnico em Nutrição) nos turnos de manhã, tarde e noite (esses não substituem o profissional Nutricionista), nos serviços da CONTRATANTE e CONTRATADA.

10.14. Manter profissional nutricionista, devidamente regularizado com seu Conselho da Região, nos três turnos no serviço da CONTRATANTE e na unidade de produção de alimentos da CONTRATADA.

10.15. Os per capitas especificados nas refeições referem-se a alimentos após preparação.

10.16. No cardápio do paciente deverá constar sempre pelo menos três opções proteicas (bovina, ave e peixe).

10.17. As dietas poderão ser enriquecidas quando necessário, sem ser considerado extra e sem ônus para a CONTRATANTE.

10.18. Servir nas refeições tipo almoço dos residentes: molho de pimenta e farinha de mandioca de primeira qualidade sem ônus para à CONTRATANTE.

10.19. Servir nas refeições tipo almoço dos pacientes: farinha de mandioca de primeira qualidade (50g em saco plástico incolor e identificado) sem ônus para a CONTRATANTE. Servir o item citado ao paciente somente quando solicitado pelo nutricionista da CONTRATANTE.

10.20. Poderá ocorrer permuta entre os tipos de alimentos constantes nos itens da refeição, para atender as necessidades individuais dos pacientes e dos residentes desde que seja previamente notificado à CONTRATANTE.

10.21. O quantitativo de pacientes, acompanhantes e residentes poderão aumentar ou diminuir, impactando no custo global.

ANEXO III DO TERMO DE REFERÊNCIA

EQUIPAMENTOS DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATANTE

1. Os equipamentos existentes nas dependências da CONTRATANTE, por ocasião do contrato, deverão ser relacionados e entregues à CONTRATADA a qual assumirá a posse para uso do serviço devendo ser realizada periodicamente a manutenção preventiva e corretiva. Os mesmos deverão ser devolvidos à CONTRATANTE caso haja desligamento, em perfeitas condições de uso.

1.1. Para conhecimento da CONTRATADA, a CONTRATANTE disponibilizará os equipamentos listados abaixo para uso durante o contrato:

ITEM	DISCRIMINAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS A SEREM CEDIDOS PELA CONTRATANTE	QTDE
1	Amaciador elétrico de bifes –Bermar	1
2	Armários de duas portas individuais – Grunox	2
3	Balança digital capacidade 250kg	1
4	Balcão de distribuição de alimentos a quente	2
5	Balcão térmico 6 cubas – Venâncio	7
6	Banho maria modular elétrico – Grunox	1
7	Batedeira elétrica industrial para massas planetárias	1
8	Cafeteira 40L inox 4 torneiras - Marchesoni	1
9	Cadeirão industrial a gás 200L – Grunox	3
10	Carrinho de distribuição Inox 3 bandejas - Lucadema	10
11	Carro plataforma inox – Solution	1

12	Carro de transporte inox 2 prateleiras – Lucadema	1
13	Carro de transporte inox 4 planos – Lucadema	3
14	Carro de transporte de gastronormes – Grunox	1
15	Chapa modular a gás – Grunox	1
16	Descascador de legumes elétrico cap. 200k/h	2
17	Estante inox 4 planos liso – Grunox	10
18	Filtro central inox 3000L – Meka	1
19	Fogão industrial de 4 bocas	1
20	Fogão industrial 8 bocas de alta pressão – Grunox	3
21	Forno industrial a gás 3 câmaras – Grunox	2
22	Freezer tipo horizontal capacidade bruta 526L 2 portas – Consul	2
23	Fritadeira industrial a gás – Grunox	1
24	Liquidificador industrial 15L	2
25	Liquidificador industrial 8L	4
26	Mesa com 4 cadeiras fixas	35
27	Mesa de inox 200 x 70 x 80 cm – Grunox	1
28	Mesa manipulação/ preparação alimentos 1,5 m – Grunox	6
29	Mesa manipulação/ preparação alimentos 2,0 m – Grunox	10
30	Moedor de carne industrial – Arbel	1
31	Processador de alimentos – Becker	2
32	Refrigeradores verticais	11

2. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos será de responsabilidade da CONTRATADA, devendo a manutenção corretiva ocorrer no prazo de 48 horas após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo para a adequada execução dos serviços, sem afetar a segurança patrimonial e pessoal. Esses serviços de manutenção deverão ser realizados por empresas tecnicamente autorizadas e com aprovação prévia da CONTRATANTE, respeitando a garantia e o manual de uso de cada equipamento.

3. Na hipótese da manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado, a CONTRATADA deverá substituir, de imediato, o mesmo por equipamento igual ou similar, próprio ou alugado até o término do reparo/conserto.

4. A CONTRATADA deverá disponibilizar, no início do contrato, caso sinta necessidade, equipamentos, utensílios e outros materiais necessários para a preparação, distribuição, porcionamento e higienização, podendo retirá-los ao término do contrato.

5. Todos os utensílios (talheres, bandejas, dentre outros) necessários para o bom andamento do serviço e em quantidade compatível com o número de usuários, devem ser disponibilizados pela CONTRATADA.

_____
_____

ANEXO IV DO TERMO DE REFERÊNCIA

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

LOCAL: _____

Mês/Ano da Verificação: _____/_____

RELAÇÃO DE OCORRÊNCIAS VERIFICADAS

Cód.	Ocorrências	Total de Ocorrências	Tolerância (-)	TOTAL (Fator de Ocorrência)
A	Uso, manuseio, conservação e manutenção inadequadas, dos equipamentos, móveis e utensílios, por ocorrência		3	
B	Uniformização inadequada dos funcionários, por ocorrência		3	
C	Mudança de cardápio, sem prévia autorização da Contratante, por ocorrência		2	
D	Não atendimento do telefone fornecido pela Contratada para os contatos e registro das ocorrências, por dia		4	
E	Atraso na prestação de informações e esclarecimentos solicitados pela Contratante, para cada 24 horas de atraso		3	
F	Emprego de gêneros alimentícios de qualidade inferior à estabelecida neste termo de referência, por ocorrência		2	
G	Não distribuição de algum componente do cardápio, mesmo que parcialmente, por ocorrência		2	
H	Falta de obediência à quantidade (volume e gramatura) prevista para os diversos tipos de preparações e componentes dos cardápios, por		2	

	ocorrência			
I	Dieta distribuída diferente da identificação da etiqueta do paciente, por ocorrência		0	
J	Dieta distribuída diferente da identificação da etiqueta do paciente caso haja possibilidade de acarretar danos a saúde do paciente, por ocorrência		0	
K	Falta de acondicionamento ou acondicionamento incorreto dos detritos, sobras e expurgos, por ocorrência		2	
L	Utilização de fluxo em desacordo com o preconizado, por ocorrência		5	
M	Ausência ou inadequação de limpeza ou desinfecção nas instalações, equipamentos e utensílios, por ocorrência		0	
N	Falta do uso de EPI's pelos funcionários da Contratada, por ocorrência		1	
O	Falta de materiais, máquinas e equipamentos previstos em rotina, por ocorrência		4	
P	Refeições mal acondicionadas na distribuição, por ocorrência		1	
Q	Não observação dos princípios de higiene e limpeza descritos nas normas específicas neste termo de referência e/ou contrato, quanto à armazenagem, manipulação, preparação e distribuição de alimentos, por ocorrência		0	
R	Emprego de gêneros com validade vencida ou deteriorados, por ocorrência		0	
S	Atrasos no atendimento em relação aos horários estipulados, por ocorrência		2	
T	Interrupções no atendimento em relação aos horários estipulados, por ocorrência		0	
	TOTAL			

EFEITOS REMUNERATÓRIOS

Faixa 01 – Fator de Ocorrências TOTAL (zero): pagamento de 100% do valor mensal da fatura

Faixa 02 – Fator de Ocorrências de 01 a 05: pagamento de 95% do valor mensal da fatura

Faixa 03 – Fator de Ocorrências de 06 a 10: pagamento de 90% do valor mensal da fatura

Faixa 04 – Fator de Ocorrências de 11 a 15: pagamento de 85% do valor mensal da fatura

Faixa 05 – Fator de Ocorrências de 16 a 20: pagamento de 80% do valor mensal da fatura

Faixa 06 – Fator de Ocorrências acima de 20: pagamento de 70% do valor mensal da fatura

METODOLOGIA PARA MENSURAÇÃO DAS FALHAS

O fiscal técnico verificará os itens desse Acordo de Nível de Serviço diariamente, por amostragem, e anotará as falhas ocorridas no Termo de Ocorrência (**anexo IV**), que será atestado pelo preposto um a um. No final do mês será apurado o total de ocorrências para cada item e preenchido na Tabela acima de Total de Ocorrências. Em seguida será feito o cálculo de desconto de tolerância, o total das ocorrências será somado e feito os descontos conforme tabela de efeitos remuneratórios na fatura do mês corrente/subsequente.

A glosa da fatura pela aplicação do Fator de Ocorrência não exclui a aplicação das penalidades previstas no item 20 do Termo de Referência.

A empresa CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a existência de ocorrências que serão avaliadas pela CONTRATANTE, no prazo de 1 dia útil a partir do registro da ocorrência. Caso julgue procedente, a ocorrência será tornada sem efeito, caso julgue a justificativa improcedente será realizado o desconto.

Caso o Preposto da empresa CONTRATADA se negue a atestar as ocorrências verificadas, essas poderão ser atestadas por duas testemunhas e/ou através de foto/filmagem.

_____
_____

ANEXO V DO TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE OCORRÊNCIA

REGISTRO DE OCORRÊNCIA Nº _____/HC/UFPE – EBSERH

CONTRATO Nº:	**DATA:**
OBJETO DO CONTRATO:	
EMPRESA CONTRATADA:	

Pontos irregulares e Providencias requerida (*relacionar neste campo os itens que foram descumpridos pela empresa e as providências necessárias para regularização*):

Código da Ocorrência (Acordo de Nível de Serviço)**:**

Prazo para cumprimento das exigências:

Ciência: Estou ciente que o não cumprimento das exigências contidas neste auto, ensejará a aplicação das sanções previstas nas cláusulas contratuais. Estou ciente ainda do prazo que terei para cumprir com as exigências aqui registradas.	
Recebi a primeira via em ____/____/____	Hora ____/____
Nome do Responsável pela empresa:	Assinatura:

Fiscal do contrato (Carimbo e assinatura)	

Fonte: Adaptado da NORMA OPERACIONAL/IFTM Nº 01, DE 13 DE JUNHO DE 2011.

ANEXO VI DO TERMO DE REFERÊNCIA

COMUNICAÇÃO DE OCORRÊNCIAS

REGISTRO DE OCORRÊNCIA Nº _____/HC/UFPE – EBSERH

Recife (PE), de de .

À Unidade de Contratos/HC/UFPE – EBSERH,

Assunto: Contrato n° de / / .

Empresa: .....

Objeto:
.....
.....
.....

Informo a Vossa Senhoria, que na execução do contrato acima referenciado foi emitido o Registro de Ocorrência nº ...../20..., cópia anexa, relacionando os itens descumpridos pela empresa, bem como, as providências necessárias para corrigir as irregularidades.

Tendo em vista a persistência das irregularidades apontadas, conforme abaixo, solicito que sejam tomadas as providências que julgar necessárias.

☐ Atraso injustificado no fornecimento ou prestação do serviço.

☐ Não fornecimento do material ou inexecução do serviço solicitado.

☐ Outras (especificar):

Atenciosamente,

_____

Fiscal/Gestor do Contrato

Siape _____

Fonte: Adaptado da NORMA OPERACIONAL/IFTM Nº 01, DE 13 DE JUNHO DE 2011.

ANEXO VII DO TERMO DE REFERÊNCIA

PLANILHA DE CUSTO E FORMAÇÃO DE PREÇO

PEL Nº _____/2020

* Arquivo em formato Excel – Anexo VII – Planilha de Custo (5380148)

_____
_____

ANEXO VIII DO TERMO DE REFERÊNCIA

PLANILHA DE ALÍQUOTA EFETIVA PIS/COFINS

PEL Nº _____/2020

* Arquivo em formato Excel – Anexo VIII – Planilha PIS/COFINS (5307432)

_____
_____

ANEXO IX DO TERMO DE REFERÊNCIA

CONVÊNIO Nº 001-2018 EBSERH – BB

PEL Nº _____/2020

*Arquivo em formato PDF, em anexo: Anexo IX – Convênio 001-2018 EBSERH BB. (5307486)

_____
_____

ANEXO X DO TERMO DE REFERÊNCIA

CONTROLE DE HORÁRIO (BANCO DE HORAS)

PEL Nº _____/2020

MÊS/ANO: _____/_____

Nome do Funcionário:	
Data de Admissão:	**Posto Tipo:**
Empresa:	**CNPJ:**

Dia	Horário		Desconto	Hora Extra	Justificativa	Ass. Funcion.	Ass. Respons.
	Entrada	Saída					
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							

10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

RESUMO	
	Horas
Saldo Anterior (banco de horas)	
Desconto de horas do mês	
Subtotal	
Acréscimo de horas do mês	
Saldo a transportar para o próximo mês	

*Fonte: Adaptado da Norma Operacional nº 01/2011 do IFMT.

_____
_____

ANEXO XI DO TERMO DE REFERÊNCIA

ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS POR CATEGORIA PROFISSIONAL

PEL Nº _____/2020

1. NUTRICIONISTA CHEFE

1.1. Caracterização de insalubridade

Conforme Laudo Técnico nº 05/2019

1.2. Atividades a desenvolver

- Assumir a Responsabilidade Técnica da Unidade;
- Atualizar o mapa diário de refeições e repassar para a CONTRATADA;
- Participar de Reuniões com Gestor e Fiscal de Contrato;
- Planejar semanalmente os cardápios da distribuição geral (pacientes, acompanhantes, funcionários);
- Fazer requisição diária de gêneros alimentícios necessários para cumprimento do cardápio programado por serviço (desjejum, almoço, jantar e lanches da manhã, tarde e noite);
- Atender às necessidades dos nutricionistas da dietoterapia em assuntos referentes a problemas de produção;
- Participar dos treinamentos do pessoal;
- Supervisionar o cumprimento das rotinas estabelecidas para Nutricionistas Plantonistas em seus diversos setores;
- Quando necessário acompanhar porcionamento na UPA e distribuição das refeições nas enfermarias;
- Elaboração das escalas mensais.

2. NUTRICIONISTAS – OPERACIONAIS (PLANTONISTAS DIURNO E NOTURNO)

2.1. Caracterização de insalubridade

Conforme Laudo Técnico nº 05/2019

2.2. Atividades a desenvolver

- Planejar semanalmente os cardápios da distribuição geral (pacientes, acompanhantes, funcionários);
- Fazer requisição diária de gêneros alimentícios necessários para cumprimento do cardápio programado por serviço (desjejum, almoço, jantar e lanches da manhã, tarde e noite);
- Supervisionar as preparações dos cardápios;
- Supervisionar a distribuição das refeições dos pacientes e acompanhantes: horário, porcionamento, sobras, substituições, complementações;
- Atender às necessidades dos nutricionistas da dietoterapia em assuntos referentes a problemas de produção;
- Rever os gêneros das requisições conforme variação do número de comensais, mudança no cardápio, falta de materiais, etc.;
- Fazer levantamento dos gêneros da dieta especial periodicamente e atualizar conforme necessidade;
- Orientar a higienização das áreas, utensílios, equipamentos e pessoal;
- Participar dos treinamentos do pessoal;
- Direcionar o reaproveitamento das sobras;
- Supervisionar o cumprimento das rotinas estabelecidas para os funcionários em seus diversos setores;
- Substituir a chefia quando necessário;
- Quando necessário acompanhar porcionamento na UPA e distribuição das refeições nas enfermarias.

3. TÉCNICO DE NUTRIÇÃO

3.1. Caracterização de insalubridade

Conforme Laudo Técnico nº 05/2019

3.2. Atividades a desenvolver

- Realizar o controle de temperatura dos equipamentos;
- Auxiliar nutricionista a supervisionar as preparações dos cardápios;

- Auxiliar nutricionista na supervisionar a distribuição das refeições dos pacientes e acompanhantes: horário, porcionamento, sobras, substituições, complementações;
- Atender às necessidades dos nutricionistas da dietoterapia em assuntos referentes a problemas de produção;
- Orientar a higienização das áreas, utensílios, equipamentos e pessoal;
- Participar dos treinamentos do pessoal;
- Auxiliar a nutricionista supervisionar o cumprimento das rotinas estabelecidas para os funcionários em seus diversos setores;
- Quando necessário acompanhar porcionamento na UPA e distribuição das refeições nas enfermarias.

4. ESTOQUISTA

4.1. Caracterização de insalubridade

Conforme Laudo Técnico nº 05/2019

4.2. Atividades a desenvolver

- Conferir notas fiscais;
- Fazer controle de estoque conforme a política de compras da empresa;
- Manter contato com os fornecedores, almoxarifado, compras para assuntos do serviço;
- Executar tarefas afins como substituir outros estoquistas;
- Manter contato com chefia sobre o estoque, problemas na entrega, mudanças de marcas dos produtos, etc.
- Receber mercadoria solicitadas conferindo a nota fiscal com o empenho ou vale/pedido, verificando a quantidade, mascas, embalagem, fornecedor, etc.
- Manter a sala de materiais em ordem e higiene;
- Dar baixa diária nos materiais devolvidos nas requisições;
- Dar baixa diária ao sistema dos materiais requisitados;
- Se necessário, preparar os produtos de limpeza de acordo com as recomendações;
- Entregar a caixa do material de limpeza aos higienizadores de panelas, das áreas e dos engradados.

5. AUXILIAR DE ESTOQUISTA

5.1. Caracterização de insalubridade

Conforme Laudo Técnico nº 05/2019

5.2. Atividades a desenvolver

- Entregar juntamente com as técnicas de nutrição os insumos diários;
- Entregar gêneros de plantão, conferindo o peso líquido anotado;
- Entregar gêneros de lanche da manhã da dieta geral e especial aos copeiros da distribuição;
- Receber, conferir e guardar leites na câmara;
- Receber os hortifrutigranjeiros conforme programação de compras e separar de acordo com as requisições e por serviço da geral e especial;
- Lavar e abrir cocos verdes para a dieta (manhã e tarde);
- Manter a ordem e higiene das câmaras, prateleiras, materiais em uso e áreas do abastecimento;
- Higienizar engradados, estrados e câmaras nas terças, quintas, sábados e domingo;
- Atender as requisições extras da despensa de semi-perecíveis feito pelo encarregado no final da semana e feriados;
- Colaborar em outras atividades solicitadas pelos Nutricionistas;
- Entregar as chaves ao término do plantão, ao encarregado do plantão noturno;
- Atentar para o funcionamento das câmaras e outros equipamentos, comunicando a chefia imediata quaisquer anormalidades. No término do plantão comunicar ao encarregado as condições de funcionamento normal das câmaras;

- Não delegar as atribuições a outros funcionários;
- Não permitir a entrada de outros funcionários nas câmaras;
- Entregar o plantão em ordem para o estoquista do plantão noturno;
- Manter a ordem na área, zelar pela conservação e bom uso dos materiais sob sua responsabilidade.

6. COZINHEIRO I – DIARISTA

6.1. Caracterização de insalubridade

Conforme Laudo Técnico nº 05/2019

6.2. Atividades a desenvolver

- Ser responsável pela padronização diária dos pratos e liderar a equipe de cozinheiros auxiliando a Nutricionista;
- Preparar refeições diversas com base em receitas preestabelecidas para atender às necessidades alimentares dos mesmos, conforme cardápio elaborado pela Unidade de Processamento de Alimentos (UPA);
- Preservar de contaminação ou de alteração os gêneros alimentícios fornecidos pela despensa, verificando a qualidade e a quantidade, tratando-os de forma adequada, com a finalidade de assegurar as condições necessárias ao preparo de refeições sadias e substanciais;
- Controlar o preparo e cocção dos alimentos temperando-os, experimentando-os e verificando a pesagem e medição dos ingredientes, a fim de obter o sabor adequado a cada prato;
- Operar diversos tipos de forno, fogão e demais aparelhos e equipamentos de cozinha, manipulando-os na forma apropriada, para cozinhar e assar os alimentos;
- Orientar os auxiliares de cozinha, treinando-os no preparo dos alimentos, para manter o padrão de serviço;
- Inspecionar a higienização de equipamentos e utensílios;
- Auxiliar na requisição do material necessário para a preparação dos alimentos;
- Cuidar dos materiais e equipamentos de cozinha em uso, mantendo-os limpos e em perfeitas condições de utilização, higiene e segurança;
- Utilizar os Equipamentos de Proteção Individual diariamente e de forma correta;
- Verificar cardápio do dia seguinte e, em caso de necessidade, antecipar alguma preparação;
- Supervisionar preparo de carnes;
- Substituir o encarregado quando necessário na sua ausência;
- Executar outras tarefas de mesma natureza e mesmo nível de dificuldade.

7. COZINHEIRO II (PLANTONISTA – DIURNO E NOTURNO)

7.1. Caracterização de insalubridade

Conforme Laudo Técnico nº 05/2019

7.2. Atividades a desenvolver

- Preparar refeições diversas (pacientes e acompanhantes) com base em receitas preestabelecidas para atender às necessidades alimentares dos mesmos, conforme cardápio elaborado pela Unidade de Processamento de Alimentos;
- Preservar de contaminação ou de alteração os gêneros alimentícios fornecidos pela despensa, verificando a qualidade e a quantidade, tratando-os de forma adequada, com a finalidade de assegurar as condições necessárias ao preparo de refeições sadias e substanciais;
- Controlar o preparo e cocção dos alimentos temperando-os, experimentando-os e verificando a pesagem e medição dos ingredientes, a fim de obter o sabor adequado a cada prato;
- Operar diversos tipos de forno, fogão e demais aparelhos e equipamentos de cozinha, manipulando-os na forma apropriada, para cozinhar e assar os alimentos;
- Orientar os auxiliares de cozinha, treinando-os no preparo dos alimentos, para manter o padrão de serviço;
- Inspecionar a higienização de equipamentos e utensílios;
- Auxiliar na requisição do material necessário para a preparação dos alimentos;
- Cuidar dos materiais e equipamentos de cozinha em uso, mantendo-os limpos e em perfeitas condições de utilização, higiene e segurança;

- Utilizar os Equipamentos de Proteção Individual diariamente e de forma correta;
- Verificar cardápio do dia seguinte e, em caso de necessidade, antecipar alguma preparação;
- Supervisionar preparo de carnes;
- Substituir o encarregado quando necessário na sua ausência;
- Executar outras tarefas de mesma natureza e mesmo nível de dificuldade.

8. AUXILIAR DE COZINHA

8.1. Caracterização de insalubridade

Conforme Laudo Técnico nº 05/2019

8.2. Atividades a desenvolver

- Auxiliar na preparação de refeições diversas, seguindo receitas preestabelecidas, para atender às necessidades alimentares dos pacientes, seguindo as orientações do chefe de cozinha;
- Preservar de contaminação ou de alteração os gêneros alimentícios fornecidos pela despensa, verificando a qualidade e a quantidade, tratando-os de forma adequada, com a finalidade de assegurar as condições necessárias ao preparo de refeições sadias e substanciais;
- Auxiliar no preparo e cocção dos alimentos, temperando-os e verificando a pesagem e medição dos ingredientes, a fim de obter o sabor adequado para cada prato;
- Operar diversos tipos de forno, fogão e demais aparelhos e equipamentos de cozinha, manipulando-os na forma apropriada, para cozinhar e assar os alimentos;
- Cuidar da área, dos materiais e equipamentos de cozinha em uso, mantendo-os limpos e em perfeitas condições de utilização, higiene e segurança;
- Executar abastecimento do local de distribuição das refeições;
- Auxiliar na seleção de verduras, carnes, peixes e cereais para preparação do alimento;
- Utilizar os Equipamentos de Proteção Individual diariamente e de forma correta;
- Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de dificuldade;
- Porcionar as refeições do refeitório, quando necessário.

9. COPEIRO I (DIARISTA)

9.1. Caracterização de Insalubridade

Conforme Laudo Técnico nº 05/2019

9.2. Atividades a desenvolver

- Preparo e higienização de hortifrutigranjeiros
- Higienização de utensílios e áreas do setor;
- Utilização de equipamentos do setor, abastecer balcões térmicos e proceder a higienização dos mesmos;
- Apoio ao cozinheiro, fazer pequenas preparações, quando necessário (sopas, sucos, papas, mingaus, vitaminas, etc.);
- Distribuição de preparações para porcionar nas bandejas e copos;
- Porcionamento de dietas dos pacientes conforme solicitação da dietoterapia;
- Distribuição das refeições nos setores citados acima dos pacientes e ou acompanhantes;
- Organizar as bandejas, etiquetar e marcar bandejas e copos com dados do paciente;
- Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de dificuldade.

10. COPEIRO II (PLANTONISTA – UPA)

10.1. Caracterização de Insalubridade

Conforme Laudo Técnico nº 05/2019

10.2. Atividades a desenvolver

- Preparo e higienização de hortifrutigranjeiros;
- Higienização de utensílios e áreas do setor;
- Utilização de equipamentos do setor, abastecer balcões térmicos e proceder a higienização dos

mesmos;

- Apoio ao cozinheiro, fazer pequenas preparações, quando necessário (sopas, sucos, papas, mingaus, vitaminas, etc.);
- Distribuição de preparações para porcionar nas bandejas e copos;
- Porcionamento de dietas dos pacientes da dieta geral, acompanhantes conforme solicitação da dietoterapia;
- Porcionamento das refeições no refeitório;
- Organizar as bandejas, etiquetar e marcar bandejas e copos com dados do paciente;
- Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de dificuldade.

11. COPEIRO III (PLANTONISTA – COPAS)

11.1. Caracterização de insalubridade

Conforme Laudo Técnico nº 05/2019

11.2. Atividades a desenvolver

- Receber as refeições da Unidade de Produção de Alimentos e distribuir aos pacientes nas diversas enfermarias, incluindo as de doenças infecto contagiosas, conforme mapa de dietas;
- Porcionar as refeições conforme orientações do Nutricionista;
- Utilizar aparelhos elétricos existentes no serviço;
- Manter a limpeza no local de trabalho, segundo normas e instruções;
- Registrar em livro próprio a ocorrência do plantão, bem como dar ciência na ocorrência do plantão anterior;
- Manipular os suplementos nutricionais orais quando necessário;
- Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de dificuldade.

12. LACTARISTA

12.1. Caracterização de insalubridade

Conforme Laudo Técnico nº 05/2019

12.2. Atividades a desenvolver

- Transportar o leite humano pasteurizado do Banco de Leite para o Sondário, em caixas térmicas, previamente lavadas e higienizadas com álcool à 70%. Esse transporte deverá ser imediato, no menor tempo possível, para não quebrar a cadeia de frio;
- Paramentação com roupas esterilizadas;
- Armazenar imediatamente o leite no congelador do sondário;
- Retirar do congelador o vidro com leite materno e colocar sob refrigeração, conforme necessidade diária;
- Ligar o banho-maria na temperatura de 37ºC;
- Retirar do vidro a quantidade de leite necessária para o horário e colocar no copo em banho maria;
- O vidro com volume residual deverá estar datado, com o horário do descongelamento e assinatura do funcionário. Este leite poderá ser usado em até 24 horas conforme necessidade.
- Marcar as tampas com o nome da mãe, leito e volume de cada RN, conforme mapa atualizado no turno;
- Observar o descongelamento total do leite no recipiente, retirando imediatamente do banho maria (NÃO DEIXAR O LEITE FERVER NO BANHO MARIA);
- Abrir a tampa do copo na bancada de trabalho e porcionar o volume necessário com uma seringa de 20ml;
- Os vidros desocupados deverão ser higienizados com detergente neutro, escova de garrafa e após secar naturalmente deverão ser acondicionados no saco plástico e guardados no estoque para posterior devolução ao Banco de Leite Humano;
- Levar os frascos higienizados juntamente com a requisição do leite humano pasteurizado semanalmente para o banco de leite;
- Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de dificuldade.

13. AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS

13.1. Caracterização de insalubridade

Conforme Laudo Técnico nº 05/2019

13.2. Atividades a desenvolver

- Higienização de áreas (piso, paredes, portas, etc);
- Higienização de utensílios;
- Higienização de equipamentos;
- Higienização de câmaras, engradados, caixas plásticas, etc;
- Recolhimento de lixo e lavagem de lixeiras;
- Higienização de sanitários;
- Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de dificuldade.

14. AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS – INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

14.1. Caracterização de insalubridade

Conforme Laudo Técnico nº 05/2019

14.2. Atividades a desenvolver

- Higienização de áreas de sanitários (piso, paredes, portas, etc);
- Recolhimento de lixo e lavagem de lixeiras;
- Higienização de sanitários;
- Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de dificuldade.

15. TÉCNICO DE SEGURANÇA DO TRABALHO

15.1. Caracterização de insalubridade

Conforme Laudo Técnico nº 05/2019

15.2. Atividades a desenvolver

- Participam da elaboração e implementam política de saúde e segurança do trabalho;
- Realizam diagnóstico da situação de sst;
- Identificam variáveis de controle de doenças, acidentes, qualidade de vida e meio ambiente;
- Desenvolvem ações educativas na área de saúde e segurança do trabalho;
- Integram processos de negociação;
- Participam da adoção de tecnologias e processos de trabalho;
- Investigar, analisar acidentes de trabalho e recomendar medidas de prevenção e controle;
- Entre outras relacionadas a atividade.

ANEXO XII DO TERMO DE REFERÊNCIA

ATESTADO DE VISTORIA

PEL Nº _____/2020

Atestamos para fins de habilitação no Pregão Eletrônico nº /20**20**, que ..... (nome e função), representando a empresa ....., vistoriou e tomou conhecimento de todas as informações, peculiaridades e condições locais para a prestação dos serviços e cumprimento das obrigações objeto do citado Pregão.

Recife,..... de ..... de 2020.

Hospital das Clínicas
(nome, assinatura e carimbo do servidor responsável)

Representante da Empresa
(assinatura e carimbo)

Obs.: A licitante deve agendar vistoria prévia aos locais dos serviços, até o último dia útil anterior à abertura da licitação, mediante prévio agendamento com a servidora Mileide Oliveira Gonçalves, Siape 2224559, ou outro servidor designado por ela, pelos telefones (081) 2126-3750 ou (81) 2126-3752. Para realização da vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.

_____
_____

ANEXO XIII DO TERMO DE REFERÊNCIA

LAUDO TÉCNICO PARA LICITAÇÃO Nº 05/2019

PEL Nº _____/2020

* Arquivo em formato pdf - Anexo XIII – Laudo (3362968).

Documento assinado eletronicamente por **Joseane Severina da Paixao**, **Auxiliar em Administração**, em 27/02/2020, às 13:06, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Jose Lamartine da Silva**, **Gerente**, em 27/02/2020, às 14:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Viterbina Ribeiro de Araujo**, **Chefe de Setor**, em 29/02/2020, às 15:27, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Mileide Oliveira Goncalves**, **Nutricionista**, em 02/03/2020, às 07:38, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ebserh.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **5380835** e o código CRC **20EE2920**.

Referência: Processo nº 23536.010915/2019-07 SEI nº 5380835

TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA Nº 001 /2018

TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA QUE, ENTRE SI, CELEBRAM A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DA **EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES – EBSERH** E O **BANCO DO BRASIL S.A.**, VISANDO A OPERACIONALIZAÇÃO DA RETENÇÃO DE PROVISÕES DE ENCARGOS TRABALHISTAS, PREVIDENCIÁRIOS E OUTROS A SEREM PAGOS, NOS TERMOS DA INSTRUÇÃO NORMATIVA SG-MP nº 05/2017, E ALTERAÇÕES POSTERIORES.

A **UNIÃO**, por intermédio da EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES – EBSERH, estabelecido (a) à Avenida professor Moraes Rego, S/N, Cidade Universitária, Recife – PE, CEP 50740-900, inscrito (a) no CNPJ/MF sob o nº 15.126.437/0016-20, por meio do **HOSPITAL DAS CLÍNICAS DA UFPE**, filial EBSERH, consoante delegação de competência conferida pela Portaria nº 125, de 11/12/2012, publicada no D.O.U. de 13/12/2012 (DOU nº 240, Seção 1, pág. 141), neste ato, representado(a) pelo(a) Superintendente, Senhor(a) **Frederico Jorge Ribeiro**, portador(a) da Carteira de Identidade nº 2075076, expedida pela SSP/PE, e inscrito no CPF sob nº 428.029.114-49, nomeado(a) pela Portaria nº 73, de 17/12/2013, publicada no Boletim de Serviço EBSERH nº 20, de 23/12/2013, doravante denominado(a) **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL**, e, de outro lado, o **BANCO DO BRASIL S.A.**, Agência 3234-4 Setor Público Recife (PE), estabelecido(a) na Av. Rio Branco, 240 7º Andar, Bairro Do Recife, CEP 50030-310, Recife/PE, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 00.000.000/4195-59, daqui por diante denominado(a) **BANCO**, neste ato, representado(a) pelo seu Gerente Geral, Senhor(a) Darlan Sampietro Baldissera, portador(a) da Carteira de Identidade nº 1559497, expedida pela SSP-SC, e inscrito no CPF sob nº 892.009.859-04, têm justo e acordado o presente **TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA**, para o estabelecimento de critérios e procedimentos para abertura automatizada de contas bancárias específicas destinadas a abrigar os recursos retidos de rubricas constantes da planilha de custos e formação de preços de contratos firmados pelo órgão ou entidade ora mencionado, mediante as condições previstas nas seguintes cláusulas:

Anexo IX - Convênio nº 001-2018 EBSERH - BB (5307486) SEI 23536.010915/2019-07 / pg. 90

CLÁUSULA PRIMEIRA

DAS DEFINIÇÕES

Para efeito deste Termo de Cooperação Técnica entende-se por:

1. **CLT** - Consolidação das Leis do Trabalho.
2. **Prestador de Serviços** - pessoa física ou jurídica que possui Contrato firmado com a **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL**.
3. **Rubricas** - itens que compõem a planilha de custos e de formação de preços de contratos firmados pela **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL**.
4. **Depósito em Garantia — bloqueado para movimentação** – são depósitos efetuados pela **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL** a título de garantia do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e outras, a serem provisionadas às empresas contratadas para prestação de serviços terceirizados com dedicação exclusiva de mão de obra, na forma da Instrução Normativa SG-MP nº 05, de 26 de maio de 2017, e alterações posteriores.
5. **Contratos** – instrumento de formalização do vínculo entre a **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL** e o **Prestador de Serviços** materializado pelo sistema do **BANCO** por um "Evento" o qual possibilita à **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL** a individualização dos depósitos e a gestão de cada contrato.
6. **Evento** - é a representação no sistema do **BANCO** do Contrato entre a **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL** e o **Prestador de Serviços,** onde é abrigado o **Depósito em Garantia – bloqueado para movimentação.**
7. **Usuário(s)** – servidor(es) da **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL**, e por ela formalmente indicado(s), com conhecimento das chaves e senhas para acesso aos aplicativos instalados nos sistemas de Autoatendimento do **BANCO**.
8. **Administração Pública Federal** – Administração Direta e Indireta da União, abrangendo inclusive as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob controle do poder público e das fundações por ele instituídas ou mantidas.
9. **ID Depósito** - é o número que identifica o pré-cadastramento do **Depósito em Garantia – bloqueado para movimentação**, que dará origem ao depósito após o envio dos recursos pelo depositante.

CLÁUSULA SEGUNDA

DO OBJETO

O presente instrumento tem por objetivo regulamentar o estabelecimento, pelo **BANCO**, dos critérios para abertura de **Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação**, destinado a abrigar os recursos provisionados de rubricas constantes da planilha de custos e formação de preços dos contratos firmados pela **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL**, bem como viabilizar o acesso da **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL** aos saldos e extratos de todos os "Eventos".

1. Os **Contratos** firmados entre a **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL** e a empresa terceirizada serão albergados pelo **Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação**.

2. O **Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação** será destinado, exclusivamente, para recebimento dos recursos provisionados de rubricas constantes da planilha de custos e de formação de preços dos contratos firmados pela **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL**.

3. Os recursos depositados pela **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL** serão individualizados em Eventos específicos, abertas para cada contrato administrativo firmado com seus prestadores de serviços.

4. A movimentação ou encerramento do Depósito em Garantia se dará unicamente mediante ordem expressa da **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL** e eventual saldo existente será debitado visando à destinação definida pela **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL**.

5. Os recursos provisionados em **Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação** - serão corrigidos automaticamente, pelo **BANCO,** conforme índice de remuneração da caderneta de poupança, na forma pró-rata die, ou outro índice que venha a substituí-lo.

CLÁUSULA TERCEIRA

DO FLUXO OPERACIONAL

A abertura, captação e movimentação dos recursos dar-se-á conforme o fluxo operacional a seguir:

1º) A **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL** firma o **Contrato** com o **Prestador de serviços.**

2º) A **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL**, por meio do Ordenador de Despesas ou do servidor previamente designado por este, envia ao **BANCO** ofício, na forma do **Anexo I** do presente Termo, solicitando o cadastramento de Evento específico para acolhimento do **Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação**, que serão efetuados como

Anexo IX - Convênio nº 001-2018 EBSERH - BB (5307486) SEI 23536.010915/2019-07 / pg. 92

provisionamento, em cumprimento ao que determina a Instrução Normativa SG-MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e alterações posteriores.

3º) Após cadastramento do Evento, o **BANCO** encaminha à **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL** ofício na forma do **Anexo II**, solicitando o comparecimento do **Prestador de Serviços** para assinatura do contrato e entrega de documentação.

4º) Após assinatura do contrato pelo **Prestador de Serviços**, o **BANCO** encaminha à **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL** ofício na forma do **Anexo III** do presente Termo informando os dados do Evento cadastrado.

5º) A **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL** gera o ID Depósito na internet no endereço https://www.bb.com.br/pbb/pagina-inicial/setor-publico/judiciario/deposito-em-garantia#/ ou o solicita à sua agência de relacionamento.

6º) De posse do ID Depósito, a **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL** envia ao **BANCO** Ordem Bancária para abertura do **Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação.**

6.1) Após geração do primeiro ID Depósito, novos depósitos para um mesmo Evento podem ser realizados da seguinte forma:

6.1.1) Para que os recursos sejam depositados no mesmo **Depósito em Garantia – bloqueado para movimentação** (depósito em continuação): utilize o ID Depósito do primeiro depósito ou o número do **Depósito em Garantia – bloqueado para movimentação** para geração de novo ID Depósito;

6.1.2) Para que os recursos sejam depositados em **Depósito em Garantia – bloqueados para movimentação** distintos: gere um novo ID Depósito para cada depósito utilizando a opção "primeiro depósito".

7º) O **BANCO** recebe a Ordem Bancária transmitida via arquivo pela **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL** e efetua a abertura do **Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação.**

8º) O **BANCO** envia à **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL** arquivo retorno em leiaute específico, contendo o número do **Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação** bem como as eventuais rejeições, indicando seus motivos.

9º) A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL, por meio do Ordenador de despesa ou do servidor previamente designado por este, solicita ao **BANCO** a movimentação dos recursos, na forma do **Anexo IV** do presente Termo.

10) O **BANCO** acata solicitação de movimentação financeira efetuada pela **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL**, confirmando por meio de ofício, nos moldes indicados no **Anexo V** deste Termo.

Anexo IX - Convênio nº 001-2018 EBSERH - BB (5307486) SEI 23536.010915/2019-07 / pg. 93

11) O **BANCO** disponibiliza à **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL** aplicativo, via internet, para consulta de saldos e extratos do **Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação.**

CLÁUSULA QUARTA

DAS COMPETÊNCIAS E RESPONSABILIDADES

À **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL** compete:

1. Assinar o Termo de Adesão ao Regulamento do **BANCO**, onde está estabelecido o vínculo jurídico com o **BANCO**, para amparar a utilização do aplicativo Autoatendimento Setor Público para consulta dos saldos/extratos pela internet.

2. Designar, por meio de ofício, conforme Anexo VI do presente Instrumento, servidores para os quais o **BANCO** concederá acesso aos aplicativos dos sistemas de Autoatendimento, com poderes para efetuarem consultas aos saldos e extratos do **Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação.**

3. Remeter ofícios à Agência do **BANCO**, solicitando o cadastramento do Evento que abrigará o **Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação.**

4. Remeter ao **BANCO** arquivos de Ordem Bancária em leiaute específico, para a abertura do **Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação.**

5. Remeter ofícios à Agência do **BANCO**, solicitando a movimentação de recursos do **Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação** diretamente para a conta do **Prestador de Serviços**.

6. Comunicar ao **Prestador de Serviços**, na forma do Anexo VII do presente instrumento, a abertura do **Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação**, orientando-o a comparecer à Agência do **BANCO**, para providenciar entrega de documentos e assinatura do contrato, em caráter irrevogável e irretratável.

7. Prover os ajustes técnicos de tecnologia da informação para possibilitar o acesso aos sistemas de Autoatendimento, por intermédio do qual será viabilizado o acesso aos saldos e extratos do **Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação.**

8. Adequar-se a eventuais alterações nos serviços oferecidos pelo **BANCO.**

9. Instruir os usuários sobre forma de acesso às transações dos sistemas de Autoatendimento do **BANCO.**

10. Manter rígido controle de segurança das senhas de acesso aos sistemas de Autoatendimento do **BANCO.**

11. Assumir como de sua inteira responsabilidade os prejuízos que decorrerem do mau uso ou da quebra de sigilo das senhas dos servidores devidamente cadastrados nos sistemas de Autoatendimento, conforme item 2 desta cláusula, cuidando de substituí-las, imediatamente, caso suspeite de que tenham se tornado de conhecimento de terceiros não autorizados.

12. Responsabilizar-se por prejuízos decorrentes de transações não concluídas em razão de falha de seu equipamento e/ou erros de processamento em razão da inexistência de informação ou de fornecimento incompleto de informações.

13. Comunicar tempestivamente ao **BANCO** qualquer anormalidade detectada que possa comprometer o perfeito funcionamento da conexão aos sistemas de Autoatendimento, em especial, no que concerne à segurança das informações.

14. Permitir, a qualquer tempo, que técnicos do **BANCO** possam vistoriar o hardware e software utilizados para conexão aos sistemas de Autoatendimento.

15. Não divulgar quaisquer informações contidas nas transações efetuadas nos sistemas de Autoatendimento colocados à sua disposição, de modo a manter o sigilo bancário, a privacidade em face de servidores, prestadores de serviço e outras pessoas integrantes da **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL**, que não sejam usuários, e as normas de segurança da informação do **BANCO**.

16. Inserir no edital de licitação e no contrato de prestação de serviços entre a **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL** e o Prestador de Serviços que a abertura e manutenção de **Depósito em Garantia – bloqueado para movimentação**, estão sujeitos à cobrança de tarifas bancárias, nos valores estabelecidos na Tabela de Tarifas, afixada nas agências do **BANCO** e disponível no endereço eletrônico na internet: *www.bb.com.br*, na forma regulamentada pelo Banco Central do Brasil.

Parágrafo Único: A isenção da cobrança de tarifas bancárias poderá ser negociada entre os Partícipes.

CLÁUSULA QUINTA

DAS COMPETÊNCIAS E RESPONSABILIDADES DO BANCO

Ao **BANCO** compete:

1. Disponibilizar os sistemas de Autoatendimento à **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL.**

2. Gerar e fornecer chaves e senhas iniciais de acesso, para utilização na primeira conexão aos sistemas de Autoatendimento, oportunidade na qual as senhas serão obrigatoriamente

substituídas, pelos respectivos detentores das chaves, por outra de conhecimento exclusivo do usuário.

3. Informar à **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL** quaisquer alterações nos serviços oferecidos pelo **BANCO,** por intermédio dos sistemas de Autoatendimento ou por outro meio de comunicação utilizado pelo **BANCO**.

4. Prestar o apoio técnico que se fizer necessário à manutenção do serviço, objeto deste Termo.

5. Processar os arquivos remetidos pela **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL** destinados a abrir **Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação.**

6. Gerar e encaminhar via sistema de Autoatendimento, os arquivos retorno do resultado da abertura do **Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação.**

7. Efetuar a movimentação do **Depósito em Garantia – bloqueado para movimentação** diretamente para a conta do **Prestador de Serviços**, de acordo com o solicitado pela **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL**.

8. Orientar sua rede de agências quanto aos procedimentos operacionais específicos objeto deste Termo.

9. Informar à **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL** os procedimentos adotados, em atenção aos ofícios recebidos.

Parágrafo Único: Não caberá ao **BANCO** qualquer responsabilidade além daquelas expressamente delimitadas neste Termo, ficando desde já ajustado que o **BANCO** não tem ingerência no processo de contratação administrativa de interesse da **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL** e que não decorrerão para o **BANCO** quaisquer obrigações que não estejam previstas neste instrumento.

CLÁUSULA SEXTA

DA VIGÊNCIA

O presente Termo de Cooperação terá vigência de 60 (sessenta) meses, a contar da data de sua assinatura, conforme disposto no art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666/93, com a redação da Lei nº 9.648, de 1998.

CLÁUSULA SÉTIMA

DA PUBLICAÇÃO

A publicação de extrato do presente instrumento no Diário Oficial da União será providenciada pela **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL** até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente à data de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias a partir daquela data.

CLÁUSULA OITAVA

DAS ALTERAÇÕES

Sempre que necessário, as cláusulas deste Termo de Cooperação Técnica, à exceção da que trata do objetivo, poderão ser aditadas, modificadas ou suprimidas, mediante Termo de Aditamento, celebrado entre os Partícipes, passando esse termo a fazer parte integrante deste Instrumento como um todo, único e indivisível.

CLÁUSULA NONA

DA RESCISÃO

Este Termo de Cooperação Técnica poderá ser rescindido por qualquer dos Partícipes em razão do descumprimento de qualquer das obrigações ou condições nele pactuadas, bem assim pela superveniência de norma legal ou fato administrativo que o torne formal ou materialmente inexequível ou, ainda, por ato unilateral, mediante comunicação previa da parte que dele se desinteressar, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias, ficando os Partícipes responsáveis pelas obrigações anteriormente assumidas.

CLÁUSULA DÉCIMA

DO FORO

Os casos omissos e/ou situações contraditórias deste Termo de Cooperação Técnica deverão ser resolvidos mediante conciliação entre os Partícipes, com prévia comunicação por escrito da ocorrência, consignando prazo para resposta, e todos aqueles que não puderem ser resolvidos desta forma, serão dirimidos pela Justiça Federal de 5ª Região/ PE.

E, assim, por estarem justos e acordados, os Partícipes firmam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, perante as testemunhas que também o subscrevem, para que produza os legítimos efeitos de direito.

Anexo IX - Convênio nº 001-2018 EBSERH - BB (5307486) SEI 23536.010915/2019-07 / pg. 97

Recife – PE, 18 de novembro de 2018.

Testemunhas:

Edineia Silva da Luz
067.845.164.86

Renata E. dos S. Sena
076.186.674-46

Darlan Sampietro Baldissera
Gerente Geral UN

Anexo IX - Convênio nº 001-2018 EBSERH - BB (5307486) SEI 23536.010915/2019-07 / pg. 98

ANEXO I DO TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA Nº __/____

Ofício nº _____/_____

_____, ____ de _____de 201_.

A(o) Senhor(a) Gerente
(nome do gerente)
(Endereço com CEP)

Senhor(a) Gerente,

Reporto-me ao Termo de Cooperação Técnica nº ____/_____, firmado com essa instituição, para solicitar que promova o cadastramento de Evento, destinado a receber recursos retidos de rubricas constantes na planilha de custos e formação de preços do Contrato nº ___/____, firmado pela **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL** com o prestador de serviço abaixo especificado:

CNPJ: _____
Razão Social: _____
Nome Personalizado: _____
Endereço: _____
Representante Legal: _____
CPF do Representante Legal: _____

Dados do Evento:

Nome do Evento: _____
Descrição do Evento: _____

Atenciosamente,

_____
Assinatura do Ordenador de despesas da **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL** ou do servidor previamente designado pelo Ordenador

ANEXO II DO TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA Nº __/____

Ofício nº _____/_____

_____, ___ de _____ de 201_.

Senhor _____,
(nome do representante da **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL**)

Em atenção ao seu Ofício nº _____/____, de ___/___/201_, solicitamos que o representante legal da Empresa _____, CNPJ _____, compareça à agência _____ (indicar agência) do Banco do Brasil munida da documentação abaixo listada para assinar o contrato de **Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação**, destinado a receber recursos retidos de rubricas constantes da planilha de custos e formação de preços do Contrato nº ___/____, firmado por esta **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL** ao amparo da Instrução Normativa nº 05, de 26.05.17.

a) Atos constitutivos em vigor e alterações posteriores registrados, na forma da Lei, na autoridade competente.
b) Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.
c) No caso de representantes, mandatários ou prepostos, documentos que os qualifiquem e os autorizem a representar a Empresa.
d) Documentos de identificação e comprovante de inscrição no CPF das pessoas autorizadas a representar a Empresa (sócios, representantes, mandatários ou prepostos).
e) Comprovante de endereço da empresa.
f) Procurações ou outros documentos que confiram poderes para representar a Empresa

Atenciosamente,

_____
(nome do Gerente)
Nº da Agência do BANCO

Ao Senhor
Nome e cargo do representante da **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL**
Endereço

Anexo IX - Convênio nº 001-2018 EBSERH - BB (5307486) SEI 23536.010915/2019-07 / pg. 100

ANEXO III DO TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA Nº __/____

Ofício nº _____/_____

_____, ___ de _____ de 201_.

Senhor,

Informamos abaixo os dados para geração de ID Depósito para acolhimento de valores referentes ao **Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação**, destinado a receber recursos retidos de rubricas constantes na planilha de custos e formação de preços do Contrato nº ___/____, firmado por esta **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL** com o **Prestador de Serviços** _____ (Nome da Empresa), CNPJ _____.

Tipo de Garantia: 0001 – Contratos Administrativos

Número do Evento: _____

Nome do Evento: _____

Ratificamos que o **Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação** somente será aberto após o acolhimento do primeiro depósito e, conforme Termo de Cooperação Técnica nº __/____, qualquer tipo de movimentação financeira ocorrerá mediante solicitação da **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL.**

Atenciosamente,

_____

(nome do Gerente)
Nº da Agência do BANCO

Ao Senhor
Nome e cargo do representante da **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL**
Endereço

ANEXO IV DO TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA Nº __/____

Ofício nº ____/____

_____, ____ de _____ de 201__.

A(o) Senhor(a) Gerente
(nome do gerente)
(endereço da agência com CEP)

Senhor Gerente,

Solicito **DEBITAR**, conforme indicado a seguir, a movimentação de R$ _____ do **Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação** nº_____, do Evento nº _____ aberta para receber recursos retidos de rubricas constantes da planilha de custos e formação de preços do Contrato nº ___/____, firmado por esta **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL,** e **CREDITAR** a(s) conta(s) conforme dados a seguir:

Banco	Agência	Conta	Nome	CNPJ

Atenciosamente,

_____

Assinatura do Ordenador de despesas da **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL** ou do servidor previamente designado pelo Ordenador

Anexo IX - Convênio nº 001-2018 EBSERH - BB (5307486) SEI 23536.010915/2019-07 / pg. 102

ANEXO V DO TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA Nº __/____

Ofício/Carta nº _____ (*número sequencial*)

_____, ___ de _____ de 201_.

Senhor _____,
(nome do representante do órgão/entidade)

Em atenção ao seu Ofício nº _____/____, de___/___/201__, informo a efetivação de **DEBITO** no **Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação** nº _____, Evento nº _____ e **CRÉDITO** nas seguintes contas:

Banco	Agência	Conta	Nome	CNPJ

Atenciosamente,

_____

(nome do Gerente)
Nº da Agência do BANCO

Ao Senhor
Nome e cargo do representante da **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL**
Endereço

ANEXO VI DO TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA Nº __/____

Oficio nº _____/____

_____, ____ de _____ de 201__.

A(o) Senhor(a) Gerente
(nome do gerente)
(endereço da agência com CEP)

Senhor Gerente,

Solicito providenciar a geração de chaves e senhas iniciais de acesso, aos aplicativos dos sistemas de Autoatendimento do **BANCO** para consulta de saldos e extratos de **Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação,** para os servidores a seguir indicados:

Nome	CPF	Poderes

Atenciosamente,

_____

Assinatura do Ordenador de despesas da **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL** ou do servidor previamente designado pelo Ordenador

Anexo IX - Convênio nº 001-2018 EBSERH - BB (5307486) SEI 23536.010915/2019-07 / pg. 104

ANEXO VII DO TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA Nº __/____

Oficio nº _____/____

_____, ____ de _____ de 201__.

A(o) Senhor(a)
(nome do Proprietário da empresa contratada pelo órgão/entidade)
(endereço da empresa com CEP)

Senhor Sócio Proprietário,

Informo que solicitamos a abertura de **Depósito em Garantia - bloqueado para movimentação** na Agência nº _____ do Banco do Brasil, para receber recursos retidos de rubricas constantes da planilha de custos e formação de preços do Contrato nº ___/____, firmado entre essa empresa e este órgão/entidade.

2. Na oportunidade, solicito comparecer, em no máximo 20 dias corridos, a contar do recebimento deste ofício, à referida agência para fornecer a documentação indicada no edital de licitação, de acordo com as normas do Banco Central, bem como assinar os documentos indicados pelo Banco.

3. Informo que o descumprimento do prazo indicado no parágrafo anterior poderá ensejar aplicação das sanções previstas na Cláusula_____ do mencionado contrato.

Atenciosamente,

_____

Assinatura do Ordenador de despesas da **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL** ou do servidor previamente designado pelo Ordenador

Anexo IX - Convênio nº 001-2018 EBSERH - BB (5307486) SEI 23536.010915/2019-07 / pg. 105

1. EMPRESA

RAZÃO SOCIAL: Universidade Federal de Pernambuco

TÍTULO DO ESTABELECIMENTO: Hospital das Clinicas da UFPE

ENDEREÇO: Avenida Prof. Moraes Rego, s/n – Cidade Universitária – Recife/PE

CNPJ: 24.134.488/0002-99

LOCAL DA ATIVIDADE: Hospital das Clínicas

2. INTRODUÇÃO

Por solicitação da Unidade de Apoio Operacional, através de e-mail, datado de 06/09/2019, contendo Termo de referência, para contratação de empresa especializada para prestação de serviço continuado de produção e distribuição de refeições para pacientes (adultos e infantis), acompanhantes legalmente instituídos e residentes do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Pernambuco – Filial da EBSERH, foi elaborado o presente Laudo Técnico das atividades a serem desenvolvidas pelos profissionais da empresa CONTRATADA, em atendimento e conformidade com as normas de higiene, caracterização de riscos e identificação das atividades insalubres e/ou perigosas nos termos do Capítulo V da CLT (Lei No. 6.514/77), Portaria Ministerial No. 3.214/78, Lei 8.666/93 e Decreto Federal 2.271/97, Instrução Normativa MP 02/2008 e suas alterações.

3. PROFISSIONAL A SER CONTRATADO

FUNÇÃO	Nº DE POSTO(S)	Nº DE FUNCINÁRIOS	TURNO	LOCAL DE TRABALHO
Nutricionista – chefe	01	01	Diarista	UPA/Copas
Nutricionistas – operacional	01	02	Plantão diurno	UPA/Copas
Nutricionistas – operacional	01	02	Plantão noturno	UPA/Copas
Técnico de Nutrição	01	02	Plantão diurno	UPA/Copas
Estoquista	01	01	Diarista	UPA
Aux. de estoquista	01	02	Plantão diurno	UPA - estoque
Aux. de estoquista	01	02	Plantão noturno	UPA – estoque
Cozinheiro I	01	01	Diarista	UPA
Cozinheiro II	02	04	Plantão Diurno	UPA
Cozinheiro II	01	02	Plantão Noturno	Upa
Aux. De cozinha	04	08	Plantão diurno	UPA
Aux. De cozinha	01	02	Plantão noturno	UPA
Copeiro I	01	01	Diarista	UPA – Dieta – Serviços dias uteis.
Copeiro II	01	02	Plantão diurno	UPA – Refeitório
Copeiro II	01	02	Plantão diurno	UPA – Dieta Geral
Copeiro II	04	08	Plantão diurno	UPA – dieta especial
Copeiro II	01	02	Plantão noturno	UPA – dieta especial
Copeiro III	02	04	Plantão diurno	Copa 11º
Copeiro III	02	04	Plantão noturno	Copa 11º
Copeiro III	02	04	Plantão diurno	Copa 10º

FUNÇÃO	Nº DE POSTO(S)	Nº DE FUNCINÁRIOS	TURNO	LOCAL DE TRABALHO
Copeiro III	02	04	Plantão noturno	Copa 10º
Copeiro III	01	02	Plantão diurno	Copa 9º
Copeiro III	01	02	Plantão noturno	Copa 9º
Copeiro III	02	04	Plantão diurno	Copa 8º
Copeiro III	02	04	Plantão noturno	Copa 8º
Copeiro III	01	02	Plantão diurno	Copa 7º
Copeiro III	01	02	Plantão noturno	Copa 7º
Copeiro III	01	02	Plantão diurno	Copa 6º
Copeiro III	01	02	Plantão noturno	Copa 6º
Copeiro III	01	02	Plantão diurno	Copa 5º
Copeiro III	01	02	Plantão noturno	Copa 5º
Copeiro III	02	04	Plantão diurno	Copa 4º
Copeiro III	02	04	Plantão noturno	Copa 4º
Lactarista	01	02	Plantão diurno	Lactário
Lactarista	01	02	Plantão noturno	Lactário
Aux de serviços gerais	03	06	Plantão diurno	UPA
Aux de serviços gerais	02	04	Plantão noturno	UPA
Aux de serviços gerais (Instalações Sanitárias)	01	02	Plantão diurno	UPA
Técnico de Segurança do Trabalho	01	01	Diarista	UPA / COPAS
Total		109		

4. JORNADA DE TRABALHO

Descrito no termo de referência.

Ressaltamos que para o exercício de horas extras sobre aquelas nas quais as atividades se enquadram como insalubres o artigo 60 da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT - afirma que "...quaisquer prorrogações só poderão ser acordadas mediante licença prévia das autoridades competentes em matéria de higiene do trabalho, as quais, para esse efeito, procederão aos necessários exames locais e à verificação dos métodos e processos de trabalho, quer diretamente, quer por intermédio de autoridades sanitárias federais, estaduais e municipais, com quem entrarão em entendimento para tal fim". Ainda segundo o artigo 61 – "Ocorrendo necessidade imperiosa, poderá a duração do trabalho exceder do limite legal ou convencionado, seja para fazer face a motivo de força maior, seja para atender à realização ou conclusão de serviços inadiáveis ou cuja inexecução possa acarretar prejuízo manifesto". O parágrafo 1º fala que o excesso, nos casos deste artigo, poderá ser exigido independentemente de acordo ou contrato e deverá ser comunicado, dentro de 10 (dez) dias, à autoridade competente em matéria de trabalho, ou, antes desse prazo, justificado no momento da fiscalização sem prejuízo dessa comunicação, de acordo com o parágrafo 1º.

5. RELAÇÃO DAS ATIVIDADES DOS PROFISSIONAIS

As atividades a serem desenvolvidas pelos profissionais constam Termo de referência, Anexo II - Especificações dos Serviços.

6. ATIVIDADES INSALUBRES

De acordo com o artigo 192 da CLT, os trabalhadores enquadrados nas atividades insalubres fazem jus à percepção dos respectivos adicionais de insalubridade, desde que, no exercício de trabalho, se encontrem em condições de insalubridade.

Tomando como referência a NR-15 do MTE, são consideradas atividades ou operações insalubres as que se desenvolvem:

- Acima dos limites de tolerância previstos nos Anexos 1, 2, 3, 5, 11 e 12. Entende-se por "Limite de Tolerância", a concentração ou intensidade máxima ou mínima, relacionada com a natureza e o tempo de exposição ao agente, que não causará danos à saúde do trabalhador, durante a sua vida laboral;
- Nas atividades mencionadas nos Anexos 6, 13 e 14;
- Comprovadas através de laudo de inspeção do local de trabalho, constantes nos Anexos 7, 8, 9 e 10.

O exercício do trabalho em condições de insalubridade assegura ao trabalhador a percepção de adicional, incidente sobre o salário mínimo da região, equivalente a:

- GRAU MÍNIMO: 10% (dez por cento do salário mínimo regional)
- GRAU MÉDIO: 20% (vinte por cento do salário mínimo regional)
- GRAU MÁXIMO: 40% (quarenta por cento do salário mínimo regional)

Ainda conforme a NR, a eliminação ou neutralização da insalubridade determinará a cessação do pagamento do adicional respectivo.

7. ATIVIDADES E OPERAÇÕES PERICULOSAS

Conforme a NR-16, o exercício de trabalho em condições de periculosidade assegura ao trabalhador a percepção de adicional de 30% (trinta por cento), incidente sobre o salário, sem os acréscimos resultantes de gratificações, prêmios ou participação nos lucros da empresa. Importante ressaltar que, segundo a referida NR, o empregado poderá optar pelo adicional de insalubridade que porventura lhe seja devido.

8. ANÁLISE PRELIMINAR DE RISCOS - APR

CARGO: NUTRICIONISTA CHEFE		
LOCAL DAS ATIVIDADES:	Hospital das Clínicas	**N° Postos:**
AMBIENTE DE TRABALHO:	UPA	1

- Assumir a Responsabilidade Técnica da Unidade;
- Atualizar o mapa diário de refeições e repassar para a CONTRATADA;
- Participar de Reuniões com Gestor e Fiscal de Contrato;

- Planejar semanalmente os cardápios da distribuição geral (pacientes, acompanhantes, funcionários);
- Fazer requisição diária de gêneros alimentícios necessários para cumprimento do cardápio programado por serviço (desjejum, almoço, jantar e lanches da manhã, tarde e noite);
- Atender às necessidades dos nutricionistas da dietoterapia em assuntos referentes a problemas de produção;
- Participar dos treinamentos do pessoal;
- Supervisionar o cumprimento das rotinas estabelecidas para Nutricionistas Plantonistas em seus diversos setores;
- Quando necessário acompanhar porcionamento na UPA e distribuição das refeições nas enfermarias;
- Elaboração das escalas mensais.

IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS	MEDIDAS DE CONTROLE
RISCOS FÍSICOS: Ruído equipamentos, tais como, liquidificadores, exaustores, carrinhos. RISCOS QUÍMICOS: Não identificado. RISCOS BIOLÓGICOS: Não identificado. RISCOS ERGONÔMICOS: Não identificado. RISCOS DE ACIDENTES: Queda de mesmo nível, superfície molhada.	— **Treinamentos**: • Utilização, guarda e conservação de EPIs; • Fluxo de acidentes do trabalho; • NR-32; • Primeiros socorros; • Prevenção e combate a incêndio; • Procedimentos Operacionais. — Elaborar **ordens de serviço** sobre segurança e saúde no trabalho, dando ciência aos empregados por comunicados, cartazes ou meios eletrônicos, conforme determina NR-01. — **EPIs**: Ver item 9 – c.

CARGO: NUTRICIONISTAS – OPERACIONAIS (PLANONISTAS DIURNO E NOTURNO)		
LOCAL DAS ATIVIDADES:	Hospital das Clínicas	**N° Postos:**
AMBIENTE DE TRABALHO:	UPA	2

- Planejar semanalmente os cardápios da distribuição geral (pacientes, acompanhantes, funcionários);
- Fazer requisição diária de gêneros alimentícios necessários para cumprimento do cardápio programado por serviço (desjejum, almoço, jantar e lanches da manhã, tarde e noite);
- Supervisionar as preparações dos cardápios;
- Supervisionar a distribuição das refeições dos pacientes e acompanhantes: horário, porcionamento, sobras, substituições, complementações;
- Atender às necessidades dos nutricionistas da dietoterapia em assuntos referentes a problemas de produção;
- Rever os gêneros das requisições conforme variação do número de comensais, mudança no cardápio, falta de materiais, etc.;
- Fazer levantamento dos gêneros da dieta especial periodicamente e atualizar conforme necessidade;
- Orientar a higienização das áreas, utensílios, equipamentos e pessoal;
- Participar dos treinamentos do pessoal;
- Direcionar o reaproveitamento das sobras;
- Supervisionar o cumprimento das rotinas estabelecidas para os funcionários em seus diversos setores;
- Substituir a chefia quando necessário;
- Quando necessário acompanhar porcionamento na UPA e distribuição das refeições nas enfermarias.

IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS	MEDIDAS DE CONTROLE
RISCOS FÍSICOS: Ruído - equipamentos, tais como,	— **Treinamentos**:

liquidificadores, exaustores, carrinhos. Frio – conferência do estoque na câmara fria. RISCOS QUÍMICOS: Não identificado. RISCOS BIOLÓGICOS: Não identificado. RISCOS ERGONÔMICOS: Não identificado. RISCOS DE ACIDENTES: Queda de mesmo nível, superfície molhada.	• Utilização, guarda e conservação de EPIs; • Fluxo de acidentes do trabalho; • NR-32; • Primeiros socorros; • Prevenção e combate a incêndio; • Procedimentos Operacionais. — Elaborar **ordens de serviço** sobre segurança e saúde no trabalho, dando ciência aos empregados por comunicados, cartazes ou meios eletrônicos, conforme determina NR-01. — **EPIs**: Ver item 9 – c.

CARGO: TÉCNICO DE NUTRIÇÃO		
LOCAL DAS ATIVIDADES:	Hospital das Clínicas	**N° Postos:**
AMBIENTE DE TRABALHO:	UPA	1

- Realizar o controle de temperatura dos equipamentos;
- Auxiliar nutricionista a supervisionar as preparações dos cardápios;
- Auxiliar nutricionista na supervisionar a distribuição das refeições dos pacientes e acompanhantes: horário, porcionamento, sobras, substituições, complementações;
- Atender às necessidades dos nutricionistas da dietoterapia em assuntos referentes a problemas de produção;
- Orientar a higienização das áreas, utensílios, equipamentos e pessoal;
- Participar dos treinamentos do pessoal;
- Auxiliar a nutricionista supervisionar o cumprimento das rotinas estabelecidas para os funcionários em seus diversos setores;
- Quando necessário acompanhar porcionamento na UPA e distribuição das refeições nas enfermarias.

IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS	**MEDIDAS DE CONTROLE**
RISCOS FÍSICOS: Ruído - equipamentos, tais como, liquidificadores, exaustores, carrinhos. RISCOS QUÍMICOS: Não identificado. RISCOS BIOLÓGICOS: Não identificado. RISCOS ERGONÔMICOS: Não identificado. RISCOS DE ACIDENTES: Queda de mesmo nível, superfície molhada.	— **Treinamentos**: • Utilização, guarda e conservação de EPIs; • Fluxo de acidentes do trabalho; • NR-32; • Primeiros socorros; • Prevenção e combate a incêndio; • Procedimentos Operacionais. — Elaborar **ordens de serviço** sobre segurança e saúde no trabalho, dando ciência aos empregados por comunicados, cartazes ou meios eletrônicos, conforme determina NR-01. — **EPIs**: Ver item 9 – c.

CARGO: ESTOQUISTA		
LOCAL DAS ATIVIDADES:	Hospital das Clínicas	**N° Postos:**
AMBIENTE DE TRABALHO:	UPA	1

- Conferir notas fiscais;
- Fazer controle de estoque conforme a política de compras da empresa;
- Manter contato com os fornecedores, almoxarifado, compras para assuntos do serviço;

- Executar tarefas afins como substituir outros estoquistas;
- Manter contato com chefia sobre o estoque, problemas na entrega, mudanças de marcas dos produtos, etc.
- Receber mercadoria solicitadas conferindo a nota fiscal com o empenho ou vale/pedido, verificando a quantidade, mascas, embalagem, fornecedor, etc.
- Manter a sala de materiais em ordem e higiene;
- Dar baixa diária nos materiais devolvidos nas requisições;
- Dar baixa diária ao sistema dos materiais requisitados;
- Se necessário, preparar os produtos de limpeza de acordo com as recomendações;
- Entregar a caixa do material de limpeza aos higienizadores de panelas, das áreas e dos engradados.

IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS	MEDIDAS DE CONTROLE
RISCOS FÍSICOS: Ruído - equipamentos, tais como, liquidificadores, exaustores, carrinhos. Frio – conferência do estoque na câmara fria. RISCOS QUÍMICOS: Não identificado. RISCOS BIOLÓGICOS: Não identificado. RISCOS ERGONÔMICOS: Levantamento e transporte manual de peso. RISCOS DE ACIDENTES: Queda de mesmo nível, superfície molhada.	— **Treinamentos**: • Educação postura e Alongamento; • Utilização, guarda e conservação de EPIs; • Fluxo de acidentes do trabalho; • NR-32; • Primeiros socorros; • Prevenção e combate a incêndio; — Elaborar **ordens de serviço** sobre segurança e saúde no trabalho, dando ciência aos empregados por comunicados, cartazes ou meios eletrônicos, conforme determina NR-01. — **EPIs**: Ver item 9 – c.

CARGO: AUXILIAR DE ESTOQUISTA

LOCAL DAS ATIVIDADES:	Hospital das Clínicas	**N° Postos:**
AMBIENTE DE TRABALHO:	UPA - estoque	2

- Entregar juntamente com as técnicas de nutrição os insumos diários;
- Entregar gêneros de plantão, conferindo o peso líquido anotado;
- Entregar gêneros de lanche da manhã da dieta geral e especial aos copeiros da distribuição;
- Receber, conferir e guardar leites na câmara;
- Receber os hortifrutigranjeiros conforme programação de compras e separar de acordo com as requisições e por serviço da geral e especial;
- Lavar e abrir cocos verdes para a dieta (manhã e tarde);
- Manter a ordem e higiene das câmaras, prateleiras, materiais em uso e áreas do abastecimento;
- Higienizar engradados, estrados e câmaras nas terças, quintas, sábados e domingo;
- Atender as requisições extras da despensa de semi-perecíveis feito pelo encarregado no final da semana e feriados;
- Colaborar em outras atividades solicitadas pelos Nutricionistas;
- Entregar as chaves ao término do plantão, ao encarregado do plantão noturno;
- Atentar para o funcionamento das câmaras e outros equipamentos, comunicando a chefia imediata quaisquer anormalidades. No término do plantão comunicar ao encarregado as condições de funcionamento normal das câmaras;
- Não delegar as atribuições a outros funcionários;
- Não permitir a entrada de outros funcionários nas câmaras;

- Entregar o plantão em ordem para o estoquista do plantão noturno;
- Manter a ordem na área, zelar pela conservação e bom uso dos materiais sob sua responsabilidade.

IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS	MEDIDAS DE CONTROLE
RISCOS FÍSICOS: Ruído - equipamentos, tais como, liquidificadores, exaustores, carrinhos. Frio – conferência do estoque na câmara fria. RISCOS QUÍMICOS: Não identificado. RISCOS BIOLÓGICOS: Não identificado. RISCOS ERGONÔMICOS: Levantamento e transporte manual de peso. RISCOS DE ACIDENTES: Queda de mesmo nível, superfície molhada.	— **Treinamentos**: • Educação postura e Alongamento; • Utilização, guarda e conservação de EPIs; • Fluxo de acidentes do trabalho; • NR-32; • Primeiros socorros; • Prevenção e combate a incêndio; — Elaborar **ordens de serviço** sobre segurança e saúde no trabalho, dando ciência aos empregados por comunicados, cartazes ou meios eletrônicos, conforme determina NR-01. — **EPIs**: Ver item 9 – c.

CARGO: COZINHEIRO I – DIARISTA		
LOCAL DAS ATIVIDADES:	Hospital das Clínicas	**N° Postos:**
AMBIENTE DE TRABALHO:	UPA	1

- Ser responsável pela padronização diária dos pratos e liderar a equipe de cozinheiros auxiliando a Nutricionista;
- Preparar refeições diversas com base em receitas preestabelecidas para atender às necessidades alimentares dos mesmos, conforme cardápio elaborado pela Unidade de Processamento de Alimentos (UPA);
- Preservar de contaminação ou de alteração os gêneros alimentícios fornecidos pela despensa, verificando a qualidade e a quantidade, tratando-os de forma adequada, com a finalidade de assegurar as condições necessárias ao preparo de refeições sadias e substanciais;
- Controlar o preparo e cocção dos alimentos temperando-os, experimentando-os e verificando a pesagem e medição dos ingredientes, a fim de obter o sabor adequado a cada prato;
- Operar diversos tipos de forno, fogão e demais aparelhos e equipamentos de cozinha, manipulando-os na forma apropriada, para cozinhar e assar os alimentos;
- Orientar os auxiliares de cozinha, treinando-os no preparo dos alimentos, para manter o padrão de serviço;
- Inspecionar a higienização de equipamentos e utensílios;
- Auxiliar na requisição do material necessário para a preparação dos alimentos;
- Cuidar dos materiais e equipamentos de cozinha em uso, mantendo-os limpos e em perfeitas condições de utilização, higiene e segurança;
- Utilizar os Equipamentos de Proteção Individual diariamente e de forma correta;
- Verificar cardápio do dia seguinte e, em caso de necessidade, antecipar alguma preparação;
- Supervisionar preparo de carnes;
- Substituir o encarregado quando necessário na sua ausência;
- Executar outras tarefas de mesma natureza e mesmo nível de dificuldade.

IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS	MEDIDAS DE CONTROLE
RISCOS FÍSICOS: Ruído - equipamentos, tais como, liquidificadores, exaustores, carrinhos. Calor - Fogão/forno e panela a vapor. RISCOS QUÍMICOS: Produtos de higienização – polidor de	— **Treinamentos**: • Educação postura e Alongamento; • Utilização, guarda e conservação de EPIs; • Fluxo de acidentes do trabalho;

alumínio e desinfetante para hortifrutis. RISCOS BIOLÓGICOS: Não identificado. RISCOS ERGONÔMICOS: Trabalho em pé e esforços repetitivos, desconforto térmico, jornada prolongada, levantamento manual de peso. RISCOS DE ACIDENTES: Queda de mesmo nível, superfície molhada, corte e lesões, queimaduras.	• NR-32; • Primeiros socorros; • Prevenção e combate a incêndio; — Elaborar **ordens de serviço** sobre segurança e saúde no trabalho, dando ciência aos empregados por comunicados, cartazes ou meios eletrônicos, conforme determina NR-01. — **EPIs**: Ver item 9 – c.

CARGO: COZINHEIRO II (PLANTONISTA – DIURNO E NOTURNO)		
LOCAL DAS ATIVIDADES:	Hospital das Clínicas	**N° Postos:**
AMBIENTE DE TRABALHO:	UPA	2

- Preparar refeições diversas (pacientes e acompanhantes) com base em receitas preestabelecidas para atender às necessidades alimentares dos mesmos, conforme cardápio elaborado pela Unidade de Processamento de Alimentos;
- Preservar de contaminação ou de alteração os gêneros alimentícios fornecidos pela despensa, verificando a qualidade e a quantidade, tratando-os de forma adequada, com a finalidade de assegurar as condições necessárias ao preparo de refeições sadias e substanciais;
- Controlar o preparo e cocção dos alimentos temperando-os, experimentando-os e verificando a pesagem e medição dos ingredientes, a fim de obter o sabor adequado a cada prato;
- Operar diversos tipos de forno, fogão e demais aparelhos e equipamentos de cozinha, manipulando-os na forma apropriada, para cozinhar e assar os alimentos;
- Orientar os auxiliares de cozinha, treinando-os no preparo dos alimentos, para manter o padrão de serviço;
- Inspecionar a higienização de equipamentos e utensílios;
- Auxiliar na requisição do material necessário para a preparação dos alimentos;
- Cuidar dos materiais e equipamentos de cozinha em uso, mantendo-os limpos e em perfeitas condições de utilização, higiene e segurança;
- Utilizar os Equipamentos de Proteção Individual diariamente e de forma correta;
- Verificar cardápio do dia seguinte e, em caso de necessidade, antecipar alguma preparação;
- Supervisionar preparo de carnes;
- Substituir o encarregado quando necessário na sua ausência;
- Executar outras tarefas de mesma natureza e mesmo nível de dificuldade.

IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS	**MEDIDAS DE CONTROLE**
RISCOS FÍSICOS: Ruído - equipamentos, tais como, liquidificadores, exaustores, carrinhos. Calor - Fogão/forno e panela a vapor. RISCOS QUÍMICOS: Produtos de higienização – polidor de alumínio e desinfetante para hortifrutis. RISCOS BIOLÓGICOS: Não identificado. RISCOS ERGONÔMICOS: Trabalho em pé e esforços repetitivos, desconforto térmico, jornada prolongada, levantamento manual de peso. RISCOS DE ACIDENTES: Queda de mesmo nível, superfície molhada, corte e lesões, queimaduras.	— **Treinamentos**: • Educação postura e Alongamento; • Utilização, guarda e conservação de EPIs; • Fluxo de acidentes do trabalho; • NR-32; • Primeiros socorros; • Prevenção e combate a incêndio; — Elaborar **ordens de serviço** sobre segurança e saúde no trabalho, dando ciência aos empregados por comunicados, cartazes ou meios eletrônicos, conforme determina NR-01. — **EPIs**: Ver item 9 – c.

CARGO: AUXILIAR DE COZINHA		
LOCAL DAS ATIVIDADES:	Hospital das Clínicas	**N° Postos:**
AMBIENTE DE TRABALHO:	UPA	5

- Auxiliar na preparação de refeições diversas, seguindo receitas preestabelecidas, para atender às necessidades alimentares dos pacientes, seguindo as orientações do chefe de cozinha;
- Preservar de contaminação ou de alteração os gêneros alimentícios fornecidos pela despensa, verificando a qualidade e a quantidade, tratando-os de forma adequada, com a finalidade de assegurar as condições necessárias ao preparo de refeições sadias e substanciais;
- Auxiliar no preparo e cocção dos alimentos, temperando-os e verificando a pesagem e medição dos ingredientes, a fim de obter o sabor adequado para cada prato;
- Operar diversos tipos de forno, fogão e demais aparelhos e equipamentos de cozinha, manipulando-os na forma apropriada, para cozinhar e assar os alimentos;
- Cuidar da área, dos materiais e equipamentos de cozinha em uso, mantendo-os limpos e em perfeitas condições de utilização, higiene e segurança;
- Executar abastecimento do local de distribuição das refeições;
- Auxiliar na seleção de verduras, carnes, peixes e cereais para preparação do alimento;
- Utilizar os Equipamentos de Proteção Individual diariamente e de forma correta;
- Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de dificuldade;
- Porcionar as refeições do refeitório, quando necessário.

IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS	**MEDIDAS DE CONTROLE**
RISCOS FÍSICOS: **Ruído** - equipamentos, tais como, liquidificadores, exaustores, carrinhos. **Calor** - Fogão/forno e panela a vapor; **Umidade** – higienização de utensílios. RISCOS QUÍMICOS: Produtos de higienização – polidor de alumínio e desinfetante para hortifrutis. RISCOS BIOLÓGICOS: Não identificado. RISCOS ERGONÔMICOS: Trabalho em pé e esforços repetitivos, desconforto térmico, jornada prolongada, levantamento manual de peso. RISCOS DE ACIDENTES: Queda de mesmo nível, superfície molhada, corte e lesões, queimaduras.	— **Treinamentos**: • Educação postura e Alongamento; • Utilização, guarda e conservação de EPIs; • Fluxo de acidentes do trabalho; • NR-32; • Primeiros socorros; • Prevenção e combate a incêndio; — Elaborar **ordens de serviço** sobre segurança e saúde no trabalho, dando ciência aos empregados por comunicados, cartazes ou meios eletrônicos, conforme determina NR-01. — **EPIs**: Ver item 9 – c.

CARGO: COPEIRO I (DIARISTA)		
LOCAL DAS ATIVIDADES:	Hospital das Clínicas	**N° Postos:**
AMBIENTE DE TRABALHO:	UPA, Triagem Obstétrica, Ambulatório de oncologia, Hemodinâmica e BTCA	1

- Preparo e higienização de hortifrutigranjeiros
- Higienização de utensílios e áreas do setor;
- Utilização de equipamentos do setor, abastecer balcões térmicos e proceder a higienização dos mesmos;
- Apoio ao cozinheiro, fazer pequenas preparações, quando necessário (sopas, sucos, papas, mingaus, vitaminas, etc.);
- Distribuição de preparações para porcionar nas bandejas e copos;
- Porcionamento de dietas dos pacientes conforme solicitação da dietoterapia;
- Distribuição das refeições nos setores citados acima dos pacientes e ou acompanhantes;

- Organizar as bandejas, etiquetar e marcar bandejas e copos com dados do paciente;
- Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de dificuldade.

OBS.: Sra. Mileide (Nutricionista) informou que a função realiza a distribuição das refeições, diretamente aos pacientes, nos seguintes setores: Triagem Obstétrica, Ambulatório de oncologia, Hemodinâmica e BTCA.

IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS	MEDIDAS DE CONTROLE
RISCOS FÍSICOS: **Ruído** - equipamentos, tais como, liquidificadores, exaustores, carrinhos. **Umidade** – higienização de utensílios. RISCOS QUÍMICOS: Produtos de limpeza. RISCOS BIOLÓGICOS: Contato com pacientes em leitos de internação. RISCOS ERGONÔMICOS: Trabalho em pé. RISCOS DE ACIDENTES: Queda de mesmo nível, superfície molhada.	— **Treinamentos**: • Educação postura e Alongamento; • Utilização, guarda e conservação de EPIs; • Fluxo de acidentes do trabalho; • NR-32; • Primeiros socorros; • Prevenção e combate a incêndio; — Elaborar **ordens de serviço** sobre segurança e saúde no trabalho, dando ciência aos empregados por comunicados, cartazes ou meios eletrônicos, conforme determina NR-01. — **EPIs**: Ver item 9 – c.

CARGO: COPEIRO II (PLANTONISTA – UPA)

LOCAL DAS ATIVIDADES:	Hospital das Clínicas	**N° Postos:**
AMBIENTE DE TRABALHO:	UPA	1

- Preparo e higienização de hortifrutigranjeiros;
- Higienização de utensílios e áreas do setor;
- Utilização de equipamentos do setor, abastecer balcões térmicos e proceder a higienização dos mesmos;
- Apoio ao cozinheiro, fazer pequenas preparações, quando necessário (sopas, sucos, papas, mingaus, vitaminas, etc.);
- Distribuição de preparações para porcionar nas bandejas e copos;
- Porcionamento de dietas dos pacientes da dieta geral, acompanhantes conforme solicitação da dietoterapia;
- Porcionamento das refeições no refeitório;
- Organizar as bandejas, etiquetar e marcar bandejas e copos com dados do paciente;
- Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de dificuldade.

OBS: Exerce suas atividades exclusivamente na UPA.

IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS	MEDIDAS DE CONTROLE
RISCOS FÍSICOS: **Ruído** - equipamentos, tais como, liquidificadores, exaustores, carrinhos. **Umidade** – higienização de utensílios. RISCOS QUÍMICOS: Produtos de limpeza. RISCOS BIOLÓGICOS: Não identificado. RISCOS ERGONÔMICOS: Trabalho em pé. RISCOS DE ACIDENTES: Queda de mesmo nível, superfície molhada.	— **Treinamentos**: • Educação postura e Alongamento; • Utilização, guarda e conservação de EPIs; • Fluxo de acidentes do trabalho; • NR-32; • Primeiros socorros; • Prevenção e combate a incêndio; — Elaborar **ordens de serviço** sobre segurança e saúde no trabalho, dando ciência aos empregados por comunicados, cartazes ou meios eletrônicos, conforme determina NR-01. — **EPIs**: Ver item 9 – c.

CARGO: COPEIRO III (PLANTONISTA – COPAS)		
LOCAL DAS ATIVIDADES:	Hospital das Clínicas	**N° Postos:**
AMBIENTE DE TRABALHO:	COPAS DAS ENFERMARIAS	1

- Receber as refeições da Unidade de Produção de Alimentos e distribuir aos pacientes nas diversas enfermarias, incluindo as de doenças infecto contagiosas, conforme mapa de dietas;
- Porcionar as refeições conforme orientações do Nutricionista;
- Utilizar aparelhos elétricos existentes no serviço;
- Manter a limpeza no local de trabalho, segundo normas e instruções;
- Registrar em livro próprio a ocorrência do plantão, bem como dar ciência na ocorrência do plantão anterior;
- Manipular os suplementos nutricionais orais quando necessário;
- Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de dificuldade.

IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS	**MEDIDAS DE CONTROLE**
RISCOS FÍSICOS: **Ruído** - equipamentos, tais como, liquidificadores, exaustores, carrinhos. **Umidade** – higienização de utensílios. RISCOS QUÍMICOS: Produtos de limpeza. RISCOS BIOLÓGICOS: Contato com pacientes em leitos de internação. RISCOS ERGONÔMICOS: Trabalho em pé. RISCOS DE ACIDENTES: Queda de mesmo nível, superfície molhada.	— **Treinamentos**: • Educação postura e Alongamento; • Utilização, guarda e conservação de EPIs; • Fluxo de acidentes do trabalho; • NR-32; • Primeiros socorros; • Prevenção e combate a incêndio; — Elaborar **ordens de serviço** sobre segurança e saúde no trabalho, dando ciência aos empregados por comunicados, cartazes ou meios eletrônicos, conforme determina NR-01. — **EPIs**: Ver item 9 – c.

CARGO: LACTARISTA		
LOCAL DAS ATIVIDADES:	Hospital das Clínicas	**N° Postos:**
AMBIENTE DE TRABALHO:	LACTÁRIO	1

- Transportar o leite humano pasteurizado do Banco de Leite para o Sondário, em caixas térmicas, previamente lavadas e higienizadas com álcool à 70%. Esse transporte deverá ser imediato, no menor tempo possível, para não quebrar a cadeia de frio;
- Paramentação com roupas esterilizadas;
- Armazenar imediatamente o leite no congelador do sondário;
- Retirar do congelador o vidro com leite materno e colocar sob refrigeração, conforme necessidade diária;
- Ligar o banho-maria na temperatura de 37ºC;
- Retirar do vidro a quantidade de leite necessária para o horário e colocar no copo em banho maria;
- O vidro com volume residual deverá estar datado, com o horário do descongelamento e assinatura do funcionário. Este leite poderá ser usado em até 24 horas conforme necessidade.
- Marcar as tampas com o nome da mãe, leito e volume de cada RN, conforme mapa atualizado no turno;
- Observar o descongelamento total do leite no recipiente, retirando imediatamente do banho maria (NÃO DEIXAR O LEITE FERVER NO BANHO MARIA);
- Abrir a tampa do copo na bancada de trabalho e porcionar o volume necessário com uma seringa de 20ml;

- Os vidros desocupados deverão ser higienizados com detergente neutro, escova de garrafa e após secar naturalmente deverão ser acondicionados no saco plástico e guardados no estoque para posterior devolução ao Banco de Leite Humano;
- Levar os frascos higienizados juntamente com a requisição do leite humano pasteurizado semanalmente para o banco de leite;
- - Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de dificuldade.

OBS.: As atividades dos profissionais são realizadas exclusivamente no lactário, não irão transportar o leite humano pelo hospital.

O profissionais além manipulação de dieta liquida industrializada e leite em pó, recebe do sondário leite pasteurizado livres de microrganismos patógenos.

IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS	MEDIDAS DE CONTROLE
RISCOS FÍSICOS: Não identificado. RISCOS QUÍMICOS: Não identificado. RISCOS BIOLÓGICOS: Não identificado. RISCOS ERGONÔMICOS: Não identificado. RISCOS DE ACIDENTES: Queimadura.	— **Treinamentos**: • Educação postura e Alongamento; • Utilização, guarda e conservação de EPIs; • Fluxo de acidentes do trabalho; • NR-32; • Primeiros socorros; • Prevenção e combate a incêndio; — Elaborar **ordens de serviço** sobre segurança e saúde no trabalho, dando ciência aos empregados por comunicados, cartazes ou meios eletrônicos, conforme determina NR-01. — **EPIs**: Ver item 9 – c.

CARGO: AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS		
LOCAL DAS ATIVIDADES:	Hospital das Clínicas	**N° Postos:**
AMBIENTE DE TRABALHO:	UPA	1

- Higienização de áreas (piso, paredes, portas, etc);
- Higienização de utensílios;
- Higienização de equipamentos;
- Higienização de câmaras, engradados, caixas plásticas, etc;
- Recolhimento de lixo e lavagem de lixeiras;
- Higienização de sanitários;
- Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de dificuldade.

OBS.: A Sra. Mileide afirmou que o profissional não iria realizar higienização da câmera em funcionamento.

IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS	MEDIDAS DE CONTROLE
RISCOS FÍSICOS: Ruído - equipamentos, tais como, liquidificadores, exaustores, carrinhos. RISCOS QUÍMICOS: Produtos de limpeza. RISCOS BIOLÓGICOS: Microrganismos na limpeza de sanitários. RISCOS ERGONÔMICOS: Transporte manual de peso e exigência de postura inadequada.	— **Treinamentos**: • Educação postura e Alongamento; • Utilização, guarda e conservação de EPIs; • Fluxo de acidentes do trabalho; • NR-32; • Primeiros socorros; • Prevenção e combate a incêndio; — Elaborar **ordens de serviço** sobre segurança e saúde

RISCOS DE ACIDENTES: Queda de mesmo nível, superfície molhada.	no trabalho, dando ciência aos empregados por comunicados, cartazes ou meios eletrônicos, conforme determina NR-01. — **EPIs**: Ver item 9 – c.

CARGO: TÉCNICO DE SEGURANÇA DO TRABALHO		
LOCAL DAS ATIVIDADES:	Hospital das Clínicas	**N° Postos:**
AMBIENTE DE TRABALHO:	UPA / COPAS	1

- Participam da elaboração e implementam política de saúde e segurança do trabalho;
- Realizam diagnóstico da situação de SST;
- Identificam variáveis de controle de doenças, acidentes, qualidade de vida e meio ambiente.;
- Desenvolvem ações educativas na área de saúde e segurança do trabalho;
- Integram processos de negociação;
- Participam da adoção de tecnologias e processos de trabalho;
- Investigar, analisar acidentes de trabalho e recomendar medidas de prevenção e controle.
- Entre outras relacionadas a atividade.

IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS	**MEDIDAS DE CONTROLE**
RISCOS FÍSICOS: Ruído - equipamentos, tais como, liquidificadores, exaustores, carrinhos. RISCOS QUÍMICOS: Não identificado. RISCOS BIOLÓGICOS: Não identificado. RISCOS ERGONÔMICOS: Não identificado. RISCOS DE ACIDENTES: Queda de mesmo nível, superfície molhada.	— **Treinamentos**: • Utilização, guarda e conservação de EPIs; • Fluxo de acidentes do trabalho; • NR-32; • Primeiros socorros; • Prevenção e combate a incêndio; — Elaborar **ordens de serviço** sobre segurança e saúde no trabalho, dando ciência aos empregados por comunicados, cartazes ou meios eletrônicos, conforme determina NR-01. — **EPIs**: Ver item 9 – c.

9. MEDIDAS DE CONTROLE

a) MEDIDAS DE ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO

Na hierarquia de controle de riscos, as medidas de organização do trabalho devem ser prioritariamente avaliadas para eliminação/redução/minimização dos riscos, podendo ser, por exemplo: pausas e revezamentos, redução do tempo de exposição, substituição de produtos nocivos, treinamentos/capacitações, realocação de postos de trabalho e/ou fontes geradoras de riscos, entre outros. Pode-se citar:

- Controle vacinal;
- Capacitação dos trabalhadores;
- Pausas/revezamentos;

b) MEDIDAS DE PROTEÇÃO COLETIVA

Esgotando-se as possibilidades de implantação de medidas de organização do trabalho, medidas de proteção coletiva devem ser avaliadas e discutidas junto ao Gestor do contrato, no sentido de prover melhorias nas instalações, sob o ponto de vista da saúde e segurança ocupacional.

c) EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL – EPIs

Quando as medidas de organização do trabalho forem inviáveis ou estejam em implantação, devem ser especificados EPIs - Equipamentos de Proteção Individual.

Conforme item 4.2 do Termo de referência, os uniformes e EPIs são de responsabilidade da CONTRATADA. É imprescindível que seja explicitado no Termo de Referência que a responsabilidade sobre os EPIs sejam da CONTRATADA e, conforme a NR-6 – Equipamento de Proteção Individual do MTE, esta é obrigada a fornecer os EPIs, com Certificado de Aprovação (C.A) válido, adequados aos riscos gratuitamente aos seus trabalhadores , exigindo e fiscalizando a sua utilização, orientando e treinando sobre o seu uso adequado, guarda e conservação; substituindo imediatamente, quando danificado ou extraviado e registrando o seu fornecimento ao trabalhador, podendo ser adotados livros, fichas ou sistema eletrônico.

A relação de EPIs a ser adquiridos, conforme levantamento de riscos ambientais, deverá contemplar, no mínimo:

Item	EPI	Exemplo*	ATIVIDADE PROFISSIONAL
1.	CALÇADO DE PROTEÇÃO sem biqueira de composite, fechado na parte do calcanhar e na parte superior (NR32), confeccionado em EVA na cor marinho, preta, branca e bege, solado de EVA e borracha antiderrapante, resistente ao escorregamento em piso cerâmico com solução de detergente e em piso de aço com solução de glicerol (SRC), resistente ao óleo combustível (FO) e a absorção de energia na região do salto (E) **Quantidade:** 1 por funcionário a cada 12 meses.		NUTRICIONISTA – CHEFE NUTRICIONISTAS – OPERACIONAL TÉCNICO DE NUTRIÇÃO COZINHEIRO I COZINHEIRO II COPEIRO I, II, III LACTARISTA
2.	BOTA CANO LONGO, com **solado antiderrapante**, Proteção dos pés do usuário contra riscos de natureza leve, contra agentes abrasivos e escoriantes, contra umidade proveniente de operações com uso de água, contra agentes térmicos (frio) e contra riscos de origem química. Na cor branca com solado de borracha antiderrapante na cor bege, **biqueira** de composite, resistente ao escorregamento em piso cerâmico com solução de detergente e em piso de aço com solução de glicerol (SRC), resistente à absorção de energia na área do salto (E), à isolação elétrica (I), isolação contra o frio (CI) e a produtos		ESTOQUISTA AUX. DE ESTOQUISTA AUX. DE COZINHA AUX. DE SERVIÇOS GERAIS (Na atividade de higienizar engradados, estrados e câmara, pisos etc)

Item	EPI	Exemplo*	ATIVIDADE PROFISSIONAL
	químicos - Diclorometano (D); Solução de Hidróxido de Sódio (K); Solução de amônia (O); Peróxido de hidrogênio (P); Hipoclorito de sódio (R). **Quantidade:** 1 por funcionário a cada 12 meses.		
3.	SAPATO DE SEGURANÇA em couro, poliuretano, biqueira de PVC, solado injetado e antiderrapante/elástico nas laterais, com biqueira de pvc, com Certificado de Aprovação – CA. **Quantidade:** 1 por funcionário a cada 12 meses.		TÉCNICO EM SEGURANÇA DO TRABALHO
4.	BOTINA DE SEGURANÇA em couro, poliuretano, biqueira de PVC, cano curto, solado injetado e antiderrapante/elástico nas laterais, com biqueira de pvc, com Certificado de Aprovação – CA. **Quantidade:** 1 por funcionário a cada 12 meses.		ESTOQUISTA AUX. DE ESTOQUISTA (Para atividades diárias)
5.	ÓCULOS DE SEGURANÇA constituídos de um arco de material plástico preto com um pino central e duas fendas nas extremidades, utilizadas para o encaixe de um visor de policarbonato incolor, com apoio nasal e proteção lateral injetados do mesmo material com um orifício na parte frontal superior e uma fenda em cada extremidade para o encaixe no arco. Borda superior do arco com meia-proteção na parte frontal e proteção nas bordas. As hastes são confeccionadas do mesmo material do arco e compostas de duas peças. Permite o ajuste do tamanho. **Quantidade:** 1 por funcionário a cada 12 meses.		COZINHEIRO I e II AUX. DE COZINHA LACTARISTA AUX. DE SERVIÇOS GERAIS (Para proteção contra partículas volantes resultantes de máquinas de corte e manipulação de produtos químicos e biológicos)

Item	EPI	Exemplo*	ATIVIDADE PROFISSIONAL
6.	AVENTAL DE SEGURANÇA confeccionado em PVC com forro de poliéster com tiras soldadas eletronicamente sendo uma no pescoço e duas na cintura com fivela plástica para fechamento. PROTEÇÃO DO TRONCO DO USUÁRIO CONTRA UMIDADE PROVENIENTE DE OPERAÇÕES COM USO DE ÁGUA. **Quantidade:** 1 por funcionário a cada 12 meses.		COZINHEIRO I COZINHEIRO II AUX. DE COZINHA COPEIRA (I, II, III)
7.	AVENTAL TÉRMICO PARA COZINHA, avental de segurança confeccionado em tecido de algodão, com tratamento antichamas e impermeabilizado em silicone, costurado com linhas de para aramida, ajustável através de tiras nas costas, sem forro. **Quantidade:** 1 por funcionário a cada 12 meses.		COZINHEIRO I COZINHEIRO II COZINHEIRO II AUX. DE COZINHA.
8.	TOUCA REDE PRETA PROTETORA CAPILAR, proteção do cabelo do usuário contra partes móveis e giratórias de máquinas e equipamentos.		TODOS
9.	MÁSCARA N-95* / PFF2.		COPEIRA II e III (na entrega das refeições a paciente em precauções de vias aéreas, por aerossóis)
10.	MÁSCARA CIRÚRGICO com tiras ou elástico.		COPEIRA II e III (na entrega das refeições a paciente em precauções de vias aéreas, por gotículas)

Item	EPI	Exemplo*	ATIVIDADE PROFISSIONAL
11.	PROTETOR AURICULAR de silicone com cordão de algodão, composto de 3 flanges, confortável. Atenuação de 15db. **Quantidade:** 1 por funcionário a cada 6 meses.		NUTRICIONISTA – CHEFE NUTRICIONISTAS – OPERACIONAL TÉCNICO DE NUTRIÇÃO COZINHEIRO I e II AUX. DE COZINHA AUX. DE SERVIÇOS GERAIS (Necessário avaliação ambiental para comprovar a necessidade)
12.	LUVA DE SEGURANÇA tricotada com quatro fios de algodão, palma e face palmar dos dedos com pigmentos antiderrapantes de PVC, punho com elásticos. Composição: 70% algodão, 30% poliéster. Confeccionada de acordo com as normas EN 420/2003 e EN 388/2003. Tamanho único. Produto com CA válido. **Quantidade:** 1 por funcionário a cada 3 meses.		ESTOQUISTA AUX. DE ESTOQUISTA (Na movimentação de engradados, estrados, entre outros)
13.	LUVA MALHA DE AÇO INOX proteção contra corte de lâminas afiadas. Luva de segurança Equipamento de proteção Individual (EPI) constituído de anéis de aço 100% INOX para a segurança das mãos dos usuários contra cortes de materiais afiados. O ponto de união dos anéis é feito através de solda elétrica o que aumenta a durabilidade evita a perda de anéis no manuseio de alimentos e são mais higiênicos. Fixação da luva por FIVELA METÁLICA 100% INOX patenteada que permite a fixação ideal sem perder a propriedade higiênica **Quantidade:** 1 por funcionário a cada 12 meses.		COZINHEIRO (I e II) AUX. DE COZINHA AUX. DE ESTOQUISTA (No corte de carnes, aves peixes etc.)
14.	Luva Procedimento Nitrilico sem pó. Luva de segurança confeccionada em borracha nitrílica sem pulverização interna de amido de milho ambidestra superfície externa lisa. Utilizadas também nos setores operacionais de indústrias alimentícias frigorífica (aves suínos pesca e bovinos). Utilizar por cima da luva de malha de aço.		Cozinheiro I Cozinheiro II Cozinheiro II Aux. De cozinha Copeiro I Copeiro II Copeiro III (Utilizadas na manipulação de alimentos)

Item	EPI	Exemplo*	ATIVIDADE PROFISSIONAL
15.	LUVAS SEGURANÇA confeccionada em borracha NITRÍLICA ou PVC, com revestimento interno, alta resistência mecânica a rasgo, perfuração, corte e abrasão; antiderrapante na palma, face palmar dos dedos e pontas dos dedos. Comprimento de 30+2 cm e espessura 35+2mm, preferencialmente em cor clara. **Quantidade:** 1 por funcionário a cada 3 meses.		TODOS OS FUNCIONÁRIOS (Manipulam e utilizam produtos químicos, contato com superfícies contaminadas com material biológico e lixo infectante)
16.	LUVA TÉRMICA forrada 5 Dedos para Alta Temperatura 350°C, luva de segurança confeccionada em tecido de algodão com tratamento antichamas impermeabilizada com silicione. Forração destacável sendo uma camada em tecido e uma em não tecido reforço entre polegar e indicador em aramida costurada com linha de para aramida. **Quantidade:** 1 por funcionário a cada 24 meses.		COZINHEIRO I e II AUX. DE COZINHA (atividades em contato com superfícies quentes como panelas, fogões, fornos etc.)
17.	JAPONA DE NYLON TÉRMICA PARA CÂMARA FRIA, japona de segurança térmica confeccionada em tecido 100% poliamida com resina com forro termico matelassê de tecido politafetá manda longa com capuz fechamento em velcro e botões plástico de pressão. Ideal para baixas temperaturas até -35°C. **Quantidade:** 1 por funcionário a cada 24 meses.		ESTOQUISTA AUX. DE ESTOQUISTA (Regularmente adentrarem na câmara fria)
18.	CALÇA TÉRMICA DE NYLON AZUL, calça de segurança confeccionada em nylon, na cor azul, tipo pijama, cordão de poliéster na cintura para ajuste, forro em manta acrílica de matelassê. **Quantidade:** 1 por funcionário a cada 24 meses.		ESTOQUISTA AUX. DE ESTOQUISTA (Regularmente adentrarem na câmara fria)

Item	EPI	Exemplo*	ATIVIDADE PROFISSIONAL
19.	LUVA DE NYLON TÉRMICA AZUL PARA CÂMARA FRIA, Luva de segurança confeccionada em náilon de poliéster resinado forro em nonteck cinco dedos punho de malha. **Quantidade:** 1 por funcionário a cada 24 meses.		ESTOQUISTA AUX. DE ESTOQUISTA (Regularmente adentrarem na câmara fria)

*As figuras são ilustrativas

10.AVALIAÇÃO PARA CARACTERIZAÇÃO DE INSALUBRIDADE

Para caracterização do adicional de insalubridade, foram analisadas as atividades constantes no Termo de referência, avaliada a fundamentação legal para concessão do referido, comparando as atividades e caracterização do contato – permanente versus eventual, com os critérios estabelecidos na NR-15, do MTE.

- RISCOS FÍSICO

PROFISSIONAL	AGENTES DE RISCO/ ATIVIDADES	FONTE GERADORA	LIMITE DE TOLERÂNCIA Anexo I - NR-15	FREQUÊNCIA	MEDIDA DE CONTROLE	GRAU DE INSALUBRIDADE
COZINHEIRO I, COZINHEIRO II, COZINHEIRO II AUX. DE COZINHA COPEIRA II	Níveis de pressão sonora a que os trabalhadores estão expostos durante a jornada de trabalho.	Máquinas e equipamentos.	Exposição ao ruído com dose de 1 (um) ou 100%. Anexo 1 da NR-15, MTE	Permanente	Exposição não permanente. Tornar obrigatório uso de protetor auditivo com NRRsf> 15dB junto aos equipamentos geradores de ruído	**NÃO** FAZ JUS (**Necessidade de dosimetria**)
COZINHEIRO I, COZINHEIRO II, COZINHEIRO II AUX. DE COZINHA.	Calor	Fogão e forno	IBUTG Anexo III da NR-15, MTE	Permanente	Ventilação e exaustão	**NÃO** FAZ JUS (**Necessidade de avaliação**)
ESTOQUISTA AUX. DE ESTOQUISTA	Frio	Câmara frigorífica	Conforme laudo de inspeção do local, risco baixo	Permanente	Uso de vestimenta tipo japona	**NÃO** FAZ JUS
AUX. DE COZINHA COPEIRA I ESTOQUISTA AUX. DE ESTOQUISTA	Umidade/ Na atividade de higienizar engradados, estrados, câmara, utensílios etc.	Local de trabalho encharcado	Conforme laudo de inspeção do local, risco baixo	Permanente	Uso de botas, luvas e aventais de PVC.	**NÃO** FAZ JUS

- RISCOS QUÍMICO

PRODUTOS UTILIZADOS	LIMITE DE TOLERÂNCIA Anexos 11 e 13 da NR-15	MEDIDA DE CONTROLE	GRAU DE INSALUBRIDADE
Álcool Etílico Hidratado 70°	Absorção via respiratória – grau mínimo	Não aplicável uma vez que o produto destina-se a utilização pelo consumidor final.	**NÃO** FAZ JUS
Produtos de limpeza	Dependerá do produto utilizado, a empresa deverá realizar o controle das FISPQ e apresentar no seu Laudo de Insalubridade.	Ver EPIs – Item 9	**NÃO** FAZ JUS (Necessidade da empresa apresentar as FISPQ)

- RISCOS BIOLÓGICOS

PROFISSIONAL	AGENTES DE RISCO/ ATIVIDADES/FONTE	CARACTERIZAÇÃO	LIMITE DE TOLERÂNCIA Anexo I - NR-15	MEDIDA DE CONTROLE	GRAU DE INSALUBRIDADE
COPEIRA I e III	Contato com pacientes, na distribuição das refeições nas clínicas.	Anexo 14 da NR-15: Contato com pacientes.	Qualitativo	Ver EPIs – Item 9	FAZ JUS EM GRAU **MÉDIO**.
COPEIRA III	Contato com pacientes, na distribuição das refeições na **Enfermaria do 8° Sul**.	Anexo 14 da NR-15: Contato com pacientes.	Qualitativo	Ver EPIs – Item 9	FAZ JUS EM GRAU **MÁXIMO**.
AUX DE SERVIÇOS GERAIS	Recolhimento de lixo e lavagem de lixeiras; Higienização de sanitários;	Higienização e coleta do lixo dos banheiros.	Qualitativo	Ver EPIs – Item 9	FAZ JUS EM GRAU **MÁXIMO**, (Súmula 448 TST)

11.AVALIAÇÃO PARA CARACTERIZAÇÃO DA PERICULOSIDADE

Não há atividades perigosas previstas no Termo de Referência.

12.RECOMENDAÇÕES E OBSERVAÇÕES

12.1. COMISSÃO INTERNA DE PREVENÇÃO DE ACIDENTES

- A empresa fica obrigada a organizar e manter em funcionamento uma CIPA – Comissão Interna de Prevenção de Acidentes, conforme requisitos da NR-05;
- Conforme dimensionamento da NR-05, grupo de risco C-34, a CIPA será formada por **quatro efetivo** e **três suplente** eleitos através de escrutínio secreto, do qual participem, independentemente de filiação sindical, exclusivamente os empregados interessados.

GRUPOS	N° de Empregados no Estabelecimento N° de Membros da CIPA	101 a 120
C-34	Efetivos	4
	Suplentes	3

- Os representantes dos empregadores, titulares e suplentes serão por eles designados.
- Os representantes da CIPA da CONTRATADA irão participar das reuniões ordinárias e extraordinárias da CIPA do HC-UFPE, caso solicitado;
- O treinamento de CIPA será ministrado para os membros eleitos e indicados para a comissão nos termos da NR-05.

12.2. TREINAMENTO

- TREINAMENTOS A empresa CONTRATADA deverá CAPACITAR, INICIALMENTE E DE FORMA CONTINUADA, no mínimo conforme Quadro 1.
- Tais treinamentos devem ser registrados com lista de presença e armazenados por 5 anos após o desligamento do

empregado;

- Os treinamentos deverão ser realizados antes dos funcionários iniciarem suas atividades laborais. Abaixo o resumo dos treinamentos necessários:

QUADRO 1 – TREINAMENTO OBRIGATÓRIO					
ITEM	**TREINAMENTO**	**NORMA**	**CARGA HORÁRIA**	**FREQUÊNCIA**	**PARTICIPANTES**
1.	Treinamento admissional e periódico, visando a garantir a execução de suas atividades com segurança.	NR-01 NR-06 NR-17 NR-23 NR-32	12h	Anual	Todos
2.	Curso de CIPA	NR-05	20hs	Anual	Designado ou eleitos e indicados

- Referentes aos itens 1 e 2 do Quadro 1, terá até 30 dias após assinatura do contrato para realização dos treinamentos.

- **Treinamento admissional e periódico, visando a garantir a execução de suas atividades com segurança** deverá conter **carga horária total de 12h**, com o conteúdo programático mínimo:

MÓDULO (NR-01; NR-06,NR-17, NR-23, NR-32):

a) informações sobre as condições e meio ambiente de trabalho;
b) riscos inerentes a sua função;
c) uso adequado dos Equipamentos de Proteção Individual - EPI;
d) informações sobre os Equipamentos de Proteção Coletiva – EPC;
e) educação postura e Alongamento;
f) NR-17 - Ergonomia;
g) riscos envolvidos em ambiente hospitalar (NR-32);
h) noções de Prevenção e Combate a Incêndio;

12.3. DOCUMENTAÇÕES DE SEGURANÇA E SAÚDE OCUPACIONAL

- Os Gestores e Fiscais do contrato deverão **FISCALIZAR** o fornecimento e utilização dos EPIs;

- Dimensionar o SESMT - Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho, em conformidade com a NR-4 do MTE;

- Neste sentido a empresa deverá contemplar o **Técnico de Segurança do Trabalho** em tempo de 8 (oito) horas por dia, conforme Quadro II da Norma Regulamentadora n° 04

- **Cópia do material didático e do conteúdo programático dos treinamentos devem ser apresentados ao Serviço de Saúde Ocupacional e Segurança do Trabalho (SOST), juntamente com fotos dos dias de treinamentos para comprovação da realização.**

- A empresa contemplada deverá atender à exigência legal da NR-7 e NR-9, apresentando ao SOST/UFPE o PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais e Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional - PCMSO, conforme Lei No. 6514/77 e Portaria 3214/78, apresentando as medidas de controle de riscos propostas e além da

estrutura mínima prevista na NR, deverá conter:

1. Os profissionais que atuam no Hospital devem ser **VACINADOS** contra **tétano, difteria, hepatite B**, sendo obrigatório que a empresa informe a seus trabalhadores das vantagens e dos efeitos colaterais, assim como dos riscos a que estarão expostos por falta ou recusa de vacinação, devendo, nestes casos, guardar documento comprobatório e mantê-lo disponível à inspeção do trabalho;
2. Manter disponíveis água potável para consumo e instalações sanitárias adequadas, bem como local apropriado para guarda de seus pertences pessoais;

- Além do PPRA e PCSMO a empresa deverá apresentar antes do início de suas atividades as **ORDENS DE SERVIÇO**, com os riscos por função, conforme o art. 157 da CLT.
- Em caso de acidentes ou doenças ocupacionais devem ser emitidas CAT – COMUNICAÇÃO DE ACIDENTE DO TRABALHO e 01 (uma) cópia deverá ser entregue ao SOST, no prazo de até 24h após o acidente;
- A empresa deverá colaborar com o SOST nas investigações dos acidentes e acatar as soluções propostas.
- É imprescindível observar as recomendações previstas na AVALIAÇÃO PRELIMINAR DE RISCOS deste laudo.
- Documentações de Saúde e Segurança do Trabalho - SST da CONTRATADA que devem ser cobradas pelo GESTOR do contrato:

QUADRO 2 – DOCUMENTAÇÕES DE SEGURANÇA E SAÚDE DO TRABALHO DA CONTRATADA				
ITEM	**CÓPIA DOS DOCUMENTOS**	**NORMA DO MTE**	**PRAZO PARA ENTREGA**	**RENOVAÇÃO**
1.	Programa de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRA	NR-09	60 dias após assinatura do contrato	Anual
2.	Relatório da Avaliação Ambiental de Ruído e Calor dos profissionais.	NR-09		Anual
3.	Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO	NR-07		Anual
4.	Laudo de Insalubridade e/ou Periculosidade	NR-15 e NR-16		Sempre que o funcionário mude de função/atividade ou risco e quando desligado da empresa.
5.	Laudo Técnico das Condições Ambientais de Trabalho - LTCAT	Decreto 4.032/2001 e Lei 9.032/95		Sempre que o funcionário mude de função/atividade ou risco e quando desligado da empresa.
6.	Documentação comprobatória do designado da CIPA	NR-05		Anual
7.	Inventários de EPIs e EPCs	NR-06	Antes de iniciar as atividades	Anual
8.	Cópia do material didático e do conteúdo programático dos treinamentos devem ser apresentados ao SOST, juntamente com fotos dos dias de treinamentos para comprovação da realização	-	60 dias após assinatura do contrato	Variável
9.	Relação das FISPQ - Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos.	NR-32	Antes de iniciar as atividades	Sempre na mudança de um produto químico.
10.	Procedimentos operacionais Padronizados	-	60 dias após assinatura do contrato	Sempre que necessário
11.	Modelo De Cláusula Contratual De Segurança (ANEXO I)	-	Antes de iniciar as atividades	-

- Documentações de Saúde e Segurança do Trabalho - SST que devem ser cobradas pelo GESTOR do contrato, por profissional:

QUADRO 3 – DOCUMENTAÇÕES DE SEGURANÇA E SAÚDE DO TRABALHO POR PROFISSIONAL				
ITEM	**CÓPIA DOS DOCUMENTOS**	**NORMA DO MTE**	**PRAZO PARA ENTREGA**	**RENOVAÇÃO**
1.	Cartão de Vacinação	NR-07 e NR-32	Antes de iniciar as atividades	Anual
2.	Ordens de Serviço - OS	NR-01	Antes de iniciar as atividades	Anual
3.	Atestado de Saúde Ocupacional – ASO	NR-07	Antes de iniciar as atividades	Na periodicidade definida no PCMSO.
4.	Fichas de entrega de EPI	NR-06	Antes de iniciar as atividades	Anual
5.	Ficha de treinamento e cópia dos certificados.	NRs	Antes de iniciar as atividades	Conforme Quadro 1
6.	Perfil Profissiográfico Previdenciário - PPP	Decreto 4.032/2001 e Lei 9.032/95	60 dias após assinatura do contrato	Sempre que o funcionário mude de função/atividade ou risco e quando desligado da empresa.

13.FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

a. Portaria 3214, de 03/06/78 do Ministério do Trabalho e suas Normas Regulamentadoras.
b. Lei nº 6514, de 22/12/77.
c. Portaria No. 518 de 04/04/03, Ministério do Trabalho.
d. Decreto-lei No. 5.452 de 1º./05/1943 (aprova a CLT).
e. Lei No. 7.369 de 20/09/85.
f. Decreto No. 93.412 de 14/10/86.

14.CONCLUSÃO

SOMENTE os profissionais listados abaixo desenvolvem as atividades que caracterizam insalubridade ou periculosidade e farão jus ao adicional, conforme item 10 e 11 respectivamente deste laudo. São eles:

CATEGORIA PROFISSIONAL	SETOR	QTDE. PROFISSIONAIS	GRAU DE INSALUBRIDADE
AUX DE SERVIÇOS GERAIS	Sanitários da UPA	4	40%
COPEIRA I e III	COPAS	49	20%
COPEIRA III	COPA DO 8° SUL	4	40%

Os profissionais, **AUX DE SERVIÇOS GERAIS**, que higienizam as instalações sanitárias de uso público ou coletivo de grande circulação, e a respectiva coleta de lixo, por não se equiparar à limpeza em residências e escritórios, perceberão o adicional de insalubridade em grau **MÁXIMO**, em conformidade com a Súmula 448 do TST. **Devendo ser destacado um profissional exclusivo para essa atividade, por plantão.**

Em relação as atividades das **COPEIRAS (I e III)**, a exposição foi considerada insalubre em grau **MÉDIO** devido ao contato permanente com paciente na atividade de distribuição de refeições nas clínicas. Com relação as atividades de **COPEIRA III** realizadas na enfermaria do 8° Sul, Enfermaria de Doenças Infectocontagiosas (DIP), a exposição foi considera insalubre em grau **MÁXIMO** devido ao contato permanente com paciente em isolamento por doenças infectocontagiosas. **Devendo ser destacado um profissional exclusivo para a prestação de serviço na enfermaria do 8° Sul, por plantão.**

Ressalto que este laudo NÃO substitui os Laudos técnicos de insalubridade e/ou periculosidade que devem ser emitidos pela **empresa empregadora**, conforme estabelecem as NRs 15 e 16, visto que o propósito deste laudo se limita a avaliar de forma **preliminar** a concessão de adicionais insalubridade/periculosidade para composição de Planilha de custo e formação de preço.

Além disso, do ponto de vista do gerenciamento de risco ocupacionais, neste laudo são prescritas preliminarmente as medidas de controle – organização do trabalho, equipamentos de proteção coletiva e individual e considera a legislação em vigor à época de sua emissão – entretanto, podem sofrer alterações na ocasião do exercício efetivo das atividades da empresa CONTRATADA.

É de responsabilidade do GESTOR e FISCAIS DO CONTRATO monitorar o cumprimento das recomendações propostas, no sentido de GARANTIR que as mesmas sejam efetuadas durante toda a vigência do contrato.

As atividades dos contratados serão FISCALIZADAS PELO SOST, com foco no cumprimento das recomendações propostas neste laudo, com o objetivo de verificar o cumprimento dos aspectos legais, visando a construção e o cultivo de uma contínua preocupação com o adequado gerenciamento da saúde e da segurança no Hospital das Clínicas, de forma a tornar o desempenho das atividades mais seguro, em um ambiente satisfatório. **Neste sentido, solicitamos que um representante do SOST seja nomeado para fiscalização técnica na área de segurança do trabalho do contrato a ser firmado**.

Recife, 16 de outubro de 2019.

Dra. Gerluci P. Ulisses de M. Soares
Médica do Trabalho
Assistente Técnico
CRM-PE 7236 – RQE 3623

Adolfo Macêdo Mesquita
Engenheiro de Segurança do Trabalho
Assistente Técnico
CREA-PB 8169/09

ANEXO I - MODELO DE CLÁUSULA CONTRATUAL DE SEGURANÇA

A CONTRATADA declara ter pleno conhecimento das normas internas de segurança do trabalho aplicadas pela contratante, em especial ao LAUDO TÉCNICO PARA LICITAÇÃO Nº XX/2019 elaborado pelo SOST/HC-UFPE, bem como das Normas Regulamentadoras da Portaria Mtb N° 3214, de 08/06/1978, em conformidade com o treinamento ministrado aos seus funcionários pelo setor de segurança do trabalho da CONTRATADA.

A CONTRATADA aceita ser periodicamente inspecionada em seu local de trabalho, pela equipe técnica de segurança do trabalho da contratante, estando sujeita a ser notificada verbalmente ou formalmente, sendo que o não atendimento no prazo estipulado em notificação ensejará descumprimento da Cláusula de Segurança do Trabalho, prevista no Contrato de Prestação de Serviço, acarretando a suspensão dos trabalhos, onde foi detectado o risco de acidente, sendo que o prejuízo pelo atraso dos trabalhos, será de inteira responsabilidade da CONTRATADA, aplicadas as penalidades previstas em contrato.

Caso o empregado da CONTRATADA se recuse a seguir as recomendações de segurança ou utilizar EPI solicitado pela equipe técnica de segurança do trabalho da contratante, será imediatamente retirado do local de prestação de serviço, sendo que na reincidência a CONTRATADA se responsabilizará pela definitiva e imediata retirada do colaborador do local de prestação de serviços.

A CONTRATADA deve apresentar a contratante, quando for necessário, certificado que comprove a capacidade técnica dos profissionais envolvidos na prestação do serviço.

_____

Carimbo e assinatura da prestadora de serviço