



COMPLEXO HOSPITALAR UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
Rua dos Mundurucus, nº 4487 - Bairro Guamá
Belém-PA, CEP 66073-000
- <http://chu-ufpa.ebserh.gov.br>

Termo de Referência - SEI

Processo nº 23768.007922/2023-76

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa terceirizada especializada no fornecimento continuado de dietas normais e especiais com disponibilização de insumos, materiais, equipamentos, transporte e dedicação exclusiva de mão de obra, além do preparo, sem fornecimento de insumos, de suplementos nutricionais, módulos, dietas enterais e fórmulas infantis para atuar nas dependências do Complexo Hospitalar Universitário da Universidade Federal do Pará (CHU-UFPA), o qual compreende as unidades hospitalares João de Barros Barreto e Bettina Ferro de Souza, destinadas a pacientes internados e de hospital dia (adultos e pediátricos), acompanhantes de pacientes legalmente instituídos e demais usuários autorizados por normativas, como residentes e alunos de graduação, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênic-sanitárias adequadas conforme os parâmetros estabelecidos em legislação sanitária vigente, conforme especificações, quantidades e condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos.

| ITEM | CATSER | DESCRIÇÃO | UNID | QTDE |
|------|--------|--|------|------|
| 1 | 5320 | Contratação de empresa terceirizada especializada no fornecimento continuado de dietas normais e especiais com disponibilização de insumos, materiais, equipamentos, transporte e dedicação exclusiva de mão de obra, além do preparo, sem fornecimento de insumos, de suplementos nutricionais, módulos, dietas enterais e fórmulas infantis para atuar nas dependências do Complexo Hospitalar Universitário da Universidade Federal do Pará (CHU-UFPA), o qual compreende as unidades hospitalares João de Barros Barreto e Bettina Ferro de Souza, destinadas a pacientes internados e de hospital dia (adultos e pediátricos), acompanhantes de pacientes legalmente instituídos e demais usuários autorizados por normativas, como residentes e alunos de graduação, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênic-sanitárias adequadas conforme os parâmetros estabelecidos em legislação sanitária vigente. | Mês | 24 |

1.2. O objeto da licitação tem natureza de serviço comum, nos termos do art. 32, inciso IV, da Lei n.º 13.303/2016, por possuir padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

1.3. Os quantitativos e respectivo código do item são os discriminados na tabela acima.

1.4. A presente contratação adotará como regime de execução a Contratação por Preço Global conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

1.5. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 1% (um por cento).

1.6. A unidade de medida para a contratação do Serviço de Nutrição e Alimentação será o quantitativo das refeições (pequenas e grandes refeições) e de porções extras fornecidas para dietas normais e/ou especiais de pacientes e para refeições fornecidas nos refeitórios.

2. FUNDAMENTAÇÃO E JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E NORMATIVA:

2.1.1. [Constituição da República Federativa do Brasil de 1988](#) - O Art. 7º, XXXIII, que prevê proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos; Art. 37 trata dos princípios entre outros fatores que devem ser observados pela Administração pública direta e indireta;

2.1.2. [Lei nº 6.360](#), de 23 de setembro de 1976 - Dispõe sobre a Vigilância Sanitária a que ficam sujeitos os Medicamentos, as Drogas, os Insumos Farmacêuticos e Correlatos, Cosméticos, Saneantes e Outros Produtos, e dá outras Providências;

2.1.3. [Lei nº 8.078](#), de 11 de setembro de 1990 - Código de defesa do consumidor;

2.1.4. [Lei nº 14.133](#), de 1º de abril de 2021 - Lei de Licitações e Contratos Administrativos;

2.1.5. [Lei nº 11.488](#), de 15 de junho de 2007 - Cria o Regime Especial de Incentivos para o Desenvolvimento da Infraestrutura - REIDI;

2.1.6. [Lei nº 12.305](#), de 02 de agosto de 2010 - Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998;

2.1.7. [Lei nº 12.527](#), de 18 de novembro de 2011 - Regula o acesso a informações previsto no inciso XXXIII do art. 5º, no inciso II do § 3º do art. 37 e no § 2º do art. 216 da Constituição Federal; altera a Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990; revoga a Lei nº 11.111, de 5 de maio de 2005, e dispositivos da Lei nº 8.159, de 8 de janeiro de 1991; e dá outras providências;

2.1.8. [Lei nº 12.550](#), de 15 de dezembro de 2011 - Autoriza o Poder Executivo a criar a empresa pública denominada Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares - EBSERH;

2.1.9. [Lei nº 13.303](#), de 30 de junho de 2016 - Estatuto jurídico da empresa pública, da sociedade de economia mista e de suas subsidiárias;

2.1.10. [Lei Complementar nº 123](#), de 14 de dezembro de 2006 - Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte;

2.1.11. [Decreto nº 10.936](#), de 12 de janeiro de 2022 - Regulamenta a Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos;

2.1.12. [Decreto nº 8.538](#), de 06 de outubro de 2015 - Regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal;

2.1.13. [Decreto nº 8.945](#), de 27 de dezembro de 2016 - Regulamenta, no âmbito da União, a Lei nº 13.303 de 30 de junho de 2016;

2.1.14. [Instrução Normativa nº 01](#), de 19 de janeiro de 2010 - Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;

2.1.15. [Instrução Normativa nº 03](#), de 26 de abril de 2018 - Estabelece regras de funcionamento do Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores - SICAF, no âmbito do Poder Executivo Federal;

2.1.16. NORMA - SEI nº 2/2019/DAI-EBSERH (Documento SEI nº 2789405) - Dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens, contratação de serviços em geral, bem como alterações contratuais;

2.1.17. Norma Operacional - SEI nº 7/2023/DAI-EBSERH (Documento SEI nº 28062396) - Dispõe sobre a apuração de irregularidades e aplicação de sanções a licitantes no âmbito da Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares - EBSERH;

2.1.18. [Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia Geral da União](#), 6ª Edição, revista, atualizada, ampliada e publicada em setembro de 2023;

2.1.19. [Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh](#) - RLCE 2.0;

2.1.20. [Política de Transações com Partes Relacionadas da Ebserh;](#)

2.1.21. **Instrução Normativa nº. 05/2017 – SEGES/MPDG (Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional);**

2.1.22. RDC Anvisa nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

2.1.23. RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014, que altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação;

2.1.24. RDC Anvisa nº 275, de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

2.1.25. RDC Anvisa nº 503, de 27 de maio de 2021, que dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral;

2.1.26. RDC Anvisa nº 45, de 19 de setembro de 2011, que dispõe sobre o regulamento técnico para fórmulas infantis para lactentes destinadas a necessidades dietoterápicas específicas e fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância destinadas a necessidades dietoterápicas específicas;

2.1.27. RDC Anvisa nº 48, de 25 de setembro de 2014, que altera a RDC Anvisa nº 45, de 19 de setembro de 2011;

2.1.28. RDC Anvisa nº 50, de 21 de fevereiro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde;

2.1.29. Portaria Ministério da Saúde nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011, que dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade;

2.1.30. RDC Anvisa nº 717, de 1º de julho de 2022, que aprova o Regulamento Técnico para águas envasadas e gelo;

2.1.31. RDC Anvisa nº 307, de 14 de novembro de 2002, que altera a Resolução - RDC nº 50, de 21 de fevereiro de 2002;

2.1.32. RDC Anvisa nº 778, de 1º de março de 2023, que dispõe sobre os princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos;

2.1.33. RDC Anvisa nº 22, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de compostos de nutrientes e de outras substâncias para fórmulas para nutrição enteral e dá outras providências;

2.1.34. RDC Anvisa nº 21, de 13 de maio de 2015, que dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral;

2.1.35. RDC Anvisa nº 275, de 22 de setembro de 2005, que aprova o Regulamento Técnico de características microbiológicas para água mineral natural e água natural;

2.1.36. RDC Anvisa nº 724, de 1º de julho de 2022, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação;

2.1.37. Instrução Normativa Anvisa nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos;

2.1.38. A Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), foro responsável pela elaboração das Normas Brasileiras, com destaque para a ABNT NBR 15635:2015 - Serviços de alimentação - Requisitos de boas práticas higiênicas-sanitárias e controles operacionais essenciais;

2.1.39. Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de junho de 1997, que dispõe sobre as condições higiênicas-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos;

2.1.40. Portaria SVS/MS nº 1428, de 26 de novembro de 1993, que dispõe sobre o regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos.

2.2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.2.1. Breve descrição da atuação do Hospital

2.2.1.1. O Complexo Hospitalar Universitário (CHU) - filial da Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares (EBSERH) é uma instituição vinculada à Universidade Federal do Pará (CHU-UFFPA), sendo composto por duas unidades hospitalares, o Hospital Universitário João de Barros Barreto (HUIBB) e o Hospital Universitário Bettina de Ferro Souza (HUBFS). Atua como Hospital Universitário e de Ensino além de prestador de serviços médico-hospitalares, com atendimento à população do Estado do Pará e da Região Norte, sendo referência para uma população de 8.777.124 pessoas (IBGE 2021), com níveis de referência e capacidade resolutiva de média e alta complexidade.

2.2.1.2. O HUIBB é referência em doenças infectocontagiosas e oferece assistência em diversas especialidades, como Clínica Médica, Pneumologia, Infectologia, Pediatria, Cirurgia Geral, Cirurgia Vascular, Cirurgia de Cabeça e Pescoço, Dermatologia, Endocrinologia, Odontologia, Cardiologia, Gastroenterologia, Neurologia e Urologia. O hospital possui também uma Unidade de Diagnóstico de Meningite, Unidade de Alta Complexidade em Oncologia, além de ser o único hospital público do Estado que possui o diagnóstico e o tratamento para Fibrose Cística, além de possuir ambulatórios de tratamento para diabetes, Tuberculose Multirresistente e HIV/AIDS. Conta com uma estrutura de 26.420 metros quadrados, 212 leitos de enfermaria e seis leitos de UTI cadastrados no Ministério da Saúde

2.2.1.3. O HUBFS possui habilitação nas especialidades de Oftalmologia, Otorrinolaringologia e Centro Especializado em Reabilitação (CER-II) nas modalidades física e intelectual. Oferece consultas ambulatoriais, exames e procedimentos cirúrgicos nas especialidades em que atua, sendo referência estadual em Transplante de Córnea, Teste do Olhinho e Implante Coclear. Também atua na área de diagnóstico e tratamento de doenças genéticas raras.

2.2.1.4. Os hospitais oferecem atendimento de média e alta complexidade pelo Sistema Único de Saúde (SUS) e ambos possuem programas de residências médica e multiprofissional e estágio para graduação. Tem por visão ser referência em ensino e assistência à saúde de qualidade, agregando valores como acessibilidade, humanização, segurança do paciente e sustentabilidade, com destaque para uma atuação no SUS de excelência e no desenvolvimento de pesquisas na região amazônica.

2.2.2. Da necessidade de contratação do serviço

2.2.2.1. A contratação de Prestação de Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar tem por objetivo fornecer serviços essenciais para as atividades assistenciais do hospital com eficiência e eficácia, de forma a evitar a descontinuidade das ações ali desenvolvidas. A alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar, na diminuição da mortalidade e morbidade e nos custos hospitalares.

2.2.2.2. O hospital não dispõe em seu quadro efetivo de pessoal, profissionais qualificados para operacionalização desses serviços, decorrente da lei nº 9.632, de 08 de maio de 1998 que trata da extinção dos cargos da Administração Federal, na qual a contratação das atividades correspondentes passa a ser possível somente mediante a execução indireta. Desta forma, a terceirização vem sendo adotada para a viabilização dos serviços, já que oferece vantagem econômica – financeira em relação à realização dos serviços com quadro efetivo, atendendo ao que rege o princípio da economicidade.

2.2.2.3. Reconhece-se, a partir das práticas de mercado, que a expertise de empresas que realizam serviços de nutrição e alimentação de forma terceirizada contribui para a melhoria do atendimento das unidades hospitalares, garantindo maior qualidade e eficiência na prestação dos serviços. A contratação dos serviços permite, também, a preservação da atividade-fim, uma vez que a produção de refeições se constitui em atividade meio e demanda esforços em detrimento da assistência nutricional ao paciente. A contratação de empresa terceirizada para produção e distribuição de refeições visa à captação de serviços especializados junto às empresas do ramo de alimentação qualificadas tecnicamente para tal necessidade.

2.2.3. Da contratação de forma integrada

2.2.3.1. Dada a importância da alimentação adequada para a recuperação ou manutenção do estado nutricional dos pacientes e as consequências decorrentes de eventual falta de alimentos para os pacientes, entende-se que, apesar de se tratar de serviço comum, a sua descontinuidade impacta diretamente no alcance dos objetivos e cumprimento da missão do hospital.

2.2.3.2. Além da necessidade de fornecer alimentação adequada e de forma contínua, que atenda aos requerimentos nutricionais com fornecimento de refeição especializada aos pacientes do hospital no tratamento de diversas enfermidades, há necessidade de fornecimento de refeições para os acompanhantes legalmente instituídos, residentes e outros usuários autorizados.

2.2.3.3. O Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar é atividade especializada que contempla a utilização de métodos, técnicas, insumos e equipamentos específicos os quais devem ser manipulados por empresa com experiência que visam à qualidade e segurança alimentar.

2.2.3.4. Dessa forma a contratação de empresa especializada e qualificada tecnicamente para a prestação do serviço em modelo integral, com produção e distribuição das dietas nas dependências do hospital, com o fornecimento de mão de obra qualificada, todos os insumos, materiais e equipamentos, pretende dar maior produtividade e eficiência na execução dos serviços pleiteados, melhorando o atendimento e tornando a gestão hospitalar menos complexa do ponto de vista da administração de pessoal, gestão e controle de estoques e aquisição de materiais e insumos e manutenção de equipamentos.

2.2.3.5. Além dos valores dos contratos de aquisições e fornecimentos de serviços, há que se considerarem os custos indiretos com o planejamento e realização de diferentes licitações e com a gestão de diferentes contratos e atas de registro de preços. Estudo realizado intitulado Identificação dos Custos Administrativos dos Processos de Compras da Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares – EBSEH por Carlos Vinícius de Souza Motta (MOTTA, 2020), estimou o custo médio de cada processo de compras da EBSEH em cerca de R\$ 27,4 mil, variando entre cerca de R\$ 4,0 mil e R\$ 86,4 mil.

2.2.3.6. A contratação de forma isolada da mão de obra, com controle de postos de trabalho nem sempre apresentam a melhor e mais eficiente produtividade, e outras contratações para fornecimento de insumos e materiais representa esforço elevado e altos custos com os processos. Ressalta-se que é fundamental para as atividades de nutrição e alimentação a garantia da disponibilidade de insumos conforme cardápio planejado, em quantidade suficiente e de primeira qualidade para a execução dos serviços.

2.2.3.7. Para a execução dos serviços contínuos de nutrição e alimentação em hospital, é fundamental considerar a importância em manter as instalações internas e externas, bem como seus equipamentos, em boas condições de funcionamento, com o objetivo de manter os padrões de qualidade exigidos na prestação dos serviços, o que inclui o controle de vetores e pragas urbanas e de outros animais, manutenção contínua (preventiva e corretiva) de equipamentos e das áreas destinadas à produção e distribuição das refeições e dietas.

2.2.3.8. Com a contratação integral do serviço e os processos operacionais integrados entende-se que a forma de execução contratual será mais ágil, eficaz e de menor custo e, ainda pode contribuir com a desburocratização do serviço público, pautado no cumprimento dos princípios constitucionais de eficiência, efetividade e economicidade, bem como obter vantagem econômica.

2.2.3.9. A contratação de forma integrada visa, em resumo, a:

- a) otimizar os processos operacionais de modo que se maximizem os níveis de produtividade;
- b) elevar os níveis da qualidade dos resultados do serviço;
- c) reduzir os custos da contratação ao longo de todo o ciclo do serviço;
- d) otimizar e simplificar os processos de gestão, controle e fiscalização contratual.

2.2.3.10. Para corroborar com o exposto acima, o Manual de Prospecção e Avaliação de Mercado para contratação dos Serviços de Alimentação e Nutrição Hospitalar para Rede EBSEH (2022), estabelece que a modelagem principal de contratação de Serviço de Alimentação e Nutrição Hospitalar deve ser a contratação integral para todas as alternativas, com produção interna.

2.2.4. Da Gestão da Qualidade dos Serviços e o Selo EBSEH de Qualidade

2.2.4.1. O Programa Ebsersh de Gestão da Qualidade e o Selo EBSEH de Qualidade – SEQuali foram instituídos com o objetivo de promover a gestão da qualidade, a excelência na gestão, na educação, na pesquisa e na extensão em saúde no âmbito dos Hospitais Universitários Federais (HUF) que compõem a Rede EBSEH. O Programa Ebsersh de Gestão da Qualidade consiste em um sistema próprio de avaliação periódica que tem como objetivo promover a cultura de melhoria contínua dos serviços prestados à população brasileira pelos hospitais da Rede EBSEH. O Selo EBSEH de Qualidade, por sua vez, visa reconhecer formalmente os hospitais que atingirem padrões estabelecidos no sistema de avaliação. Essa ferramenta possibilita realizar um diagnóstico da situação do hospital em relação aos procedimentos de boas práticas, permitindo traçar estratégias para melhorar a qualidade da gestão e garantir a segurança do paciente.

2.2.4.2. Como a realização dos serviços de produção e distribuição de dietas serão executados por um terceiro, os requisitos de avaliação da qualidade precisam ser atendidos também pelo fornecedor dos serviços, pois o cumprimento dos requisitos estabelecidos é imprescindível para que o hospital obtenha o selo de qualidade.

3. DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO

3.1. DETALHAMENTO DO OBJETO

| ITEM | CÓDIGO CATSER | DISCRIMINAÇÃO | UNID. | QUANT. | V. MENSAL | V. ANUAL |
|------|---------------|---|-------|--------|-----------|----------|
| 1 | 5320 | Contratação de empresa especializada para o fornecimento continuado de dietas normais e especiais com disponibilização de insumos, materiais, equipamentos, transporte e dedicação exclusiva de mão de obra, além do preparo, sem fornecimento de insumos, de suplementos nutricionais, módulos, dietas enterais e fórmulas infantis para atuar nas dependências do Complexo Hospitalar Universitário da Universidade Federal do Pará (CHU-UFPA), o qual compreende as unidades hospitalares João de Barros Barreto e Bettina Ferro de Souza, destinadas a pacientes internados e de hospital dia (adultos e pediátricos), acompanhantes de pacientes legalmente instituídos e demais usuários autorizados por normativas, como residentes e alunos de graduação, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênicas-sanitárias adequadas conforme os parâmetros estabelecidos em legislação sanitária vigente. | Mês | 24 | XX | XX |

3.1.1. A execução dos serviços será iniciada imediatamente a data de vigência do contrato já devidamente assinado pelas partes;

3.1.2. O local da execução do serviço será a Unidade Hospitalar João de Barros Barreto e Unidade Hospitalar Bettina Ferro de Souza, que compõem o Complexo Hospitalar da UFPA;

3.2. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

3.2.1. Os serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar serão executados nas dependências do CONTRATANTE de acordo com as normas vigentes da Vigilância Sanitária e os dispositivos descritos neste Termo de Referência.

3.2.2. A prestação de serviço de nutrição e alimentação pela CONTRATADA inclui todas as etapas de operacionalização e desenvolvimento da produção **das refeições orais** nas dependências da Contratante incluindo aquisição, recebimento, armazenamento, controle de estoque e validade dos insumos, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de escritório, materiais de higiene e limpeza, gás, equipamentos, entre outros), gêneros e produtos alimentícios; pré-preparo, preparo, cocção, porcionamento, montagem e distribuição das refeições.

3.2.3. A prestação de serviço de nutrição e alimentação pela CONTRATADA inclui todas as etapas de operacionalização e desenvolvimento da produção **das dietas enterais, suplementos orais e módulos** nas dependências da Contratante incluindo recebimento, armazenamento, controle de estoque e validade dos insumos, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de escritório, materiais de higiene e limpeza, gás, equipamentos, entre outros), pré-preparo, preparo, cocção, porcionamento, montagem e distribuição das dietas.

3.2.4. A distribuição das refeições aos pacientes, acompanhantes legalmente instituídos, residentes, estudantes de graduação e internos segue a Portaria-SEI nº 204, de 08 de dezembro de 2020 e suas atualizações, de 19 de julho de 2022 e 13 de janeiro de 2023.

3.2.5. A execução dos serviços de fornecimento de dietas orais e para a operacionalização do lactário deverá estar sob a responsabilidade de nutricionista da CONTRATADA, dedicada nas dependências da CONTRATANTE, respeitando-se os dispostos na Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 e na RDC nº 503, de 27 de maio de 2021, devidamente registrado no Conselho de Classe e com experiência comprovada em serviços de produção de refeições hospitalar de no mínimo 12 (doze) meses, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes aos serviços de produção e distribuição das refeições, bem como refeitórios do CHU-UFPA, com supervisão do fiscal da CONTRATANTE.

3.2.6. A execução do serviço abrange ainda serviços de apoio ao controle de estoque e de distribuição de Terapia Nutricional Enteral (TNE), conforme protocolos e fluxos estabelecidos pela CONTRATANTE. Será de responsabilidade da CONTRATANTE a provisão dos insumos de TNE e Terapia Nutricional Oral.

3.2.7. O fornecimento de equipamentos, móveis e utensílios em caráter complementar, bem como a manutenção preventiva, corretiva e/ou substituição dos mesmos e, dos itens da CONTRATANTE (conforme listado no Anexo I) cedidos à operação da CONTRATADA, sempre que necessário, para o serviço de produção, porcionamento, distribuição de dietas orais; manipulação, distribuição e operacionalização do lactário e refeitório, será de **responsabilidade da CONTRATADA**.

3.2.8. Visando à execução da manutenção preventiva de que trata o inciso 3.2.7., a CONTRATADA deverá apresentar ao CONTRATANTE um cronograma de manutenção preventiva adequado às características de cada tipo de equipamento, móveis e utensílios utilizado no Serviço, bem como apresentar relatório semestral de execução de tais manutenções.

3.2.9. Os equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE constam no ANEXO I - LISTA DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS DO CHU-UFPA.

3.2.10. A CONTRATADA será responsável pelas despesas relacionadas aos gastos com gás no Serviço de Produção e Distribuição de Dietas. Deverá ainda atender aos critérios de sustentabilidade, elencados nesse TR, quanto à utilização dos recursos fornecidos pelo CONTRATANTE.

3.2.11. A CONTRATADA deverá garantir a produção sistemática e o registro de dados fidedignos a fim de propiciar a elaboração de indicadores demandados pela Contratante, sobretudo aqueles inseridos no âmbito do FORMSUS voltados à produção e distribuição de dietas enterais e orais, conforme disposto no Painel de Indicadores da Hotelaria - Rede EBSERH.

3.2.12. A CONTRATADA deverá apresentar relatórios mensais sobre a utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), devidamente certificados, e dados referentes à higienização no âmbito do serviço e, semestralmente, indicadores de vacinação dos trabalhadores.

3.2.13. A prestação de serviços deve estar alinhada aos padrões técnicos recomendados pela RDC Anvisa nº 216, de 15 de setembro de 2004, Boas Práticas para Serviços de Alimentação, associadas às tecnologias aplicáveis, na busca por segurança alimentar, melhores desempenhos e padrão de qualidade assegurados, além de contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado, capacitado e em número suficiente para atender a demanda do CHU-UFPA **com o objetivo de atingir os resultados com a qualidade e competências esperada**, conforme descrito no ANEXO II - IMR – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO e consideradas as disposições deste TR.

3.2.14. No decorrer da execução contratual, será admitida a adequação técnica da metodologia empregada pela CONTRATADA, conforme sua experiência e curva de aprendizado, desde que não prejudique os resultados contratados, podendo a CONTRATADA optar por novas tecnologias.

3.2.15. A CONTRATADA pode apresentar, a qualquer tempo, soluções tecnológicas que levarão ao aumento da eficiência, qualidade ou produtividade, tais como: equipamentos industriais, embalagens, carros de transporte, entre outros.

3.2.16. **SERVIÇOS QUE DEVERÃO SER EXECUTADOS E QUANTIDADE**

3.2.16.1. A Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, nas dependências do CONTRATANTE, visa a elaboração de cardápios, produção e distribuição de refeições orais e de fórmulas nutricionais, bem como controle de qualidade do serviço prestado. A produção das dietas normais (ou gerais) e dietas especiais devem obedecer às suas especificidades, composição, gramaturas e substituições possíveis e permitidas de gêneros alimentícios, dentro dos cardápios propostos pela CONTRATADA e aprovados pelo CONTRATANTE.

3.2.16.2. A produção do almoço e jantar do HUBFS ocorrerá nas dependências do HUBB e transportadas em carro específico para este fim para o HUBFS a cargo da CONTRATADA. A produção do desjejum, colação, lanche e ceia poderão acontecer nas dependências do HUBFS para distribuição e atendimento da clientela desta unidade hospitalar.

3.2.16.3. A distribuição das dietas dos pacientes e as refeições servidas no refeitório do hospital do HUBB e as refeições porcionadas e transportadas pelos colaboradores da Contratada, serão supervisionadas pela Contratante, com observação da apresentação, porcionamento, temperatura, sabor, visando atendimento adequado e satisfatório. Em casos de inadequações, serão solicitadas alterações ou adaptações, que correrão por conta da Contratada.

3.2.16.4. Distribuição das refeições orais aos pacientes no leito:

| Refeição | Impressão de mapas e etiquetas | Distribuição nas clínicas | Horário limite de solicitação de dietas para admissão e/ou liberação pós exame e/ou cirurgia |
|----------|-----------------------------------|-----------------------------------|--|
| Desjejum | Horário definido pelo Contratante | Horário definido pelo Contratante | Horário definido pelo Contratante |
| Colação | Horário definido pelo Contratante | Horário definido pelo Contratante | Horário definido pelo Contratante |
| Almoço | Horário definido pelo Contratante | Horário definido pelo Contratante | Horário definido pelo Contratante |
| Lanche | Horário definido pelo Contratante | Horário definido pelo Contratante | Horário definido pelo Contratante |
| Jantar | Horário definido pelo Contratante | Horário definido pelo Contratante | Horário definido pelo Contratante |
| Ceia | Horário definido pelo Contratante | Horário definido pelo Contratante | Horário definido pelo Contratante |

Obs.: Em caso de internação após os horários estipulados para a liberação de novas dietas, os pacientes receberão lanche reforçado.

Obs. 2: Em caso de internação após a ceia, os pacientes receberão lanche reforçado nos horários subsequentes (21h ou 00h ou 03h ou 06h)

3.2.16.5. Distribuição de terapia de nutrição oral e enteral aos pacientes no leito:

| Terapia Nutricional | Horário para prescrição | Distribuição nas clínicas | Horário limite de solicitação de dietas para admissão e/ou liberação pós exame e/ou cirurgia |
|---------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|--|
| Oral | Horário definido pelo Contratante | Horário definido pelo Contratante | Horário definido pelo Contratante |
| Enteral | Horário definido pelo Contratante | Horário definido pelo Contratante | Horário definido pelo Contratante |

3.2.16.6. Os horários de distribuição das refeições orais do refeitório:

| Refeição | Horário de funcionamento |
|----------|--------------------------|
| Desjejum | 07:00 – 08:30 |
| Colação | - |
| Almoço | 12:00 – 14:00 |
| Lanche | - |
| Jantar | 17:30 – 18:30 |
| Ceia | - |

3.2.16.7. A Contratada terá acesso ao sistema de impressão de dietas da Contratante para contabilização do quantitativo de dietas de pacientes por tipo e acompanhantes a serem fornecidas.

3.2.16.8. A Contratada deverá informar à Contratante, com 24 horas de antecedência, sobre qualquer motivo que impossibilite assunção dos serviços objeto deste instrumento. As sanções serão mantidas mesmo que haja comunicação em tempo hábil.

3.2.16.9. A Contratada deverá manter o controle da sobra limpa, sobra e resto ingestão, diariamente e em todas as refeições fornecidas no CHU-UFPA. As sobras limpas deverão ser pesadas e seus respectivos valores anotados em planilha específica para controle do indicador. São consideradas sobras limpas os alimentos prontos para consumo que não tenham sido destinados à distribuição. As sobras limpas não poderão ser reaproveitadas, bem como as sobras sujas.

3.2.16.10. Para a execução do contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto do contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

3.2.16.11. A contratada poderá receber doação, exclusivamente de pescados, do programa "Compra com Doação Simultânea do Governo Federal". Os produtos devem compor, obrigatoriamente, o cardápio do CHU-UFPA duas vezes na semana, de forma a atender a especificidade cultural local e cooperar para promoção de sistemas alimentares social e ambientalmente sustentáveis.

3.2.16.12. A previsão desses produtos no cardápio deve ter validação da Contratante. Dado o recebimento do programa de doação, a contratante tem o prazo de 48h para inclusão desses itens no cardápio, o qual precisa ter anuência da Contratada.

3.2.16.13. O valor do produto recebido via doação será deduzido do custo da contratada, conforme planilha de custos e formação de preço.

3.2.16.14. Estão incluídos os custos referentes ao material descartável como copos com tampas de variadas capacidades; guardanapos; paletas para mexer e ou talheres descartáveis; garrafas térmicas; jarras inox; utensílios em geral eventualmente usados na preparação, porcionamento, distribuição ou outra etapa; adoçante e açúcar em sachê; entre outros especificados neste termo.

3.2.17. **DA COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES PARA OS PACIENTES:**

3.2.17.1. A composição das refeições para os pacientes observará os critérios e especificações dispostos abaixo conforme o tipo de dieta

3.2.17.2. **DIETA PADRÃO:**

3.2.17.2.1. Desjejum:

- a) Café com leite (200ml) ou mingau (200ml) ou suco de polpa (200ml) ou iogurte (garrafa 180ml) ou vitamina de frutas (200ml) ou leite com achocolatado (200ml);
- b) Pão (francês, hot-dog ou hot-dog integral de 50g) ou biscoito (35g) ou torrada (com sal ou sem sal, 35g) ou cuscuz (150g) ou tapioca/quina ou tubérculos/raízes (macaxeira, batata doce, inhame) (150g);
- c) Ovo (50g) ou queijo minas frescal ou queijo mussarela (30g);
- d) Manteiga com ou sem sal (10g);
- e) Fruta – 100g (parte comestível);

3.2.17.2.2. Colação:

- a) Suco de polpa de frutas de sabores variados (200ml);
- b) Biscoito sem recheio (35g) ou fruta 100g (parte comestível).

3.2.17.2.3. Almoço:

- a) Prato principal: carne bovina, ave ou peixe (130g após cocção). O prato proteica deve ser de carne vermelha 3 (três) vezes na semana, ave 6 (seis) vezes na semana e peixe 5 (cinco) vezes na semana. Deverá ser servida diariamente outra opção proteica com o mesmo per capita da preparação principal supracitada, e com tipo de carne diferente, além de ovo;
- b) Guarnição: salada crua (80g) ou salada de vegetais cozidos (80g) ou suflê (80g) ou purê de legumes (80g);
- c) Acompanhamento: arroz (130g) ou macarrão (130g);
- d) Acompanhamento: feijão simples (100g) ou sopa (100g) ou canja (100g);
- e) Fruta 100g (parte comestível) ou açaí (150ml).

3.2.17.2.4. Lanche:

- a) Preparação láctea 200ml (mingau/vitamina de frutas) ou iogurte (garrafa 180ml) ou café com leite (200ml) com pão (francês, hot-dog ou hot-dog integral de 50g) com manteiga com ou sem sal (10g) ou fruta (100g parte comestível).

3.2.17.2.5. Jantar

- a) Prato principal: carne bovina, ave ou peixe (130g após cocção). O prato proteica deve ser de carne vermelha 3 (três) vezes na semana, ave 6 (seis) vezes na semana e peixe 5 (cinco) vezes na semana. Deverá ser servida diariamente outra opção proteica com o mesmo per capita da preparação principal supracitada, e com tipo de carne diferente, além de ovo;
- b) Guarnição: salada crua (80g) ou salada de vegetais cozidos (80g) ou suflê (80g) ou purê de legumes (80g);
- c) Acompanhamento: arroz (130g) ou macarrão (130g);
- d) Acompanhamento: sopa (100g) ou canja (100g);
- e) Fruta 100g (parte comestível).

3.2.17.2.6. Ceia:

- a) Mingau (200ml) ou chá (200ml) com torrada (com sal ou sem sal, 35g) ou biscoito (35g) ou leite (200ml) com torrada (com sal ou sem sal, 35g) ou biscoito (35g).

3.2.18. A partir da dieta padrão, serão montados os cardápios das demais consistências com as suas respectivas peculiaridades:

3.2.18.1. **DIETA NORMAL:** seguir às recomendações do CARDÁPIO PADRÃO, de acordo com a prescrição do nutricionista da Contratante, adequando apenas à consistência que esse tipo de dieta requer.

3.2.18.2. **DIETA BRANDA:** seguir às recomendações do CARDÁPIO PADRÃO, de acordo com prescrição do nutricionista da Contratante, adequando apenas à consistência que esse tipo de dieta requer. Deverá ter a opção de alimentos obstipantes.

3.2.18.3. **DIETA PASTOSA:** seguir às recomendações do CARDÁPIO PADRÃO, de acordo com prescrição do nutricionista da Contratante, adequando à consistência que esse tipo de dieta requer. Substituir o item feijão da dieta padrão por feijão batido de consistência semilíquida ou sopa de consistência semilíquida. A primeira opção proteica desta dieta deverá ser composta por preparações que contenham a proteína na forma moída ou desfiada ou em sua maioria por preparações que contenham a proteína na forma moída ou desfiada como recheio.

3.2.18.4. **DIETA LAXATIVA:** seguir às recomendações do CARDÁPIO PADRÃO de acordo com prescrição do nutricionista da Contratante, adequando à consistência que esse tipo de dieta requer, fazendo uso de alimentos laxantes e integrais nas refeições, bem como preparações integrais. Deverá ser fornecido, conforme prescrição de nutricionista da Contratada, um coquetel laxante como opção de refeição para os horários das pequenas refeições (colação, lanche da tarde e ceia).

3.2.18.5. **DIETA OBSTIPANTE:** seguir às recomendações do CARDÁPIO PADRÃO de acordo com prescrição do nutricionista da Contratante, adequando à consistência que esse tipo de dieta requer. Respeitando a substituição dos produtos lácteos da forma integral pela opção sem lactose, além de fazer uso de alimentos obstipantes nas refeições.

3.2.18.6. **DIETA HIPOSSÓDICA E/OU HIPOLIPÍDICA:** seguir às recomendações do CARDÁPIO PADRÃO de acordo com prescrição do nutricionista da Contratante, com restrição de sódio de até 2.000mg/dia, exceto para dieta hipolipídica. Além disso, deve ocorrer a substituição dos produtos lácteos da forma integral pela desnatada, substituição dos cereais da forma refinada pela forma integral.

3.2.18.7. **DIETA DIABÉTICO:** seguir às recomendações do CARDÁPIO PADRÃO de acordo com a prescrição do nutricionista da Contratante, com substituição dos produtos lácteos da forma integral pela desnatada, substituição dos cereais da forma refinada pela forma integral. Dieta sem adição de sacarose em sua composição e com inclusão de cereais integrais.

3.2.18.8. **DIETA RENAL CONSERVADOR:** dieta composta pelos itens abaixo com restrição de sódio de até 2.000mg/dia e baixo teor de potássio.

3.2.18.8.1. Desjejum:

- a) Café com leite de soja (200ml) ou mingau com leite de soja (200ml) ou iogurte desnatado (180ml) ou suco de polpa de fruta (200ml);
- b) Pão de hot dog (50g) ou torrada (com baixo teor de sódio, 35g);
- c) Manteiga sem sal (10g);
- d) Fruta (100g da parte comestível);

3.2.18.8.2. Colação:

- a) Fruta (150g da parte comestível).

3.2.18.8.3. Almoço:

- a) Prato principal: ave (120g) ou peixe (120g) ou soja (120g), sendo soja 3 (três) vezes na semana, aves 6 (seis) vezes na semana e peixe 5 (cinco) vezes na semana. Deverá ser servida diariamente outra opção proteica com o mesmo per capita das preparações principais supracitadas, e com tipo de carne diferente, porém sempre variando entre as carnes brancas;
- b) Guarnição: salada de vegetais cozidos (80g) ou suflê (80g) ou purê (80g), preparado após fervura prévia dos vegetais. Com opção de azeite de oliva em embalagem individual com 8ml;
- c) Acompanhamento: arroz cozido (100g);
- d) Acompanhamento: sopa (100g, sendo 70% de sólidos);
- e) Sobremesa: fruta (100g da parte comestível) ou fruta cozida (com opção de temperar com as especiarias canela e cravo).

3.2.18.8.4. Lanche:

- a) Preparação láctea 200ml (mingau/vitamina de frutas) preparada com leite de soja

3.2.18.8.5. Jantar:

- a) Prato principal: ave (120g) ou peixe (120g) ou soja (120g), sendo soja 3 (três) vezes na semana, aves 6 (seis) vezes na semana e peixe 5 (cinco) vezes na semana. Deverá ser servida diariamente outra opção proteica com o mesmo per capita das preparações principais supracitadas, e com tipo de carne diferente, porém sempre variando entre as carnes brancas;
- b) Guarnição: salada de vegetais cozidos (80g) ou suflê (80g) ou purê (80g), preparado após fervura prévia dos vegetais. Com opção de azeite de oliva em embalagem individual com 8ml;
- c) Acompanhamento: arroz cozido (100g);
- d) Acompanhamento: sopa (100g, sendo 70% de sólidos);
- e) Sobremesa: fruta (100g da parte comestível) ou fruta cozida (com opção de temperar com as especiarias canela e cravo).

3.2.18.8.6. Ceia:

- a) Mingau com leite de soja (200ml) ou leite de soja (200ml) com torrada ou biscoito (35g) com baixo teor de sódio.

3.2.18.9. **DIETA RENAL DIALÍTICO:** dieta composta pelos itens abaixo com restrição de sódio de até 2.000mg/dia e baixo teor de potássio.

3.2.18.9.1. Desjejum:

- a) Café com leite de soja (200ml) ou mingau com leite de soja (200ml) ou iogurte desnatado (180ml) ou suco de polpa de fruta (200ml);
- b) Pão de hot dog (50g) ou biscoito (tipo água, 35g) ou torrada (sem sal, 35g);
- c) Manteiga sem sal (10g).
- d) Ovo (50g) ou queijo minas frescal (30g);
- e) Fruta (100g da parte comestível);

3.2.18.9.2. Colação:

- a) Fruta com baixo teor de potássio (150g da parte comestível).

3.2.18.9.3. Almoço:

- a) Prato principal: ave (120g) ou peixe (120g) ou soja (120g), sendo soja 3 (três) vezes na semana, aves 6 (seis) vezes na semana e peixe 5 (cinco) vezes na semana. Deverá ser servida diariamente outra opção proteica com o mesmo per capita das preparações principais supracitadas, e com tipo de carne diferente, porém sempre variando entre as carnes brancas;
- b) Guarnição: salada de vegetais cozidos (80g) ou suflê (80g) ou purê (80g), preparado após fervura prévia dos vegetais. Com opção de azeite de oliva em embalagem individual com 8ml;
- c) Acompanhamento: arroz cozido (120g);
- d) Acompanhamento: sopa (100g, sendo 70% de sólidos);
- e) Sobremesa: fruta pobre em potássio (100g da parte comestível) ou fruta cozida (com opção de temperar com as especiarias canela e cravo).

3.2.18.9.4. Lanche:

- a) Preparação láctea 200ml (mingau/vitamina) com leite de soja ou iogurte (garrafa 180ml) com ou sem açúcar;

3.2.18.9.5. Jantar

- a) Prato principal: ave (120g) ou peixe (120g) ou soja (120g), sendo soja 3 (três) vezes na semana, aves 6 (seis) vezes na semana e peixe 5 (cinco) vezes na semana. Deverá ser servida diariamente outra opção proteica com o mesmo per capita das preparações principais supracitadas, e com tipo de carne diferente, porém sempre variando entre as carnes brancas;
- b) Guarnição: salada de vegetais cozidos (80g) ou suflê (80g) ou purê (80g), preparado após fervura prévia dos vegetais. Com opção de azeite de oliva em embalagem individual com 8ml;
- c) Acompanhamento: arroz cozido (120g);
- d) Acompanhamento: sopa (100g, sendo 70% de sólidos);
- e) Sobremesa: fruta pobre em potássio (100g da parte comestível) ou fruta cozida (com opção de temperar com as especiarias canela e cravo).

3.2.18.9.6. Ceia:

- a) Mingau com leite de soja (200ml) ou leite de soja (200ml) com torrada (sem sal, 35g) ou biscoito (tipo água, 35g).

3.2.18.10. **DIETA PEDIATRIA 1 - PED 1:** dieta de consistência adaptada a crianças a partir de 6 meses até 1 ano. A dieta poderá sofrer alterações conforme necessidade ou ausência de aleitamento materno.

3.2.18.10.1. Desjejum:

- a) Fruta macia (100g da parte comestível). Opção definida pela nutricionista da Contratante;

3.2.18.10.2. Colação:

- a) Fruta macia (100g da parte comestível). Opção definida pela nutricionista da Contratante;

3.2.18.10.3. Almoço:

- a) Prato principal: carne bovina, ave ou peixe 50g após cocção) desfiado ou moído, acompanhada do caldo de cocção (25ml). O prato proteica deve ser de carne vermelha 3 (três) vezes na semana, ave 6 (seis) vezes na semana e peixe 5 (cinco) vezes na semana. Deverá ser servida diariamente outra opção proteica com o mesmo per capita da preparação principal supracitada, e com tipo de carne diferente. Pode seguir o cardápio oferecido à dieta pastosa;
- b) Guarnição: salada de vegetais cozidos (50g) ou suflê (50g) ou purê (50g);
- c) Acompanhamento: arroz papa (50g) ou macarrão (50g);
- d) Acompanhamento: feijão amassado (50ml);

e) Fruta macia (100g da parte comestível). Opção definida pela nutricionista da Contratante.

3.2.18.10.4. Lanche:

a) Fruta macia (100g da parte comestível). Opção definida pela nutricionista da Contratante;

3.2.18.10.5. Jantar:

a) Prato principal: carne bovina, ave ou peixe 50g após cocção) desfiado ou moído, acompanhada do caldo de cocção (25ml). O prato proteica deve ser de carne vermelha 3 (três) vezes na semana, ave 6 (seis) vezes na semana e peixe 5 (cinco) vezes na semana. Deverá ser servida diariamente outra opção proteica com o mesmo per capita da preparação principal supracitada, e com tipo de carne diferente. Pode seguir o cardápio oferecido à dieta pastosa;

b) Guarnição: salada de vegetais cozidos (50g) ou suflê (50g) ou purê (50g), com sachê de azeite de oliva (embalagem individual 8ml);

c) Acompanhamento: arroz papa (50g) ou macarrão (50g);

d) Acompanhamento: sopa ou canja batida (50ml);

e) Fruta pastosa (100g da parte comestível).

3.2.18.11. **DIETA PEDIATRIA 2 - PED 2:** dieta de consistência adaptada a crianças a partir de 1 ano

3.2.18.11.1. Desjejum:

a) Mingau de consistência semilíquida (Leite a 10%) (180ml) ou achocolatado (leite a 10% achocolatado 5%) (180ml) ou leite com cacau em pó 100% (leite a 10%, cacau a 5%) (180ml) ou leite puro a 10% (180ml) ou iogurte (180ml) ou vitamina de frutas (leite a 10% e fruta a 30%) (180ml) ou suco de fruta in natura (180ml de suco). Opção definida pela nutricionista da Contratante;

b) Pão (hot-dog ou hot-dog integral de 50g) ou biscoito (tipo doce sem recheio ou água e sal, 35g) ou torrada (com sal ou sem sal, 35g) ou cuscuz (150g) ou tapiquinha ou tubérculos/raízes (macaxeira, batata doce, inhame) (150g). Opção definida pela nutricionista da Contratante;

c) Manteiga com sal ou sem sal (10g);

d) Queijo minas frescal ou queijo mussarela(30g);

e) Fruta (100g da parte comestível);

3.2.18.11.2. Colação:

a) Fruta picada (100g da parte comestível) ou suco de fruta in natura (200ml) ou iogurte (180ml) ou vitamina de frutas (leite a 10% e fruta a 30%) (200ml). Opção definida pela nutricionista da Contratante;

3.2.18.11.3. Almoço:

a) Prato principal: carne bovina, ave ou peixe (80g da parte comestível após cocção);

b) Guarnição: salada de vegetais cozidos (50g) ou purê (50g);

c) Acompanhamento: arroz cozido (50g) ou macarrão (50g);

d) Acompanhamento: feijão cozido (75ml);

e) Fruta (80g da parte comestível).

3.2.18.11.4. Lanche:

a) Fruta picada (100g da parte comestível) ou suco de fruta in natura (200ml) ou iogurte (180ml) ou vitamina de frutas (leite a 10% e fruta a 30%) (200ml). Opção definida pela nutricionista da Contratante;

3.2.18.11.5. Jantar:

a) Prato principal: carne bovina, ave ou peixe (80g da parte comestível após cocção);

b) Guarnição: salada de vegetais cozidos (50g) ou purê (50g);

c) Acompanhamento: arroz cozido (50g) ou macarrão (50g);

d) Acompanhamento: sopa (75ml) ou canja (75ml);

e) Fruta (80g da parte comestível).

3.2.18.11.6. Ceia:

a) Mingau de consistência semilíquida (Leite a 10%) (180ml) ou leite puro a 10% (180ml) ou fruta (100g parte comestível).

3.2.18.12. **DIETA ISENTA DE GLÚTEN:** dieta padrão isenta de alimentos e preparações à base de glúten. Substituição dos alimentos ou preparações que contenham glúten por versões sem a substância.

3.2.18.13. **DIETA ISENTA DE LACTOSE:** dieta padrão isenta de alimentos e preparações à base de lactose. Substituição dos alimentos ou preparações que contenham lactose por versões sem a substância.

3.2.18.14. **DIETA ISENTA DE PROTEÍNA DE LEITE DE VACA:** dieta padrão isenta de produtos com proteína do leite de vaca.

3.2.18.15. **DIETA SEM IRRITANTES GÁSTRICOS:** dieta padrão isenta de irritantes gástricos. A dieta deverá ser isenta: de frutas ácidas, doces concentrados, frituras, pimenta, café, chá preto, molhos prontos, conservas em geral e condimentos picantes.

3.2.18.16. **DIETA OVOLACTOVEGETARIANA:** dieta padrão isenta de proteína animal, exceto produtos lácteos e ovos.

3.2.18.17. **DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA:**

3.2.18.17.1. Desjejum:

a) Café com leite (300ml) ou mingau (300ml) ou suco de polpa (300ml) ou iogurte (2 garrafas 180ml) ou vitamina de frutas (300ml) ou leite com achocolatado (300ml);

b) Pão (francês, hot-dog ou hot-dog integral, 2 unidades de 50g) ou biscoito (35g) ou torrada (com sal ou sem sal, 2 sachês de 35g) ou cuscuz (250g) ou tapiquinha ou tubérculos/raízes (macaxeira, batata doce, inhame) (250g);

c) Ovo (50g) ou queijo minas frescal ou queijo mussarela (30g);

d) Manteiga com ou sem sal (10g);

e) Fruta – 100g (parte comestível);

3.2.18.17.2. Colação:

a) Suco de frutas sabores variados (300ml de suco polpa);

b) Biscoito sem recheio (2 sachês de 35g) ou fruta 150g (parte comestível).

3.2.18.17.3. Almoço:

- a) Prato principal: carne bovina, ave ou peixe (180g após cocção). O prato proteica deve ser de carne vermelha 3 (três) vezes na semana, ave 6 (seis) vezes na semana e peixe 5 (cinco) vezes na semana. Deverá ser servida diariamente outra opção proteica com o mesmo per capita da preparação principal supracitada, e com tipo de carne diferente, além de ovo;
- b) Guarnição: salada crua (100g) ou salada de vegetais cozidos (100g) ou suflê (100g) ou purê (100g);
- c) Acompanhamento: arroz (180g) ou macarrão (180g);
- d) Acompanhamento: feijão simples (150g);
- e) Fruta 100g (parte comestível) ou açaí (150ml).

3.2.18.17.4. Lanche:

- a) Preparação láctea 300ml (mingau/vitamina de frutas) ou iogurte (2 garrafas de 180ml) ou café com leite (300ml) com pão (francês, hot-dog ou hot-dog integral de 50g) com manteiga (10g) ou fruta (150g parte comestível).

3.2.18.17.5. Jantar

- a) Prato principal: carne bovina, ave ou peixe (180g após cocção). O prato proteica deve ser de carne vermelha 3 (três) vezes na semana, ave 6 (seis) vezes na semana e peixe 5 (cinco) vezes na semana. Deverá ser servida diariamente outra opção proteica com o mesmo per capita da preparação principal supracitada, e com tipo de carne diferente, além de ovo;
- b) Guarnição: salada crua (100g) ou salada de vegetais cozidos (100g) ou suflê (100g) ou purê (100g);
- c) Acompanhamento: arroz (180g) ou macarrão (180g);
- d) Acompanhamento: sopa (150g) ou canja (150g);
- e) Fruta 100g (parte comestível).

3.2.18.17.6. Ceia:

- a) Mingau (300ml) ou chá (300ml) com torrada ou biscoito (2 sachês de 35g) ou leite (300ml) com torrada ou biscoito (2 sachês de 35g).

3.2.18.18. **DIETA SEMILÍQUIDA:**

3.2.18.18.1. Desjejum:

- a) Café com leite (200ml) ou mingau (200ml) ou suco de polpa coado (200ml) ou iogurte (1 garrafa 180ml) ou vitamina de frutas (200ml) ou leite com achocolatado (200ml);
- b) Pão (francês, hot-dog ou hot-dog integral, 50g) ou biscoito sem recheio (35g);
- c) Ovo (50g) ou queijo minas frescal ou queijo mussarela (30g);
- d) Manteiga com ou sem sal (10g);
- e) Fruta macia, cozida ou purê de frutas – 100g (parte comestível);

3.2.18.18.2. Colação:

- a) Suco de polpa de fruta coado de sabores variados (200ml);
- b) Biscoito sem recheio (35g) ou fruta macia, cozida ou purê de frutas – 100g (parte comestível).

3.2.18.18.3. Almoço:

- a) Sopa com vegetais (500 ml), contendo o mínimo de 100 gramas de carne bovina, ave ou peixe;
- b) Fruta macia, cozida ou purê de frutas – 100g (parte comestível) ou açaí (150ml).

3.2.18.18.4. Lanche:

- a) Preparação láctea 200ml (mingau/vitamina de frutas) ou iogurte (garrafa 180ml) ou café com leite (200ml) com pão (francês, hot-dog ou hot-dog integral de 50g) com manteiga com sal/sem sal (blister de 10g) ou fruta macia, cozida ou purê de frutas – 100g (parte comestível).

3.2.18.18.5. Jantar

- a) Sopa com vegetais (500 ml), contendo o mínimo de 100 gramas de carne bovina, ave ou peixe;
- b) Fruta macia, cozida ou purê de frutas – 100g (parte comestível).

3.2.18.18.6. Ceia:

- a) Mingau (200ml) ou chá (200ml) com biscoito (35g) ou leite (200ml) com biscoito (35g).

3.2.18.19. **DIETA LÍQUIDA PASTOSA:** dieta de transição composta por preparações liquidificadas;

3.2.18.19.1. Desjejum:

- a) Preparação láctea 200 ml (mingau);

3.2.18.19.2. Colação:

- a) Preparação láctea 200 ml (vitamina de frutas);

3.2.18.19.3. Almoço:

- a) Sopa ou canja cremosa (500 ml) ou creme de legumes adicionado de carne ou ave (50 g);

3.2.18.19.4. Lanche:

- a) Preparação láctea 200 ml (vitamina de frutas);

3.2.18.19.5. Jantar:

- a) Sopa ou canja cremosa (500 ml) ou creme de legumes adicionado de carne ou ave (50 g);

3.2.18.19.6. Ceia:

- a) Preparação láctea 200 ml (mingau);

3.2.18.20. **DIETA LÍQUIDA COMPLETA:** dieta fracionada em 6 refeições diárias ou de 3 em 3 horas, 200 ml (desjejum, colação, lanche, ceia e nos outros horários após ceia, caso solicitado) e 500 ml (almoço e jantar), conforme prescrição do nutricionista da Contratante. Composta por: mingaus de consistência semilíquida (leite a 10 %), café com leite, leite desnatado, suco de polpa coado, sopas liquidificadas e coadas, caldo de legumes, água de coco em garrafa, chás, gelatina, iogurte;

3.2.18.21. **DIETA LÍQUIDA GELADA:** dieta fracionada em 6 refeições diárias ou de 3 em 3 horas, composta de líquidos gelados, 200 ml (desjejum, colação, lanche, ceia e nos outros horários após ceia, caso solicitado) e 500 ml (almoço e jantar) conforme prescrição do nutricionista da Contratante. Composta por: mingaus com consistência menos espessa, café com leite, leite desnatado, suco de polpa coado, sopas liquidificadas e coadas, caldo de legumes, água de coco em garrafa, iogurtes, picolés, sorvete, chás, gelatina.

3.2.18.22. **DIETA LÍQUIDA RESTRITA:** fracionamento de 6 refeições diárias ou de 3 em 3 horas, 200 ml (desjejum, colação, lanche, ceia e nos outros horários após ceia, caso solicitado) e 500 ml (almoço e jantar), conforme prescrição do nutricionista da Contratante. Composta por: água de coco em garrafa, chás claros, sucos claros coados sem resíduos, suco de laranja lima/melão coado sem resíduo e caldo de vegetais, café descafeinado, gelatina, picolé à base de suco de fruta

3.2.19. As refeições serão preparadas e servidas conforme a prescrição dietoterápica, variando em consistência, de acordo com as patologias e necessidade individual do paciente.

3.2.20. As dietas deverão fornecer aproximadamente 15% (quinze por cento) a 20% (vinte por cento) de proteínas, 50% (cinquenta por cento) a 60% (sessenta por cento) de carboidratos e 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) de lipídios, conforme prescrição nutricional.

3.2.21. A composição e porções dos alimentos poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade nutricional e preferência de alguns pacientes sem custo adicional.

3.2.22. O prato principal, no almoço e jantar, terá opção de ovo (cozido, omelete ou frito) para pacientes que não comem carne e, ou aqueles com restrição proteica. No desjejum, deverá ser ofertado ovo (cozido ou frito) para os pacientes com intolerância ao queijo.

3.2.23. Para o lanche da tarde da Dieta Padrão deverá ser servido café com leite uma vez na semana.

3.2.24. As opções para a dieta dos pacientes imunossuprimidos, devem respeitar sua tolerância gastrointestinal. Para os pacientes nesta condição, não poderão ser oferecidos alimentos crus ou que não passaram por cocção, pasteurização e/ou esterilização, conforme orientação do nutricionista responsável.

3.2.25. Todos os alimentos servidos aos pacientes imunossuprimidos, deverão ser adquiridos em embalagem individual, com o objetivo de evitar a manipulação, tais como: queijo processado UHT em porção individual, bebida láctea UHT de sabores diversificados, biscoitos em embalagens individuais, entre outros.

3.2.26. A Contratada deverá realizar a desinfecção com álcool a 70% (setenta por cento) de todas as embalagens de alimentos oferecidos aos pacientes imunossuprimidos, antes de distribuir as refeições.

3.2.27. Para os pacientes oncológicos em cuidados paliativos e/ou com sintomas que interferem na aceitação alimentar, a dieta deverá ser adequada conforme prescrição do nutricionista da Contratante, compreendendo substituições tais como preparações e, ou alimentos previstos como porção extra dispostos no ANEXO III - PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS, preparações geladas como picolés de frutas e chopps, priorizando também alimentos cítricos, especiarias ou temperos desidratados como canela, gengibre, cravo ou outras combinações de ervas aromáticas e temperos com o objetivo de melhorar a palatabilidade das preparações ofertadas para essa clientela.

3.2.28. Em atenção às prerrogativas da Política Nacional de Alimentação e Nutrição e da Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas, a contratada deve prever a compra de alimentos que atendam às especificações culturais de pacientes indígenas internados no HUIBB e no HUBFS, tais como peixes, frutas e outros vegetais, legumes e tubérculos de ocorrência local e regional. Além disso, devem ser incorporadas modificações na produção de refeições voltadas a este público, sempre que se fizer necessário, como a não utilização de temperos, entre outros.

3.2.29. Ainda, para pacientes de etnias indígenas, considerando suas especificidades, devem ser previstas substituições de fontes de carboidrato, maior frequência ou disponibilização de pescados ou aves, entre outras modificações que se fizerem necessárias considerando o padrão de dietas hospitalares.

3.2.30. Dependendo da(s) patologia(s) do paciente, poderão ser prescritas dietas com outras características (consistência e composição nutricional).

3.2.31. A Contratada deverá adotar as seguintes condutas na prestação dos serviços:

3.2.31.1. Adquirir alimentos isentos em açúcar para servir pacientes diabéticos e versão reduzida de valor energético para pacientes obesos e cardiopatas. O adoçante a ser fornecido deverá ser exclusivamente à base de sucralose, stévia ou eritritol;

3.2.31.2. Preparar refeições sem adição de sal para pacientes com restrição de sódio e hipertensos, utilizando especiarias para melhorar o sabor e aceitação dos mesmos. Oferecer limão in natura;

3.2.31.3. Servir sal em embalagem individual (sachê de 1g) para pacientes com dieta hipossódica;

3.2.32. A composição das refeições para **acompanhantes** legalmente instituídos, residentes e estudantes autorizados observará os critérios e especificações descritos abaixo:

3.2.32.1. Desjejum:

- a) Café com leite (200ml, sendo 100ml de leite e 100ml de café), manter diariamente a opção de café preto (200ml);
- b) Pão com manteiga (pão com sal embalado individualmente 50g);
- c) Ovo (50g) ou queijo mussarela (30g);
- d) Fruta (150g da parte comestível).

3.2.32.2. Almoço:

- a) Prato principal: carne bovina, ave, lombo suíno ou peixe (150g da parte comestível após cocção). Deverá ser servida diariamente outra opção proteica com o mesmo per capita da preparação principal supracitada, e com tipo de carne diferente; Deverá ser servida outra opção proteica com o mesmo per capita quando no cardápio constar peixe (priorizando os regionais), fígado, lombo suíno ou preparação que pode ter menor percentual de aceitação. O prato principal deverá contar também com opção de ovo (variando entre omelete, frito e cozido) para usuários que não comem carne;
- b) Acompanhamento: arroz sob diversas formas de preparação (150g) ou macarrão (150g);
- c) Acompanhamento: feijão (150g), sob diversas formas de preparação;
- d) Guarnição: farofa (30g) e salada de vegetais cozidos (80g) com frequência de 3 vezes na semana ou salada de vegetais crus (80g) com frequência de 4 vezes na semana;
- e) Suco de polpa de fruta (200ml);
- f) Sobremesa (100g de fruta parte comestível), com frequência de 4 vezes na semana e doce (80g), com frequência de 3 vezes na semana.

3.2.32.3. Jantar:

- a) Prato principal: carne bovina, ave, lombo suíno ou peixe (150g da parte comestível após cocção). Deverá ser servida diariamente outra opção proteica com o mesmo per capita da preparação principal supracitada, e com tipo de carne diferente; Deverá ser servida outra opção proteica com o mesmo per capita quando no cardápio constar peixe (priorizando os regionais), fígado, lombo suíno ou preparação que pode ter menor percentual de aceitação. O prato principal deverá contar também com opção de ovo (variando entre omelete, frito e cozido) para usuários que não comem carne;
- b) Acompanhamento: arroz sob diversas formas de preparação (150g) ou macarrão (150g);
- c) Acompanhamento: sopa ou canja (150g);
- d) Guarnição: farofa (30g) e salada de vegetais cozidos (150g) com frequência de 3 vezes na semana ou salada de vegetais crus (80g) com frequência de 4 vezes na semana;
- e) Suco de polpa de fruta (200ml);
- f) Sobremesa (100g de fruta parte comestível), com frequência de 4 vezes na semana e doce (80g), com frequência de 3 vezes na semana.

3.2.33. A composição das refeições para acompanhantes observará os critérios e especificações descritos abaixo:

3.2.33.1. As refeições dos acompanhantes (desjejum, almoço e jantar) serão servidas no refeitório. As refeições dos acompanhantes lactantes (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia) seguirá o cardápio da dieta normal e será entregue à beira leito.

3.2.34. O **PLANEJAMENTO DOS CARDÁPIOS** deverá seguir as seguintes especificações:

3.2.34.1. Os cardápios serão elaborados mensalmente pela Contratada que os enviará para aprovação da Contratante com prazo de 30 (trinta) dias de antecedência, devendo estar compatíveis com as estações climáticas, a sazonalidade e o potencial agrícola da região, considerando a promoção de uma alimentação saudável, tal como preconizada pela Organização Mundial de Saúde (OMS), além da composição nutricional proposta, cultura alimentar e segurança higiênica, com atenção aos aspectos socioambientais.

- 3.2.35. No planejamento dos cardápios, a Contratada deverá observar as seguintes diretrizes:
- 3.2.35.1. Priorizar frutas e hortaliças do tipo A (acelga, almeirão, agrião, alface, chicória, brócolis, couve-flor, berinjela, pepino, nabo, entre outras) e vegetais do tipo B (abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, entre outras), limitando o uso de hortaliças do tipo C (batata-inglesa, aipim, inhame, batata-doce, entre outras);
- 3.2.35.2. Restringir o uso de conservas e embutidos; os embutidos não poderão ser utilizados na dieta dos pacientes e as conservas a serem utilizadas na dieta dos pacientes deverão ser previamente aprovadas pelas nutricionistas da contratante.
- 3.2.35.3. Priorizar as preparações assadas, cozidas ou grelhadas, em detrimento de preparações fritas, empanadas ou à milanesa. O prato principal deverá contar também com opção de ovo (variando entre omelete, frito e cozido) para usuários que não comem carne;
- 3.2.35.4. Os tipos de corte de carne bovina a serem utilizados nos cardápios serão: coxão mole, coxão duro, alcatra, lagarto e patinho; ou cortes que tenham a mesma equivalência em qualidade desde que previamente aprovados pelas nutricionistas da Contratante;
- 3.2.35.5. Os tipos de corte de aves a serem utilizados são: sobrecoxa e coxa de frango e filé de peito de frango. Outras aves poderão ser servidas como o peru em datas festivas;
- 3.2.35.6. Os tipos de peixe a serem utilizados nas preparações serão sempre no formato de filé e não devem conter espinhas ou pele. Para efeito de planejamento, serão considerados peixes regionais: pescada amarela, pescada branca, gó, tilápia, corvina.
- 3.2.35.7. Os tipos de corte carne suína serão servidos a apenas beneficiários não-pacientes e a serem compostos por carré, lombo, perfil e bisteca. Cortes suínos que tenham a mesma equivalência em qualidade poderão ser servidos desde que previamente aprovados pelas nutricionistas da Contratante.
- 3.2.35.8. A frequência da oferta dos tipos de carne nos cardápios dos pacientes, considerando as duas grandes refeições, serão assim distribuídas: carne bovina (3 vezes por semana); frango (6 vezes por semana); pescados (5 vezes por semana). Assim, a Contratada deverá investir em diferentes modos de preparo e apresentação do Prato Proteico de modo a evitar a monotonia do cardápio ofertado.
- 3.2.35.9. A oferta de carne vermelha aos demais beneficiários deverá ser limitada à frequência de 3 vezes na semana no cardápio.
- 3.2.35.10. A frequência da oferta de preparações com alta densidade calórica deverá ser reduzida em frequência no cardápio.
- 3.2.35.11. Priorizar a utilização de alimentos in natura e minimamente processados na composição das refeições em acordo com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira;
- 3.2.35.12. Estabelecer uma frequência mínima para a oferta de peixes regionais no cardápio, tais como pescada amarela, pescada branca, gó, tilápia, corvina;
- 3.2.35.13. Elaborar cardápios específicos em alusão à datas festivas: Páscoa, Dia das Mães, Festa Junina, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Círio, Natal, Ano Novo;
- 3.2.35.14. Para as dietas destinadas a pacientes pediátricos, o achocolatado a ser utilizado deverá ter composição de, no mínimo, 30 % de cacau.
- 3.2.36. É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características próprias desses gêneros alimentícios.
- 3.2.37. Os temperos naturais, ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas) devem ser priorizados na execução do cardápio. Não devem ser utilizados condimentos industrializados e adicionados de aditivos. Os condimentos minimamente processados, como alho e cebola em pasta e, ou desidratados a serem utilizados devem ser isentos de aditivos químicos.
- 3.2.38. Os pratos a serem servidos deverão ter manter a mesma qualidade, quantidade, apresentação e sabor desde a primeira à última distribuição a pacientes e demais beneficiários.
- 3.2.39. Para dietas padrão, com exceção da Dieta Líquida Pastosa, deverão ser adicionadas às sopas, canjas e/ou cremes para pacientes uma porção de 50g de carne (para cada porção de sopa).
- 3.2.40. As modificações dos cardápios somente poderão ser executadas mediante aprovação prévia e expressa da Contratante.
- 3.2.41. **CONTROLE DE QUALIDADE DAS REFEIÇÕES:**
- 3.2.41.1. O **CONTROLE MICROBIOLÓGICO** deverá respeitar as seguintes obrigações e especificações:
- 3.2.41.1.1. Para controle da qualidade da alimentação a ser servida, a Contratada deverá coletar diariamente amostras de todas as refeições, fórmulas lácteas e suplementos que forem manipulados para a clientela do CHU-UFPA, as quais devem conter, no mínimo 100 gramas ou 100 ml e serem guardadas por 72 horas sob refrigeração (preparações líquidas) ou congelamento (preparações sólidas), de forma que se assegurem as análises que devem ser realizadas trimestralmente ou em caso de necessidade conforme ANEXO IV - POP.SHH.015. CONTROLE DE AMOSTRAS.
- 3.2.41.1.2. Os sacos para coleta de amostras devem ser estéreis, em material reciclável, polietileno virgem (apropriado para contato com alimentos) e apropriados para acondicionar no mínimo 100g de alimento e possuir uma tarja para identificação.
- 3.2.41.1.3. As amostras de todas as refeições, fórmulas lácteas e suplementos que forem manipulados para os pacientes deverão ser coletadas, identificadas e devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais necessidades de análises laboratoriais.
- 3.2.41.1.4. A análise microbiológica dos alimentos, fórmulas lácteas, suplementos, equipamentos, utensílios, superfícies e mãos dos manipuladores deverá ser realizada trimestralmente e/ou sempre que for solicitada pela Contratante, ficando os custos à cargo da Contratada.
- I - estas amostras deverão ser colhidas na presença do gestor ou do fiscal técnico do contrato;
- II - a contratada compromete-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis, em laboratório de sua livre escolha, porém altamente conceituado e especializado nessa área, para exames microbiológicos e físico-químicos;
- III - os resultados deverão ser encaminhados à Contratante, no prazo máximo de 15 (quinze) dias a contar da data da coleta da amostra.
- 3.2.42. **SISTEMAS DE PORCIONAMENTO E DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:**
- 3.2.42.1. As refeições a serem servidas nos hospitais serão preparadas nas dependências do HUIBB, onde serão também porcionadas e distribuídas. Para o HUBFS, o almoço e jantar serão preparados e porcionados no HUIBB e transportadas até o HUBFS em carros fechados específicos para esse fim.
- 3.2.42.2. As saladas deverão ser porcionadas e acondicionadas em embalagem individual atóxica, inodora, transparente, próprio pra alimentos com tampa, em tamanho compatível com o alimento a ser distribuído.
- 3.2.42.3. As refeições (**desjejum, almoço e jantar**) prescritas para cada paciente serão porcionadas e distribuídas em embalagens isotérmicas em poliestireno expandido branco, com 3 ou 4 divisórias, com tampa não conjugada, capacidade para 1200ml, identificadas por etiqueta própria contendo o nome completo do paciente ou o nome social, tipo de enfermaria, número do leito, número do prontuário e tipo de dieta. A salada deverá ser acondicionada em embalagem individual com tampa.
- 3.2.42.4. Para o correto porcionamento das refeições da clientela do CHU-UFPA, a Contratada **deverá:**
- 3.2.42.4.1. Utilizar talheres padronizados para cada preparação.
- 3.2.42.4.2. Os talheres descartáveis, resistentes e inquebráveis, a serem utilizados pelos pacientes deverão ser embalados em saco plástico junto a guardanapos.
- 3.2.42.4.3. Os Kits de talheres descartáveis devem ser compostos por guardanapo branco, macio e não reciclado, garfo, faca e colher tamanho adulto, refeição, resistente com tamanho mínimo de 18cm. Os sacos para o acondicionamento dos talheres deverão ser de plástico transparente atóxico e resistente.
- 3.2.42.4.4. Os copos e embalagens para sobremesas para os comensais enfermos devem ser atóxica, inodora, transparente, com tampa vedante, próprio pra alimentos, com capacidade de 100 a 200ml, conforme especificação que consta no item **"3.2.17. DA COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES PARA OS PACIENTES."**
- 3.2.42.4.5. Copos para água de uso no refeitório de comensais sadios devem ser descartáveis com capacidade mínima de 180ml em polipropileno, com resistência mínima para o fracionamento, manipulação, distribuição e uso.

- 3.2.42.4.6. Os guardanapos de papel toalha duplo, medindo 240mm X 220mm, fabricados com papel confeccionado com 100% de fibras naturais virgens, brancos.
- 3.2.42.4.7. O plástico, para embalagem de frutas, bandejas e outros, deve ser atóxico, tipo fita filme.
- 3.2.42.4.8. O papel toalha deve ser instalado em suporte adequado nas áreas da cozinha e refeitório da Contratante e deve ser em folha dupla, com medidas aproximadas 100mm x 200mm, com gramatura de 45m2, 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.
- 3.2.42.4.9. Deve ser garantido, aqueles que o solicitarem, o conhecimento e adoção do nome social em todos os níveis de modalidade, tendo o paciente o direito ao tratamento oral exclusivamente pelo nome social, em qualquer circunstância, não cabendo qualquer tipo de objeção de consciência, nos termos do Decreto Federal nº 8.727, de 28 de abril de 2016. Para isso, será considerado o nome disponível na prescrição nutricional.
- 3.2.42.4.10. O sistema de porcionamento e distribuição das refeições **para os pacientes** deverão observar as seguintes diretrizes:
- 3.2.42.5. Para o **desjejum**, **colação**, **lanche da tarde** e **ceia**, os alimentos serão acondicionados em vasilhames específicos para cada tipo de preparação, obedecendo aos padrões de qualidade exigidos pelas portarias que regem o Serviço de Produção e Distribuição de Dietas (SPDD) e conforme especificação que consta no item "**3.2.17. DA COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES PARA OS PACIENTES.**"
- 3.2.42.6. O paciente que não estiver em restrição dietética poderá optar por café puro, café com leite ou leite puro.
- 3.2.42.7. Frutas picadas serão acondicionadas em copos descartáveis de 200ml com tampa, acompanhados de colher de sobremesa descartável e frutas inteiras, em plásticos filmes próprios para alimentos.
- 3.2.42.8. Para o preparo de alguns sucos como os de laranja, laranja lima e limão, por exemplo, deverá ser utilizado apenas o suco da fruta.
- 3.2.42.9. As refeições de pacientes serão transportadas em carros inox próprios para transporte, após porcionamento e em seguida distribuídas por copeiros da Contratada, diretamente nos leitos de cada paciente, cumprindo o tempo de distribuição determinado pela Contratante.
- 3.2.43. No HUBFS, a contratada fará o transporte das refeições (almoço e jantar) provenientes do HUIBB, e:
- fará a distribuição das refeições em embalagens individualizadas;
 - as embalagens serão transportadas dentro de hotbox para conservação da temperatura;
 - o transporte para o HUBFS ocorrerá em carros fechados específicos para esse fim, conforme licenciamento.
- 3.2.44. A distribuição das refeições para residentes e acompanhantes será realizada no refeitório do HUIBB e HUBFS, por copeiros da Contratada e deverão observar as seguintes diretrizes:
- 3.2.44.1. Para o **desjejum**, os alimentos serão acondicionados em vasilhames específicos para cada tipo, de preparação, obedecendo aos padrões de qualidade exigidos pelas portarias que regem o Serviço de Produção e Distribuição de Dieta (SPDD).
- 3.2.44.2. O café e o leite deverão ser acondicionados em garrafas térmicas identificadas e servidas em copos descartáveis de 200ml.
- 3.2.44.3. Devido a reforma da cozinha, a refeição para residentes e acompanhantes serão porcionadas e distribuídas em embalagens isotérmicas em poliestireno expandido branco, com 3 ou 4 divisórias, com tampa não conjugada, capacidade para 900ml. A salada deverá ser acondicionada em embalagem individual com tampa.
- 3.2.44.4. Após a entrega da área do refeitório, a distribuição do **Almoço** e do **Jantar** será utilizado o **Sistema de Cafeteria Fixa**, que consiste na disposição das preparações que compõem as refeições em balcão térmico (quente e frio), onde as preparações serão servidas por funcionários capacitados da Contratada.
- 3.2.44.5. As preparações serão acondicionadas em cubas, no balcão de distribuição de refeições de residentes e de acompanhantes de pacientes, devendo ser mantidas em condições de tempo e temperatura que não favoreçam a proliferação microbiana.
- 3.2.44.6. A refeição deverá ser servida em prato de louça branca ou melamina tamanho refeição e sobremesa, fornecendo kit composto por garfo, faca e colher de sobremesa em aço inox, copo em poliestireno expandido com capacidade de 200ml.
- 3.2.45. O sistema de porcionamento e distribuição das refeições para pacientes do Hospital Dia, UNACON e Pacientes Externos deverão observar as seguintes diretrizes:
- 3.2.45.1. As preparações para **Desjejum**, **Colação** e **Lanche da Tarde** serão acondicionadas em vasilhames específicos para cada tipo de preparação, identificadas e transportados em carrinhos inox fechados próprios para o Hospital Dia, UNACON e Pacientes Externos.
- 3.2.45.2. O **Almoço** e o **Jantar** deverão ser porcionados e acondicionados em embalagens isotérmicas (em poliestireno expandido branco) com 3 ou 4 divisórias e tampa não conjugada ou embalagem isotérmica sem divisória, contendo etiqueta própria, constando o nome completo do paciente ou o nome social, setor, número do leito e tipo de dieta, conforme a prescrição dietoterápica de cada paciente, sendo que a salada deverá ser acondicionada em embalagem individual com tampa, cuja distribuição será realizada em carrinho de aço inox fechado, transportado por copeiro(s) da Contratada.
- 3.2.46. As seguintes diretrizes deverão ser adotadas em relação ao Lactário do SPDD:
- 3.2.46.1. As preparações lácteas, fórmulas infantis e módulos nutricionais serão preparadas no Lactário, por copeiro da Contratada, executando atividade exclusiva para este local de serviço.
- 3.2.46.2. As preparações lácteas e fórmulas infantis deverão ser acondicionadas em copos dosadores e excepcionalmente em mamadeira, os quais deverão conter identificação com etiqueta própria contendo o nome completo do paciente, número do prontuário, número do leito, horário, tipo e volume da preparação, de acordo com a prescrição.
- 3.2.46.3. Todos os utensílios e/ou equipamento necessários ao Lactário devem ser adquiridos pela Contratada.
- 3.2.46.4. As mamadeiras deverão ser de material atóxico (polipropileno ou trian), isento de BPA (bisfenol-A), com cantos arredondados, sem reentrâncias, graduadas, de material transparente, sem motivos decorativos e resistentes à autoclavagem, com capacidade de 80 ml, 150ml e 240ml. O bico deverá ser de silicone, adequado para crianças de 1º e 2º semestre, a ponta com orifício que não seja em formato de cruz, sem reentrâncias internas e de fácil higienização. A tampa deverá ser flexível e resistente à esterilização em autoclave. Conforme prescrição da fonoaudiologia, poderá ser necessário adquirir bico de mamadeira antirrefluxo, em silicone.
- 3.2.46.5. Os módulos nutricionais deverão ser preparados no Lactário, acondicionados em copos plásticos descartáveis, com tampa, identificados com etiquetas próprias, contendo o nome completo do paciente, número do prontuário, número do leito, horário, tipo e volume do módulo.
- 3.2.47. **OPERACIONALIZAÇÃO DO SERVIÇO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE DIETAS:**
- 3.2.47.1. A aquisição dos gêneros alimentícios e outros materiais pela Contratada deverá respeitar as Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e nas normas do Ministério da Saúde (MS) além das seguintes obrigações e especificações:
- 3.2.47.1.1. A Contratante poderá solicitar à Contratada a substituição de um gênero alimentício, caso este não esteja em conformidade com os padrões estabelecidos.
- 3.2.47.1.2. Nos casos em que a Contratante julgar necessária a comprovação da qualidade dos produtos, poderão ser realizadas visitas técnicas ao fornecedor da Contratada para diagnóstico e adequações.
- 3.2.47.2. A Contratada deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço, apresentando amostras para aprovação sempre que solicitado pela fiscalização do contrato.
- 3.2.47.3. Nos setores do SPDD, os materiais de uso diário como máscaras e luvas e descartáveis, talheres embalados, entre outros, deverão estar acondicionados em potes plásticos identificados, sob responsabilidade da Contratada.
- 3.2.47.4. Os insumos devem ter estoques mantidos para que não ocorra desabastecimento ou qualquer prejuízo no serviço.
- 3.2.47.5. Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

3.2.47.6. A Contratada deverá manter estoque mínimo de gêneros alimentícios e materiais, compatível com as quantidades necessárias para o cumprimento do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição; em caso de eventuais falhas na entrega regular dos gêneros.

3.2.47.7. Os gêneros adquiridos devem ser 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, devendo-se obedecer à legislação vigente relativa às boas práticas de fabricação.

3.2.48. A Contratada deverá observar as seguintes condições para recepção e armazenamento dos gêneros alimentícios:

3.2.48.1. As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

3.2.48.2. Higiene pessoal e a adequação do uniforme do empregado;

3.2.48.3. A integridade e a higiene da embalagem;

3.2.48.4. Não permitir a entrada de caixas de madeira ou papelão na área do estoque ou em qualquer outra área do serviço de produção de refeições;

3.2.48.5. Guardar alimentos ou recipientes com alimentos, sobre prateleiras ou estrados, não permitindo o contato direto com o piso e nem com o teto ou forro. Os produtos de prateleira deverão ser mantidos a uma distância mínima do teto ou forro (60 cm), da parede e piso (30 cm) e entre si (10 cm), para garantir a circulação de ar;

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

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

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

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

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

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

3.2.48.12. Os descartáveis deverão ser armazenados em locais diferenciados e separados dos gêneros alimentícios, à temperatura ambiente, em locais adequados;

3.2.48.13. Produtos e materiais de limpeza deverão ser armazenados na temperatura recomendada pelo fabricante, em locais adequados, separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes destes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos;

3.2.48.14. As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos.

3.2.48.15. A CONTRATADA deverá registrar em formulário específico a temperatura das câmaras, freezer, geladeiras, *pass through*, balcões, medida diariamente em pelo menos dois horários distintos, e manter à disposição do CONTRATANTE.

3.2.48.16. Avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas;

3.2.48.17. As características específicas de cada produto, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS-6 de 10 de março de 1999;

3.2.48.18. A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição 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, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

3.2.48.19. A Contratada deverá ainda armazenar frutas e legumes em caixas plásticas, devidamente identificadas.

3.2.48.20. Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos.

3.2.48.21. O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

3.2.49. PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS

3.2.49.1. A manipulação dos alimentos em todas as fases de pré-preparo e preparo deverá ser realizada por pessoal habilitado, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente e conforme ANEXO V - POP.SHH.028 - PRÉ-PREPARO DE PROTEÍNA e ANEXO VI - POP.SHH.029 - PRÉ-PREPARO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS.

3.2.49.2. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura mínima de 70°C (setenta graus Celsius) por 02 (dois) minutos.

3.2.49.3. Temperaturas inferiores poderão ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

3.2.49.4. Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver evidente alteração das características físico-químicas ou sensoriais, tais como, aroma e sabor e formação intensa de espuma e fumaça.

3.2.49.5. Quanto aos produtos congelados:

- I - Não descongelar em micro-ondas ou em temperatura ambiente, salvo refeição ou porção extra individualizada, congelada por tecnologia *cook-chill*, a ser servida fora do horário das refeições;
- II - Atentar que, após a abertura das embalagens originais dos congelados, perder-se-á imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- III - Será proibido descongelar mais de um tipo de produto no mesmo recipiente e/ou permitir a troca de líquidos entre eles;
- IV - Cada processo de descongelamento deverá ter data e hora de início registradas em planilha específica;
- V - Será proibido congelar novamente os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- VI - Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente poderão ser armazenadas sob refrigeração até 4°C por 48 (quarenta e oito) horas.

3.2.49.6. Quanto à higiene dos alimentos:

3.2.49.6.1. A CONTRATADA deverá seguir as condutas do POP de higienização de alimentos, apresentado e aprovado pelo CONTRATANTE, com todas as etapas de limpeza e sanitização dos alimentos.

3.2.49.6.2. Regras básicas:

- a) Lavar as mãos conforme POP de higienização das mãos, conforme ANEXO VII - NOR.CCIRAS.003 - HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS;
- b) Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
- c) Os alimentos prontos deverão ser manipulados somente com utensílios apropriados a cada finalidade;
- d) Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
- e) As portas das geladeiras e das câmaras frias deverão ser mantidas bem fechadas;
- f) Para a degustação do alimento, deverão ser usados utensílios que toquem uma única vez os alimentos;

3.2.49.7. Da higienização dos hortifrutigranjeiros, deve seguir o ANEXO VIII - POP.SHH.019 - HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTI.

- 3.2.49.8. Para conservação à quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) pelo tempo máximo de 06 (seis) horas.
- 3.2.49.9. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e ser aplicados de modo a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.
- 3.2.49.10. Para preparo e elaboração de refeições, deve-se ter rigor quanto à qualidade dos alimentos, em especial nos seguintes aspectos:
- 3.2.49.11. Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Federal, do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador municipal;
- 3.2.50. **ACONDICIONAMENTO/ENVASE E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES**
- 3.2.50.1. As preparações quentes e frias, destinadas às refeições (almoço e jantar) do refeitório e pacientes deverão ser devidamente acondicionadas em Gastronorm (cuba confeccionada em aço inox) com capacidade adequada à quantidade de refeições estimada para cada dia, conforme prescrição nutricional, colocadas em balcões térmicos que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente (Igual ou superior a 65° C) para preparações quentes e temperatura igual ou inferior a 10° C para preparações frias.
- 3.2.50.2. Os funcionários envolvidos no porcionamento e na distribuição das refeições deverão apresentar-se devidamente uniformizados, paramentados e asseados.
- 3.2.50.3. Os carros de inox fechados e isotérmicos para o transporte das preparações devem estar higienizados, íntegros e vedados, estando as dietas adequadamente acondicionadas e identificadas.
- 3.2.50.4. Os carros de apoio ou abertos para o transporte das preparações devem estar higienizados e íntegros, estando as dietas adequadamente acondicionadas e identificadas.
- 3.2.51. **ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EMPREGADOS NA ELABORAÇÃO DAS REFEIÇÕES**
- 3.2.51.1. Todos os gêneros alimentícios (perecíveis, semiperecíveis 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 adequem ao seu controle de qualidade.
- 3.2.51.2. Todos os gêneros e produtos alimentícios deverão apresentar na sua embalagem data de fabricação, prazo de validade e lote, assim como sua composição nutricional e o certificado do órgão fiscalizador, respeitando-se os padrões de qualidade e especificações estabelecidas a seguir:
- 3.2.51.3. **ARROZ E FEIJÃO**
- 3.2.51.3.1. Classificados como tipo 1. Devem se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, constituídos de grãos novos, inteiros e sadios, limpos e secos, observando tolerâncias estabelecidas em legislação específica. Devem estar isentos de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livres de fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies.
- 3.2.51.3.2. Arroz dos tipos: parboilizado, integral e branco polido, classe grãos longos.
- 3.2.51.3.3. Feijão novo dos tipos com umidade até 15% (quinze por cento): carioquinha ou mulatinho (uso diário), preto, fradinho e branco.
- 3.2.51.4. **OUTRAS LEGUMINOSAS**
- 3.2.51.4.1. Soja (texturizada, grãos), ervilha, lentilha e grão de bico, todos classificados como tipo 1.
- 3.2.51.5. **FARINHAS, CEREAIS E SEMENTES**
- 3.2.51.5.1. Farinha de mandioca, de rosca, de trigo branca, de trigo integral, farelo de trigo, aveia (flocos, farinha fina, farelo fino, laminada), amido de milho, milho para canjica, farinha de milho fina (fubá) e grossa (canjiquinha), fécula de mandioca, tapioca, sendo todos classificados como tipo 1; semente de gergelim e semente de linhaça.
- 3.2.51.6. **MASSAS**
- 3.2.51.6.1. Do tipo integral, com ovos, seca ou fresca. Devem-se apresentar intactas, em embalagens 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 formatos característicos de cada tipo de massa, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.
- 3.2.51.7. **BISCOITOS E TORRADAS**
- 3.2.51.7.1. Biscoitos doce sem recheio, água, salgado, integral, torrada com baixo teor de sódio devem ser de primeira qualidade, com carimbo de inspeção do Ministério da Agricultura, devendo ser oferecido aos pacientes em embalagens individualizadas do tipo sachê de 35g (biscoitos) ou 35g (torradas) conforme especificação no cardápio.
- 3.2.51.8. **FRUTAS**
- 3.2.51.8.1. Utilização de frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração. 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/ou de incidência perene.
- 3.2.51.9. **HORTALIÇAS**
- 3.2.51.9.1. 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 a sazonalidade.
- 3.2.51.9.2. A critério da Contratada, as hortaliças in natura poderão ser substituídas por alimentos pré-elaborados, submetidos a processos de conservação diferenciados, dentro das normas sanitárias vigentes, contribuindo para a redução de resíduos e minimizando o desperdício de alimentos, água e energia.
- 3.2.51.9.3. As hortaliças cebolinha, salsa, manjeriço, 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.
- 3.2.51.10. **CARNES IN NATURA**
- 3.2.51.10.1. BOVINAS: congeladas, embaladas a vácuo, com teor reduzido de nervuras, de forma que gerem quantidade mínima de resíduos. O produto deverá ser de consistência firme, elástica, ligeiramente úmida, sem gordura aparente, sem peles e Certificado pelo Serviço de Inspeção Federal. Porções uniformes e padronizadas;
- 3.2.51.10.2. AVES: somente será permitido o emprego de peças de frango e peru congeladas, que gerem quantidade mínima de resíduos. 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 pelo Serviço de Inspeção Federal. Porções uniformes e padronizadas;
- 3.2.51.10.3. SUÍNA: congelada, reduzidas em gordura externa, que gerem quantidade mínima de resíduos. O produto deverá ser de aspecto uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos de limo na superfície, compacta, elástica, ligeiramente úmida e Certificado pelo Serviço de Inspeção Federal. Porções uniformes e padronizadas. Cortes com osso quando carré e sem osso quando pernil ou lombo. Porções uniformes e padronizadas;
- 3.2.51.10.4. PESCADOS: congelados, sem pele e sem espinhas.
- 3.2.51.10.4.1. 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 (uso somente para refeitório). Produto com boa superfície do corte uniforme, textura tenra e suave, odor fresco a neutro, agradável. Porções uniformes e padronizadas.
- 3.2.51.11. **PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS**
- 3.2.51.11.1. CARNE SECA: do tipocoxão traseiro, com teor reduzido de nervuras, que gere quantidade mínima de resíduos;

- 3.2.51.11.2. LINGUIÇA: de frango fresca (tipo toscana) e suína curada (dos tipos calabresa, portuguesa e paio);
- 3.2.51.11.3. PRESUNTO COZIDO MAGRO: sem capa de gordura, sem aspecto pegajoso, sem odor desagradável, sendo observada temperatura de refrigeração máxima de 6°C;
- 3.2.51.12. **OUTROS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**
- 3.2.51.12.1. 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;
- 3.2.51.12.2. LEITE DE VACA UAT (UHT): Integral (teor de gordura maior ou igual a 3%), desnatado (teor de gordura menor que 0,5%) e zero lactose. Envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (tetra pack ou similar) de forma a proteger da contaminação e garantir condições previstas de armazenamento;
- 3.2.51.12.3. 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;
- 3.2.51.12.4. MANTEIGA: Manteiga com sal ou manteiga sem sal deve ser utilizado para confecção de preparações deve ser de primeira qualidade, sem ranço, com carimbo de Inspeção do Ministério da Agricultura;
- 3.2.51.12.5. QUEIJOS: Minas frescal com sal ou sem sal, mussarela, parmesão, prato, coalho, requeijão e ricota. Deverão ser derivados unicamente do leite de vaca. Queijo minas frescal com ou sem sal, Mussarela, ricota, queijo prato, requeijão, sempre de boa qualidade e com carimbo de Inspeção do Ministério da Agricultura;
- 3.2.51.12.6. 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;
- 3.2.51.12.7. OVO: 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.
- 3.2.51.13. **AÇÚCAR E ADOÇANTES:**
- 3.2.51.13.1. AÇÚCAR: obtido a partir do caldo da cana-de-açúcar, dos tipos refinado, cristal. 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;
- 3.2.51.13.2. ADOÇANTE: O adoçante artificial deverá ser à base de sucralose ou stévia ou eritritol e será oferecido para pacientes, acompanhantes e residentes, sempre que necessário, na forma de sachê individual conforme prescrição do nutricionista da CONTRATANTE.
- 3.2.51.14. **POLPAS DE FRUTAS INDUSTRIALIZADAS:**
- 3.2.51.14.1. Produto não fermentado, de primeira qualidade, não diluído, obtido da parte comestível da fruta. São exigidas polpas congeladas, pasteurizadas, 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 utilizadas durante seu processamento e comercialização.
- 3.2.51.15. **AÇAI**
- 3.2.51.15.1. O açaí ofertado pela Contratada deverá obedecer aos padrões de identidade e qualidade exigidos em legislação, apresentando o mínimo de 8 % de sólidos tal como precozina a Instrução Normativa nº 37, de 1º de outubro de 2018. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou apresentar selo de qualidade emitido por órgão público de âmbito municipal ou estadual. Para fins de comprovação de adequação higiênico-sanitária, a Contratada deverá apresentar à contratante o Alvará de Licença Sanitária e o Manual de Boas Práticas de Beneficiamento e de Fabricação elaborado pelo fornecedor do açaí a ser servido. Além disso, o fornecedor poderá ser alvo de visita técnica por parte dos fiscais técnicos do contrato.
- 3.2.51.16. **MINGAUS**
- 3.2.51.17. Amido, arroz, milho, fubá, tapioca, aveia
- 3.2.51.18. **DOCES INDUSTRIALIZADOS, SORVETES E FRUTAS SECAS:**
- 3.2.51.18.1. DOCES: Os doces de frutas devem seguir o per capita especificado para as refeições;
- 3.2.51.18.2. SORVETES E PICOLÉS: de fruta e ao leite, pasteurizado, na versão integral e diet;
- 3.2.51.18.3. FRUTAS SECAS: ameixa preta sem caroço, uva passa preta ou branca sem caroço.
- 3.2.51.19. **LEITE DE COCO, COCO RALADO, FERMENTO:**
- 3.2.51.19.1. 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;
- 3.2.51.19.2. COCO RALADO: obtido do endosperma do fruto do coqueiro por meio de processo tecnológico adequado; sem açúcar; desidratado; integral ou parcialmente desengordurado;
- 3.2.51.19.3. FERMENTO: em pó, químico ou biológico (seco, instantâneo, instantâneo massa doce).
- 3.2.51.20. **ÓLEOS VEGETAIS**
- 3.2.51.20.1. Soja, milho, canola e girassol, classificados como tipo 1, além de azeite do tipo extravirgem com acidez máxima de 0,8%. 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.
- 3.2.51.21. **CONSERVAS**
- 3.2.51.21.1. Azeitonas pretas e verdes, milho, ervilha, palmito, atum, cebola, alho.
- 3.2.51.22. **VINAGRE**
- 3.2.51.22.1. 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 inofensivos à saúde humana. O vinagre condimentado ou aromatizado poderá apresentar turbidez proveniente dos ingredientes adicionados ao fermentado acético.
- 3.2.51.23. **MOLHOS INDUSTRIALIZADOS**
- 3.2.51.23.1. Extrato de tomate, polpa de tomate, maionese, catchup, mostarda, molho inglês e molho shoyu.
- 3.2.51.24. **CONDIMENTOS E ESPECIARIAS**
- 3.2.51.24.1. Sal refinado e iodado (cristais brancos de forma cúbica de granulação uniforme, coloração branca e inodora), podendo ser substituído por sal light, sal dietético com baixo teor de sódio, conforme prescrição da nutricionista CONTRATANTE, canela em pó, gengibre em pó, canela em casca, alecrim desidratado, cravo-da-índia, folhas de louro desidratadas, manjerona, manjerição, orégano, noz moscada (grãos ou em pó), açafraão da terra (cúrcuma), curry em pó e tomilho. Fornecer limão para os pacientes com dieta hipossódica, além do sal dietético em embalagem individual de 1g, conforme prescrição da nutricionista CONTRATANTE.
- 3.2.51.25. **ÁGUA MINERAL**
- 3.2.51.25.1. Água mineral sem gás em garrafa de 300 ml ou 500 ml. Características: PH 6 a 8. A embalagem deverá ser garrafa plástica de 0,3 ou 0,5 litro, com lacre inviolável e ter validade de, no mínimo, 12 meses da data de entrega. No rótulo impresso deverão conter as seguintes informações: denominação de venda e marca, identificação de origem, conteúdo líquido, prazo de validade, data de fabricação e identificação do lote (único a cada entrega).

3.2.51.26. CAFÉ

3.2.51.26.1. Café torrado e moído tradicional, embalado a vácuo puro em envoltório metalizado composto de polietileno e poliéster, fechamento hermético, com peso líquido de 500 g onde deverá constar a data de fabricação, prazo de validade ou data final de validade, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor. O produto deve obedecer à legislação vigente, com uma tolerância admitida de no máximo 1% de impurezas (cascas e paus do café), em g/100g.

3.2.51.27. Observações sobre as especificações de gêneros alimentícios:

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

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

3.2.51.27.3. 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, com antecedência mínima de 24 horas;

3.2.51.27.4. Poderá ser solicitada, por parte da fiscalização, a análise de produto e deferida a suspensão de uso do mesmo, caso seja concluído que ele está inconforme com as especificações solicitadas ou não atendem ao perfil das dietas da instituição;

3.2.51.27.5. Os gêneros e produtos deverão atender aos requisitos descritos neste Termo de Referência, 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 vigentes.

3.3. DA TRANSIÇÃO CONTRATUAL

3.3.1. Cabe ao CONTRATANTE garantir junto à empresa a ser substituída e nova CONTRATADA a transição dos serviços de forma que não ocorra, em nenhuma circunstância, a interrupção no fornecimento das refeições para o CHU-UFPA.

3.3.2. A CONTRATADA deverá apresentar Plano de Transição, a ser elaborado e entregue no prazo de 05 (cinco) dias após a assinatura do contrato; o CONTRATANTE deverá analisar e aprovar, no prazo de 05 (cinco) dias após o recebimento, podendo propor alterações.

3.3.3. O Plano de Transição deve ser pactuado entre a CONTRATANTE e a nova CONTRATADA, que deverão garantir que o prazo destinado à transição dos serviços deverá ser suficiente para que não haja descontinuidade dos serviços;

3.3.3.1. O Plano de Transição deverá contemplar os seguintes documentos, que podem ser entregues como encartes:

- a) Plano de contratação e composição da mão de obra e capacitação da equipe, com os prazos para cada etapa;
- b) Cardápio a ser adotado no período de transição (primeiros 30 dias a contar do 1º dia de operação) e as necessidades de adequação para preparo, com os prazos até a implementação do cardápio definitivo;

3.3.3.2. Para que a transição das empresas seja satisfatória, a CONTRATANTE deverá acompanhar a execução do Plano de Transição diariamente e:

- a) assegurar que sejam minimizados os riscos de descontinuidade de serviços ou mesmo a queda no nível dos serviços, acompanhando a troca das empresas;
- b) minimizar riscos de não cooperação por parte da empresa a ser substituída;
- c) minimizar riscos com a transferência de recursos (perdas de bens físicos, computadores e outros) e de pessoas (trocas de senhas do sistema, perfis de acesso, documentos e outras).

3.3.4. Não haverá ônus para o CONTRATANTE durante a transição contratual.

3.4. DA IMPLANTAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.4.1. A CONTRATANTE disponibilizará o(s) espaço(s) correspondente(s) nos Hospitais Universitários João de Barros Barreto e Bettina Ferro de Souza para a prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar.

3.4.2. No prazo de 60 (sessenta) dias em relação ao 1º dia de utilização, a CONTRATADA deverá ter complementado e disponibilizado todos os equipamentos e mobiliários necessários à perfeita execução dos serviços nas dependências do CHU-UFPA, conforme aprovados pelo CONTRATANTE.

3.4.3. Para a instalação dos equipamentos, se necessário, a CONTRATADA deve providenciar as adequações físicas e elétricas para garantir que seja realizada em conformidade com as normas e legislação de segurança;

3.4.4. A CONTRATADA deve, se for o caso, retirar equipamentos instalados nas áreas do serviço de nutrição e lactário do CHU-UFPA e depositar em local determinado pelo CONTRATANTE;

3.4.5. A CONTRATADA deverá providenciar a aquisição de armários para uso dos funcionários, de acordo com as especificações da NR nº 24, e deverá instalar na área de vestiário cedida pelo CONTRATANTE.

3.4.6. A CONTRATADA deverá providenciar todos os insumos, materiais de consumo, e utensílios para todas as etapas dos serviços de alimentação e nutrição, incluindo a produção e distribuição de refeições orais, operacionalização do lactário, bem como refeitório.

3.4.7. Cabe à CONTRATADA a disponibilização de equipamentos de informática (computadores, *tablets*, impressoras etc.) e materiais de escritório fundamentais para perfeita execução dos serviços, que se fizerem necessários a este Termo de Referência. Na ausência de sistema integrado do serviço de nutrição do CONTRATANTE, caberá à CONTRATADA a implantação e manuseio, por parte de seus profissionais, de sistema informatizado com informações referentes às dietas de pacientes internados, acompanhantes e outros comensais, possibilitando maior comunicação entre a nutrição clínica e o serviço de produção das refeições. Deverá ter prévia aprovação e acompanhamento do Setor de Informática do CHU-UFPA e deverá ser implantado em até 60 (sessenta) dias após a assinatura do contrato.

3.4.8. A CONTRATADA deverá implementar nas dependências da CONTRATANTE o Manual de Boas Práticas, contendo os POPs, bem como o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, conforme legislações vigentes e aprovados pelo CONTRATANTE.

3.4.9. A CONTRATADA deverá fornecer atendimento 24 (vinte e quatro) horas por dia, 7 (sete) dias por semana, por meio de chamada telefônica para representante da CONTRATADA.

3.4.10. A CONTRATADA deverá providenciar meios de comunicação intragrupo entre o escritório, a equipe administrativa e de supervisão, sem ônus para a CONTRATANTE.

3.4.11. A CONTRATADA deverá implantar de forma adequada a execução e supervisão permanente dos serviços, garantindo suporte para atender a eventuais necessidades.

3.5. PROFISSIONAIS ALOCADOS PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

3.5.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar mão de obra qualificada e capacitada em número suficiente para operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades decorrentes dos serviços de produção e distribuição das refeições orais, manipulação e distribuição de dietas enterais, fórmulas infantis, suplementos e módulos, bem como para os refeitórios do CHU-UFPA, de acordo com as atribuições definidas para cada etapa, as tecnologias aplicadas no desenvolvimento das atividades nas dependências do CONTRATANTE, de modo a garantir a execução dos serviços em tempo hábil.

3.5.2. A CONTRATADA deverá assumir inteira responsabilidade por sanar situações decorrentes, de escala inadequada do serviço, que venham a comprometer a qualidade dos serviços, atrasos no porcionamento, na distribuição das refeições, refeições entregues incorretas aos pacientes, em não conformidade com a temperatura adequada para as refeições ou qualquer outra não conformidade relacionada à prestação de serviços prevista neste Termo de Referência, e sempre que necessário deverá substituir refeições incorretas, sem nenhum ônus ao CONTRATANTE.

3.5.3. O nutricionista responsável técnico, da CONTRATADA deverá executar atividades técnicas qualificadas, conforme as exigências contidas na Resolução CFN nº 600 de 25 de fevereiro de 2018. Esse profissional deverá responder pelo objeto deste Termo de Referência durante as 24 horas, inclusive nos finais de semana e feriados. Será responsável pela equipe técnica da CONTRATADA e pela supervisão do controle das condições do recebimento, da guarda, do pré-processamento, do processamento, do porcionamento e da distribuição das preparações e/ou dietas aos pacientes e para a coletividade sadia.

3.5.3.1. O Responsável Técnico é o profissional habilitado que assume o planejamento, coordenação, direção, supervisão e avaliação na área de alimentação e nutrição. Esse profissional possui atribuições específicas, não podendo ser substituído por profissional de nenhuma outra categoria.

3.5.4. As atividades deverão ser monitoradas por supervisores (nutricionista) da CONTRATADA, que deverão ser perfeitamente habilitados e capacitados para exercer a responsabilidade a ele atribuída, bem como para fiscalizar todo o período da execução dos serviços obedecendo ao necessário revezamento ou escalas de folgas regulamentares.

3.5.5. As atribuições do técnico em nutrição são estritamente as da Resolução CFN nº 605/2018, estando vedada a execução de atividades previstas para o nutricionista na Resolução CFN nº 600 de 25 de fevereiro de 2018.

3.5.6. É vedada aos profissionais da CONTRATADA a realização de qualquer atividade relacionada à nutrição clínica. As atividades finalísticas devem ser realizadas exclusivamente pela equipe de nutrição do CHU-UFPA/EBSEERH.

3.5.7. As categorias profissionais e quantitativo da mão de obra de referência para atender a demanda de serviços objeto deste termo de referência no HUIBB e HUBFS encontram-se no ANEXO III - PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS.

3.5.8. Segue abaixo a distribuição de leitos nas unidades HUIBB e HUBFS que compõe o CHU-UFPA totalizando **294 leitos**.

3.5.8.1. HUIBB – Internação:

| UNIDADES | LEITOS |
|---|------------|
| Unidade de Atenção à Saúde da Criança e do Adolescente (UASCA) - 2º Leste | 27 |
| Unidade de Cuidados Intensivo e Semi-Intensivos (UCSI) - 2º Leste | 10 |
| Unidade de Cuidados Intensivo e Semi-Intensivos (UCSI) - 2º andar | 9 |
| Unidade de Oncologia e Hematologia - UNACON - Internação | 11 |
| Unidade de Cuidados Intensivo e Semi-Intensivos (UCISI) - 3º Leste | 10 |
| Unidade de Doenças Infecciosas e Parasitárias (UDIP) - 3º Leste | 24 |
| Unidade de Doenças Infecciosas e Parasitárias (UCGAD) - 3º Oeste | 44 |
| Unidade do Sistema Respiratório (USR) - 4º Leste | 25 |
| Unidade de Cirurgia Geral e do Aparelho Digestivo (UCGAD) - 4º Oeste | 42 |
| Unidade de Clínica Médica (UCM) - 5º Oeste | 42 |
| TOTAL | 244 |

3.5.8.2. HUBFS – Internação:

| UNIDADES | LEITOS |
|--------------|-----------|
| Cirúrgica | 19 |
| Clínica | 3 |
| TOTAL | 22 |

3.5.8.3. HUIBB – Hospital Dia:

| UNIDADES | LEITOS |
|-----------------------------|-----------|
| UNACON - Pronto Atendimento | 12 |
| Fibrose Cística | 2 |
| UDM - Pronto Atendimento | 5 |
| UDM - Isolamento | 4 |
| TOTAL | 23 |

3.5.8.4. HUBFS – Hospital Dia:

| UNIDADES | LEITOS |
|-----------------|----------|
| Polissonografia | 2 |
| Pediatria | 3 |
| TOTAL | 5 |

3.6. DO USO OBRIGATÓRIO DE UNIFORME E HIGIENE PESSOAL

3.6.1. Nas atividades diárias a CONTRATADA deverá fornecer condições para os funcionários seguirem todas as determinações de higiene pessoal e uso de uniformes constantes na legislação vigente, tais como:

- Usar conjuntos de uniformes adequados fornecidos pela CONTRATADA em número suficiente para desempenho de todas as atividades, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano. Os uniformes deverão estar sempre limpos, passados, trocados diariamente e os funcionários identificados com crachá da empresa, devendo ser utilizados somente nas dependências internas da Unidade;
- Os uniformes deverão ser entregues a todas as categorias profissionais mediante recibo (relação nominal, impreterivelmente assinada e datada pelo profissional), cuja cópia, acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada à fiscalização;
- Verificado desgaste que torne inutilizável ou inapresentável qualquer peça do uniforme, a CONTRATADA deverá promover o fornecimento de nova peça do uniforme ao empregado, a qualquer época. Caso não atendam às condições mínimas de apresentação, receberão comunicação escrita do CHU-UFPA e terão prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas para responder;
- A profissional gestante deverá receber uniforme adequado ao desempenho de suas funções e ao seu porte físico, sem custos para a profissional;
- As peças devem ser confeccionadas com tecido e material de qualidade, que não apresente transparência;
- Caso seja necessário efetuar ajustes e consertos dos uniformes para adequação aos profissionais, eventuais despesas serão de responsabilidade da CONTRATADA, sendo vedado o repasse dos custos aos profissionais;
- É vedado o uso de itens que não façam parte do uniforme da atividade realizada. O uso de avental plástico deve ser restrito às atividades em que há grande quantidade de água e não deve ser utilizado próximo à fonte de calor; neste caso, deve ser utilizado avental impermeável antichama;
- Os funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos;
- Nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da cozinha.

3.6.2. Com relação ao asseio e apresentação pessoal dos funcionários da CONTRATADA:

- Fazer a barba diariamente;
- Evitar o uso de maquiagem em excesso;
- Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- Utilizar touca adequada a cada função, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- Manter os sapatos e botas limpos;

- f) Higienizar as mãos adotando POP conforme legislação vigente;
- g) Não utilizar celular ou objetos eletrônicos nas dependências do serviço de nutrição e alimentação e durante todo processo de manipulação e distribuição das refeições;
- h) Ao manipular alimentos prontos ou cozidos, lavar as mãos, conforme POP específico a ser elaborado pela CONTRATADA;
- i) Durante a manipulação dos alimentos é vedado: falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os produtos; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade; fazer uso de utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro e praticar outros atos que possam contaminar o alimento.

3.6.3. É vedada a utilização de adornos, por exemplo: colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, *piercing*, relógio, anéis e alianças, entre outros.

3.6.4. Devem ser afixados cartazes sobre o procedimento correto da higienização das mãos em pias exclusivas para este fim no serviço de nutrição e alimentação e inclusive, nos lavatórios dos banheiros e vestiários.

3.6.5. As etapas, a frequência e os princípios ativos usados para a lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores devem estar documentados em procedimentos operacionais. As medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a segurança do alimento devem ser contemplado no Manual de Boas Práticas (MBP), vem como a especificação e a periodicidade dos exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos.

3.6.6. Os produtos de higiene com ação antisséptica devem ter sido aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para antissepsia de mãos;

3.6.7. É de responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento de todos os insumos necessários à higiene pessoal de seus funcionários, descritos no MBP, tais como papel toalha, sabão neutro, álcool gel, máscara cirúrgica, toucas e outros.

3.6.8. A CONTRATADA deve disponibilizar, em quantidade suficiente, os Equipamentos de Proteção Individual conforme descrito no ANEXO III - PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS.

3.7. CONTROLE DE SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS E SEGURANÇA DO TRABALHO

3.7.1. A CONTRATADA deverá providenciar o PGR – Programa de Gerenciamento de Riscos de acordo com a NR 09 e o PCMSO – Programa de Controle de Saúde Ocupacional, em conformidade com a NR 7 para os colaboradores com dedicação exclusiva de mão de obra nas dependências do CONTRATANTE. As normas são determinadas pelo Ministério do Trabalho e Previdência e regulamentadas pela Portaria GM nº 3214, de 08 de junho de 1978.

3.7.2. A CONTRATADA deverá providenciar e manter disponível no CHU-UFPA, arquivo digitalizado de cópias dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, para mão de obra de dedicação exclusiva, conforme preconiza NR 07 que compõe Portaria MT nº 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, apresentando cópias sempre que solicitado.

3.7.3. A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais deve ser anual, mas poderá ser reduzida a critério do médico responsável da CONTRATADA. Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade deverá obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica.

3.7.4. Não devem manipular alimentos os funcionários que apresentam patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas e infecções/infestações gastrointestinais agudas ou crônicas, ou qualquer outro problema de saúde que possa ocasionar a contaminação microbiológica dos alimentos. O funcionário deverá ser encaminhado para exame médico e tratamento, e afastado das atividades de manipulação de alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde.

3.7.5. Implantar o PGR – Programa de Gerenciamento de Riscos e o PCMSO – Programa de Controle de Saúde Ocupacional para garantir a proteção dos profissionais sob a perspectiva da integridade física e psicológica.

3.7.6. Quanto à utilização de luvas:

3.7.6.1. Não é permitido o uso da luva descartável de borracha, látex ou plástico em procedimento que envolva calor, como cozimento e fritura, e quando se usam máquinas de moagem, tritura, mistura ou outros equipamentos que acarretem riscos de acidentes.

3.7.6.2. As luvas térmicas devem ser utilizadas em situações de calor intenso, como retirar alimentos do forno e devem estar conservadas e limpas.

3.7.6.3. A luva nitrílica (borracha) de cano longo é obrigatória na manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e limpeza de sanitários.

3.7.6.4. As luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante a manipulação (pré-preparo) de carnes (corte e desossa) e de frutas e vegetais, as quais devem estar adequadamente limpas e não serem compartilhadas por setores de diferentes naturezas.

3.7.7. Manter a carteira de vacinação atualizada conforme as recomendações da Sociedade Brasileira de Imunizações (SBIm) - 2023/2024 com as seguintes vacinas:

3.7.7.1. Para todos os trabalhadores - Hepatites B, DTpa (difteria, tétano e coqueluche), Influenza (gripe), Febre Amarela e Covid 19;

3.7.7.2. Para os trabalhadores na função de distribuição de refeições serão exigidas as vacinas descritas no subitem 3.7.7.1, acrescido das imunizações Tríplice Viral (sarampo, caxumba e rubéola), Varicela (catapora) e Meningocócicas C.

3.7.8. A CONTRATADA deverá, caso se enquadre no item 5.8.1.1 da Norma Regulamentadora – NR 05, Comissão Interna de Prevenção de Acidentes e de Assédio – CIPA, no prazo de 30 dias após o início de suas atividades no CHU-UFPA, iniciar processo eleitoral para constituição de sua CIPA. (Portaria MTP nº 4.219, de 20 de dezembro de 2022).

3.8. DA HIGIENIZAÇÃO DAS DEPENDÊNCIAS UTILIZADAS PARA O SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO, DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

3.8.1. A CONTRATADA é responsável pela higienização das dependências do serviço de nutrição e alimentação, lactário e refeitório, realizando limpezas diárias, semanais, quinzenais e mensais conforme *checklist* de limpeza.

3.8.2. Deve ser realizada a limpeza e desinfecção de bancadas, equipamentos das áreas do lactário e refeitório de acordo com os POPs específicos, a serem elaborados pela CONTRATADA e aprovados pela CONTRATANTE.

3.8.3. A higienização do refeitório, incluindo a área física, mesas e cadeiras, bem como todos os setores do SPDD, incluindo-se os pisos, paredes, tetos, telas, ralos, vidros, janelas, câmaras frias, *pass through*, coifas, exaustores, mobiliário e demais equipamentos e remoção do lixo, será de responsabilidade da CONTRATADA.

3.8.4. A CONTRATADA deverá fornecer todos os materiais e produtos de limpeza, equipamentos e utensílios necessários à correta e adequada higienização das instalações utilizando os saneantes de acordo com recomendações do fabricante.

3.8.5. A CONTRATADA deverá seguir as orientações da legislação vigente para a higienização de instalações e apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SPDD, lactário e refeitórios, além dos respectivos equipamentos e mobiliário. Observar:

- a) Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade, com registro vigente do Ministério da Saúde e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vedado pelo CONTRATANTE;
- b) O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
- c) Deverá ser mantida placa de sinalização durante a higienização do piso;
- d) Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colmeias do sistema de exaustão da cozinha;
- e) Disponibilizar álcool gel nos carrinhos de distribuição de refeições, para uso dos copeiros;
- f) Quando necessário, a CONTRATADA deverá abastecer saboneteiras, distribuidores e papeléis com produtos próprios e adequados à higienização das mãos (papel toalha deve ser não reciclado).

3.8.6. Os produtos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser identificados e armazenados de acordo com as legislações vigentes em local específico (DML – depósito de material de limpeza), localizado fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos.

- 3.8.7. A CONTRATADA deve apresentar as Ficha com Dados de Segurança (FDS) de todos os produtos saneantes utilizados no SPDD;
- 3.8.8. Os produtos saneantes devem ser regularizados pelo Ministério da Saúde em consonância com os requisitos dispostos na RDC nº 216/2004, possuir todos os dizeres de rotulagem obrigatórios para produtos saneantes estabelecidos pela legislação federal, dentre eles:
- Os dados completos sobre a empresa fabricante: nome, endereço, telefone, CNPJ e o Número de Autorização de Funcionamento na Anvisa;
 - O nome do Responsável Técnico e o número de inscrição em seu Conselho Profissional;
 - Informações sobre precauções e cuidados em casos de acidente.
- 3.8.9. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados, de acordo com o POP elaborado pela contratada, aprovado pelo CONTRATANTE. Durante a aplicação de produtos de limpeza e desinfecção fortemente alcalinos, fortemente ácidos, ou oxidantes fortes (ex.: hipoclorito de sódio e derivados), os manipuladores devem utilizar luvas nitrílicas de cano alto, óculos e botas de borracha. Devem ser obedecidas as instruções de uso e de segurança recomendadas pelo fabricante dos produtos.
- 3.8.10. As operações para a higienização e manutenção de cada equipamento e utensílio deverão seguir as orientações e periodicidade definidas pelos fabricantes, considerando suas especificidades, bem como a legislação vigente e os POPs aprovados pelo CONTRATANTE.
- 3.9. **CAPACITAÇÃO DOS PROFISSIONAIS DA CONTRATADA**
- 3.9.1. A CONTRATADA deve realizar capacitações para os profissionais envolvidos diretamente na prestação do serviço de nutrição e alimentação, antes do início do contrato e em forma de educação permanente em consonância com as atividades desenvolvidas. Deverá apresentar para aprovação da CONTRATANTE cronograma semestral com as capacitações periódicas. Ao CONTRATANTE reserva-se o direito de participar e acompanhar as capacitações promovidas pela CONTRATADA.
- 3.9.2. Antes de iniciar as atividades, a CONTRATADA deverá realizar capacitação com todos os funcionários, de forma a cumprir perfeitamente o objeto de contrato e deverão estar, obrigatoriamente, treinados na NR nº 32 – Segurança e Saúde no Trabalho e em Serviços de Saúde e na NR nº 06 – Equipamentos de Proteção Individual – EPI, com apresentação de certificado aos funcionários.
- 3.9.3. O treinamento inicial deve contemplar, minimamente:
- As etapas da produção;
 - A distribuição;
 - Natureza do lactário;
 - Higiene e apresentação pessoal;
 - Segurança e saúde ocupacional;
 - Dietas gerais e especiais usadas no Hospital Uuniversitário (HU);
 - POP relativos às atividades de cada cargo/função.
- 3.9.4. A CONTRATADA deverá fornecer material de apoio aos colaboradores para acompanhamento dos conteúdos, devendo o conteúdo programático, frequência, carga horária total e os profissionais que irão ministrar o treinamento, serem aprovados pelo CONTRATANTE.
- 3.9.5. Todos os treinamentos devem ser pactuados com o responsável pela fiscalização técnica do contrato.
- 3.9.6. A CONTRATANTE reservar-se-á o direito de informar temas relevantes a serem abordados para fins de aprimoramento do serviço ou adequação a contextos históricos ou institucionais, bem como solicitar novas capacitações que se fizerem necessárias durante a vigência do contrato;
- 3.9.7. a CONTRATANTE reservar-se-á o direito de participar, como ouvinte, dos eventos de treinamento.
- 3.9.8. Será exigida da CONTRATADA comprovação de capacitação e treinamento de todos os trabalhadores.
- 3.9.9. Todas as ações de capacitação devem ser registradas através de listas de presença, a serem encaminhadas pela CONTRATADA ao CONTRATANTE.
- 3.10. **INSTALAÇÕES FÍSICAS DISPONIBILIZADAS PARA EXECUÇÃO DO SERVIÇO**
- 3.10.1. A CONTRATADA receberá a área física das duas unidades hospitalares que compõem o CHU-UFGA ainda em reforma conforme ANEXO IX - PLANTA DA ÁREA DE NUTRIÇÃO DO HUIBB e ANEXO X - PLANTA DA ÁREA DE NUTRIÇÃO DO HUBFS
- 3.10.2. A nova estrutura física da cozinha do HUIBB tem entrega prevista para 07/2024 e do HUBFS tem entrega prevista para 12/2024.
- 3.10.3. Cabe a CONTRATADA manter as áreas em boas condições de uso e funcionamento e, se for o caso, providenciar reparos ou reposições, quando os seus colaboradores derem causa ao dano, procedimento este que deverá ser acompanhado pela CONTRATANTE.
- 3.10.4. Ao final do contrato, a CONTRATADA deverá:
- 3.10.4.1. Realizar, juntamente com responsável da CONTRATANTE, vistoria das áreas disponibilizadas pela CONTRATANTE;
- 3.11. **EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MOBILIÁRIO**
- 3.11.1. O fornecimento de equipamentos, móveis e utensílios em caráter complementar, bem como a manutenção preventiva e corretiva e/ou substituição dos mesmos e, dos itens da CONTRATANTE cedidos à operação da CONTRATADA, sempre que necessário, para o serviço de produção de refeições orais, porcionamento e distribuição; operacionalização do lactário (manipulação e distribuição) e refeitório, será de **responsabilidade da CONTRATADA**;
- 3.11.2. A Contratante disponibilizará para a Contratada os equipamentos (ANEXO XI - LISTA DE EQUIPAMENTOS DO CHU-UFGA DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA) que ficarão sob sua responsabilidade no que diz respeito à manutenção preventiva e corretiva, caso necessário, durante a vigência do contrato.
- 3.11.3. Todo utensílio e equipamento a ser adquirido pela Contratada deverão ser previamente aprovados pela Contratante, considerando as operações realizadas no HUIBB e no HUBFS.
- 3.11.4. Será lavrado um termo do qual constará a descrição das instalações e arrolamento de todos os equipamentos da Contratante a serem cedidos para operacionalização das atividades, objeto desta licitação, constando o estado de conservação e funcionamento físico.
- 3.11.5. Além da existência de duas unidades de operação (HUIBB e HUBFS), deverá ser considerada a necessidade de equipamentos, móveis e utensílios para a unidade do HUIBB reformada. Atualmente as atividades operadas no HUIBB são realizadas em espaço físico provisório.
- 3.11.6. Deverão ser observadas as regras internas de funcionamento da Contratante, sobre a utilização das dependências e horários estipulados em cada um dos hospitais do CHU-UFGA.
- 3.11.7. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos da Contratante utilizados pela Contratada, no lactário, áreas do serviço de produção e refeitório, deverá respeitar a garantia, o manual de uso de cada equipamento e seu cronograma anual de manutenções específico, a ser renovado anualmente ou conforme necessidade.
- 3.11.8. As manutenções deverão ser realizadas por empresas tecnicamente autorizadas, com aprovação prévia da Fiscalização do Contrato e da Unidade de Patrimônio, quando o equipamento for da Contratante.
- 3.11.9. Fica vedado à Contratada ceder, transferir, arrendar, sublocar, ou emprestar a terceiros, no todo ou em parte, os locais destinados à prestação do serviço, objeto desta licitação, bem como, utilizá-los para fim diverso do previsto.
- 3.11.10. Caso a CONTRATADA opte por não utilizar quaisquer dos equipamentos ou mobiliários disponibilizados e instalados, deve retirá-los e depositá-los em local determinado pela CONTRATANTE. E se responsabilizar pela colocação e instalação dos seus;
- 3.11.11. A Contratada deverá ceder durante o contrato, para uso na cozinha da Contratante, equipamentos que julgue necessário, a depender da tecnologia escolhida. A fim de nortear a proposta inicial, a Contratante sugere no mínimo os equipamentos que constam no ANEXO III - PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS. Caberá à Contratada fazer o correto

dimensionamento, substituí-los, realizar manutenção preventiva e corretiva, caso necessário, durante a vigência do contrato.

3.12. MANEJO DE RESÍDUOS

Cabe à CONTRATADA:

3.12.1. Elaborar e executar o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS) específico para as suas áreas, em consonância com o PGRSS do CHU-UFPA e conformidade com o estipulado pela Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa (RDC nº 222, de 28 de março de 2018), Resolução CONAMA (nº 358 de 29 de abril de 2005) e outras que substituírem ou complementarem as vigentes. O PGRSS deverá ser apresentado e aprovado pelo CONTRATANTE.

3.12.2. Depositar o lixo em recipientes com tampas acionadas por pedal, sem contato manual, nas áreas de produção e retirar o lixo da cozinha por um local diferente de onde entram as matérias primas; quando houver impossibilidade, determinar horários diferentes para cada atividade.

3.12.3. Recolher, diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, os resíduos alimentares das dependências utilizadas (refeitório, áreas de produção, lactário, entre outros), acondicionando-os em sacos plásticos nas cores definidas no PGRSS para cada tipo de resíduo e encaminhando-os até local determinado pelo CONTRATANTE, observada a legislação ambiental ou a critério da Comissão de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (CGRSS) do CHU-UFPA.

3.12.4. Os insumos necessários para o manejo de resíduos devem obedecer ao preconizado pela ABNT, legislação vigente e orientações da ANVISA

3.12.5. Remover para os locais apropriados e indicados pela CONTRATANTE (exclusivo para o grupo de resíduos, em condições de higiene, revestido de material de fácil limpeza e protegido contra intempéries, animais, vetores e pragas urbanas) os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados, de acordo com as normas sanitárias vigentes, conforme o que determina a Vigilância Sanitária.

3.12.6. Se responsabilizar pela destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções. 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.

3.12.7. Realizar campanhas de conscientização e orientação mantendo cartazes e informações específicas no refeitório quanto ao descarte de resíduos, resto ingestão e recicláveis, em acordo com diretrizes do hospital, caso haja.

3.13. Qualidade e Condições de Higiene dos Serviços prestados:

3.13.1. A CONTRATADA deve observar os requisitos do Programa Ebserrh de Gestão da Qualidade e o Selo Ebserrh de Qualidade – SEQuali, constantes no ANEXO XII deste Termo de Referência, de modo que alcance o padrão de qualidade exigido para os hospitais da Rede EBSERH.

3.13.2. O Programa EBSERH de Gestão da Qualidade e o Selo EBSERH têm por objetivo a busca de melhoria contínua dos serviços prestados aos usuários dos hospitais da Rede. Portanto, é recomendável que a CONTRATADA, antes ou durante a vigência do contrato, obtenha certificação de qualidade junto às instituições de avaliação externa, de forma a reforçar a política de qualidade já estabelecida na Rede Ebserrh.

3.13.3. Para o controle e a prevenção de riscos associados ao Serviço de Produção e Distribuição de Dietas, bem como para garantir que a refeição disponibilizada aos usuários esteja em condições ideais de consumo, higiene, qualidade e conservação, a CONTRATADA deve:

3.13.3.1. Apresentar trimestralmente resultados/laudos dos testes microbiológicos dos alimentos produzidos no SPDD, realizados em laboratório credenciado para este fim;

3.13.3.2. Acompanhar, semestralmente, ou sempre que necessário, os resultados dos testes de bacteriológicos da água utilizados na produção das dietas.

4. VISTORIA

4.1. Os licitantes poderão vistoriar os locais em que serão executados os serviços com o objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldades existentes, mediante prévio agendamento de horário junto ao Setor de Hotelaria Hospitalar, através do telefone (91) 3201-6690, de segunda à sexta-feira, das 08h às 11h e das 14h às 16h ou por e-mail: hotelaria.chu-ufpa@ebserh.gov.br acompanhado por servidor designado para esse fim.

4.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

4.3. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.4. Na vistoria o licitante poderá efetuar medições para subsidiar a elaboração de suas propostas e eliminar possíveis omissões, falhas ou incompatibilidades.

4.5. Os licitantes que realizarem a vistoria devem apresentar no certame o ANEXO XIII - MODELO DE DECLARAÇÃO FORMAL DE VISTORIA, que deve ser assinada por representantes da licitante no ato da vistoria.

4.6. Os licitantes que optarem por não realizar a vistoria devem apresentar no certame o ANEXO XIV - DECLARAÇÃO FORMAL DE DISPENSA DE VISTORIA

4.7. A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

4.8. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

5. VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO (REFERENCIAL)

5.1. O orçamento estimado da contratação foi apurado pela Equipe de Planejamento de Contratação - EPC em conformidade com a Norma Operacional SEI nº 2/2019/DAI-EBSERH e tem caráter SIGILOSO, conforme Art. 34 da Lei 13.303/2016, Art. 7º do Regulamento de Licitações e Contratos da EBSERH - 2.0

6. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

6.1. A apuração, medição, avaliação e condução dos trâmites de pagamento dos serviços executados para o cumprimento do objeto proposto neste Termo de Referência e seus Anexos serão realizadas mensalmente.

6.2. O recebimento dos serviços será realizado em 02 (duas) etapas, denominadas recebimento provisório e recebimento definitivo das execuções.

6.3. O recebimento provisório dos serviços executados será realizado pelo(s) fiscal(is) técnico(s) da contratação, bem como pelo(s) fiscal(is) administrativo(s) ou equipe de fiscalização, conforme o caso.

6.4. Para o recebimento provisório dos serviços executados, o preposto da CONTRATADA deverá submeter para avaliação do fiscal técnico da contratação toda a documentação comprobatória dos serviços prestados, como o relatório mensal de atividades e a lista de materiais fornecidos; e ao fiscal administrativo a documentação de quitação das verbas trabalhistas, previdenciárias e do FGTS dos funcionários alocados na execução contratual, dentre outras.

6.5. Eventuais divergências entre as informações apresentadas pelo preposto da CONTRATADA e o resultado das avaliações, apurações e medições realizadas pela fiscalização do CONTRATANTE irão ensejar a aplicação de glosas para as diferenças a menor ou a indicação da necessidade de correção quando houver divergências a maior, ou itens não informados.

6.6. Eventuais falhas, faltas ou inconformidades documentais serão apontadas para correção.

6.7. Além deste procedimento, o(s) fiscal(is) técnico(s) da contratação procederá(ão) com a avaliação qualitativa dos serviços prestados a cada período por meio da aplicação dos indicadores de Instrumento de Medição de Resultados - IMR, conforme Anexo II.

6.8. A aplicação dos indicadores de Instrumento de Medição de Resultados - IMR resultará em descontos sobre os valores mensais de prestação de serviços inicialmente apurados nos procedimentos iniciais de avaliação, medição e apuração basilares, toda a vez que não for atingido o nível estabelecido em cada indicador.

6.9. O valor de pagamento mensal a ser executado será apurado por meio da conjugação de ambas as avaliações, a basilar, a quantitativa e a qualitativa.

6.10. A CONTRATADA será notificada sobre eventuais problemas ou inconformidades verificadas, sejam quantitativas, documentais ou qualitativas.

6.11. A CONTRATADA poderá justificar os fatos incorridos, que serão analisados pela fiscalização técnica, podendo ter apoio do gestor da contratação, os quais decidirão pela sua aceitação ou não, as justificativas, seguindo as condutas tratadas neste Termo de Referência.

6.12. Caso a CONTRATADA resolva por não interpor justificativas ou se estas não forem acatadas, deverá providenciar a pronta correção dos problemas e inconformidades incorridos, seja para subsidiar a condução dos demais procedimentos afetos ao pagamento ou para reorientar e corrigir condutas futuras para o atingimento dos objetivos, qualidade e desempenho esperados.

6.13. O procedimento será repetido quantas vezes forem necessárias e o(s) fiscal(is) técnico(s) ou administrativo(s) da contratação terá(ão) o prazo de 05 (cinco) dias úteis contados a partir da data de protocolo da documentação, para proceder com as avaliações, apurações e medições quantitativas, basilares, e de desempenho, qualitativas, sendo reiniciado este prazo quando apresentadas novas informações pelo preposto da CONTRATADA.

6.14. Após concluídas estas avaliações e resolvidas as pendências, o(s) fiscal(is) técnico(s) ou administrativo(s) reportará(ão) os resultados para o gestor da contratação e, havendo concordância de ambos sobre os resultados avaliativos, notificará o preposto da CONTRATADA sobre a necessidade de emissão da nota fiscal/fatura do período.

6.15. Caso não haja concordância do gestor da contratação em relação aos resultados da avaliação da fiscalização do CONTRATANTE, este indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando formalmente à CONTRATADA as respectivas correções. Neste caso, serão adotados procedimentos correlatos àqueles acima relacionados para tratamento dos problemas e inconformidades ainda pendentes.

6.16. A nota fiscal/fatura deverá ser emitida com base no valor final apurado pela fiscalização e acatado pelo gestor da contratação.

6.17. A fiscalização da contratação informará ao preposto da CONTRATADA o valor a ser considerado para a emissão da nota fiscal/fatura de cada período

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

6.17.2. No prazo de até 10 (dez) dias a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

6.17.3. No prazo de até 10 (dez) dias a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços.

6.18. A fiscalização da contratação providenciará a elaboração de relatório circunstanciado sobre a avaliação dos serviços prestados em cada período, com registro, análise e conclusão acerca de ocorrências e inconformidades verificadas, o qual será encaminhado ao gestor do Contrato para recebimento definitivo das execuções.

6.19. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor ou empregado público do Hospital, o relatório do fiscal técnico deverá conter registro, análise e conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa, devendo ser encaminhado ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

6.20. O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo gestor da contratação em termo circunstanciado de ateste, por meio de documento próprio ou junto ao relatório da fiscalização.

6.21. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CONTRATADA por imperfeições ou prejuízos resultantes da incorreta execução do Contrato.

7. ENQUADRAMENTO DO OBJETO COMO COMUM

7.1. O objeto a ser contratado, mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, enquadra-se na categoria de serviços comuns, com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva para o Serviço de Nutrição e Alimentação nas dependências do CONTRATANTE, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado, de que trata a Lei nº 13.303, de 30 de junho de 2016, Art. 32, Inciso IV.

7.2. A interrupção dos serviços descritos neste Termo de Referência pode comprometer a continuidade das atividades da administração, portanto, são considerados de natureza contínua, nos termos da Instrução Normativa SEGES/MPDFG nº 05, de 26 de maio de 2017.

7.3. No âmbito da Ebserh, a [Resolução n.º 220, de 20 de julho de 2023, do Conselho de Administração](#) estabelece as diretrizes e as regras para a execução indireta, mediante contratação de serviços, de atividades que envolvam atribuições inerentes às dos cargos integrantes do Plano de Cargos, Carreiras e Salários da Ebserh.

7.3.1. No presente caso, as atividades a serem contratadas não envolvem atribuições inerentes às dos cargos integrantes do Plano de Cargos, Carreiras e Salários da Ebserh, não havendo, pois, incidência das disposições da Resolução-CA n.º 220/2023

7.4. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e o CONTRATANTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

8. VIGÊNCIA DO CONTRATO

8.1. O prazo do contrato será de 24 (vinte e quatro) meses, podendo, a critério da administração, observada a regularidade na boa prestação dos serviços, bem como em condições de preços compatíveis com o mercado, podendo ser prorrogado, até o limite de 5 anos, com base no art. 147 do RLCE 2.0. Devido à necessidade de garantir altos padrões de qualidade dos serviços, contribuindo também para mitigar os riscos de uma eventual necessidade de realização de uma nova contratação do serviço em tela, além de atender aos princípios da economicidade, razoabilidade, competitividade e interesse público. Pretende-se, com o prazo ampliado, atrair novos fornecedores na medida em que contrato com tal prazo estimula os fornecedores a renovarem as tecnologias utilizadas.

8.2. A cada 12 meses, sem necessidade de prorrogação formal, as partes poderão se reunir para negociar, obedecidos os limites legalmente admitidos, a manutenção ou extinção do contrato;

8.3. A denúncia contratual, concedido um aviso prévio, pode ser realizada a qualquer tempo, desde que preservado um prazo de 180 (cento e oitenta) dias, antes que se efetive a extinção do contrato.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. Executar os serviços conforme todas as especificações deste Termo de Referência e seus anexos, bem como parâmetros e rotinas estabelecidos fornecendo todos os insumos, materiais, utensílios e equipamentos em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pelo manual de boas técnicas, normas e legislações vigentes, bem como a alocação dos empregados habilitados necessários e em quantidade suficiente ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais.

9.2. 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 não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do art. 171, Seção II, Cap. II do Regulamento de Licitações e Contratos da EBSERH.

9.3. Fazer a instalação de sua infraestrutura de prestação de serviços de acordo com as condições estabelecidas e normas institucionais.

9.4. Ao final da execução do contrato, a CONTRATADA deverá entregar as instalações utilizadas para prestação do serviço em condições análogas às que recebeu, incorporando eventuais adaptações ou adequações realizadas durante a vigência do contrato.

9.5. Submeter-se à fiscalização permanente dos fiscais e/ou gestores do contrato, designados pelo CONTRATANTE.

9.6. Obedecer às especificações dos manuais, procedimentos operacionais padrão, protocolos e documentos institucionais do CONTRATANTE, ou aqueles elaborados pela CONTRATADA e aprovados pelo CONTRATANTE, bem como normas e legislações vigentes, incluindo legislações para controle de infecções hospitalares.

9.7. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

9.8. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019 e Resolução RDC 173/2006 – bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

9.9. Apresentar à Equipe de Fiscalização, nos prazos estabelecidos, os seguintes documentos:

9.9.1. Manual de Boas Práticas para Serviços de Nutrição e Alimentação. O Manual de Boas Práticas deverá estabelecer procedimentos de boas práticas para serviço de alimentação oral a fim de garantir as condições higiênicas-sanitárias do alimento preparado com base na RDC Anvisa nº 216, de 15 de setembro de 2004; Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de junho de 1997; RDC Anvisa nº 275, de 21 de outubro de 2002, RDC Anvisa nº 503, de 27 de maio de 2021, complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distritais e municipais visando abranger requisitos inerentes às realidades locais. Deverá conter os requisitos higiênicos sanitários do CHU-UFGA; todas as rotinas operacionais a serem executadas em todas as etapas de produção e distribuição de refeições orais, além da operacionalização do lactário. Deve ainda conter os documentos abaixo especificados:

- a) Organograma da Empresa, quadro de pessoal, com respectiva qualificação, atribuição e jornada de trabalho;
- b) Fluxograma da produção e distribuição das refeições;
- c) Procedimentos Operacionais Padrão (POPs), desenvolvidos e implementados no CHU-UFPA, escritos de forma objetiva que estabeleça instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas no recebimento, armazenamento, produção, controle e transporte interno dos alimentos, conforme listado a seguir, para:
 - I - higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
 - II - higiene e saúde dos manipuladores, higienização de mãos;
 - III - manejo dos resíduos;
 - IV - manutenção preventiva e calibração de equipamentos;
 - V - seleção das matérias primas, ingredientes e embalagens;
 - VI - programa de recolhimento dos alimentos;
 - VII - coleta de amostras;
 - VIII - aferição de temperatura dos alimentos;
 - IX - todas as etapas de processos específicos da produção e distribuição de refeições orais, dietas enterais, fórmulas infantis, suplementos e módulos;

9.9.2. Devem ser especificados em cada POP, minimamente:

- a) A descrição minuciosa e frequência/periodicidade das operações e suas etapas;
- b) Cargo e/ou função dos responsáveis por sua execução;
- c) Equipamentos de Proteção Individual e parâmetros;
- d) Outras informações detalhadas, quando aplicáveis, tais como:
 - I - situações para adoção do POP;
 - II - critérios;
 - III - medidas preventivas e corretivas;
 - IV - insumos e materiais necessários para a realização das operações;
 - V - desmonte/higienização dos equipamentos.

9.10. Os funcionários deverão estar devidamente capacitados para a execução dos POPs.

9.11. Os POPs deverão estar acessíveis aos responsáveis pela execução das operações e às autoridades sanitárias.

9.12. A implementação dos POPs deve ser monitorada periodicamente de forma a garantir a finalidade pretendida, sendo adotadas medidas corretivas em casos de desvios destes procedimentos. As ações corretivas devem contemplar a reavaliação dos Procedimentos Operacionais Padronizados.

9.13. A CONTRATADA deve prever registros periódicos suficientes para documentar a execução e o monitoramento dos Procedimentos Operacionais Padronizados, bem como a adoção de medidas corretivas. Esses registros consistem em anotação em planilhas e/ou documentos e devem ser datados, assinados pelo responsável pela execução da operação e, no caso de procedimentos referentes a armazenamento de insumos, mantidos por um período superior ao tempo de vida de prateleira do produto.

9.14. A CONTRATADA deve avaliar, regularmente, juntamente com o(s) fiscal(is) técnico(s) do CONTRATANTE, a efetividade dos POPs implementados pela CONTRATADA e, de acordo com os resultados, fazer os ajustes necessários.

9.15. Os Procedimentos Operacionais Padronizados devem ser revistos em caso de modificação que implique em alterações nas operações documentadas, bem como em caso de melhoras vislumbradas: a versão inicial e as revisões devem ser submetidas à fiscalização técnica do CONTRATANTE, para análise e aprovação.

9.16. O Manual de Boas Práticas e os POPs deverão ser aprovados, datados e assinados pelo responsável técnico, responsável pela operação e gestor do contrato firmando o compromisso de implementação, monitoramento, avaliação, registro e manutenção dos mesmos.

9.17. Informar previamente ao CHU-UFPA qualquer mudança na rotina de trabalho, sendo admitida adequação técnica da metodologia empregada pela CONTRATADA, conforme sua experiência e curva de aprendizado, desde que não prejudique os resultados contratados e mediante autorização do CHU-UFPA.

9.18. Assumir inteira responsabilidade técnica e administrativa pelos serviços contratados, nos termos deste Termo de Referência e legislação vigente, não podendo, sob qualquer hipótese, transferir a outras empresas a responsabilidade por problemas no fornecimento do serviço.

9.19. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.

9.20. Manter a execução dos serviços nos horários fixados pelo CONTRATANTE.

9.21. Manter preposto nos locais de prestação de serviço, aceito pela Administração, para representá-la na execução do contrato, durante todo o período de vigência do contrato. Uma das funções do preposto é garantir o preenchimento integral e permanente de todos os postos de trabalho, providenciando cobertura para ausências e selecionando novos funcionários para postos que venham a se tornar desocupados.

9.22. Manter profissional nutricionista de atuação fixa e exclusiva nas dependências do CONTRATANTE, com experiência comprovada de, no mínimo, 12 (doze) meses na área de produção em hospitais com o mesmo perfil assistencial do CONTRATANTE, ou que tenha cumprido residência em hospitais com o mesmo perfil assistencial do CONTRATANTE, para atuar como responsável técnico pela execução do objeto de licitação, devidamente habilitado e capacitado para:

- I - Monitorar e garantir a execução dos serviços dentro das normas de boas práticas e qualidade estabelecidas pela legislação vigente;
- II - Produzir os documentos técnicos (Manual de Boas Práticas / Procedimentos Operacionais Padrão – POP);
- III - Ministrando treinamentos, selecionar, escolher, adquirir e prover o uso adequado de EPIs, parâmetros e produtos químicos/saneantes;
- IV - Responder perante a vigilância sanitária pelas ações realizadas durante a execução do serviço.

9.23. Manter quadro técnico compatível para realizar todas as atribuições pertinentes à atuação profissional conforme legislação vigente.

9.24. O preposto e/ou responsável técnico será o principal elo entre os funcionários (inclusive supervisores) e o CONTRATANTE.

9.25. Garantir a efetiva e imediata substituição do Nutricionista RT, por outro com a mesma experiência, habilitação e capacidade técnica, previamente comunicado e aprovado pelo CONTRATANTE, ato contínuo a eventuais impedimentos.

9.26. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

9.27. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo dano causado ao CHU-UFPA, devendo ressarcir imediatamente o CONTRATANTE em sua integralidade, ficando o mesmo autorizado a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos.

9.28. Reparar quaisquer danos diretamente causados à contratante, independentemente de culpa ou de dolo de seus representantes legais, prepostos ou empregados, em decorrência da relação contratual, não excluindo ou reduzindo a responsabilidade da fiscalização ou o acompanhamento da execução dos serviços pela contratante

9.29. Comunicar ao CONTRATANTE, por escrito, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, toda e qualquer anormalidade verificada na execução dos serviços bem como qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique nos locais de serviços e prestar esclarecimentos julgados necessários.

9.30. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

- 9.31. Apresentar ao CONTRATANTE, na implantação dos serviços, e sempre que alterada, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço.
- 9.32. Apresentar, quando solicitado, certidão de distribuição cível de toda a mão de obra disponibilizada para atuar nas instalações do CONTRATANTE.
- 9.33. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do 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.
- 9.34. Viabilizar a construção de um mapa de risco e instaurar medidas eficazes de cunho preventivo, visando à proteção do trabalhador, visto a possibilidade de acidentes de trabalho e doenças ocupacionais proporcionados nesse ambiente.
- 9.34.1. Após 3 (três) meses contados do início da execução dos serviços, a CONTRATADA deverá apresentar os LTCAT (Laudo Técnico das Condições do Ambiente de Trabalho) de seus funcionários, para apreciação e aprovação do Hospital.
- 9.34.2. A eventual modificação do mapa de risco biológico e ergonômico e dos adicionais de insalubridade ficam condicionados à aderência à planilha de custos e formação de preços e aprovação prévia pela Unidade de Saúde Ocupacional e Segurança do Trabalho do CHU-UFPA.
- 9.35. Apresentar descrição dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI's), devidamente certificados, e paramentação utilizados pelos funcionários na execução dos serviços.
- 9.36. Apresentar descrição dos procedimentos da empresa em relação à saúde dos seus funcionários, tais como: programa médico de prevenção, vacinação, etc.
- 9.37. Apresentar cópia do Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), em conformidade com a NR 09, no prazo de 30 dias após o início do contrato.
- 9.38. Apresentar cópia do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), em conformidade com a NR 07, no prazo de 30 dias após o início do contrato.
- 9.39. A Contratada deverá apresentar, no prazo de até 60 dias após o início da execução do contrato, laudo de insalubridade, que será validade pela Unidade de Saúde Ocupacional e Segurança do Trabalho (USOST) da Contratante. O adicional de insalubridade será objeto de reequilíbrio contratual excepcional, ajustado com início da vigência do contrato.
- 9.40. Selecionar e preparar, nas dependências da CONTRATADA, rigorosamente os funcionários que irão prestar os serviços, encaminhando pessoas com nível de instrução compatível e funções profissionais devidamente registradas em suas carteiras de trabalho.
- 9.41. Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade de seus funcionários.
- 9.42. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual – EPI, devidamente certificados, e paramentação, recomendados para a atividade que executa.
- 9.43. Selecionar, avaliar, adquirir e prover o uso adequado de EPI'S, devidamente certificados.
- 9.44. Substituir no prazo de até duas (2) horas toda e qualquer ausência de seus funcionários por outro profissional que atenda aos requisitos exigidos, devendo identificar previamente o respectivo substituto ao(s) Fiscal(is) Técnico(s) do Contrato, de modo que não ocorra atraso ou prejuízo na quantidade e qualidade das refeições produzidas e distribuídas.
- 9.45. Assumir todas as responsabilidades e adotar todas as medidas necessárias ao atendimento dos seus funcionários acidentados ou com mal súbito.
- 9.46. Atender as solicitações do CONTRATANTE quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência.
- 9.47. Não permitir que seus funcionários realizem horas extraordinárias, fora da jornada normal de trabalho, em finais de semana ou em dias feriados.
- 9.48. Instruir seus funcionários:
- 9.48.1. Quanto à necessidade de acatar as Normas Internas do CONTRATANTE.
- 9.48.2. Quanto às orientações para prevenção de acidentes e de incêndio nas dependências do CONTRATANTE.
- 9.48.3. Sobre as atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONTRATADA relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.
- 9.49. Alocar os funcionários que irão desenvolver os serviços contratados somente após efetivo treinamento pertinente aos Serviços de Produção e Distribuição de Dietas, com avaliação do conteúdo programático, por parte do Gestor e/ou Fiscal(is) Técnico(s) do Contrato. Os funcionários devem estar capacitados para a execução das suas atividades no que se refere aos aspectos técnicos e operacionais, à legislação, a novas tecnologias, à prevenção e controle de segurança alimentar e a segurança e saúde ocupacional.
- 9.50. Deverá ser apresentado ao CHU-UFPA programa de treinamento anual, contemplando no mínimo um evento por bimestre, cujo tema, programa e duração deverão ter o parecer favorável do CONTRATANTE.
- 9.51. O conteúdo programático de todo treinamento executado deve ser submetido previamente à aprovação do CHU-UFPA.
- 9.52. Será exigida da CONTRATADA comprovação de capacitação e treinamento de todos os trabalhadores contratados.
- 9.53. O treinamento deverá ser contínuo, com fornecimento de material de apoio aos colaboradores para acompanhamento dos conteúdos.
- 9.54. Todas as ações de capacitação devem ser registradas através de listas de presença.
- 9.55. Os profissionais capacitados deverão passar por avaliações de retenção de conteúdo após cada treinamento.
- 9.56. A CONTRATADA deverá apresentar mensalmente indicadores de desempenho dos colaboradores de todas as categorias nos cursos e treinamentos realizados, contemplando o percentual de abrangência dos treinamentos e o aproveitamento de conteúdo.
- 9.57. Mensalmente, a CONTRATADA deverá encaminhar ao CONTRATANTE relação de todos os colaboradores e horas de capacitação, nominalmente.
- 9.58. O controle e a fiscalização devem seguir, fielmente, a Portaria MTP nº 671, de 8 de novembro de 2021, do Ministério do Trabalho e Emprego.
- 9.59. Permitir à CONTRATANTE o acesso diário ao controle de frequência dos empregados.
- 9.60. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à CONTRATANTE.
- 9.61. Respeitar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.
- 9.62. Manter em rigorosa pontualidade o pagamento de seus funcionários.
- 9.63. Sempre que possível, a entrega de documentações, contracheques, atestados, cartões e outros devem ser realizados por meio do supervisor de serviço, no local de trabalho do funcionário, evitando assim que ele necessite se deslocar até o escritório da CONTRATADA.
- 9.64. Efetuar o pagamento dos salários dos funcionários alocados na execução contratual mediante depósito na conta bancária de titularidade do funcionário, em agência situada na localidade ou região metropolitana em que ocorre a prestação dos serviços, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte do CONTRATANTE. Em caso de impossibilidade de cumprimento desta disposição, a CONTRATADA deverá apresentar justificativa, a fim de que o CONTRATANTE analise sua plausibilidade e possa verificar a realização do pagamento
- 9.65. Autorizar ao CONTRATANTE, mediante prévia comunicação, 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, ultrapassado o prazo de 15 (quinze) dias, contados da comunicação mencionada, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.
- 9.66. Sujeitar-se à retenção da garantia prestada e dos valores das faturas correspondentes em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada, por ocasião do encerramento da prestação dos serviços contratados, podendo o CONTRATANTE utilizá-los para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação:
- a) Do pagamento das respectivas verbas rescisórias; ou

b) Da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços, nos termos do art. 65, incisos I e II da Instrução Normativa SEGES/MPDG n.º 05/2017.

- 9.66.1. Na impossibilidade de realização desses pagamentos pelo CONTRATANTE, 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.
- 9.67. Fornecer, sempre que solicitados pelo CONTRATANTE, os comprovantes do cumprimento das obrigações previdenciárias, do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), do pagamento dos salários e demais benefícios trabalhistas profissionais submetidos ao regime de dedicação exclusiva colocados à disposição do CONTRATANTE.
- 9.67.1. A ausência da documentação pertinente ou da comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e relativas ao FGTS implicará na 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.
- 9.67.2. Ultrapassado o prazo de 15 (quinze) dias, contados da comunicação mencionada no subitem anterior, sem a regularização da falta, o CONTRATANTE poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos funcionários da CONTRATADA que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.
- 9.67.3. O sindicato representante da categoria do funcionário deverá ser notificado pelo CONTRATANTE para acompanhar o pagamento das respectivas verbas.
- 9.67.4. Declaração de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato.
- 9.67.5. Os documentos acima mencionados deverão ser apresentados para cada novo funcionário que se vincule à prestação do contrato administrativo; e
- 9.67.6. De igual modo, o desligamento de funcionários no curso do contrato de prestação de serviços deve ser devidamente comunicado, com toda a documentação pertinente ao funcionário dispensado, à semelhança do que se exige quando do encerramento do contrato administrativo.
- 9.68. 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.
- 9.69. Cumprir os postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal e as normas internas de segurança e medicina do trabalho.
- 9.70. As empresas CONTRATADAS que sejam regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) deverão apresentar a seguinte documentação no primeiro mês de prestação dos serviços, conforme alínea "g" do item 10.1 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MPDG n. 5/2017:
- 9.70.1. Relação dos funcionários, contendo nome completo, cargo ou função, salário, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;
- 9.70.2. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos funcionários admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela CONTRATADA;
- 9.70.3. Exames médicos admissionais dos funcionários da CONTRATADA que prestarão os serviços;
- 9.70.4. Declaração de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato.
- 9.71. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa CONTRATADA deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:
- 9.71.1. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- 9.71.2. Certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- 9.71.3. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.71.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
- 9.71.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MPDG n. 5/2017;
- 9.72. 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, de 14 de dezembro de 2006.
- 9.72.1. Para efeito de comprovação da comunicação, a CONTRATADA deverá apresentar cópia do ofício enviado à Receita Federal do Brasil, com comprovante de entrega e recebimento, comunicando a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, até o último dia útil do mês subsequente ao da ocorrência da situação de vedação.
- 9.73. Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do CONTRATANTE ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto deste Termo de Referência, devendo orientar seus empregados nesse sentido.
- 9.74. Comunicar ao CONTRATANTE, sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura do futuro Contrato, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;
- 9.75. Elaborar e manter atualizados os Manuais de Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) do Serviço de Produção e Distribuição de Dietas, de acordo com as legislações vigentes, apresentando-os à CONTRATANTE nos prazos estabelecidos neste Termo de referência.
- 9.76. Submeter-se a fiscalização permanente e prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo CONTRATANTE, garantindo-lhe o acesso a qualquer tempo ao local dos trabalhos (estoque, produção e dispensação), para acompanhar os procedimentos adotados na execução dos serviços.
- 9.77. Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado.
- 9.78. Garantir ao CONTRATANTE acesso a toda documentação relativa à execução do contrato e fornecer, sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas do CONTRATANTE.
- 9.79. Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção de refeições, com a substituição ou instalação de cilindros.
- 9.80. Permitir, em acordo com a CONTRATANTE e devidamente paramentados, acesso dos alunos de Nutrição da UFPA acompanhados de instrutor da Universidade para que os mesmos desenvolvam suas atividades práticas, como acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições, incluindo controle de estoque e validade dos itens e vistoria técnica, dentro das instalações ocupadas pela CONTRATADA, uma vez que o CHU-UFPA, serve de campo de formação para o seu corpo discente, de acordo com a Lei 11.788, de 25 de setembro de 2008 e Regimento Interno do CHU-UFPA - Portaria nº 185, de 26 de maio de 2021, assim como também, dos profissionais de nutrição do Programa de Aperfeiçoamento do Profissional em Saúde, alunos de outras faculdades, escolas técnicas de saúde ou pesquisadores após a autorização formal da Gerência de Ensino e Pesquisa.
- 9.81. O material, equipamentos e utensílios da CONTRATADA para execução do objeto deste contrato, somente poderá ser retirado das dependências do CONTRATANTE após o fim da vigência do contrato, ou rescisão contratual, mediante a instalação do material, equipamentos e utensílios da nova CONTRATADA para execução dos serviços, o que ocorrerá no prazo de até 60 dias após a assinatura do novo contrato, conforme plano de transição da nova CONTRATADA aprovada pelo CONTRATANTE.
- 9.82. Para a execução dos serviços deverão ser observados os conceitos, características das dietas, tipos, composição, técnicas, procedimentos e métodos para a produção, porcionamento, armazenamento e distribuição de refeições, frequência e horários, convencionadas neste Termo de Referência e seus anexos.
- 9.83. Quando existirem falhas de funcionários da CONTRATADA que resultarem em refeições e/ou preparações inadequadas e/ou perdas, estas devem ser refeitas sem ônus para o CONTRATANTE.
- 9.84. Manter a qualidade e uniformidade no padrão da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
- 9.85. Solicitar por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da produção do cardápio em questão, e só efetuar esta alteração caso ela seja aprovada pelo CONTRATANTE.

9.86. Caberá à CONTRATADA ter o controle do número e o tipo de refeições servidas diariamente, com o mecanismo de controle padronizado e aprovado pelo CONTRATANTE. Os registros devem ficar disponíveis para o CONTRATANTE. Esse controle será feito por um funcionário da CONTRATADA e um funcionário designado pelo CONTRATANTE; ocorrendo diferenças no número de refeições efetivamente servidas, prevalecerá o número do CONTRATANTE.

9.87. Responsabilizar-se pela mão de obra capacitada, qualidade da matéria prima (gêneros alimentícios); aquisição e armazenamento de gêneros alimentícios e demais insumos (perecíveis e não perecíveis), observando aspectos e prazos de validade; material descartável; pré-preparo, preparo, porcionamento e distribuição de todas as refeições necessárias ao atendimento às necessidades clínicas dos pacientes e dos comensais.

9.88. Responsabilizar-se pelo controle de qualidade de seus estoques, comprometendo-se a não utilizar nenhum produto fora do prazo de validade indicado, ou com alterações de características, ainda que dentro da validade.

9.89. Apresentar em até 30 (trinta) dias após o início do contrato Plano de Contingência para o serviço, contendo as possíveis eventualidades e diretrizes sobre os procedimentos e ações que devem ser tomadas pela CONTRATADA no caso de quaisquer ocorrências anormais que possam impedir o cumprimento do objeto contratado. O Plano de Contingências deve prever, no mínimo, ações para as seguintes eventualidades:

- a) impedimento de execução por quaisquer problemas não previstos na infraestrutura física, prevendo no mínimo falta de água e de energia elétrica, entre outros (detalhar);
- b) falta de insumos;
- c) quebra ou necessidade de substituição de equipamentos;
- d) greve da categoria, dificuldades no transporte público, entre outros;
- e) impedimentos de operar o sistema informatizado de gestão;
- f) outros eventos (detalhando quais são) que prejudiquem a execução do objeto contratual (por exemplo inundações por chuva).

9.89.1. O Plano de Contingência será aprovado pelo CONTRATANTE.

9.90. Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte dos seus funcionários, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE, com o acionamento do Plano de Contingência aprovado pelo CONTRATANTE, para que não haja interrupção dos serviços prestados.

9.91. Em caso de problemas que impliquem em descontinuidade dos serviços contratados nas dependências do CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá garantir o preparo de todas as refeições para os pacientes, acompanhantes, residentes e graduandos conforme normas internas do CONTRATANTE em outra Unidade de Nutrição e Alimentação apropriada, dando continuidade aos serviços em tempo hábil até o retorno das atividades normais da unidade de apoio, sem ônus adicional ao CONTRATANTE. Ao CONTRATANTE permanecerá o direito de diligência às dependências utilizadas para esse fim.

9.91.1. Havendo necessidade de fornecimento de refeições de forma transportada, esta deverá ser feita em cubas ou bags, acondicionadas em caixas isotérmicas, aprovadas pelo CONTRATANTE, capazes de conservar as refeições em temperatura adequada, conforme legislações vigentes estaduais e municipais para transporte de refeições. Deverá seguir também todos os critérios de higiene e controle de qualidade, conforme RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.

9.92. Efetuar às suas expensas, as manutenções preventiva e corretiva de todos os equipamentos, com reposição de peças, ou as reposições dos equipamentos, materiais e utensílios de que forem inutilizados por vida útil expirada, quebra ou extravio, ou equipamentos que não se apresentarem dentro dos padrões de qualidade do CONTRATANTE, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE. As especificações técnicas e o modelo dos equipamentos e utensílios a serem substituídos deverão ter prévia autorização do CONTRATANTE.

9.93. Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço de nutrição e alimentação estejam em conformidade com as condições higiênicas sanitárias conforme a legislação vigente.

9.94. Fornecer todos os equipamentos de informática e materiais de escritório, necessários a perfeita execução do serviço, bem como o mobiliário para ambiente administrativo da terceirizada de acordo com o padrão adotado pelo hospital CHU-UFPA, o qual deve estar certificado pelo Inmetro e atender ao padrão de ergonomia estabelecido pelo Ministério do Trabalho e Previdência.

9.95. Proceder à limpeza e desinfecção dos equipamentos e utensílios de acordo com as recomendações dos fabricantes da maquinaria, além de seguir normas de procedimentos que visem a conservar o equipamento em bom estado e limpo.

9.96. Garantir a Segurança e Medicina no Trabalho e Saúde Ocupacional de seus colaboradores (manter a imunização em dia, avaliação médica admissional, demissional e periódica da equipe de trabalho) de acordo com o ANEXO XV - MANUAL DE PROCEDIMENTO DE SEGURANÇA PARA EMPRESA TERCEIRIZADAS DO CHU-UFPA;

9.97. É VEDADO a CONTRATADA a contratação de profissional pertencente ao quadro de pessoal do CHU-UFPA, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau durante a vigência do contrato para atuar na execução deste contrato e nas dependências destas unidades;

9.98. Não é permitida a veiculação de publicidade acerca do contrato, salvo se houver prévia autorização da Administração do CHU-UFPA;

9.99. A CONTRATADA não poderá permitir a comercialização de qualquer produto pelos seus funcionários nas dependências do CONTRATANTE.

9.100. A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos sociais, comerciais e fiscais não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração do CHU-UFPA, nem poderá onerar o objeto desta contratação, razão pela qual a licitante vencedora renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com o CHU-UFPA;

9.101. Em hipótese alguma, poderá a CONTRATADA alegar desconhecimento das condições do Edital, do Termo de Referência e do Contrato.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com o TR e seus anexos, as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

10.2. Prestar informações e esclarecimentos necessários ao bom desenvolvimento das tarefas;

10.3. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor(es) e/ou empregado(s) especialmente designado(s), anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10.3.1. O(s) fiscal(is) designado(s) não deverá(ão) ter exercido a função de pregoeiro na licitação que tenha antecedido o contrato, a fim de preservar a segregação de funções.

10.3.2. A designação do(s) fiscal(is) deverá levar em conta potenciais conflitos de interesse, que possam ameaçar a qualidade da atividade a ser desenvolvida.

10.4. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

10.5. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

10.6. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da Contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP nº 5/2017.

10.7. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

- a) Exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
- b) Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na empresa Contratada;
- c) Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e
- d) Considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

- 10.8. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.
- 10.9. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento.
- 10.10. Cientificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada.
- 10.11. Assegurar que o ambiente de trabalho apresente condições adequadas ao cumprimento, pela Contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.
- 10.12. Ceder à Contratada, quando do início da prestação dos serviços, as áreas (espaços), equipamentos e mobiliários disponíveis e instalações, que serão por ela utilizados na prestação dos serviços, mediante lavratura de termo próprio e nas condições estabelecidas neste Termo.
- 10.13. Autorizar, mediante solicitação justificada, modificações ou adaptações nas áreas e instalações cedidas.
- 10.14. Autorizar a movimentação de equipamentos e mobiliários cedidos à Contratada.
- 10.15. Supervisionar, através da equipe de fiscalização contratual, a distribuição das dietas aos pacientes e as refeições servidas no refeitório das Unidades do CHU-UFPA pelos colaboradores da Contratada, observando a apresentação, porcionamento, temperatura, sabor e horário de distribuição, atentando-se para eventuais necessidades de alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório:
- 10.16. Requisitar alimentos ou preparações complementares e aprovar os cardápios, cientificando a Contratada;
- 10.17. Realizar, diariamente, através de nutricionista designado, a análise sensorial de todas as preparações para aprovação dos itens a serem servidos;
- 10.18. Avaliar e solicitar a substituição imediata de qualquer material que não atenda às exigências do serviço;
- 10.19. Recusar alimentos que se apresentem deteriorados, de má qualidade ou de tipo insatisfatório, que estejam em desacordo com as exigências da prestação de serviço;
- 10.20. Supervisionar o controle de qualidade estabelecido e implementado pela Contratada a fim de evitar desperdícios de alimento e garantir a satisfação dos usuários;
- 10.21. Controlar o número de refeições servidas diariamente, por intermédio de servidores ou empregados públicos designados pelo Setor de Hotelaria Hospitalar do CHU-UFPA;
- 10.22. Realizar visitas técnicas (Unidade de Vigilância em Saúde, Setor de Hotelaria Hospitalar, Unidade de Saúde Ocupacional e Segurança do Trabalho, Setor de Infraestrutura Física) às instalações disponibilizadas para CONTRATADA, durante a vigência do contrato, sem prévio aviso, utilizando para tal as listas de verificação previstas nos ANEXO XV - ROTEIRO DE INSPEÇÃO DO SPDD - DIETAS ORAIS e ANEXO XVI - ROTEIRO DE INSPEÇÃO DO SPDD - DIETAS ENTERAIS deste Termo de Referência, que constará itens a serem observados tanto pela CONTRATANTE, quanto pela CONTRATADA.

11. SUBCONTRATAÇÃO E CONSÓRCIO

- 11.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório, parcial ou total, não sendo considerada como tal a utilização de solução tecnológica de terceiro para o qual a CONTRATADA tenha licença de uso.
- 11.2. Não será admitida a participação de consórcio de empresas no presente procedimento licitatório, considerando que tal vedação não limitará a competitividade;
- 11.3. A participação de consórcios é recomendável quando o objeto considerado for "de alta complexidade ou vulto", o que não seria o caso do objeto sob exame, tendo em vista que este não se reveste de alta complexidade, tampouco é serviço de grande vulto econômico, ou seja, este Termo de Referência não apresenta nenhuma característica própria que justifique a admissão de empresas em consórcio;
- 11.4. A admissão de consórcios em objeto de baixa complexidade e de pequeno valor econômico atenta contra o princípio da competitividade, pois permitiria, com o aval da Administração Pública, a união de concorrentes que poderiam muito bem disputar entre si, violando, por via transversa, o princípio da competitividade, atingindo ainda a vantajosidade buscada pela Administração.

12. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 12.1. 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 cláusulas e condições do contrato;
 - não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa do CONTRATANTE à continuidade do contrato.

13. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (PENALIDADES)

- 13.1. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à Contratada as seguintes sanções:
- 13.1.1. **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para o serviço contratado;
- 13.1.2. **Multa de:**
- 13.1.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor anual contratado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
- 13.1.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor anual adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
- 13.1.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor anual contratado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- 13.1.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e
- 13.1.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor anual do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração Contratante a promover a rescisão do contrato.
- 13.1.2.6. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- 13.1.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a EBSERH, por prazo não superior a 02 (dois) anos.
- 13.1.3.1. As sanções previstas nos subitens 13.2.1 e 13.2.3 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 13.2. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

| TABELA 1 - GRAU E CORRESPONDÊNCIA PARA APLICAÇÃO DE MULTAS | |
|--|--|
| GRAU | CORRESPONDÊNCIA |
| 01 | 0,2% ao dia sobre o valor mensal do item do objeto do contrato |
| 02 | 0,4% ao dia sobre o valor mensal do item do objeto do contrato |
| 03 | 0,8% ao dia sobre o valor mensal do item do objeto do contrato |
| 04 | 1,6% ao dia sobre o valor mensal do item do objeto do contrato |
| 05 | 3,2% ao dia sobre o valor mensal do item do objeto do contrato |

| TABELA 2 - RELAÇÃO ENTRE INFRAÇÃO E GRAU | | |
|---|--|------|
| INFRAÇÃO | | |
| ITEM | DESCRIÇÃO | GRAU |
| 1 | Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência; | 05 |
| 2 | Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento; | 04 |
| 3 | Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia; | 03 |
| 4 | Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia; | 02 |
| 5 | Retirar funcionários do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do Contratante, por empregado e por dia; | 03 |
| Para os itens a seguir, deixar de: | | |
| 6 | Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia; | 01 |
| 7 | Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizado, por ocorrência | 02 |
| 8 | Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia; | 01 |
| 9 | Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência; | 03 |
| 10 | Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato; | 01 |
| 11 | Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da Contratada | 01 |

- 13.3. A sanção de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar poderá também ser aplicada à empresa ou ao profissional que:
- 13.3.1. Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 13.3.2. Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 13.3.3. Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Ebserh em virtude de atos ilícitos praticados;
- 13.3.4. Convocado dentro do prazo de validade da sua proposta ou da vigência da ata de registro de preços, não celebrar o contrato;
- 13.3.5. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- 13.3.6. Apresentar documentação falsa exigida para o certame;
- 13.3.7. Ensejar o retardamento da execução do objeto da licitação;
- 13.3.8. Não mantiver a proposta;
- 13.3.9. Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 13.3.10. Comportar-se de modo inidôneo, inclusive com a prática de atos lesivos à Administração Pública previstos na Lei nº 12.846/2013.
- 13.4. 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 no RLCE 2.0 e, subsidiariamente, na Lei nº 9.784/1999, não podendo o prazo concedido para apresentação de defesa prévia ser inferior a 10 (dez) dias úteis
- 13.5. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da Administração, ou deduzidos da garantia, ou ainda, cobrados judicialmente.
- 13.5.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela Autoridade Competente.
- 13.6. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 13.7. 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 os princípios da proporcionalidade e razoabilidade.
- 13.8. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou processo administrativo de responsabilização.
- 13.9. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 13.10. O processamento da apuração de responsabilização não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 13.11. Após o trânsito em julgado do processo, as sanções administrativas aplicadas pela EBSEH deverão ser registradas e publicadas no SICAF. Quando a sanção aplicada decorrer de Processo Administrativo de Responsabilização - PAR, os dados relativos à penalidade deverão ser incluídos no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, de que trata a Lei nº 12.846/2013.
- 14. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO**
- 14.1. O CHU-UFPA/EBSEH utiliza a IN nº 05/2017, como Manual para as Atividades de Gestão e Fiscalização da Execução dos Contratos, Indicação e Designação do Gestor e Fiscais do Contrato, Acompanhamento e Fiscalização de Contratos, Hipóteses de Retenção da Garantia e de Créditos da Contratada, Processo de Pagamento, Sanções, Encerramento dos Contratos.
- 14.2. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, da alocação dos recursos necessários, do atendimento das demandas e cumprimento da legislação pertinente, de forma a assegurar o perfeito cumprimento das obrigações assumidas, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da CONTRATANTE, formalmente designados para tanto, na forma do Art. 161 do Regulamento de Licitações e Contratos da EBSEH.
- 14.3. A fiscalização terá ainda o objetivo de aferir o cumprimento dos resultados previstos pela CONTRATANTE para o serviço contratado, de verificar a regularidade das obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como de prestar apoio à instrução processual, ao trâmite das documentações pertinentes a execução contratual e à formalização dos procedimentos relativos à repactuação, alteração, reequilíbrio, prorrogação, pagamento, eventuais aplicações de sanções, extinção do contrato, dentre outras, com vista a assegurar o cumprimento das cláusulas avançadas e solucionar problemas incorridos, afetos ao objeto pactuado.
- 14.4. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência e nas legislações, normas, regulamentos e demais dispositivos infra legais aplicáveis ao caso.
- 14.5. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração de aspectos correlatos ao resultado esperado dos serviços contratados, conforme Anexo II, deste termo de referência.
- 14.6. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto contratado e utilizará o ANEXO II - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO - IMR para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo promover o redimensionamento do pagamento de cada nota fiscal/fatura com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA não atingir os padrões estabelecidos no referido instrumento:
- 14.6.1. A utilização do Instrumento de Medição de Resultado - IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos e instrumentos auxiliares de avaliação da prestação dos serviços.

- 14.7. Durante a execução do objeto, a equipe de fiscalização da CONTRATANTE deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer DA CONTRATADA a correção de faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 14.8. A fiscalização da CONTRATANTE deverá realizar a avaliação e apresentar mensalmente ao preposto da CONTRATADA os resultados de cumprimento dos requisitos da execução do objeto, bem como dos indicadores de desempenho, qualidade e satisfação dos serviços prestados, além de requerer a adequação do comportamento verificado, sempre que houver descumprimento ou atuação em níveis inferiores ao ajustado.
- 14.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho, qualidade e satisfação da prestação dos serviços.
- 14.10. A CONTRATADA poderá apresentar justificativas para a prestação do serviço com níveis de conformidade, desempenho, qualidade e satisfação inferiores aos exigidos, que serão analisadas pela fiscalização da CONTRATANTE, podendo ser acatadas ou não, a depender a comprovação da excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador. Neste caso, as ocorrências não serão contabilizadas para a medição dos indicadores previstos no Instrumento de Medição de Resultados - IMR.
- 14.11. O IMR poderá ser revisto, durante a vigência contratual, para ajuste fino, desde que essa alteração:
- a) não implique acréscimo ou redução do valor contratual além dos limites de 25% (vinte e cinco por cento), permitidos pelo art. 177 do RLCE 2.0;
 - b) não configure descaracterização do objeto contratado.
- 14.12. A fiscalização da CONTRATANTE poderá realizar avaliações diárias, semanais ou mensais, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços contratados.
- 14.13. A fiscalização da CONTRATANTE deverá promover o registro das ocorrências e inconformidades verificadas durante a execução contratual, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das condições, obrigações e cláusulas contratuais.
- 14.14. As atividades de fiscalização contratual serão exercidas por representantes formalmente designados pelo CONTRATANTE, podendo haver indicação para os seguintes tipos de atividades:
- a) **Gestão da Execução do Contrato:** é a coordenação das atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa, setorial e pelo público usuário, bem como dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção do contrato, dentre outros;
 - b) **Fiscalização Técnica:** é o acompanhamento com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório, para efeito de pagamento conforme o resultado apurado, podendo ser auxiliado pela fiscalização do público usuário;
 - c) **Fiscalização Administrativa:** é o acompanhamento dos aspectos administrativos da execução dos serviços, quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como quanto às providências tempestivas nos casos de inadimplemento;
 - d) **Fiscalização Setorial:** é o acompanhamento da execução do contrato nos aspectos técnicos ou administrativos, quando a prestação dos serviços ocorrer concomitantemente em setores distintos ou em unidades desconcentradas de um mesmo Hospital; e
 - e) **Fiscalização pelo Público Usuário:** é o acompanhamento da execução contratual por pesquisa de satisfação junto ao usuário, com o objetivo de aferir os resultados da prestação dos serviços ou de outro fator determinante para a avaliação dos aspectos qualitativos do objeto.
- 14.15. Compete ao Gestor observar se a Contratada cumpre em sua totalidade as obrigações pactuadas, além de:
- 14.15.1. Conhecer, em sua plenitude, o teor dos instrumentos contratuais sob a sua gestão, inclusive o Termo de Referência e seus anexos, e demais peças integrantes do processo administrativo;
- 14.15.2. Conhecer e zelar pelo cumprimento das normas legais e regulamentares aplicáveis às contratações administrativas, em especial a Lei nº.13.303/2016 e Regulamento de Licitações e Contratos da EBSERH - RLCE 2.0, e alterações posteriores;
- 14.15.3. Coordenar e comandar o processo da execução contratual;
- 14.15.4. Acompanhar o processo de fiscalização com vistas ao perfeito cumprimento da contratação;
- 14.15.5. Verificar a conformidade da prestação dos serviços ou fornecimento do material contratado;
- 14.15.6. Certificar quanto à fiel comprovação das despesas e prestação dos serviços contratados, atestando, juntamente com o fiscal técnico ou na ausência deste, os documentos comprobatórios, e/ou registrando e justificando fatos que impeçam o cumprimento do objeto e dos prazos estabelecidos;
- 14.15.7. Ratificar toda e qualquer alteração na execução da contratação, proposta pelo fiscal técnico, para a autorização da diretoria demandante.
- 14.16. Compete ao Fiscal Administrativo do Contrato:
- 14.16.1. Acompanhar a formalização dos atos administrativos da contratação, supervisionando sua execução orçamentária;
- 14.16.2. Emitir as certidões de regularidade fiscal e trabalhista do fornecedor, antes do envio da fatura para pagamento;
- 14.16.3. Atestar que a documentação de cobrança apresentada se encontra na forma estabelecida no contrato;
- 14.16.4. Efetuar a instrução processual para fins de pagamento, na forma convencionada no instrumento contratual;
- 14.16.5. Prestar orientações técnicas à unidade demandante e à Contratada, relativas à observância das condições pactuadas, no que diz respeito aos prazos de execução, faturamento, pagamento e outros esclarecimentos que venham a ser solicitados;
- 14.16.6. Recusar, com a devida justificativa qualquer documento ou nota fiscal encaminhados pelo fiscal da contratação que se encontre em desacordo com as condições estabelecidas na contratação;
- 14.16.7. Realizar toda e qualquer ação pertinente à alteração contratual.
- 14.17. Compete ao Fiscal Técnico do Contrato, auxiliar o Gestor ora designado, observando se a Contratada cumpre em sua totalidade as obrigações pactuadas, além de:
- 14.17.1. Conhecer, em sua plenitude, o teor dos instrumentos contratuais sob a sua gestão, inclusive o Termo de Referência ou Projeto Básico e seus anexos, e demais peças integrantes do processo administrativo;
- 14.17.2. Conhecer e zelar pelo cumprimento das normas legais e regulamentares aplicáveis às contratações administrativas, em especial a Lei nº.13.303/2016 e Regulamento de Licitações e Contratos da EBSERH - 2.0, e alterações posteriores;
- 14.17.3. Fiscalizar e monitorar a execução, de modo que sejam cumpridas integralmente todas as condições (objeto, prazos, vigência) estabelecidas nas Cláusulas Contratuais;
- 14.17.4. Comunicar à autoridade competente com a antecedência necessária, eventuais falhas, atrasos, ou fatos relevantes que possam inviabilizar o cumprimento do objeto da contratação, dos prazos estabelecidos, ou que acarretem a necessidade de prorrogação de prazos ou de vigência contratual, propondo a aplicação de penalidades ou outras sanções, quando for o caso;
- 14.17.5. Diligenciar às unidades beneficiárias, quando necessário, visando certificação quanto a informações ou procedimentos que possam inviabilizar ou dificultar a execução, por parte da Contratada;
- 14.17.6. Responsabilizar-se pelo fornecimento de arquivos, materiais e informações julgadas pertinentes à execução da contratação, na forma estabelecida no Termo de Referência e seus anexos;
- 14.17.7. Certificar quanto à fiel comprovação das despesas e prestação dos serviços contratados, atestando os documentos comprobatórios, e/ou registrando e justificando fatos que impeçam o cumprimento do objeto e dos prazos estabelecidos;

- 14.17.8. Encaminhar à área competente, após analisado e atestado, emitindo parecer conclusivo, os documentos necessários à comprovação da aquisição e/ou execução dos serviços, rigorosamente, na forma exigida em Cláusula Contratual;
- 14.17.9. Recusar, com a devida justificativa, qualquer material ou serviço prestado fora das especificações, bem como qualquer documento ou Nota Fiscal apresentados em desacordo com as condições estabelecidas no Edital, Termo de Referência e seus anexos;
- 14.17.10. Registrar e propor toda e qualquer alteração na execução do Contrato, para a autorização da autoridade demandante, após a ratificação do gestor da contratação
- 14.18. Compete ao fiscal setorial, no âmbito de sua atuação as atribuições do fiscal técnico:
- 14.18.1. 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;
- 14.18.2. 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;
- 14.18.3. Elaborar relatório circunstanciado, em consonância com as suas atribuições, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo;
- 14.18.4. Apurar, mensalmente, 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.
- 14.19. A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem a contratação como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado.
- 14.20. Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á, dentre outras, as comprovações definidas nos itens a seguir (os documentos poderão ser originais ou cópias autenticadas por cartório competente, por empregado ou servidor público da Administração), no caso de empresas regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT).
- 14.21. No primeiro mês da prestação dos serviços, após o início da execução dos serviços, a CONTRATADA deverá apresentar a seguinte documentação:
- Indicação do colaborador que atuará como preposto, contendo nome completo, posto ou função desempenhada junto a CONTRATADA, horário de expediente no posto de trabalho, RG, CPF, comprovante de endereço, Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS), currículo, comprovantes de instrução, graduação e formação, certificados de cursos realizados e, quando for o caso, comprovante de seguro contra riscos de acidentes de trabalho;
 - Indicação do colaborador que atuará como Responsável Técnico, contendo nome completo, posto ou função desempenhada junto a CONTRATADA, horário de expediente no posto de trabalho, RG, CPF, comprovante de endereço, comprovante ou declaração de experiência comprovada de, no mínimo, 12 (doze) meses na área de produção em hospitais com o mesmo perfil assistencial da CONTRATANTE, Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS), currículo, comprovantes de instrução, graduação e formação, certificados de cursos realizados e, quando for o caso, comprovante de seguro contra riscos de acidentes de trabalho;
 - Relação dos funcionários que serão alocados para o início da prestação de serviços, contendo nome completo, cargo ou função desempenhada junto a CONTRATADA, horário de expediente no posto de trabalho, RG, CPF, Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS), comprovante de endereço, currículo, comprovantes de instrução, graduação e formação, certificados de cursos realizados e, quando for o caso, comprovante de seguro contra riscos de acidentes de trabalho;
 - Exames médicos admissionais dos funcionários que serão alocados para o início da prestação de serviços, inclusive do preposto;
 - Declaração de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato.
- 14.22. Entrega até o dia trinta do mês seguinte ao do início da prestação dos serviços ao setor responsável pela fiscalização contratual dos seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastro de Fornecedores (SICAF):
- Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União - CND;
 - Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
 - Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e
 - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).
- 14.23. Entrega, quando solicitado pelo CONTRATANTE, de quaisquer dos seguintes documentos:
- Extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer funcionário, a critério do CONTRATANTE;
 - Cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador a CONTRATANTE;
 - Cópia dos contracheques dos funcionários relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;
 - 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, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer funcionário; e
 - Comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato.
- 14.24. Entrega de cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção ou rescisão do Contrato, após o último mês de prestação dos serviços, no prazo definido no contrato:
- Termos de rescisão dos contratos de trabalho dos funcionários prestadores de serviço, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria;
 - Guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;
 - Extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada funcionário dispensado;
 - Exames médicos demissionais dos funcionários dispensados.
- 14.25. Quando da extinção ou rescisão do Contrato, a CONTRATANTE deverá analisar a documentação solicitada no item acima no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.
- 14.26. Em caso de início de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, a equipe de gestão e fiscalização contratual deverá oficializar à Receita Federal do Brasil (RFB).
- 14.27. Em caso de início de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, a equipe de gestão e fiscalização contratual oficializar o Ministério do Trabalho e Previdência.
- 14.28. O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pela CONTRATADA poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.
- 14.29. A CONTRATANTE poderá conceder 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 de correção.
- 14.30. Cabe, ainda, à fiscalização verificar se a CONTRATADA observa a legislação relativa à concessão de férias e licenças aos funcionários, respeita a estabilidade provisória de seus funcionários e observa a data-base da categoria prevista na CCT, concedendo os reajustes dos funcionários no dia e percentual previstos.
- 14.31. A CONTRATANTE deverá solicitar, por amostragem, aos funcionários, seus extratos da conta do FGTS e verificar se as contribuições previdenciárias e do FGTS estão sendo recolhidas em seus nomes.
- 14.31.1. Ao final de um ano, todos os funcionários devem ter seus extratos avaliados.
- 14.32. A CONTRATADA deverá entregar, no prazo de 15 (quinze) dias, quando solicitado pelo CONTRATANTE quaisquer dos seguintes documentos:
- Extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer funcionário, a critério do CONTRATANTE;

- b) Cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador o CONTRATANTE;
- c) Cópia dos contracheques assinados dos funcionários relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários; e
- d) 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 funcionário.

14.33. Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, o CONTRATANTE notificará o fato à CONTRATADA e reterá o pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.

14.34. Não havendo quitação das obrigações por parte da CONTRATADA no prazo de quinze dias, a CONTRATANTE poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos funcionários da CONTRATADA que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato.

14.35. O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pelo CONTRATANTE para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas.

14.36. Tais pagamentos não configuram vínculo empregatício ou implicam a assunção de responsabilidade por quaisquer obrigações dele decorrentes entre o CONTRATANTE e os funcionários da CONTRATADA.

14.37. O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pela CONTRATADA, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias e para com o FGTS referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.

14.38. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, vícios redibitórios, ou outros e, na ocorrência destes, não implica corresponsabilidade do CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais.

14.39. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5/2017, aplicável no que for pertinente à contratação, bem como não excluem demais disposições do Regulamento de Licitações e Contratos da EBSEH e das legislações vigentes que forem aplicáveis ao caso.

15. LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTOS À CONTRATADA

15.1. O pagamento será creditado em favor da empresa fornecedora por meio de ordem bancária, contra qualquer banco indicado na proposta, devendo para isto, ficar explicitado o nome, número da agência e o número da conta-corrente em que deverão ser efetivados os créditos, o que ocorrerá em até 30 (trinta) dias após o fornecimento, com apresentação da Nota Fiscal/ fatura, atestada pelo gestor competente. A liberação do pagamento ficará condicionada à consulta prévia ao SICAF (VIA ON LINE), com resultado favorável ou apresentação de documentos comprobatórios.

15.2. Os pagamentos serão realizados mensalmente em conformidade com os serviços efetivamente prestados, mediante medição quantitativa e avaliação qualitativa das execuções, contra a apresentação de nota fiscal/fatura, que deverá conter os valores da parcela mensal apurados.

15.3. A avaliação qualitativa dos serviços prestados será realizada com a aplicação de Instrumento de Medição de Resultados - IMR, com o uso dos indicadores previstos no ANEXO II - IMR – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO.

15.4. A remuneração dos serviços prestados a cada mês será realizada com base na conjugação da medição qualitativa da execução do objeto proposto e da avaliação qualitativa dos resultados destas execuções.

15.5. Os indicadores de composição do Instrumento de Medição de Resultado - IMR foram elaborados com base nas especificidades do objeto contratual e consideram a necessidade de garantir a qualidade e a efetividade dos serviços contratados.

15.6. Quanto à medição quantitativa do serviço prestado:

15.6.1. Ao final de cada mês, o preposto da CONTRATADA deverá providenciar a elaboração e encaminhar para a fiscalização do CONTRATANTE, o relatório mensal, em arquivo de Excel, com informações quantitativas que demonstrem a composição de valor dos serviços prestados no mês encerrado.

15.6.2. O relatório mensal deverá ser encaminhado devidamente acompanhado de todos os documentos necessários para a comprovação das informações prestadas, como lista de materiais e insumos fornecidos, dos utensílios e equipamentos empregados, além das documentações dos colaboradores disponíveis para o contrato como: relação dos trabalhadores do contrato que prestam serviço no CHU-UFPA, folha analítica de pagamento dos funcionários, relação de pagamento mensal (Contracheques), comprovantes de pagamento dos salários (Depósitos Bancários), controle da frequência /folha de ponto/jornada de trabalho/ escala dos trabalhadores, comprovantes de pagamento do vale alimentação, comprovantes de pagamento do vale transporte, relação dos trabalhadores constantes no arquivo SEFIP (Recolhimento ao FGTS e comprovante de Declaração à Previdência), protocolo de envio de arquivos de conectividade social (GFIP), relatório analítico GPS ou DCTF-WEB-Declaração de Débitos e Créditos Tributários Federais, relatório analítico GRF, Guia de Recolhimento do FGTS-GRF, Guia da Previdência Social-GPS ou DCTF-WEB-Declaração de Débitos e Créditos Tributários Federais, comprovante de pagamento do FGTS, comprovante de pagamento do INSS, planilha de retenção das obrigações trabalhistas (Planilha de Contingenciamento), termo de rescisão contratual de trabalho, se houve, p/Conta Vinculada, comprovante de pagamento do FGTS Rescisório dos funcionários demitidos no mês de prestação do serviço, se houver. Todos os documentos são relativos ao mês de referência das atividades.

15.6.3. A fiscalização do CONTRATANTE deverá analisar as informações quantitativas prestadas pelo preposto da CONTRATADA e retornar o resultado de sua avaliação em até 05 (cinco) dias úteis, contados da data de seu recebimento, observando-se:

- a) Se as planilhas, informações, relatório e comprovantes apresentados forem acatados e aprovados, a fiscalização do CONTRATANTE deverá apresentar a avaliação qualitativa por meio da aplicação dos Instrumentos de Medição de Resultados - IMR adotados e informar os resultados obtidos para o preposto da CONTRATADA;
- b) Se as planilhas, informações, relatório e comprovantes apresentados forem julgados incorretos, a fiscalização do CONTRATANTE deverá notificar o preposto da CONTRATADA e solicitar a sua correção com a maior brevidade possível.

15.6.4. O procedimento de que trata o item anterior será realizado quantas vezes forem necessárias até a entrega adequada de toda a documentação de suporte e comprovação exigida para pagamento dos serviços a cada mês.

15.7. Quanto à medição qualitativa dos serviços prestados:

15.7.1. A CONTRATANTE deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA um Relatório com os resultados do IMR em 5 (cinco) dias úteis contados a partir do encerramento do período de avaliação.

15.7.2. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa, em até 5 (dias) dias úteis, para a prestação de serviços com nível de qualidade e desempenho abaixo do esperado, a qual estará sujeita a avaliação e julgo da fiscalização do CONTRATANTE, que poderá aceitá-la, desde que comprovada à excepcionalidade da ocorrência.

15.7.3. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade e descumprimento dos níveis de qualidade e desempenho exigidos para a prestação dos serviços contratados, bem como quando forem ultrapassados os níveis mínimos previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, poderão ser aplicadas demais sanções previstas neste Termo de Referência.

15.8. Após adequação e correção de eventuais falhas de informação ou de comprovações e, depois de apurado e informado o resultado da aplicação do IMR, a CONTRATADA deverá providenciar a emissão da nota fiscal/fatura de cobrança dos serviços prestados no mês, após autorização da CONTRATANTE.

15.9. Em todos os casos, o preposto da CONTRATADA somente deverá providenciar a emissão da nota fiscal/fatura de cobrança dos serviços prestados, após a avaliação qualitativa, com a aplicação dos IMR pela fiscalização do CONTRATANTE.

15.10. A fiscalização do CONTRATANTE avaliará constantemente a execução do objeto contratual, além de utilizar o IMR para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento dos valores apurados para pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA incorrer em índices abaixo do esperado.

15.11. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços contratados ou mesmo de outras sanções, quando for o caso.

15.12. Durante a execução contratual, a fiscalização do CONTRATANTE irá acompanhar e monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços prestados para evitar a sua degeneração, e conforme o caso, deverá requerer ao preposto da CONTRATADA adoção de medidas para a correção e superação de inconformidades, faltas, falhas e irregularidades.

15.13. O pagamento somente será efetuado após o ateste definitivo, pela fiscalização do CONTRATANTE, da Nota Fiscal/Fatura apresentada pelo preposto da CONTRATADA, que conterá o detalhamento dos serviços cobrados e será acompanhada dos demais documentos comprobatórios, relatórios e outros exigidos neste Termo de Referência

15.14. O ateste fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela CONTRATADA com os serviços efetivamente prestados e níveis de qualidade de execução apurados.

15.15. Fica a CONTRATANTE autorizada 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 estes não forem adimplidos pela CONTRATADA.

a) Quando não for possível a realização dos pagamentos a que se refere o item acima pelo próprio CONTRATANTE, os valores retidos cautelarmente poderão ser 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 que forem devidas.

15.16. Havendo erro ou incorreção nas notas fiscais/fatura apresentadas ou nos documentos comprobatórios e relatórios exigíveis na contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a CONTRATADA providencie a correção, adequação e saneamento das situações apontadas. Nesta hipótese, a contagem do prazo de pagamento será reiniciada após o protocolo da nota fiscal/fatura ou documentação regularizadas, conforme a situação, fato que não acarretará qualquer ônus para o CONTRATANTE.

15.17. A nota fiscal/fatura de cobrança dos serviços prestados deverá conter ao menos as seguintes informações:

- a) Data da emissão e prazo de validade;
- b) Dados da CONTRATADA, conforme preâmbulo do Contrato;
- c) Número do instrumento contratual adotado pelo CONTRATANTE;
- d) Dados do CONTRATANTE;
- e) Descrição clara do objeto da contratação;
- f) Período referencial de cobrança dos serviços;
- g) Valor cobrado pelos serviços prestados em conformidade com as condições contratuais firmadas, discriminando valor unitário e valor total; e
- h) O destaque do valor da retenção de 11% (onze por cento), dos tributos retidos na fonte pagadora de demais despesas dedutíveis da base de cálculo da retenção.

15.18. A Nota Fiscal ou fatura correspondente à prestação dos serviços deverá indicar o valor de retenção para a Previdência Social - INSS, Imposto de Renda, CSLL, PIS, COFINS e ISS com base na IN 1234/2012 da Receita Federal do Brasil, Manual do substituto tributário do Imposto Sobre Serviços - ISS e Lei nº 9.711 de 20 de novembro de 1998.

15.19. Forma de cálculo da glosa por faltas em postos de trabalho previstos em contrato de prestação de serviço com regime de dedicação exclusiva de mão de obra devem seguir o preconizado no ANEXO XVII - PARECER Nº 150/2023/DJLC/SCAD/CONJUR/PRES-EBSERH;

15.20. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 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:

- a) Não produziu os resultados acordados;
- b) Deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
- c) Deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- d) Deixar de repassar os valores de vales transporte e alimentação aos funcionários alocados na execução dos serviços contratados

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

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

15.23. Previamente à emissão de Nota de Empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

15.24. 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.

15.25. 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.

15.26. 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.

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

15.28. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

15.29. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, nos termos da Instrução Normativa nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, da Secretaria da Receita Federal do Brasil, inclusive quanto ao artigo 31 da Lei nº 8.212, de 1991.

15.30. Quanto ao Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Prestação de Serviços (ICMS), será observado o disposto na legislação estadual aplicada.

15.31. O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela CONTRATADA, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

15.32. Será considerada como data do pagamento o dia em que constar como emitida a Ordem Bancária de Crédito para pagamento.

15.33. O CONTRATANTE não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela CONTRATADA que porventura não tenha sido acordada no contrato.

15.34. No caso de atraso pela Contratante, os valores devidos à contratada serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

EM = $I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

| | |
|---|------------------------------------|
| $I = (TX) \cdot \left(\frac{6}{100} \right)^N$ | $= 0,00016438$ |
| 365 | TX = Percentual da taxa anual = 6% |

- 16.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.
- 16.2. Após o interregno de um ano, mediante solicitação da Contratada, os preços iniciais poderão ser repactuados.
- 16.3. A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, em respeito ao princípio da anualidade do reajustamento dos preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, tais como os custos decorrentes da mão de obra e os custos decorrentes dos insumos necessários à execução do serviço.
- 16.4. A repactuação para reajuste do contrato em razão de novo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho deve repassar integralmente o aumento de custos da mão de obra decorrente desses instrumentos.
- 16.5. O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado:
- 16.5.1. Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir dos efeitos financeiros do acordo, dissídio ou convenção coletiva de trabalho, vigente à época da apresentação da proposta, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;
- 16.5.2. Para os insumos discriminados na Planilha de Custos e Formação de Preços que estejam diretamente vinculados ao valor de preço público (tarifa): data do reajuste do preço público vigente à época da apresentação da proposta;
- 16.5.3. Para os demais custos, sujeitos à variação de preços do mercado (insumos não decorrentes da mão de obra): a partir da data limite para apresentação das propostas constante do Edital.
- 16.6. Nas repactuações subsequentes à primeira, a anualidade será contada a partir da data do fato gerador que deu ensejo à última repactuação, independentemente daquela em que celebrada ou apostilada.
- 16.7. As repactuações a que a Contratada fizer jus e que não forem solicitadas durante a vigência do contrato serão objeto de preclusão com a assinatura da prorrogação contratual ou com o encerramento do contrato.
- 16.8. 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:
- 16.8.1. da vigência do acordo, dissídio ou convenção coletiva anterior, em relação aos custos decorrentes de mão de obra;
- 16.8.2. da data do último reajuste do preço público vigente, para os insumos discriminados na planilha de custos e formação de preços que estejam diretamente vinculados ao valor de preço público (tarifa);
- 16.8.3. 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;
- 16.9. 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.
- 16.10. Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, com datas base diferenciadas, a repactuação deverá ser dividida em tantas parcelas quantos forem os acordos, dissídios ou convenções coletivas das categorias envolvidas na contratação.
- 16.11. 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, Convenção e Dissídio Coletivo de Trabalho.
- 16.12. A CONTRATANTE não se vincula às disposições contidas em Acordos, Dissídios ou Convenções Coletivas que tratem do pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa contratada, de matéria não trabalhista, de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, 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.
- 16.13. Quando a repactuação se referir aos custos da mão de obra, a CONTRATADA efetuará a comprovação da variação dos custos dos serviços por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria profissional abrangida pelo contrato.
- 16.14. Quando a repactuação solicitada pela CONTRATADA se referir aos custos sujeitos à variação dos preços de mercado (insumos não decorrentes da mão de obra), o respectivo aumento será apurado mediante a aplicação do índice de reajustamento **IPCA**, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):
- $$R = V (1 - I^{\circ}) / I^{\circ}, \text{ onde:}$$
- R = Valor do reajuste procurado;
- V = Valor contratual correspondente à parcela dos insumos a ser reajustada;
- I^º = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta da licitação;
- I = Índice relativo ao mês do reajustamento;
- 16.14.1. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a Contratante pagará à Contratada a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo; fica a Contratada obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
- 16.14.2. Nas aferições finais, o índice utilizado para a repactuação dos insumos será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 16.14.3. Caso o índice estabelecido para a repactuação de insumos venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 16.14.4. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente dos insumos e materiais, por meio de termo aditivo.
- 16.14.5. Independentemente do requerimento de repactuação dos custos com insumos, a Contratante verificará, a cada anualidade, se houve deflação do índice adotado que justifique o recálculo dos custos em valor menor, promovendo, em caso positivo, a redução dos valores correspondentes da planilha contratual.
- 16.15. Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte:
- 16.15.1. a partir da ocorrência do fato gerador que deu causa à repactuação;
- 16.15.2. em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras; ou
- 16.15.3. em data anterior à ocorrência do fato gerador, exclusivamente quando a repactuação envolver revisão do custo de mão de obra em que o próprio fato gerador, na forma de acordo, dissídio ou convenção coletiva, ou sentença normativa, contemplar 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.
- 16.16. Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.
- 16.17. A decisão sobre o pedido de repactuação deve ser feita no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados a partir da solicitação e da entrega dos comprovantes de variação dos custos.
- 16.18. O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto a Contratada não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pela Contratante para a comprovação da variação dos custos.
- 16.19. As repactuações serão formalizadas por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizadas por aditamento ao contrato.

16.20. A CONTRATADO deverá complementar a garantia contratual anteriormente prestada, de modo que se mantenha a proporção de 5% (cinco por cento) em relação ao valor contratado, como condição para a repactuação, nos termos da alínea K do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 5/2017.

17. HABILITAÇÃO

17.1. As exigências de habilitação jurídica, de regularidade fiscal e trabalhista e qualificação econômico-financeira são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no Edital.

17.2. O critério de julgamento da proposta será o menor preço global, conforme regulamento artigo 49 do Regulamento de Licitações e Contratos da Rede EBSERH.

17.3. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

17.4. Exigências para habilitação técnica:

17.4.1. Apresentar Alvará de licenciamento ou equivalente, documento expedido pelo órgão sanitário competente Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, que autoriza o funcionamento dos estabelecimentos que exerçam atividades sob regime de Vigilância Sanitária:

17.4.1.1. Caso o Alvará Sanitário esteja vencido ou, no momento da análise documental, dentro do mês de vencimento, será aceito protocolo de solicitação de renovação, desde que tenha sido requerido no prazo mínimo que anteceder o vencimento constante na legislação sanitária Municipal/Estadual ou Distrital da sede.

17.4.1.2. Caso a licitante seja dispensada do Alvará Sanitário, a mesma deverá apresentar documento que comprove a isenção.

17.4.2. Atestado(s) de Capacidade Técnica, com registro/averbação no CRN, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto desta contratação.

17.4.2.1. Considerar-se-á compatível o atestado que comprove a experiência de, no mínimo, 50% do objeto do contrato, na produção de refeições orais hospitalares gerais e especiais, além da comprovação de operacionalização de sondário e lactário, em período não inferior a 18 (dezoito) meses em serviços de nutrição e alimentação hospitalar ou a devida apresentação de postos de trabalho a serem contratados para a referida função.

17.4.2.2. Os atestados de capacidade técnica deverão se referir a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica conforme especificado no Contrato Social registrado na Junta Comercial competente, bem como no cadastro de pessoas jurídicas da Receita Federal do Brasil (RFB).

17.4.2.3. Para a comprovação de experiência mínima de 18 (dezoito) meses, será aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, bem como de outros documentos complementares para fins comprobatórios, não havendo obrigatoriedade de os dezoito meses serem ininterruptos.

17.4.2.4. Somente serão aceitos atestados que se referirem a contratos já concluídos ou se decorrido, no mínimo, um ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior.

17.4.2.5. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação da capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

17.4.2.6. A apresentação de declaração falsa, relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta, sujeitará a LICITANTE às sanções.

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

17.4.2.8. 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, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.

17.4.2.9. A licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, podendo ser exigida, nos casos de dúvida justificada por parte do agente de licitação, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços

17.4.3. Comprovação de que a licitante possui, em seu quadro de pessoal, na data da licitação, **Responsável Técnico** legalmente habilitado e com registro no Conselho de Regional de Nutrição.

17.4.3.1. A comprovação de vínculo profissional de que trata o subitem anterior se fará com a apresentação de quaisquer dos seguintes documentos:

17.4.3.1.1. Empregado: Cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS);

17.4.3.1.2. Sócio/Diretor: contrato autônomo de prestação de serviços, contrato social da licitante, ata de eleição ou, ainda, cadastro do SICAF;

17.4.3.1.3. Profissional: declaração de disponibilidade para execução do serviço, caso a empresa venha a sagrar-se vencedora no certame.

17.4.4. Apresentar Declaração que está ciente e assumirá todas as obrigações que constam no Termo de Referência e seus anexos;

17.4.5. Apresentar Declaração de Vistoria ou Não Vistoria;

17.4.6. Apresentar Declaração de que a empresa não emprega menor de idade salvo na condição de aprendiz;

17.4.7. Apresentar declaração de que, caso vencedora da licitação, providenciará, às suas custas, a disponibilidade de todos os equipamentos e utensílios necessários à execução do fornecimento, complementarmente aos que sejam de propriedade do CHU-UFPA, em até 90 dias corridos após a celebração do contrato, e ainda declaração de que se responsabilizará pela manutenção e conservação de todos os equipamentos e utensílios utilizados para o cumprimento do objeto do Contrato, durante o período da contratação;

17.4.8. A empresa vencedora do certame, caso haja necessidade de expedição de certidões, deverá cumprir as exigências da autoridade sanitária e ambiental competente do Órgão Estadual ou municipal do local de prestação do serviço, pertinente ao objeto deste edital.

17.5. Apresentação da Proposta Comercial

17.5.1. As propostas devem ser elaboradas com orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários conforme ANEXO III - PLANILHA DE CUSTO E FORMAÇÃO DE PREÇOS do Termo de Referência, devendo utilizar os valores com "FÓRMULA TRUNCADA" e com duas casas decimais;

17.5.2. A proposta de preço obrigatoriamente deverá estar acompanhada da especificação completa dos serviços a serem executados, de forma clara inequívoca, fazendo constar ainda:

a) prazo de validade da proposta não inferior a 90 (noventa) dias, a partir da abertura;

b) Preço mensal e anual, para a prestação dos serviços em moeda corrente nacional, em algarismos, com duas casas decimais, e por extenso, compatíveis com os preços correntes no mercado;

c) a composição dos custos da proposta deverá ser realizada a partir do acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho, extraído do sítio da Secretaria de Trabalho e devidamente Homologado, de responsabilidade de indicação por parte da vencedora a qual se encontra vinculada em função de sua atividade econômica preponderante;

d) Planilha de Custos e Formação de Preço na forma do II - PLANILHA DE CUSTO E FORMAÇÃO DE PREÇOS do Termo de Referência;

e) Declaração de que instalará escritório com profissional apto a tomar decisão pela CONTRATADA na Região Metropolitana de Belém, a ser comprovado no prazo máximo de **60 (sessenta) dias** a partir da vigência do contrato, no caso de a CONTRATADA não possuir sede em Belém, conforme alínea a do item 10.6 ANEXO VII-A da IN nº 05/2017.

17.5.3. Para composição da proposta deverão ser observados, no que couber, entre outros aspectos, todos os custos pertinentes à execução dos serviços, inclusive custos adicionais que repercutam direta ou indiretamente sobre a mão de obra utilizada, tais como: vale-transporte, vale alimentação ou outros benefícios legais concedidos; outros custos decorrentes de desempenho técnico, comercial, operacional; materiais e utensílios; lucro praticado pela LICITANTE; tributos e contribuições incidentes; despesas administrativas e operacionais.

17.5.4. Não serão incluídas na planilha 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.

- 17.5.5. Não deverão ser considerados valores de horas extras para intervalo intrajornada na formulação das planilhas de custos.
- 17.5.6. A CONTRATANTE não repassará à empresa tomadora dos serviços quaisquer custos com plano de saúde, diante de ausência de estudos técnicos comprobatórios da vantajosidade dessa elevação dos custos da contratação, a exceção de casos em que seja previsto o pagamento do custo por força de instrumento normativo vigente.
- 17.5.7. Possíveis indefinições, omissões, falhas ou incorreções das especificações contidas na Planilha de Custos e Formação de Preços não poderão, em nenhuma hipótese, constituir pretexto para a CONTRATADA alterar a composição de seus preços unitários.
- 17.5.8. Os licitantes, quando tributados pelo regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, devem prever na Planilha de Custos e Formação de Preços as alíquotas médias efetivamente recolhidas dessas contribuições, a fim de possibilitar que a diligência por parte do CONTRATANTE, quanto ao eventual abatimento de créditos apurados com base em custos, despesas e encargos.
- Para a comprovação das alíquotas médias efetivas, poderão ser apresentados os documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD - Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou outro meio hábil, em que seja possível demonstrar as alíquotas médias efetivas;
 - A comprovação das alíquotas médias efetivas deverá ser feita no momento da repactuação ou da renovação contratual a fim de se promover os ajustes necessários decorrentes das oscilações dos custos efetivos de PIS e COFINS.

18. GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 18.1. Será exigida a prestação de garantia contratual pela licitante que for CONTRATADA, nos termos do art. 144 do Regulamento de Licitações e Contratos da EBSEERH, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor anual do contrato, com a obrigação de ser renovada a cada 12 (doze) meses, sendo facultada a possibilidade de opção pelas seguintes modalidades de garantia:
- Caução em dinheiro;
 - Seguro-garantia;
 - Fiança bancária.
- 18.2. Justifica-se a adoção de tal garantia, uma vez que a terceirização de serviços, embora constitua importante ferramenta de gestão na busca de uma maior eficiência dos serviços ofertados à sociedade, sendo frequente a situação de inadimplência das empresas contratadas no tocante às verbas trabalhistas devidas a seus empregados. Em decorrência desse inadimplemento, a responsabilização subsidiária do tomador de serviços foi estendida expressamente à Administração Pública (Súmula nº 331 do TST). Nesse contexto, observam-se o conflito de interesses e a assimetria de informações entre empresa terceirizada contratada e órgão público contratante. Na tentativa de alinhar os interesses envolvidos, busca garantir os direitos dos trabalhadores terceirizados, bem como resguardar a Administração Pública de eventual responsabilidade subsidiária.
- 18.3. A modalidade de garantia escolhida pela CONTRATADA deverá contemplar, para todos os efeitos jurídicos e legais, a cobertura de todos os eventos discriminados e exigíveis segundo este Termo de Referência.
- 18.4. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme prática preconizada no item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP nº 5/2017.
- 18.5. No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do CONTRATANTE, contados da assinatura do contrato, a CONTRATADA deverá apresentar comprovante de prestação de garantia, podendo optar por uma das seguintes modalidades descritas no subitem 18.1.
- 18.6. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor anual do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).
- 18.7. 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 o inciso I do Art. 184 do Regulamento de Licitações e Contratos da EBSEERH.
- 18.8. Somente será aceita a prestação de garantia que cubra, no mínimo, os seguintes riscos ou prejuízos decorrentes da execução do contrato:
- prejuízo advindo do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
 - prejuízos causados ao CONTRATANTE ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
 - as multas moratórias e compensatórias aplicadas à CONTRATADA;
 - obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não honradas pela CONTRATADA.
- 18.9. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
- 18.10. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da CONTRATANTE, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 18.11. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 18.12. 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.
- 18.13. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a CONTRATADA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada, mediante Ofício entregue contra recibo, assim como providenciará complementação em caso de repactuação do valor do contrato.
- 18.14. A CONTRATANTE executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 18.15. Será considerada extinta a garantia:
- com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do CONTRATANTE, mediante termo circunstanciado, de que a CONTRATADA cumpriu todas as cláusulas do contrato;
 - no prazo de 90 (noventa) dias 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, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.
- 18.16. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo CONTRATANTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CONTRATADA.
- 18.17. A CONTRATADA autoriza ao CONTRATANTE a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste TR.
- 18.18. A garantia da contratação somente será liberada:
- ante a comprovação de que a CONTRATADA pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, e que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, conforme estabelecido no art. 8º, VI do Decreto nº 9.507, de 2018, observada a legislação que rege a matéria; e
 - após o integral cumprimento de todas as obrigações contratuais, inclusive recolhimento de multas e satisfação de prejuízos causados o CONTRATANTE ou terceiros, bem como ante a comprovação do pagamento pela CONTRATADA.
- 18.19. Também poderá haver liberação da garantia se a empresa comprovar que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho.
- 18.20. Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços contratados, a CONTRATANTE poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação:
- do pagamento das respectivas verbas rescisórias; ou
 - da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços, nos termos da alínea "j" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 5/2017.

19. CONTA-DEPÓSITO VINCULADA

19.1. Para atendimento ao disposto no art. 18 da IN SEGES/MP N. 5/2017, as regras acerca da conta-depósito vinculada - bloqueada para movimentação a que se refere o Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017 são as estabelecidas neste Termo de Referência e justifica-se tal adoção, uma vez que a terceirização de serviços, alinhada aos ideais da Nova Gestão Pública, constituindo importante ferramenta de gestão na busca de uma maior eficiência dos serviços ofertados à sociedade. Sendo frequente a situação de inadimplência das empresas contratadas no tocante às verbas trabalhistas devidas a seus empregados. Em decorrência desse inadimplemento, a responsabilização subsidiária do tomador de serviços foi estendida expressamente à Administração Pública (Súmula nº 331 do TST). Nesse contexto, observam-se o conflito de interesses e a assimetria de informações entre empresa terceirizada contratada e órgão público contratante. Na tentativa de alinhar os interesses envolvidos, criou-se a conta vinculada. Instrumento de controle que busca garantir os direitos dos trabalhadores terceirizados, bem como resguardar a Administração Pública de eventual responsabilidade subsidiária.

19.2. A futura 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.

19.2.1. 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.

19.3. A CONTRATADA autorizará 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/MP nº 5, de 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.

19.4. O montante dos depósitos da conta vinculada, conforme item 2 do Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017 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:

19.4.1. 13º (décimo terceiro) salário;

19.4.2. Férias e um terço constitucional de férias;

19.4.3. Multa sobre o FGTS e contribuição social para as rescisões sem justa causa; e

19.4.4. Encargos sobre férias e 13º (décimo terceiro) salário.

19.5. Os percentuais de provisionamento e a forma de cálculo serão aqueles indicados no item 14 do Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017.

19.6. 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.

19.7. Em caso de cobrança de tarifa ou encargos bancários para operacionalização da conta-depósito, os recursos atinentes a essas despesas serão debitados dos valores depositados.

19.8. 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.

19.8.1. Na situação do subitem acima, a empresa deverá apresentar os documentos comprobatórios da ocorrência das obrigações trabalhistas e seus respectivos prazos de vencimento.

19.8.2. 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.

19.8.3. A autorização de movimentação deverá especificar que se destina exclusivamente para o pagamento dos encargos trabalhistas ou de eventual indenização trabalhista aos trabalhadores favorecidos.

19.8.4. A empresa deverá apresentar à Ebserh, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados da movimentação, o comprovante das transferências bancárias realizadas para a quitação das obrigações trabalhistas.

19.9. 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/MP n. 5/2017

20. SIGILO

20.1. Na execução dos serviços descritos neste Termo de Referência, a CONTRATADA terá acesso a informações do Complexo Hospitalar da UFPA (CHU-UFPA). Assim caberá a CONTRATADA:

20.2. Guardar sigilo das informações que receber por força do objeto em questão.

20.3. Responsabilizar-se pela divulgação não autorizada ou pelo uso indevido de qualquer informação pertinente ao CHU-UFPA.

20.4. Caso se verifique a quebra de sigilo das informações disponibilizadas pelo CHU-UFPA, serão aplicadas à CONTRATADA as sanções previstas em Lei

21. RESCISÃO CONTRATUAL

21.1. As hipóteses de rescisão contratual são aquelas previstas no RLCE 2.0 e no termo de contrato, sem prejuízo de outros normativos aplicáveis.

22. ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

22.1. Os casos de alteração contratual deverão observar o disposto no art. 171 e seguintes do RLCE 2.0.:

22.1.1. Quando houver modificação do projeto ou das especificações, para melhor adequação técnica aos seus objetivos;

22.1.2. Quando necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, nos limites permitidos pelo art. 177;

22.1.3. Quando conveniente a substituição da garantia de execução;

22.1.4. Quando necessária a modificação do regime de execução da obra ou serviço, bem como do modo de fornecimento, em face de verificação técnica da inaplicabilidade dos termos contratuais originários;

22.1.5. Quando necessária a modificação da forma de pagamento, por imposição de circunstâncias supervenientes, mantido o valor inicial atualizado, vedada a antecipação do pagamento, com relação ao cronograma financeiro fixado, sem a correspondente contraprestação de fornecimento de bens ou execução de obra ou serviço;

22.1.6. Para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da administração para a justa remuneração da obra, serviço ou fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

22.2. O contratado poderá aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários nas obras, serviços ou compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato

22.3. Em havendo alteração do contrato que aumente ou reduza os encargos do contratado, a EBSERH deverá restabelecer, por aditamento, o equilíbrio econômico-financeiro inicial.

22.4. É vedada a celebração de aditivos decorrentes de eventos supervenientes alocados na Matriz de Riscos como de responsabilidade da contratada.

22.5. A variação do valor contratual para fazer face a repactuação ou reajuste de preços previsto no próprio contrato e as atualizações, compensações ou penalizações financeiras decorrentes das condições de pagamento nele previstas, bem como o empenho de dotações orçamentárias suplementares até o limite do seu valor corrigido, não caracterizam alteração do contrato e podem ser registrados por termo de apostilamento, dispensada a celebração de aditamento.

23. LOCAL DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO

23.1. O CHU-UFGPA/EBSERH é composto por duas unidades hospitalares, sendo a Unidade Hospitalar João de Barros Barreto a que possui estrutura física para o desenvolvimento de atividades técnico-administrativas necessárias para a produção de todas as refeições, até sua distribuição. A Unidade Hospitalar Bettina Ferro de Souza dispõe de estrutura física apenas para preparo de pequenas refeições; as grandes refeições (almoço e jantar) serão provenientes e transportadas do João de Barros Barreto.

24. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

24.1. A contratação deverá adotar práticas de sustentabilidade ambiental de acordo com o que determina a Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010, tendo como referência o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União, 6ª edição, revista, atualizada, ampliada e publicada em setembro de 2023; bem como a Política Ambiental da EBSERH, a Aprovado na 148ª Reunião Ordinária do Conselho de Administração, realizada no dia 13 de dezembro de 2022.

24.2. As boas práticas de sustentabilidade devem ser baseadas na otimização e economia dos recursos e na redução da poluição ambiental, tais como:

24.2.1. Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas e/ou poluentes;

24.2.2. Substituir, sempre que possível, substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

24.2.3. Usar produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA ou órgãos correlatos credenciados para este fim;

24.2.4. Racionalizar o consumo de energia elétrica e de água;

24.2.5. Priorizar a aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;

24.2.6. Priorizar a aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;

24.2.7. Acender, durante a limpeza noturna, apenas as luzes das áreas que estiverem sendo ocupadas;

24.2.8. Sugerir 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.;

24.2.9. Realizar manutenções periódicas em seus equipamentos elétricos;

24.2.10. Realizar o manejo adequado dos resíduos gerados na execução dos serviços;

24.2.11. Desfolhar as verduras; separar as folhas, desprezando as partes estragadas, sempre com a torneira fechada. Iniciar a lavagem quando todo o lote estiver desfolhado;

24.2.12. Não executar operações de lavar e de descascar legumes simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a tarefa de descascar;

24.2.13. Não encher os vasilhames (bacias, panelas, caldeirões) por completo, para efetuar a lavagem de seu interior;

24.2.14. Não realizar descongelamento de quaisquer alimentos com a torneira aberta diretamente sobre as embalagens por longo período;

24.2.15. Para os equipamentos que geram 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 e outras que substituírem ou complementarem as vigentes, 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.

24.2.16. Adotar os procedimentos do gerenciamento dos resíduos gerados na Administração Contratante, com vistas ao atendimento às normas dos órgãos competentes, garantindo a segurança dos trabalhadores e usuários da Instituição, e reduzindo riscos à saúde e ao meio ambiente;

24.2.17. A contratada deverá observar as regras do PGRSS do Hospital para o Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos enquanto exercer suas atividades no âmbito intra-hospitalar

24.3. A Contratada deverá elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus funcionários para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, no que couber, observadas as normas ambientais vigentes. O programa poderá ser solicitado pela CONTRATANTE para avaliação.

25. CESSÃO DE CRÉDITO

25.1. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

25.2. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.

25.3. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

25.4. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, tudo nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

25.5. O crédito a ser pago a cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

25.6. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

26. TRATAMENTO DE DADOS PESSOAIS

26.1. No tratamento de dados pessoais realizado em decorrência da relação estabelecida entre as partes, a CONTRATANTE e a CONTRATADA se comprometem, conforme a Lei nº 13.709/2018 (LGPD), ao seguinte:

26.1.1. Adotar medidas para conformidade de suas operações ao cumprimento da legislação de proteção de dados pessoais e das orientações emanadas pela Autoridade Nacional de Proteção de Dados (ANPD);

26.1.2. Assegurar que o tratamento de dados pessoais será limitado ao mínimo necessário para o alcance da(s) finalidade(s) proposta(s);

26.1.3. Manter registro das operações de tratamento de dados pessoais que realizarem;

26.1.4. Adotar medidas de segurança, técnicas, administrativas e organizacionais, adequadas para assegurar a proteção dos direitos dos titulares de dados pessoais;

26.1.5. Cooperar entre si no cumprimento das obrigações referentes ao exercício dos direitos dos titulares de dados pessoais previstos na legislação em vigor;

26.1.6. Orientar seus colaboradores, contratados ou prepostos sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD, bem como a não divulgar indevidamente informações que envolvam dados pessoais a que tenham acesso;

26.1.7. Comunicar à outra parte, por escrito, em prazo razoável, qualquer incidente de segurança que envolva dados pessoais a que tenha acesso, tais como acessos não autorizados e situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, com as informações previstas no § 1º do art. 48 da LGPD.

- 26.2. Especificamente a CONTRATADA se compromete ao seguinte:
- 26.2.1. Cientificar-se da Política de Proteção de Dados Pessoais da CONTRATANTE;
- 26.2.2. Apresentar todos os dados e informações solicitados pela CONTRATANTE em relação ao tratamento de dados pessoais realizado em decorrência da relação estabelecida com a CONTRATANTE e/ou adotar as providências lícitas por ela indicadas;
- 26.2.3. Não subcontratar atividades que envolvam o tratamento de dados pessoais, salvo com prévia autorização por escrito da CONTRATANTE e, nessa hipótese, exigir de subcontratados o cumprimento dos deveres decorrentes da LGPD e daqueles assumidos neste instrumento, permanecendo integralmente responsável por garantir a sua observância;
- 26.2.4. Quando verificada qualquer das hipóteses de término do tratamento de dados pessoais previstas no art. 15 da LGPD, interromper o tratamento e eliminar completamente os dados pessoais e todas as cópias porventura existentes (em formato digital, físico ou outro qualquer), autorizada a conservação para as finalidades estabelecidas no art. 16 da LGPD.

27. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 27.1. Aplicam-se a presente convocação a Lei nº 13.303 de 30/05/2016, o RLCE 2.0 e demais normas legais pertinentes.
- 27.2. Os casos omissos porventura existentes serão resolvidos pela Gerência Administrativa do CHU UFPA/EBSERH em conformidade com a legislação vigente.
- 27.3. Não serão admitidas declarações posteriores de desconhecimento de fatos, no todo ou em parte, que venham a impedir ou dificultar a execução dos serviços.
- 27.4. Após homologado o resultado da licitação, a Administração convocará o licitante vencedor para, no prazo de até 05 (cinco) dias, contados do recebimento da comunicação oficial, proceder a assinatura do contrato/instrumento equivalente.

28. ANEXOS

- 28.1. ANEXO I - LISTA DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS DO CHU-UFPA;
- 28.2. ANEXO II - IMR – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO;
- 28.3. ANEXO III - PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS;
- 28.4. ANEXO IV - POP.SHH.015 - CONTROLE DE AMOSTRAS;
- 28.5. ANEXO V - POP.SHH.028 - PRÉ-PREPARO DE PROTEÍNA;
- 28.6. ANEXO VI - POP.SHH.029 - PRÉ-PREPARO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS;
- 28.7. ANEXO VII - NOR.CCIRAS.003 - HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS;
- 28.8. ANEXO VIII - POP.SHH.019 - HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTI;
- 28.9. ANEXO IX - PLANTA DA ÁREA DE NUTRIÇÃO DO HUIBB;
- 28.10. ANEXO X - PLANTA DA ÁREA DE NUTRIÇÃO DO HUBFS;
- 28.11. ANEXO XI - LISTA DE EQUIPAMENTOS DO CHU-UFPA DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA - MANUTENÇÃO;
- 28.12. ANEXO XII - REQUISITOS DO PROGRAMA EBSERH DE GESTÃO DA QUALIDADE E SELO EBSERH DE QUALIDADE;
- 28.13. ANEXO XIII - MODELO DE DECLARAÇÃO FORMAL DE VISTORIA;
- 28.14. ANEXO XIV - MODELO DE DECLARAÇÃO FORMAL DE DISPENSA DE VISTORIA;
- 28.15. ANEXO XV - MANUAL DE PROCEDIMENTOS DE SEGURANÇA PARA EMPRESAS TERCEIRIZADAS;
- 28.16. ANEXO XVI - ROTEIRO DE INSPEÇÃO DO SERVIÇO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE DIETAS ORAIS;
- 28.17. ANEXO XVII - ROTEIRO DE INSPEÇÃO DO SERVIÇO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE DIETAS ENTERAIS;
- 28.18. ANEXO XVIII - PARECER Nº 150/2023/DJLC/SCAD/CONJUR/PRES-EBSERH;
- 28.19. ANEXO XIX - TERMO DE RECEBIMENTO PROVISÓRIO;
- 28.20. ANEXO XX - TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO.

Equipe de Planejamento da Contratação

| | | |
|---|--|---|
| <p><i>(assinado eletronicamente)</i> Raissa Cecília Rosalino Guimarães Coordenador da EPC Representante do Setor de Hotelaria Hospitalar Nutricionista</p> | <p><i>(assinado eletronicamente)</i> Karine Nazaré de Lacerda Lima Representante da Divisão de Logística e Infraestrutura Hospitalar Analista Administrativo</p> | <p><i>(assinado eletronicamente)</i> Judah Levi Vieira de Lima Representante da Administração/JBB Analista Administrativo</p> |
|---|--|---|

Designação da Equipe: Portaria - SEI 101 (36911550)

- De acordo.
- Encaminhe-se à Chefia da Divisão de Logística e Infraestrutura Hospitalar do CHU UFPA para apreciação.

| | |
|--|--|
| <p><i>(assinado eletronicamente)</i> Jacilino Estumano Barbosa Chefia da Divisão de Logística e Infraestrutura Hospitalar</p> | <p><i>(assinado eletronicamente)</i> Sílvia Helena Portilho de Barros Chefia do Setor de Hotelaria Hospitalar</p> |
|--|--|

- De acordo.
- Encaminhe-se à Gerência Administrativa do CHU UFPA para apreciação.

(assinado eletronicamente)

Daniel Paulo Serique Júnior

1. De acordo.
2. Encaminhe-se à Superintendência do CHU UFPA para apreciação.

(assinado eletronicamente)

Regina Fátima Feio Barroso

Superintendente do Complexo Hospitalar da UFPA

ANEXO XII - REQUISITOS DO PROGRAMA EBSEERH DE GESTÃO DA QUALIDADE E SELO EBSEERH DE QUALIDADE

PROGRAMA EBSEERH DE GESTÃO DA QUALIDADE

Instituídos pela Portaria-SEI nº 23, de 05 de novembro de 2018, publicada no Boletim de Serviço Ebserh nº 488, de 06 de novembro de 2018, o Programa EBSEERH de Gestão da Qualidade e o Selo EBSEERH de Qualidade – SEQuali, têm o objetivo de promover a gestão da qualidade, a excelência na gestão, na educação, na pesquisa e na extensão em saúde no âmbito dos Hospitais Universitários Federais (HUF) que compõem a Rede EBSEERH.

O Programa EBSEERH de Gestão da Qualidade consiste em um sistema próprio de avaliação periódica que tem como objetivo promover a cultura de melhoria contínua dos serviços prestados à população brasileira pelos hospitais da Rede EBSEERH nas áreas assistencial, no ensino, na pesquisa, na inovação e na extensão em saúde.

O Selo EBSEERH de Qualidade, por sua vez, visa reconhecer formalmente os hospitais que atingirem padrões estabelecidos no sistema de avaliação. O Programa EBSEERH de Gestão da Qualidade e o Selo EBSEERH de Qualidade são conduzidos pelo Serviço de Gestão da Qualidade (SGQ) da Coordenadoria de Gestão da Clínica (CGC) integrante da Diretoria de Ensino, Pesquisa e Atenção à Saúde (DEPAS) da EBSEERH.

O Programa encontra-se em implementação em todos os hospitais da Rede EBSEERH, cuja equipe de referência nos hospitais é a dos Setores de Gestão da Qualidade e Vigilância em Saúde, e para a certificação serão constituídas equipes de avaliadores. Juntos, norteados pelas diretrizes e requisitos deste manual, implementarão a cultura da gestão da melhoria contínua dos processos finalísticos, de apoio e gerencial dos hospitais.

Considerando a especificidade do Selo EBSEERH, voltado a hospitais de ensino, ainda há a possibilidade de aplicação do referido Selo em hospitais não integrantes da Rede, que requeiram tal avaliação junto à EBSEERH Sede.

Esse programa vem integrar demais ações já implementadas, tais como o “Programa de Gestão à Vista” com uso do “Painel EBSEERH de Indicadores de Segurança do Paciente” e o Programa EBSEERH de Segurança do Paciente, que já vêm obtendo resultados importantes para a melhoria da qualidade desde sua implementação, em 2014.

A. A AVALIAÇÃO DA QUALIDADE:

A avaliação periódica do nível de qualidade dos serviços prestados, baseia-se em diretrizes e requisitos pré-definidos no manual da qualidade e na legislação vigente, por meio do qual é concedido o Selo EBSEERH de Qualidade.

Trata-se de um programa de melhoria contínua, não tendo cunho fiscalizatório. O intuito é estimular os hospitais universitários a investirem em processos de melhoria contínua para alcançar os padrões de excelência nos serviços prestados, buscando promover o cuidado seguro e efetivo para o paciente, eficiência na gestão e contribuir para a formação de excelência dos estudantes dessas instituições.

Nesse sentido, essa ferramenta possibilita realizar um diagnóstico da situação do hospital em relação aos procedimentos de boas práticas ideais, permitindo traçar estratégias para melhorar a qualidade da gestão, assistência, ensino, pesquisa, extensão, inovação; e garantir a segurança do paciente.

O método aplicado não avalia apenas um serviço ou departamento isolados, mas sim o hospital de modo amplo, considerando a interligação de estruturas e processos do hospital em que o funcionamento de um departamento pode interferir nos resultados do conjunto.

A avaliação quanto à conformidade das práticas do hospital ao preconizado neste Manual é realizada periodicamente por empregado ou servidor do hospital, designado para tal fim.

O processo de avaliação dos hospitais universitários e a concessão do Selo EBSEERH de Qualidade é realizado por equipe de avaliação externa, formada por profissionais da Rede EBSEERH de outras unidades hospitalares. Nas visitas será avaliado o nível de maturidade do hospital em relação à gestão da qualidade, sendo dividido em quatro níveis:

| SELO | CONDIÇÃO | PERIODICIDADE DE AVALIAÇÃO/ VALIDADE DA CERTIFICAÇÃO |
|----------|---|--|
| Bronze | Será concedido o Selo Bronze para os hospitais que cumprirem 100% dos requisitos essenciais (RE) do presente Manual. | 2 anos |
| Prata | Será concedido o Selo Prata aos hospitais que cumprirem 100% dos requisitos essenciais (RE) do presente Manual e, no mínimo, 80% de todos os requisitos deste Manual. | 2 anos |
| Ouro | Será concedido o Selo Ouro aos hospitais que cumprirem 100% dos requisitos essenciais (RE) do presente Manual e, no mínimo, 90% de todos os requisitos deste Manual. | 3 anos |
| Diamante | Será concedido aos hospitais que cumprirem 100% dos requisitos deste Manual. | 3 anos |

O Selo concedido tem validade de 2 anos para os hospitais que recebem as categorias Bronze e Prata e 3 anos para os Selos Ouro e Diamante, a contar da data da emissão do certificado. O hospital poderá requisitar, a qualquer tempo, nova avaliação para alcançar nível superior ao já atingido, quando couber.

Poderão ocorrer visitas de reavaliação, em qualquer tempo, em virtude de demandas dos hospitais, da Presidência ou de órgãos de controle.

Anualmente é realizada avaliação interna da instituição pela equipe de avaliadores certificados para o Selo EBSEERH. A renovação do Selo se dá por novo processo de certificação com visitas presenciais dos avaliadores credenciados junto ao Serviço de Gestão da Qualidade, na Sede da Empresa.

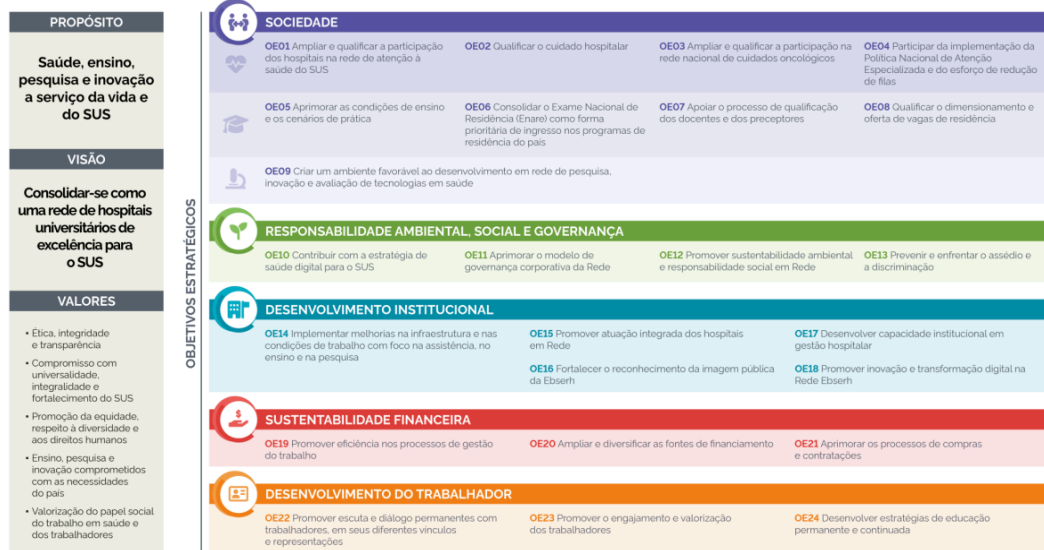


Figura – Mapa estratégico da Ebserh 2024-2028

D. PROCESSOS E REQUISITOS PARA O SELO DE QUALIDADE

Os requisitos listados a seguir compõem os itens de verificação dos processos de acordo com as melhores práticas identificadas para o serviço de produção e distribuição de dietas. Para inclusão dos requisitos, foram avaliadas as cadeias de valor já desenvolvidas na Rede EBSERH para os diferentes processos. As informações estão organizadas em forma de checklist, facilitando o processo de auditoria interna dos hospitais.

Os itens que recebem a identificação (RE) à esquerda, são os requisitos considerados essenciais, aqueles que devem ser observados integralmente para que o hospital receba o Selo Bronze.

13.6.22. HÁ MONITORAMENTO DO RECEBIMENTO E ADMINISTRAÇÃO COMPLETA DAS DIETAS ENTERAIS E PARENTERAIS EM PACIENTES EM TERAPIA NUTRICIONAL?

Premissa: O nutricionista é responsável pela manutenção da qualidade da NE até a sua entrega ao profissional responsável pela administração e deve orientar e treinar os funcionários que realizam o seu transporte. O enfermeiro é o responsável pela conservação após o recebimento da NE e pela sua administração.

Fonte de informações e evidências: Relatórios da equipe multiprofissional. Indicadores.

13.6.23. O HOSPITAL NÃO OFERECE BICOS ARTIFICIAIS OU CHUPETAS A RECÉM-NASCIDOS E LACTENTES, EXCETO EM CASOS ESPECIAIS, PRESCRITOS POR PROFISSIONAIS HABILITADOS?

Premissa: No hospital, deve-se desaconselhar a oferta de bicos artificiais e chupetas aos recém-nascidos e lactentes por estarem relacionados ao desmame precoce e por prejudicarem o desenvolvimento da cavidade bucal, exceto em casos especiais, desde que prescritos por profissionais habilitados.

Fonte de informações e evidências: Protocolos e procedimentos. Entrevista com a equipe de saúde. Entrevista com pacientes e seus acompanhantes para verificar as orientações recebidas da equipe de saúde. Visita às unidades assistenciais.

13.6.25. O HOSPITAL ESTABELECE AÇÕES PARA O USO RACIONAL DE FÓRMULAS INFANTIS?

Premissa: O hospital não deve oferecer a recém-nascidos bebida ou alimento que não seja o leite materno, a não ser que haja indicação médica (IHAC). Devem ser implementadas ações para o uso racional de fórmulas infantis, as quais devem estar estabelecidas em protocolos e procedimentos.

Fonte de informações e evidências: Protocolos e procedimentos. Entrevista com a equipe de saúde. Entrevista com gestantes, puérperas e seus acompanhantes para verificar as orientações recebidas da equipe de saúde.

15.5.2. HÁ CONTROLE DE QUALIDADE DA NUTRIÇÃO ENTERAL?

Premissa: O controle de Qualidade deve avaliar todos os aspectos relativos aos insumos, materiais de embalagem, NE, procedimentos de limpeza, higiene e sanitização, conservação e transporte da NE, de modo a garantir que suas especificações e critérios estabelecidos pela RDC Anvisa nº 503/2021 sejam atendidos.

Fonte de informações e evidências: Protocolos e procedimentos. Relatórios. Laudos. Visita.

15.5.3.(RE) SÃO COLETADAS E ARMAZENADAS AMOSTRAS DE NUTRIÇÃO ENTERAL PREPARADA (SISTEMA ABERTO) PARA AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA LABORATORIAL?

Premissa: De cada sessão de manipulação de NE preparada devem ser reservadas amostras, conservadas sobre refrigeração (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial, caso o processo de manipulação não esteja validado. As amostras para avaliação microbiológica laboratorial devem ser estatisticamente representativas + 1 de uma sessão de manipulação, colhidas aleatoriamente durante o processo, caso ele não esteja validado, sendo "n" o número de NE preparadas. Recomenda-se reservar amostra de cada sessão de preparação para contraprova, devendo neste caso, ser conservada sobre refrigeração (2°C a 8°C) durante 72 (setenta e duas) horas após o seu prazo de validade.

Fonte de informações e evidências: Protocolos e procedimentos. Visita. Entrevista.

15.5.4.(RE) AS DIETAS ENTERAIS, A SEREM INSTALADAS, APRESENTAM INFORMAÇÕES CONFORME O PROTOCOLO DE IDENTIFICAÇÃO DO PACIENTE DO HOSPITAL, PERMITINDO A SEGURANÇA DE SUA UTILIZAÇÃO E GARANTIA DO SEU RASTREAMENTO NA INSTITUIÇÃO?

Premissa: A NE deve ser rotulada com identificação legível do nome do paciente, composição e demais informações legais e específicas, para a segurança de sua utilização e garantia do seu rastreamento. Toda NE preparada deve apresentar rótulo com as seguintes informações: nome do paciente, nº do leito, registro hospitalar, composição qualitativa e quantitativa de todos os componentes, volume total, velocidade de administração, via de acesso, data e hora da manipulação, prazo de validade, número sequencial de controle e condições de temperatura para conservação, nome e número no Conselho Profissional do respectivo responsável técnico pelo processo.

Fonte de informações e evidências: Protocolos e procedimentos. Visita. Entrevista. Rótulo das dietas enterais.

15.5.5.O HOSPITAL POSSUI PLANO DE CONTINGÊNCIA PARA OS PROCESSOS DE DIETOTERAPIA?

Premissa: O plano de contingência é um planejamento de caráter preventivo e alternativo que permite a identificação de possíveis cenários e como agir em cada uma das situações previstas. O sucesso da resposta passa por desenhar um plano em que os serviços envolvidos conheçam o seu papel em cada fase de ativação e estejam preparados, de acordo com os requisitos mínimos, assegurando uma resposta eficaz e segura.

Fonte de informações e evidências: Plano de contingência da nutrição.

15.5.6.O HOSPITAL DISPÕE E DIVULGA A RELAÇÃO DE DIETAS BÁSICAS PARA AS PATOLOGIAS DE MAIOR PREVALÊNCIA NA INSTITUIÇÃO COM PRESCRIÇÕES DIETÉTICAS E CARDÁPIOS DIÁRIOS?

Premissa: A prescrição dietética deve ser elaborada com base nas diretrizes estabelecidas no diagnóstico nutricional. A relação de dietas básicas deve estar descrita no manual de dietas da instituição. Sua divulgação é necessária para que todos os profissionais tenham conhecimento dos tipos de dietas disponíveis para prática da assistência nutricional.

Fonte de informações e evidências: Protocolos e procedimentos. Manual de dietas. Cardápios diários. Indicadores. Registros de prontuário. Notificações sobre incidentes.

16.1.1. RE A ÁREA FÍSICA É DIVIDIDA EM ÁREA DE PRÉ-PREPARO E ÁREA DE PREPARO E COCÇÃO?

Premissa: As áreas de pré-preparo, preparo e cocção devem separadas por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada. As áreas de preparação dos alimentos, devem ter fluxo linear, sem cruzamentos de atividades entre os vários gêneros de alimentos. Se não houver áreas separadas para os vários gêneros, deve existir no mínimo um local para pré-preparo (produtos crus) e local para preparo final (cozinha quente e cozinha fria), além das áreas de retorno de bandejas sujas e lavagem de utensílios, evitando a contaminação cruzado.

Fonte de informações e evidências: Visitas às instalações. Entrevistas.

16.1.2. RE HÁ CONDIÇÕES DE HIGIENE E MANUTENÇÃO DO AMBIENTE DE PREPARAÇÃO DE REFEIÇÕES?

Premissa: As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios da unidade de alimentação e nutrição (UAN) para preparação de refeições devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

Fonte de informações e evidências: Visitas às instalações. Entrevistas.

16.1.3. HÁ PROTOCOLOS E PROCEDIMENTOS ATUALIZADOS E IMPLEMENTADOS DE CONTROLE DAS ATIVIDADES DE HIGIENIZAÇÃO, DESRATIZAÇÃO E DEDETIZAÇÃO DA ÁREA DE PREPARAÇÃO DE REFEIÇÕES?

Premissa: A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios da UAN devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação destes.

Fonte de informações e evidências: Protocolos e procedimentos. Visita. Entrevista. Indicadores.

16.1.4. HÁ PROTOCOLOS E PROCEDIMENTOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE DIETAS ORAIS IMPLEMENTADOS?

Premissa: O processo de produção e distribuição de dietas orais deve ser padronizado por meio de documentos do sistema de gestão da qualidade divulgados na instituição. O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

Fonte de informações e evidências: Protocolos e procedimentos.

16.1.5. HÁ SISTEMA DE CONTROLE DE RECEBIMENTO E INSPEÇÃO DOS ALIMENTOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS?

Premissa: As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade.

Fonte de informações e evidências: Manual de Boas práticas. Sistema de controle. Indicadores.

16.1.6. HÁ LOCAL ESPECÍFICO PARA O PREPARO DE FÓRMULAS INFANTIS E NORMAS ESPECÍFICAS SOBRE O MODO DE PREPARAÇÃO DAS DIFERENTES FÓRMULAS?

Premissa: O local de preparo das fórmulas infantis pode ser compartilhado com o local de manipulação da nutrição enteral, desde que haja de sala separada com fogão, geladeira, microondas e freezer para as fórmulas infantis, bem como protocolos e procedimentos quanto a horários distintos de utilização.

Fonte de informações e evidências: Visitas às instalações. Entrevistas. Protocolos e procedimentos

FORNECIMENTO: MANUAL MA.SGQ.002 - Página 260/307 Título do Documento DIRETRIZES E REQUISITOS DO PROGRAMA E SELO EBSEERH DE QUALIDADE Emissão: 16/11/2021 Próxima revisão: Versão: 02 16/11/2023.

ANEXO XIX - Termo de Recebimento Provisório - SEI

CONTRATAÇÃO DE _____

1. IDENTIFICAÇÃO

| | |
|----------------------|-----------------------|
| Pregão Eletrônico nº | xx/202x - Uasg 155909 |
| Contrato nº | xx/202x - Uasg 155909 |
| Unidade contratante | xxx - Uasg xxx |
| Nota de Empenho nº | 202xNExxxxxx (link) |

| | |
|---------------------|---------|
| Contratada | xxx |
| CNPJ | xxx |
| Endereço | xxx |
| Endereço eletrônico | xxx@xxx |

2. DADOS DA ORDEM DE FORNECIMENTO

| | |
|---------------------------------------|----------------|
| Ordem de Fornecimento nº | xx/202x (link) |
| Valor total | R\$ xxx |
| Remessa referente aos itens entregues | 1ª |

| | |
|--|------------|
| Valor da remessa | R\$ xxx |
| Data prevista para entrega dessa remessa | xx/xx/202x |

3. CONDIÇÕES DO RECEBIMENTO

| | |
|-----------------------------------|------------|
| Nota Fiscal nº | xxx (link) |
| Data de recebimento dos materiais | xx/xx/202x |

| | |
|---|--|
| Cumprimento da obrigação | |
| <input type="checkbox"/> Entrega no prazo | <input type="checkbox"/> Entrega fora do prazo (xx dias de atraso) |
| <input type="checkbox"/> Entrega integral | <input type="checkbox"/> Entrega parcial |
| Observações: | Observações (obrigatório): |

Atesto o recebimento provisório do objeto, nos termos indicados acima, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

O recebimento definitivo dos materiais ocorrerá em até 5 dias úteis, desde que não ocorram problemas técnicos ou divergências quanto às especificações técnicas.

(assinado eletronicamente)
FULANO(A) DE TAL
 Fiscal técnico do contrato
 Portaria de Designação nº xx/202x (link)

ANEXO XX - Termo de Recebimento Definitivo - SEI

CONTRATAÇÃO DE _____

1. IDENTIFICAÇÃO

| | |
|----------------------|-----------------------|
| Pregão Eletrônico nº | xx/202x - Uasg 155909 |
| Contrato nº | xx/202x - Uasg 155909 |
| Unidade contratante | xxx - Uasg xxx |
| Nota de Empenho nº | 202xNExxxxxx (link) |

| | |
|---------------------|---------|
| Contratada | xxx |
| CNPJ | xxx |
| Endereço | xxx |
| Endereço eletrônico | xxx@xxx |

2. DADOS DA ORDEM DE FORNECIMENTO

| | |
|--|----------------|
| Ordem de Fornecimento nº | xx/202x (link) |
| Valor total | R\$ xxx |
| Remessa referente aos itens entregues | 1ª |
| Valor da remessa | R\$ xxx |
| Data prevista para entrega dessa remessa | xx/xx/202x |

3. CONDIÇÕES DO RECEBIMENTO

| | |
|-----------------------------------|------------|
| Nota Fiscal nº | xxx (link) |
| Data de recebimento dos materiais | xx/xx/202x |

| | |
|---|------------|
| Data do Termo de Recebimento Provisório | xx/xx/202x |
|---|------------|

| | |
|--|---|
| Manifestação do Gestor | |
| <input type="checkbox"/> Cumprimento integral das obrigações | <input type="checkbox"/> Cumprimento parcial das obrigações |
| Observações: | Observações (obrigatório): |

| | |
|---|--|
| A validade de todos os insumos entregues está de acordo com o previsto no Termo de Referência? (50% do prazo total da validade) | <input type="checkbox"/> Sim |
| | <input type="checkbox"/> Não (implica em não recebimento dos itens com validade incorreta) |

| | |
|--|--|
| Houve atraso injustificado na entrega dos insumos? (IMR nº 1) | <input type="checkbox"/> Sim (xx dias de atraso, resultando em glosa no pagamento) |
| | <input type="checkbox"/> Não (pagamento integral) |
| Valor devido antes do ajuste no pagamento (referente os itens efetivamente entregues, cumprindo os requisitos do Termo de Referência, com base na Ordem de Fornecimento) | R\$ xxx |
| Faixa de ajuste no pagamento (IMR nº1) | xxx% |
| Valor devido à empresa contratada (valor devido antes do ajuste x faixa de ajuste) | R\$ xxx |

Atesto o recebimento definitivo do objeto, nos termos indicados acima, após verificada a sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

(assinado eletronicamente)
FULANO(A) DE TAL
 Gestor do contrato
 Portaria de Designação nº xx/202x (link)



Documento assinado eletronicamente por **Raissa Cecília Rosalino Guimaraes, Nutricionista**, em 19/06/2024, às 11:18, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Judah Levi Vieira De Lima, Chefe de Setor**, em 19/06/2024, às 11:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Karine Nazaré de Lacerda Lima, Analista Administrativo**, em 19/06/2024, às 11:35, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Silvia Helena Portilho De Barros, Chefe de Setor**, em 19/06/2024, às 14:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Jacilino Estumano Barbosa, Chefe de Divisão**, em 19/06/2024, às 14:59, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Daniel Paulo Serique Junior, Gerente**, em 19/06/2024, às 15:02, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Regina Fátima Feio Barroso, Superintendente**, em 19/06/2024, às 16:22, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, 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 **39619769** e o código CRC **911171E2**.