

TERMO DE REFERÊNCIA – 002/2025**SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO**

1.0 DO OBJETO

A contratação de empresa especializada para prestação dos serviços de nutrição e alimentação hospitalar, com a disponibilização de mão de obra, equipamentos, materiais e insumos necessários a execução dos serviços no Hospital Municipal Ângela Maria Simões Menezes e Unidade de Apoio Barra do São João 2º Distrito, de acordo com os termos e condições deste Termo de Referência, sendo este um serviço de forma continuada, a ser contratado por um período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período em caso de concordância das partes.

2.0 DA JUSTIFICATIVA

O Hospital Municipal Ângela Maria Simões Menezes e Unidade de Apoio Barra do São João 2º Distrito estão localizados na Rua Pastor Laurentino da Silva, 1922 – Santa Ely – Casimiro de Abreu, e Rua Dr. Sá Pinto, 408 – Barra de São João, respectivamente, na Região da Baixada Litorânea e dos Lagos do Estado do Rio de Janeiro. Caracterizam-se como Unidades Hospitalares e de Pronto Atendimento para atendimento à população do seu município assim como de outros municípios.

Informamos quanto à necessidade de contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de preparo e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar de forma contínua, com o objetivo de assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, dentro das normas e legislações pertinentes, obedecendo aos detalhamentos constantes neste Termo de Referência. A alimentação adequada é fator imprescindível no tratamento de indivíduos hospitalizados como medida coadjuvante da sua evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da morbidade e mortalidade.

O serviço de produção de refeições nesta unidade hospitalar descritas no presente Termo de Referência visa possibilitar os meios de garantir a oferta dos recursos necessários, inerentes a esta atividade, ao processo produtivo hospitalar com qualidade, em quantidades adequadas, no tempo correto, contribuindo com isto para a garantia do acesso e assistência aos pacientes, aos acompanhantes, aos servidores e aos clientes.

3.0 DIMENSIONAMENTO:

FUNÇÃO	EFETIVO	REGIME
Nutricionista Responsável	1	Diarista (44h/semanas)

Nutricionista de Produção	2	Plantonista/Diurno - 12x36 (01 profissional por plantão)
Cozinheiro de Produção	2	Plantonista/Diurno - 12x36 (01 profissional por plantão)
Copeiro	6	Plantonista/Diurno - 12x36 (03 profissionais por plantão)
Copeiro	2	Plantonista/Noturno - 12x36 (01 profissional por plantão)
Lactarista	2	Plantonista/Diurno - 12x36 (01 profissional por plantão)
Lactarista	2	Plantonista/Noturno - 12x36 (01 profissional por plantão)
Magarefe	1	Diarista (44h/semanas)
Auxiliar de estoque	1	Diarista (44h/semanas)
Auxiliar de cozinha	2	Plantonista/Diurno - 12x36 (01 profissional por plantão)
Auxiliar de serviços gerais	2	Plantonista/Diurno - 12x36 (01 profissional por plantão)
Auxiliar de serviços gerais	1	Diarista (44h/semanas)
Auxiliar Adm	1	Diarista (44h/semanas)

Total:	25 funcionários
--------	-----------------

HOSPITAL MUNICIPAL ÂNGELA MARIA SIMÕES MENEZES

PACIENTES					
ESTIMATIVA MENSAL					
DESEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
1021	1009	1049	1009	1088	1052

COLABORADORES, ACOMPANHANTES, OUTROS.					
ESTIMATIVA MENSAL					
DESEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
2966	-	3278	3155	2142	-

UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO HOSPITALAR

COLABORADORES, ACOMPANHANTES, OUTROS.					
ESTIMATIVA MENSAL					
DESEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
393	-	369	351	268	-

3.1. O dimensionamento da equipe para execução adequada do Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar acima visa assegurar-se de que será suficiente para o cumprimento integral do objeto deste Termo de Referência e seus Acordos de Nível de Serviço;

3.2. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste Termo de Referência;

3.3. Manter em tempo integral a equipe estabelecida nesse Termo de Referência, conforme a destruição e escala, de forma a garantir o bom funcionamento do serviço, conforme parâmetro contido no Termo de Referência;

3.4. A CONTRATADA é obrigada a observar e atender os parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionista, em especial a Resolução CFN nº. 600/18

4. ESCOPO DOS SERVIÇOS

4.1. A prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar deverá dar-se, em único local, no Hospital Municipal Ângela Maria Simões Menezes conforme todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, plantonistas e acompanhantes legalmente instituídos, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta

e os respectivos horários estabelecidos pelo Contratante;

4.2. Os Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar consistem na execução das seguintes atividades essencialmente:

4.3. Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas para aprovação junto ao CONTRATANTE;

4.4. Aquisição e controle do recebimento de gêneros, produtos alimentícios e materiais de consumo em geral de acordo com o especificado neste Termo de Referência e conforme determinação de norma sanitária vigente;

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

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

4.7. Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;

4.8. Porcionamento padrão ou conforme esquema dietético individualizado preconizado pelo Contratante utilizando-se utensílios apropriados;

4.9. Controle da temperatura das preparações;

4.10. Coleta de amostras da alimentação preparada seguindo norma sanitária vigente;

4.11. Análises microbiológicas conforme definido neste Termo de Referência;

4.12. Transporte interno de refeições, além de distribuição nos leitos e setores definidos neste instrumento;

4.13. Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos e dos utensílios de cozinha e lactário;

4.14. Recolhimento e destinação adequada a todos os resíduos gerados na execução das atividades previstas neste Termo de Referência;

4.15. Supervisão de aspectos higiênico-sanitários dos manipuladores de alimentos;

4.16. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e estar em condições higiênico sanitárias adequadas;

4.17. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição, sendo obrigatória a presença do profissional durante o desenvolvimento das atividades diárias;

4.18. A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da Contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso se faça necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório;

4.19. Horários de Distribuição:

REFEIÇÃO	PACIENTES	ACOMPANHANTES / SERVIDORES
Desjejum	07:00	06:30 - 07:20
Colação	09:00	
Almoço	12:00	11:30 - 13:30
Lanche	15:00	16:00 - 17:00
Jantar	18:00	18:30 - 20:30
Ceia	21:00	

4.19.1. Poderá ser solicitada reserva de almoço para clientes do refeitório que fiquem impedidos de ausentar-se do posto de trabalho no horário estabelecido. A solicitação de reserva poderá ser feita mediante ligação telefônica da chefia imediata ou documento escrito, até às 13h e permitirá o acesso ao refeitório até às 14h.

5. DA RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA:

5.4. Aquisição e controle do recebimento e validade de gêneros, produtos alimentícios e materiais de consumo em geral de acordo com o especificado neste Termo de Referência e conforme determinação de norma sanitária vigente;

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

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

5.7. Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;

5.8. Controle da temperatura das preparações;

5.9. Coleta de amostras da alimentação preparada seguindo norma sanitária vigente;

- 5.10.** Análises microbiológicas conforme definido neste Termo de Referência;
- 5.11.** Transporte interno de refeições, além de distribuição nos leitos e setores definidos neste instrumento;
- 5.12.** Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos e dos utensílios de cozinha e lactário;
- 5.13.** Recolhimento e destinação adequada a todos os resíduos gerados na execução das atividades previstas neste Termo de Referência;
- 5.14.** Supervisão de aspectos higiênico-sanitários dos manipuladores de alimentos;
- 5.15.** A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e estar em condições higiênico sanitárias adequadas;
- 5.16.** Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição, sendo obrigatória a presença do profissional durante o desenvolvimento das atividades diárias;
- 5.17.** A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da Contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso se faça necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório;

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- 6.1.** A CONTRATADA será obrigada a manter durante toda a execução do contrato as condições de habilitação e qualificação exigidas no presente Termo de Referência, sem prejuízo das demais obrigações previstas no contrato;
- 6.2.** A CONTRATADA deverá apresentar ao Fiscal do Contrato, até o último dia útil no mês as escalas de trabalho que atuarão no mês seguinte; comunicará o fato à autoridade superior, em 10 (dez) dias, para ratificação;

- 6.3. Disponibilizar profissionais capacitados, com idade não inferior a 18 anos, para exercer as funções referentes ao objeto deste Termo de Referência, incluindo finais de semana;
- 6.4. Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da CONTRATADA que estiver sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;
- 6.5. Manter o serviço contratado de acordo com as condições especificadas;
- 6.6. Aquisição e controle do recebimento e validade de gêneros, produtos alimentícios e materiais de consumo em geral de acordo com o especificado neste Termo de Referência e conforme determinação de norma sanitária vigente;
- 6.7. A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos;
- 6.8. A CONTRATADA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;
- 6.9. Arcar com todos os ônus e obrigações decorrentes da legislação da seguridade social, trabalhista, tributária, fiscal, securitária, comercial, civil e criminal, no que se relacionem com os serviços ora contratados, inclusive no tocante a seus empregados, dirigentes e preposto;
- 6.10. Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que irão prestar os serviços, encaminhando elementos portadores de atestados de boa conduta e demais referências, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho;
- 6.11. Manter controle de frequência de seus empregados no local de trabalho, o qual deverá ser disponibilizado sempre que for solicitado pela Direção do Hospital;
- 6.12. Substituir, de forma definitiva ou provisória, conforme o caso, no prazo máximo de 2 (duas) horas após ser cientificada, qualquer empregado ou preposto que tenha se ausentado do local de prestação de serviço por ter sido considerado inapto tecnicamente ou julgado inconveniente à ordem ou às normas disciplinadoras da **CONTRATANTE**, ou ainda devido ao acometimento de doença, ou outro motivo que o impeça de continuar a prestação de serviço

6.13. A CONTRATADA é obrigada observar e atender os parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionista, em especial a Resolução CFN nº. 380/05;

6.14. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho Regional de Nutrição.

6.15. Promover treinamentos **TRIMESTRAIS** ou sempre que houver necessidade, teóricos e práticos de toda Equipe de Trabalho;

6.16. Zelar para que os seus prepostos envolvidos na prestação dos serviços ora contratados se apresentem convenientemente trajados e devidamente identificados, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual – EPI e Coletivo (EPC), conforme as normas técnicas, sem qualquer ônus à CONTRATANTE, apresentando a comprovação da sua respectiva entrega quando solicitado pelo responsável da Unidade;

6.17. Credenciar, por escrito, junto à Contratante, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refira a execução dos serviços, inclusive a supervisão. Em caso de eventual substituição do preposto, a Contratada deverá comunicar previamente este fato ao fiscal do contrato.

6.1. QUANTO À ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS

6.1.1. Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo o Contratante, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);

- 6.1.2.** Apresentar as fichas técnicas de todas as preparações contempladas no cardápio sempre que solicitadas;
- 6.1.3.** Justificar, por escrito, quaisquer alterações nos cardápios já aprovados. Tais alterações só serão implantadas mediante concordância e autorização da contratante;
- 6.1.4.** Afixar o cardápio semanal impresso, com especificação dos valores calóricos totais (VTC), em local visível e de circulação de usuários. Caso ocorram alterações, o cardápio deverá ser corrigido no tempo mínimo de 1h antes da abertura do refeitório;
- 6.1.5.** As verduras, legumes e frutas deverão ser frescos e estar em estado de maturação adequado ao uso;
- 6.1.6.** Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo serviço de Inspeção Federal (SIF), com a devida aprovação através de certificados de inspeção;
- 6.1.7.** Não utilizar em hipótese alguma corantes químicos e condimentos industrializados no preparo das refeições;
- 6.1.8.** Todos os gêneros alimentícios e produtos industrializados na preparação das refeições deverão ser de boa qualidade. O fiscal do contrato poderá solicitar a retirada imediata e a substituição daquelas marcas consideradas inadequadas, a seu critério;
- 6.1.9.** A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante;
- 6.1.10.** Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados;
- 6.1.11.** Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada se aprovado pelo Contratante após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros;
- 6.1.12.** A técnica de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante;
- 6.1.13.** A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá a normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante;
- 6.1.14.** Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes;

6.1.15. A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional a CONTRATANTE deverá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Festa Junina, e outros previamente estabelecidos pela UAN para acompanhantes, funcionários e pacientes, sendo este último adaptado as restrições nutricionais, sem custos adicionais;

6.1.16. Lanches especiais para reuniões e datas festivas serão solicitados à empresa de acordo com cada evento.

6.1.17. Fornecer semanalmente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências da Unidade Hospitalar pertencentes à CONTRATANTE.

6.1.18. CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS):

6.1.18.1. ALIMENTAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS:

- PEQUENAS REFEIÇÕES;
- GRANDES REFEIÇÕES;

PEQUENAS REFEIÇÕES Valor energético aproximado (kcal)			Desjejum 490 kcal	Lanche 490 kcal
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	50	50
	- LEITE DE VACA (*) (INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO) (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	150	150
	- OU ACHOCOLATADO	ML	200	200
II	- PÃO (SAL OU DOCE)	G	50	50
	- OU TORRADA (SAL OU DOCE)	G	45	45
	- OU BISCOITO (SAL OU DOCE)	G	40	40
	- OU BOLO SIMPLES	G	*	80
	- OU CACHORRO QUENTE	G	*	80
III	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	UND	1 (10g)	1 (10g)
IV	- QUEIJOS	G	40	40
	- FRIOS OU EMBUTIDOS	G	40	40

OBS: (*) O item leite de vaca deverá ser do tipo embalagem tetrapack ou em pó.

GRANDES REFEIÇÕES (PREPARADA) Valor energético aproximado (kcal)			Almoço 1200 kcal	Jantar 1200 kcal
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA:</u> - VEGETAIS A, B E/OU C, MASSAS, LEGUMINOSAS, EM SALADAS - OU SOPA	G	80	80
		ML	250	250
II	CERAL E/OU MASSA	G	200	200
III	LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	- CARNE BOVINA	G	150	150
	- OU AVES (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	150/240	150/240
	- OU PEIXE (FILÉ/ POSTA)	G	150/230	150/230
	- OU FÍGADO, LÍNGUA, BUCHO	G	150	150
	- OU CARNE SECA	G	150	150
	- OU LINGUIÇA	G	150	150
	- OU CARNE SUINA (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	150/170	150/170
	- OU STROGONOFF	G	180	180
	- OU LASANHA, EMPADÃO, BOLO DE BATATA/ AIPIM, "ESCONDIDINHO"	G	250	250
	- OVOS	UND	2	2
V	<u>GUARNIÇÃO:</u> - VEGETAIS A, B OU C	G	150/200	150/200
	- OU FAROFA	G	50	50
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100

VI	<u>SOBREMESA:</u>			
	- FRUTAS/ SALADA DE FRUTAS (*)	G	150	150
	- OU MELANCIA/ MELÃO	G	250	250
	- OU DOCES (PASTA/ CREMOSO)	G	70/70	70/70
	- OU GELATINA, PUDIM, FLAN	G	100/100/100	100/100/100
	- SORVETE	G	60	60
VII	- REFRESCO C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	200	200
VIII	- PÃO FRANCÊS	G	25	25
IX	- CAFÉZINHO (C/ OU S/ AÇÚCAR OU	ML	50	50

OBS: (*) As frutas ficam condicionadas à safra.

VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES:

VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPONENTES DOS CARDÁPIOS VÁLIDOS PARA TODO O MÊS, INCLUINDO TODAS AS GRANDES REFEIÇÕES					
CARNES		TIPO OU CORTE	EXEMPLO DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTROS	FREQUÊNCIA (Nº DE VEZES)	
				SEMANAL	QUINZENAL
1	AVES	FILÉ DE FRANGO OU FRANGO EM PEDAÇO (PEITO, COXA OU SOBRECORA)	ASSADA, GRELHADA, A CAÇADORA, STROGONOFF, À PASSARINHO, A MILANESA.	4	—
2	PEIXES	FILÉ DE PESCADA, CAÇÃO, VIOLA, MERLUZA OU POSTA CAÇÃO	À MILANESA, FRITO, COZIDO, ESCABECHE, A DORE	2	—
3	FÍGADO	-	BIFE, ISCAS	-	1

4	DOBRADINHA	FRESCA	ENSOPADA	-	1
5	SUÍNO LÍNGUA EMBUTIDOS	COPA LOMBO, CARRÉ, SALSICHÃO, LINGUIÇA,	ASSADO/ ENSOPADO/ FRITO	1	
6	CARNE SECA	-	ENSOPADO	-	1
7	BOVINO	CHÃ DE DENTRO, LAGARTO, PATINHO, ALCATRA.	BIFE ACEBOLADO,MOÍ DA, ASSADA, ROLÉ, PANELA, PICADINHO, GOULASH, STROGONOFF, À PARMEGIANA	PARA COMPLEMENTAR A FREQUÊNCIA MENSAL	

VARIAÇÃO		
ITENS	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTRAS	
1	SALADAS	DE VEGETAIS A, B OU C (*) OU LEGUMINOSAS CRUS OU COZIDOS, SIMPLES OU MISTA, TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA
2	SOPAS	DE VEGETAIS A, B OU C (*), MASSAS, CEREAIS E LEGUMINOSAS, CANJAS
3	MASSAS ARROZ	TALHARIM, ESPAGUETE, NHOQUE, LASANHA SIMPLES, A LA GREGA, RISOTO
4	FEIJÃO	PRETO, MULATINHO, BRANCO, MENTEIGA, ETC
5	GUARNIÇÕES	VEGETAIS A, B OU C (*): PURÊ CREME, PANACHE, JARDINEIRA, SOUFLÊ, FARINHAS: FAROFA, PIRÃO, POLENTA

6	MOLHOS	À CAMPANHA, ACEBOLADO, FERRUGEM, DE MANTEIGA COM SALSA, BRANCO, MAIONESE, DE TOMATE E OUTROS
7	OVOS	PARA ENRIQUECIMENTO OU COMPLEMENTAÇÃO DA PREPARAÇÃO
8	SOBREMESAS	FRUTAS INTEIRAS OU SUBDIVIDIDAS (*) FRUTAS COZIDAS, ASSADAS, OU EM COMPOTAS (*) DOCES CREMOSOS DE FRUTAS, DE LEGUMES OU DE LEITE CREMES, PUDINS, GELATINAS E FLANS SORVETE

NO PREPARO DE GRANDES REFEIÇÕES SERÃO UTILIZADOS:			
1	CONDIMENTOS E OUTROS	- SAL REFINADO, IODADO, COM BAIXO GRAU DE UMIDADE - ALHO E MASSA OU POLPA DE TOMATE - CEBOLA - TOMATE - VINAGRE OU SUCO DE LIMÃO - PIMENTÃO, SALSA, CABOLINHA E OUTROS - ÓLEO (SOJA, MILHO, ARROZ, - GIRASSOL, CANOLA) - AZEITE DE OLIVA PARA COCÇÃO OU TEMPERO - ERVAS SECAS OU FRESCAS - SAL INDIVIDUAL, MOLHO DE PIMENTA, AZEITE EXTRA VIRGEM, AÇÚCAR INDIVIDUAL, ADOÇANTE INDIVIDUAL, PALITO DE DENTE, VINAGRE.	5G Q.S (**) Q.S Q.S Q.S Q.S Q.S Q.S Q.S Q.S

OBS 1: (*) Vegetais e frutas ficam condicionados à safra.

OBS 2: (**) QS: quantidade suficiente.

OBS 3: Poderão ser incluídas outras preparações a cargo do SND.

OBS 4: Disponibilização de condimentos e outros na rampa central.

6.1.19. DIETAS BÁSICAS

6.1.19.1 PACIENTES

OBS: Todas as dietas abaixo relacionadas que se referem ao item leite de vaca deverão ser do tipo embalagem tetrapack ou em pó.

CONSISTÊNCIA: NORMAL/ BRANDA/ PASTOSA/ SEMILÍQUIDA/ LÍQUIDA RESTRITA (*)

- PEQUENAS REFEIÇÕES
- GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			600	70	400	340
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE DE VACA (C/ OU S/ AÇÚCAR) P/ CAFÉ C/ LEITE	ML	150	-	150	150
	- OU LEITE DE VACA (C/ OU S/ AÇÚCAR) PURO	ML	200	-	200	200
	- OU ACHOCOLATADO	ML	200	-	200	200
	- OU IOGURTE INDIVIDUAL	UND	1(200ml)	-	1(200ml)	1 (200ml)
	- PÃO	G	50	-	50	50

III	- OU BISCOITO	G	45	-	20/30	20/30
	- OU TORRADA	G	40	-	40	40
	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO	G	20/30	-	20/30	20/30
	- OU BOLO	G	-	-	80	80
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1(10g)	-	1(10g)	1
	- OU GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL	UND	1(15g)	-	1(15g)	1
V	- QUEIJOS (C/ OU S/ SAL)	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS	UND	1 EQ	1 EQ	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500 ml)	UND	(****)	(****)		

OBS 1: (*) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 3: Substituir o item II pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

OBS 4: O pão das pequenas refeições será de forma, contratante sem ônus.

OBS 5: (**) O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 6: (**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 7: (***) Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 8: Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

B) GRANDES REFEIÇÕES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			950/1025	850/1000
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	

I	<u>ENTRADA:</u>			
	- VEGETAIS A, B OU C (*)	G	80/120/120	80/120/120
	- MASSAS, LEGUMINOSAS - SALADAS - OU SOPAS	G	250	250
II	- CERAL E/ OU MASSAS	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	<u>CARNES:</u>			
	- BOVINA	G	150	150
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	150/250	150/250
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	150/200	150/200
	- OU FÍGADO	G	150	150
	- OVO	UND	2	2
V	<u>GUARNIÇÃO:</u>			
	- VEGETAIS B OU C (*)	G	100/150	100/150
	- OU FAROFA	G	50	50
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
VI	<u>SOBREMESA:</u>			
	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES (PASTA/ COMPOTA, ETC)	G	40/80	40/80
	- OU GELATINA, FLAN, PUDIM, MOUSSE	G	100/100/100	100/100/100
	- OU SORVETE	G	60	60
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

OBS 1:(*) Vegetais: ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

OBS 2:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 3: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 4: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço

6.1.20. PACIENTES INFANTIS:

6.1.20.1. LACTENTES – as dietas serão compostas exclusivamente de fórmulas lácteas, podendo também, de acordo com o caso do paciente, serem utilizadas as fórmulas não lácteas, constantes na planilha de alimentos e preparações complementares;

6.1.20.2. Até 12 anos de idade, inclusive, as dietas deverão ser compostas a partir das dietas básicas ou de restrição de acordo com o estabelecido pela UAN de forma a atender às necessidades individuais do paciente;

6.1.21. DIETAS DE RESTRIÇÃO: PACIENTES

6.1.21.1. DIETA HIPOGLICÍDICA

PADRÃO: 2000 KCAL/DIA (*)

CONSISTÊNCIA: NORMAL/ BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA/ LÍQUIDA
RESTRITA (**)

- PEQUENAS REFEIÇÕES
- GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			360	70	360	200
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (SEM AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	-	200
	- OU MATE (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) PURO	ML	200	-	200	200
	- OU LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) P/ CAFÉ	ML	150	-	150	150
	- OU LEITE DE SOJA	ML	200	-	200	1
	- OU IOGURTE DIETÉTICO	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)	(200ml)

III	- PÃO (C/ OU S/ SAL) VARIADOS	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL) OU INTEGRAL	G	60	-	-	60
	- OU TORRADA OU BOLO DIET OU INTEGRAL	G	65/70	-	60	-
	- OU FARINHA (PARA MINGAU) OU VITAMINA	G	20/25	-	45/70	20/25
	- BISCOITO C/ OU S/ SAL INTEGRAL	G			20/25	
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)	-
V	- QUEIJOS (C/ OU S/ SAL): MINAS, PRATO, CREMOSO	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (***)	UND	1 EQ (****)	1 EQ (****)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	1	-

OBS 1: (*) O valor calórico da dieta poderá ser alterado (o acréscimo ou redução de alimentos bem como adição de edulcorantes não implicarão, neste caso, em alteração de preço). Percentual glicídico em torno de 49%.

Obs 2: Fornecer adoçante em sachê ao paciente.

OBS 3: (**) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 4: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 5: O pão das pequenas refeições será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

OBS 6: Substituir o item II pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca. Sem ônus.

OBS 7:(***) O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco natural, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 8:(***) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 9: (****) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 10: Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

B) GRANDES REFEIÇÕES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			500	490
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA: VEGETAIS A (5% de glicídio) (*)			
	- SALADAS	G	100	100
	- OU SOPAS	ML	250	250
II	CARNES:			
	- BOVINA	G	150	150
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	150/240	150/240
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	150/200	150/200
	- OVO	UND	2	2
III	- ARROZ INTEGRAL	G	200	200
	- OU MASSAS INTEGRAIS	G	200	200
	- OU VEGETAIS C (20% de glicídios) (*)	G	200	200
IV	- LEGUMINOSAS	G	150	150
	GUARNIÇÃO: VEGETAIS B (10% de glicídios) (*)			

V	- LEGUMES COZIDOS, EM PURÊS, SOUFLES - OU SOPA	G	150	150
VI	<u>SOBREMESA:</u>			
	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES DIETÉTICOS	G	60	60
	- OU GELATINAS DIETÉTICAS	G	60	60
	- OU SORVETE DIETÉTICOS	G	60	60
	- OU COMPOTAS DIETÉTICAS	G	60	60
VII	- SUCO DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

OBS 1: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

OBS 2: (**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 3: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g , melão- 250g.

OBS 4: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

6.1.21.2. DIETA HIPOPROTEICA

PADRÃO APOXIMADO: 80 a 120 G PROTEÍNA (*) / DIA

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA/LÍQUIDA
RESTRITA (**)

- PEQUENAS REFEIÇÕES
- GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			Desjejum	Colação	Merenda
Valor energético aproximado (kcal)			360	70	290
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA		
I	- LEITE DE VACA	ML	150	-	150
	- OU IOGURTE	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)
II	- CHÁ 10%	ML	200	-	200
	- OU CAFÉ COM AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	50	-	50
III	- PÃO (C/ OU S/ SAL)	G	50	-	50
	- OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL)	G	40	-	40
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)
	- OU GELÉIA INDIVIDUAL	UND	1 (15G)	-	1 (15G)
V	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	1
VI	- FRUTAS (***)	UND	1 EQ (****)	1 EQ	-

OBS 1: (*) A quantidade de proteína/dia da dieta de restrição pode ser alterada, não implicando nesse caso em alteração de preço.

OBS 2: (**) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 3: A leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 4: Substituir o item I pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

OBS 5: O pão das pequenas refeições será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

OBS 6: (*)** O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 7: (*)** As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 8: (**)** Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 9: Os alimentos dos grupos I, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando- se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

B) GRANDES REFEIÇÕES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			500	490
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA:</u>			
	- VEGETAIS A, B, C (SALADAS) (*)	G	80/150	80/150
II	- ARROZ	G	200	200
	- OU MACARRÃO	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	- CARNE BRANCA OU VERMELHA	G	80/120	80/120
	- OU OVO	UND	1	1
V	<u>GUARNIÇÃO:</u>			
	- VEGETAIS B (*)	G G	100	100
	- OU FARINHAS		50	50
VI	<u>SOBREMESA:</u>			
	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES CASEIROS	G	80	80
	- CREME DE LEITE	G	15	x
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

OBS 1: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

OBS 2: (**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 3: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 4: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

6.1.21.3. DIETA ISENTA DE LACTOSE

CONSISTÊNCIA: NORMAL/ BRANDA/ PASTOSA/ SEMI-LÍQUIDA/ LÍQUIDA
RESTRITA (*)

- PEQUENAS REFEIÇÕES
- GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			285	70	285	200
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- LEITE DE SOJA OU IORGURTE DESLACTOSADO COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	150	-	150	150
II	- PÃO - OU BISCOITO OU TORRADA	G	50	-	50	-
		G	60	-	60	60
III	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (****)	1 EQ (****)	-	-
IV	CHÁ COM AÇÚCAR OU	ML	200	-	200	200

	ADOÇANTE - OU CAFÉ	ML	50	-	50	50
V	QUEIJO (C/ OU S/ SAL) DE SOJA (TOFU)	G	40	-	40	-
	- GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1(15G)
VI	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	1	-

OBS 1: (*) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O pão das pequenas refeições será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

OBS 3: ()** O item III na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 4: ()** As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 5: (*)** Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 6: Os alimentos dos grupos I e II poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite (deslactosado), farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

B) GRANDES REFEIÇÕES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			500	490
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA:</u> - VEGETAIS A (SALADAS) (*)	G	80	80/150
II	<u>CEREAL:</u> - ARROZ - OU MACARRÃO	G	200	200
		G	200	200
III	<u>CARNES:</u> - BOVINA - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO - OU PEIXE (FILE/ POSTA) - OVO	G	120	120
		G	120/240	120/240
		G	120/200	120/200
		UND	2	2
IV	<u>GUARNIÇÃO:</u> - VEGETAIS B OU C (*)	G	150	150
V	- LEGUMINOSAS	G	150	150
VI	<u>SOBREMESA:</u> - FRUTAS EM GERAL(**) - OU DOCES CASEIROS ISENTOS DE - LACTOSE	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
		G	100	100
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

OBS 1: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

OBS 2:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 3: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão - 250g.

OBS 4: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

6.1.21.4. DIETA HIPOSSÓDICA

CONSISTÊNCIA: NORMAL/ BRANDA/ PASTOSA/ SEMI- LÍQUIDA/ LÍQUIDA
RESTRITA (*)

- PEQUENAS REFEIÇÕES
- GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			Desjejum	Colação	Merenda
Valor energético aproximado (kcal)			360	70	360
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA		
I	- CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	50	-	50
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200
II	- LEITE DE VACA PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200
	- OU LEITE DE VACA PARA CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	150	-	150
	- OU IOGURTE COMUM	UND	¹ (200ml)	-	¹ (200ml)
	- OU ACHOCOLATADO	ML	200	-	200
III	- PÃO (SEM SAL)	G	50	-	50
	- OU BISCOITO (SEM SAL)	G	60	-	60
	- OU TORRADA (SEM SAL)	G	60	-	60
	- OU FARINHA (PARA MINGAU)	G	60	-	60
	+ BISCOITO	G	20/40	-	20/40
	- BOLO	G	-	-	80
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (SEM SAL)	UND	¹ (10G)	-	1(10G)
	- OU GELEIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)

V	- QUEIJOS (SEM SAL): MINAS, RICOTA	G	40	-	40
VI	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500ML)	UND	1	-	1

OBS 1: (*) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 3: Substituir o item I pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

OBS 4: O pão das pequenas refeições será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

OBS 5:(**) O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 6:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 7: (***) Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

OBS 8: Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

B) GRANDES REFEIÇÕES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			500	490
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
	ENTRADA:			

I	- VEGETAIS A, B E/OU C (*)	G	100	100
	- MASSAS E LEGUMINOSAS EM:	G	100	100
	- SALADAS			
	- OU SOPAS	ML	250	250
II	<u>CEREAL:</u>			
	- MASSA E/OU ARROZ	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	<u>CARNES:</u>			
	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/200	120/200
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	120/200	120/200
	- OVO	UND	2	2
V	<u>GUARNIÇÃO:</u>			
	- VEGETAIS A, B E/OU C (*)	G	100/150	100/150
	- OU FAROFA	G	50	50
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
VI	<u>SOBREMESA:</u>			
	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES (PASTA/ COMPOTA)	G	80	80
	- OU GELATINA, FLAN, PUDIM	G	100/100/100	100/100/100
	- OU SORVETE	G	60	60
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA			
		ML	200	200

VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1
------	------------------------	-----	---	---

OBS 1: O sal adicional necessário deverá ser fornecido em embalagem individual contendo 1 g cada.

OBS 2: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

OBS 3: (**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 4: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 5: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

6.1.21.5. DIETA HIPOLIPÍDICA

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA/LÍQUIDA

RESTRITA (*)

- PEQUENAS REFEIÇÕES
- GRANDES REFEIÇÕES

Valor energético aproximado (kcal)			360	70	360	200
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (S/ AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- LEITE DE VACA PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR), DESNATADO OU LEITE DE SOJA	ML	200	-	200	200

II	- OU LEITE DE VACA PARA CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) DESNATADO	ML	150	-	150	150
	- OU IOGURTE DESNATADO	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)	1(200ml)
III	- PÃO	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO	G	60	-	60	60
	- OU TORRADA	G	60	-	60	60
	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO	G	20/40	-	20/40	20/40
IV	- GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1(15G)
V	- QUEIJOS (SEM GORDURAS)	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500ML)	UND	1	-	1	-

OBS 1: (*) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 3: Substituir o item II pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

OBS 4: O pão das pequenas refeições serão de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

OBS 5: ()** O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 6: ()** As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 7: (*)** Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g,

maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g ,melão- 250g.

OBS 8: Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

B) GRANDES REFEIÇÕES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			890/965	790/840
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA:</u> - VEGETAIS A, B E/OU C, (*) MASSAS E LEGUMINOSAS EM SALADAS - OU SOPAS	G	100	100
		ML	250	250
II	<u>CEREAL:</u> - MASSA E/OU ARROZ	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	<u>CARNES:</u> - BOVINA - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO - OU PEIXE (FILE/ POSTA) - OVO	G	150	150
		G	150/240	150/200
		G	150/200	150/200
		UND	2	2
V	<u>GUARNIÇÃO:</u> - VEGETAIS A, B E/OU C (*) - OU PIRÃO - OU POLENTA	G	100/150	100/150
		G	100	100
		G	100	100
VI	<u>SOBREMESA:</u> - FRUTAS (**) - OU DOCES (PASTA/ COMPOTA) - OU GELATINA	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
		G	80	80
		G	100	100
VII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1
VIII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200

OBS 1: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

OBS 2:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 3: (***) Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

OBS 4: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

6.1.21.6. DIETA LÍQUIDA

PADRÃO: 1500 CAL/DIA

CONSISTÊNCIA: LÍQUIDA

- PEQUENAS REFEIÇÕES
- GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES	Desjejum	Colação	Lanche	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)	400	150	400	400
- CHA OU MATE OU LEITE DE VACA OU CAFE COM LEITE (200ML) - OU SUCO DE FRUTAS (*) NATURAIS COM OU SEM VEGETAIS (200ML) - OU FRUTAS (*) LIQUIDIFICADAS COM OU SEM LEITE, COM OU SEM COMPLEMENTO DE FARINHA (200ML) - OU MINGAU (5% OU 10% DE FARINHA) COM OU SEM SACAROSE, COM OU SEM --- ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA (200ML) - OU IOGURTE COMUM OU DIETÉTICO (200ML) - + GELÉIA DE MOCOTÓ (50G) OU GELATINA (80G) OU SORVETE (100ML) - + AGUA MINERAL (200ML) OU AGUA DE COCO (200ML)				

OBS 1: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 2: Substituir o primeiro item pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

OBS 3: (*) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 4:(*) As frutas ficam condicionadas à safra.

B) GRANDES REFEIÇÕES	Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)	400	400
I) PORÇÃO DE 300ML - CALDO DE LEGUMES COM OU SEM CARNE - OU CALDO DE LEGUMES TAMISADOS - OU SOPA CREME COM CARNE E/OU CREME DE LEITE E/OU OVO - OU CANJA OU CANJA LIQUIDIFICADA - OU CALDO DE FEIJÃO II) - GELÉIA DE MOCOTÓ (100G) - OU GELATINA (100G) - OU SORVETE (100G)		
- OU CREME DE FRUTAS NATURAIS (150G) - OU PUDINS (100G) III) PORÇÃO DE 200ML - SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTA INDUSTRIALIZADA COADOS, COM OU SEM SACAROSE, COM OU SE ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA IV) - ÁGUA MINERAL (500ML)		

6.1.21.7. DIETA COM REDUÇÃO DE RESÍDUOS:

Esta dieta terá composição idêntica à das dietas básicas, com substituição dos alimentos ricos em resíduos e sem alteração do preço das dietas básicas.

- PEQUENAS REFEIÇÕES
- GRANDES REFEIÇÕES

6.1.21.8. DIETAS DE ACRÉSCIMO – PACIENTES:

As dietas de acréscimo serão compostas a partir das dietas básicas complementadas com alimentos e preparações ricas no nutriente adequado.

- PEQUENAS REFEIÇÕES
- GRANDES REFEIÇÕES

6.2 QUANTO AO FORNECIMENTO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

6.2.1. Responsabilizar-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal e outros, assim como recebimentos dos mesmos na Unidade;

6.2.2. Encarregar-se pelo adequado recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, em setor próprio da unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste Termo de Referência, devendo estes serem estocados em locais apropriados e adequados, em conformidade com a legislação sanitária;

6.2.3. Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (geladeiras, freezers, refresqueiras, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos);

6.2.4. Os termômetros utilizados no acompanhamento da correta temperatura dos equipamentos utilizados deverão ser periodicamente aferidos, através de equipamentos próprios ou de empresas especializadas, e não devem propiciar risco de contaminação, suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso;

6.2.5. Disponibilizar balanças eletrônicas com selo de fiscalização atual do INMETRO na área de estocagem, na cozinha, no lactário e em outros recintos que se façam necessários;

6.2.6. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento e armazenamento, conforme os termos da RDC nº. 216, de 15/09/94 – ANVISA;

6.2.7. Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço, sendo este encaminhado através de relatório ou check list mensalmente ou sempre que solicitado pela CONTRANTE;

6.2.8. Serão de responsabilidade da Contratada a aquisição e fornecimento dos gêneros para a produção de fórmulas infantis atendendo a legislação vigente da Agência Nacional de

Vigilância Sanitária;

6.2.9. Pelo fornecimento estocagem, preparo e distribuição das Fórmulas Infantis preparadas dentro das técnicas adotadas pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND da Unidade.

6.2.9.1. UTENSÍLIOS PARA LACTÁRIO:

6.2.9.1.1. Mamadeiras completas de várias capacidades, de plástico resistente incolor transparente ou de vidro, ambas de boa qualidade;

6.2.9.1.2. Chucas, bicos de látex ou silicone, ortodôntico ou não, recipientes e/ou copinhos de vidro, copo tamponado 70 ml, escovas de cerdas escuras, panela de aço inox, jarra de vidro graduada, colher de polipropileno;

6.2.9.1.3. Organizadores com tampa para esterilização de mamadeiras;

6.2.10. Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA;

6.2.11. Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 –ANVISA;

6.2.12. Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção da UAN.

6.3. QUANTO AO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS:

6.3.1. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, com base nas boas práticas de manipulação;

6.3.2. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, e, quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, suspender o fornecimento desse e encaminhar amostras para análise bacteriológica;

6.3.3. Utilizar marcas de gêneros alimentícios, materiais de limpeza e descartáveis de boa qualidade, notificando e justificando-se caso haja mudança das mesmas para a contratante. Deverá apresentá-las sempre que solicitado pelo SND, sendo passível de reprovação pelo fiscal do contrato da Unidade mediante a justificativa. Sendo assim deverá substituí-los por marcas de melhor qualidade e aceitabilidade;

6.3.4. Manter os utensílios (talheres, pratos, saladeiras, bandejas e outros) em quantidade suficiente para atender aos usuários durante todo o período de distribuição, substituindo-os sempre que solicitado pelo nutricionista do SND;

6.3.5. Realizar a higienização das dependências, recolhendo os resíduos sólidos orgânicos (alimentares) e inorgânicos, acondicionando-os de maneira adequada e encaminhando-os ao local determinado pela CONTRATANTE para sua destinação final;

6.3.6. Realizar o controle da quantidade de refeições fornecidas diariamente, mantendo um sistema adequado, confiável e auditável;

6.3.7. Fornecer à contratante, diária e mensalmente, relatório de refeições do controle de quantidade de distribuídas aos usuários, independentemente do controle eletrônico ou de outro método adotado para o mesmo fim;

6.3.8. Utilizar material descartável de boa qualidade, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta (geral ou especial);

6.3.9. Deverá garantir a distribuição pontual de refeições nos quartos, enfermarias, refeitórios e outros locais designados pelo fiscal do contrato nas Unidades Hospitalares;

6.3.10. Atender, através do fiscal do contrato, as solicitações de dietas prescritas por nutricionista sem alteração no preço da refeição, respeitando as classificações e composições das dietas definidas neste Termo de Referência;

6.3.11. Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;

6.4. QUANTO À HIGIENIZAÇÃO

6.4.1. Atender as disposições da Resolução nº. 216 de 15/09/04 - ANVISA, referente ao Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico- Sanitário em Estabelecimento de Alimentos;

6.4.2. Utilizar para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos, das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, cocção e consumo (lactário, copas e refeitórios, de acordo com o tipo de material, hipoclorito de sódio 100- 250 ppm pronto uso, álcool 70% pronto uso ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde;

6.4.3. Utilizar solução de hipoclorito de sódio 1% pronto uso para desinfecção de mamadeiras;

6.4.4. Utilizar solução de hipoclorito de sódio 0,02% pronto uso para sanitização de frutas e vegetais crus;

6.4.5. Utilizar na complementação da higiene das mãos soluções antissépticas tais como álcool 70%, soluções iodadas, iodóforo, clorhexidina ou outros aprovados pelo Ministério da Saúde;

6.4.6. Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste Termo de Referência, cumprindo cronograma de higienização pré-estabelecido pelo SND da Unidade;

6.4.7. Implantar, em todas as dependências do local em que será prestado o serviço, o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores, de acordo com a legislação vigente e sempre que for solicitado pela Contratante. Só deverão ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. Uma cópia dos registros dessas operações deverá ser encaminhada a contratante;

6.4.8. Recolher os alimentos não consumidos e os utensílios para higienização uma hora após a distribuição. Poderão ser utilizados os mesmos carros para distribuir as refeições (limpo) e para recolher os utensílios (sujo), desde que os mesmos sejam higienizados antes da distribuição da próxima refeição. Este tempo precisa ser previsto no processo, para que não haja atrasos;

6.4.9. Descartar as sobras de alimentos preparados em até 120 minutos após o encerramento do horário da distribuição, não guardando e/ou realizando o aproveitamento destas sobras;

6.4.10. Dever-se-á objetivar a obtenção de um produto seguro do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção. Desta forma, será imprescindível o monitoramento desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários. Todos esses procedimentos técnicos deverão seguir o Manual de Boas Práticas de Manipulação da Unidade de Produção de Nutrição Enteral/Lactário, assim como seguir legislação sanitária vigente.

6.5. QUANTO ÀS OBRIGAÇÕES GERAIS

6.5.1. Apresentar à Contratante, no prazo máximo de 2 meses após o início da operacionalização do serviço contratado, o Manual de Boas Práticas de Refeições e Lactário, junto aos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) devidamente adequados à execução do serviço contratado, nos termos da RDC nº 216/2014, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

6.5.2. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelas nutricionistas da CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação;

6.5.3. Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações, equipamentos e utensílios da UAN bem como tudo que a ela disser respeito;

6.5.4. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE, conforme ANEXO I;

6.5.5. Disponibilizar toucas descartáveis para visitantes, prestadores de serviços e outros que necessitem ingressar nas instalações de produção de refeições;

6.5.6. Apresentar laudo de potabilidade da água utilizada no preparo das refeições TRIMESTRALMENTE ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (enchentes, etc.) nas Unidades Hospitalares em que as refeições são preparadas;

6.5.7. O exame microbiológico das fórmulas infantis, alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfície e das mãos dos manipuladores deverá ser realizado MENSALMENTE e sempre que for solicitado pela Unidade Hospitalar, a cargo da CONTRATADA arquivando-se os originais dos registros da operação na Unidade;

6.5.8. Expor as análises microbiológicas no setor pertinente até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente;

6.5.9. A CONTRATADA deverá disponibilizar 01 (uma) catraca de entrada de funcionários no refeitório, bem como um sistema que permita controle de fluxo do acesso;

6.5.10. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;

6.5.11. Participar, sempre que for requisitada pela contratante, de reuniões com o corpo técnico da contratante a fim de discutir o aprimoramento no atendimento dos padrões de qualidade por estes estipulados como metas;

6.5.12. A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos será de responsabilidade da CONTRATADA, respeitando-se a garantia e o manual de uso de cada equipamento. A CONTRATADA deverá apresentar, no período máximo de 30 dias, após o início da vigência do contrato, cronograma anual das manutenções específico de cada equipamento, devendo este ser renovado anualmente;

6.5.13. A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos deverá ser realizada por empresas tecnicamente autorizadas, com aprovação prévia da CONTRATANTE. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original;

6.5.14. A manutenção corretiva deverá ocorrer no prazo de 48h após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo da adequada execução dos serviços sem afetar a segurança patrimonial e pessoal;

6.5.15. Na hipótese de manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado, a CONTRATADA deverá substituir prontamente o equipamento por outro igual ou similar, próprio ou alugado, até o término do reparo ou conserto;

6.5.16. Acondicionar devidamente os resíduos sólidos de acordo com a natureza em recipientes dotados de saco plástico adequado, tampa e sistema de acionamento sem contato manual em cada área da produção de refeições, e removê-los sempre que necessário;

6.5.17. Armazenar os resíduos sólidos de origem alimentar temporariamente sob refrigeração até o momento de sua remoção para destinação final;

6.5.18. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros,

decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;

6.5.19. Todo e qualquer investimento (materiais, peças, acessórios, componentes e outros) que porventura venha a estar disponibilizado nas instalações do HOSPITAL MUNICIPAL ÂNGELA MARIA SIMÕES MENEZES E UNIDADE DE APOIO BARRA DE SÃO JOÃO 2º DISTRITO, em virtude da prestação de serviços ora contratados, findado o Contrato, por rescisão unilateral, bilateral ou por prazo, a qualquer tempo, deverão ser mantidos no HOSPITAL MUNICIPAL ÂNGELA MARIA SIMÕES MENEZES E UNIDADE DE APOIO BARRA DE SÃO JOÃO 2º DISTRITO, sem qualquer ônus à CONTRATANTE.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

- 7.1.** Executar a fiscalização dos serviços por funcionário(s) especialmente designados(s);
- 7.2.** Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA para a execução dos serviços;
- 7.3.** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
- 7.4.** Disponibilizar instalações necessárias à execução dos serviços;
- 7.5.** Tomar todas as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas deste Termo de Referência, bem como do seu instrumento convocatório;
- 7.6.** Facilitar por todos os meios ao cumprimento da execução do objeto pela CONTRATADA, dando-lhe acesso e promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e empregados, cumprindo com as obrigações pré-estabelecidas;
- 7.7.** Comunicar por escrito à CONTRATADA qualquer irregularidade encontrada na execução do serviço;
- 7.8.** Informar a CONTRATADA sobre as normas e procedimentos de acesso às suas instalações para execução do objeto;
- 7.9.** Efetuar o pagamento devido, de acordo com o estabelecido neste Termo de referência;
- 7.10.** Comunicar à CONTRATADA, o mais breve possível, todas as irregularidades verificadas

que afetem a perfeita execução do serviço, para a devida regularização;

7.11. Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços contratados, podendo, em decorrência de falhas observadas, solicitar à CONTRATADA, providências visando às correções necessárias;

7.12. Exigir da CONTRATADA o correto uso de uniformes, crachás de identificação, equipamentos de proteção individual (EPI) e coletiva (EPC), registro de imunização e treinamento (educação continuada) dos funcionários da CONTRATADA, visita do supervisor da CONTRATADA;

7.13. Não autorizar o desvio de função de qualquer profissional alocado na Unidade de Saúde;

7.14. Fornecer alimentação aos profissionais disponibilizados pela CONTRATADA, não cabendo à CONTRATADA inserir tal custo no valor contratual.

8. FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS:

8.1. A execução do contrato será acompanhado e fiscalizado por comissão de fiscalização de contrato composta por 3 (três) membros do CONTRATANTE, sendo 1 (um) gestor e 2 (dois) fiscais para observação e vistoria, que comprove o exato cumprimento das obrigações contratuais.

8.2. Não obstante a CONTRATADA seja única e exclusivamente responsável pela execução de todos os serviços, o CONTRATANTE reserva-se no direito de, não restringindo a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente ou por prepostos designados, podendo para tanto:

8.2.1. Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da CONTRATADA que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;

8.2.2. Examinar as carteiras profissionais e demais documentos dos empregados da CONTRATADA colocados a seu serviço, para comprovar o registro de função;

8.2.3. Manter os registros com o preenchimento mensal das fichas de inspeção dos vigilantes;

8.2.4. Quando do pagamento, confrontar os dados das obrigações e encargos sociais e trabalhistas (GPS e GFIP) com a folha de pagamento do mês anterior ao constante da Nota Fiscal/Fatura;

8.2.5. Não permitir que a mão-de-obra execute tarefas em desacordo com as preestabelecidas;

8.2.6. Fiscalizar a concessão dos benefícios e valores fornecidos aos empregados, em conformidade com as condições e cláusulas previstas na respectiva convenção/acordo coletivo.

8.3. A CONTRATANTE se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os serviços entregues, bem como os materiais utilizados, se em desacordo com este Termo de Referência;

8.4. A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos;

8.5. Quaisquer exigências da fiscalização do contrato inerentes ao objeto deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA;

8.6. Em caso de não conformidade do serviço prestado com as exigências administrativas, a CONTRATADA será notificada, por escrito, sobre as irregularidades apontadas, para as providências.

9.0. DA PROPOSTA DE PREÇOS:

9.1. A PROPOSTA deverá atender ao seguinte:

I. Apresentar a comprovação de sua habilitação técnica para o objeto deste Termo de Referência, mediante atestado de capacidade técnica assinado por empresa privada, com firma reconhecida, ou por ente público, que provem a capacidade prévia da PROPONENTE para a execução de ao menos 60% (sessenta por cento) do objeto a ser cotado;

II. Apresentar os seguintes documentos:

a) Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;

b) Certidão(ões) de Regularidade Fiscal Estadual, da sede da PROPONENTE;

c) Certidão(ões) de Regularidade Fiscal Municipal, da sede da PROPONENTE;

d) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF e;

e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) - TST;

III. ser apresentada em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, com identificação da proponente e seu CNPJ, sem ressalvas, emendas ou rasuras, acréscimos ou entrelinhas;

IV. Apresentar os preços propostos expressos em Real (R\$), em algarismos e por extenso, unitários e globais, com duas casas decimais, computando todos os custos necessários à prestação dos serviços, bem como todos os impostos, fretes, seguros, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, e quaisquer outras despesas que incidam ou venham a incidir sobre o objeto deste procedimento;

V. Informar a razão social, o número do CNPJ, endereço completo, o número da conta corrente, código da agência e do banco no qual deverão ser efetuados os pagamentos;

VI. Informar, obrigatoriamente, na proposta a data de validade, não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de apresentação da mesma;

VII. Subscrever o compromisso de iniciar a prestação dos serviços a partir da emissão de ordem de serviço. Esta ordem de serviço deve ser emitida em até 30 (trinta) dias corridos, contados da assinatura do contrato.

10.0. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

10.1. Ressalvada circunstância imprevista, para pagamento dos valores ajustados na proposta aprovada, a CONTRATADA deverá, até o 5º (quinto) dia útil de cada mês subsequente à prestação do serviço, emitir o respectivo **BOLETIM DE MEDIÇÃO** dos serviços prestados, que deverá ser aprovado pela CONTRATANTE, mediante assinatura, após o que a CONTRATADA emitirá a respectiva Nota Fiscal. O pagamento será efetuado à CONTRATADA em até 20 (vinte) dias após o recebimento da Nota Fiscal pela CONTRATANTE, através de depósito em conta corrente da CONTRATADA, que deverá vir explicitada na Nota Fiscal/Fatura apresentada e desde que apresente as respectivas certidões:

f) Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;

g) Certidão(ões) de Regularidade Fiscal Estadual, da sede da PROPONENTE;

h) Certidão(ões) de Regularidade Fiscal Municipal, da sede da PROPONENTE;

- i) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF e;
- j) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) - TST;

10.2. Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida em nome/razão social:

ORGANIZAÇÃO SOCIAL DE SAÚDE: ASSOCIAÇÃO DE PROTEÇÃO À MATERNIDADE E A INFÂNCIA DE MUTUÍPE – INSTITUTO MARIE PIERRE DE SAÚDE - IMAPS, inscrito no CNPJ sob o nº. 14.812.333/0001-20;

10.3. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser atestada pelo CONTRATANTE e, no caso de ocorrer a não aceitação dos serviços faturados, o fato será de imediato comunicado à CONTRATADA, para retificação das causas de seu indeferimento;

10.4. A Nota Fiscal/Fatura deverá vir acompanhada das devidas comprovações de regularidade fiscal federal, estadual e municipal da sede da prestadora, assim como da certidão de débitos trabalhistas, inclusive junto ao FGTS, da CONTRATADA, e também dos relatórios de Execução dos Serviços e Outros (quando aplicável);

11. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES:

11.1. Caberá à CONTRATANTE:

- a)** acompanhar, fiscalizar, a execução do serviço contratado, bem como atestar na nota fiscal/fatura a efetiva entrega do objeto e o seu aceite;
- b)** efetuar o pagamento à CONTRATADA nos termos deste Edital e nos termos do Contrato a ser firmado obrigatoriamente entre as partes;
- c)** proporcionar todas as facilidades necessárias à boa execução do contrato;
- d)** solicitar, periodicamente, a regularização do cadastro da contratada junto ao SICAF, para que sejam efetuados os respectivos pagamentos;
- e)** prestar as informações, esclarecimentos e documentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA visando ao fiel cumprimento execução do Contrato;
- f)** aplicar à CONTRATADA as sanções regulamentares e contratuais;
- g)** notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na execução do contrato, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

h) proceder ao rigoroso controle da prestação dos serviços contratados, aplicando as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias; e

i) permitir o livre acesso às instalações, quando solicitado pela CONTRATADA ou pelos seus empregados em serviço.

11.2. São obrigações da CONTRATADA:

a) prestar os serviços, objeto deste procedimento no prazo de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato, conforme o que foi subscrito na proposta e de acordo com as especificações constantes no Edital e seus Anexos;

b) Responder pelos vícios e defeitos dos serviços ofertados e assumir os gastos e despesas que se fizerem necessários para adimplemento das obrigações decorrentes da realização dos serviços e providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pelo HOSPITAL MUNICIPAL ÂNGELA MARIA SIMÕES MENEZES E UNIDADE DE APOIO BARRA DE SÃO JOÃO 2º DISTRITO na execução do contrato;

c) Observar e cumprir rigorosamente o prazo de execução do objeto deste Termo de Referência, incluídos os prazos de mobilização, prestação de serviços e desmobilização;

d) Arcar com eventuais prejuízos causados ao CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas por seus empregados, na execução dos serviços objeto deste Edital, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pelo CONTRATANTE;

e) Fornecer previamente ao CONTRATANTE as fichas funcionais de todos os profissionais que venham a prestar serviços nas suas dependências, podendo o mesmo solicitar a qualquer tempo a substituição de qualquer um deles, a bem do serviço ou por questões de segurança.

f) Obrigar os funcionários a permanecer com uniforme completo, devidamente identificados por crachá e utilizar nos serviços todos os equipamentos de segurança necessários à execução das tarefas, sendo de inteira responsabilidade e expensas da CONTRATADA o cumprimento integral das disposições legais pertinentes à segurança e medicina do trabalho, bem como toda a legislação correlata em vigor, respondendo inclusive civil e criminalmente por seus empregados;

g) Executar todos os serviços com zelo, limpeza, eficiência e pontualidade em consonância com as normas técnicas e procedimentos específicos;

h) Não contribuir para a contaminação do meio ambiente;

i) Monitorar e controlar a geração de resíduos, aplicáveis ao objeto do contrato;

- j)** observar rigorosamente as normas que regulamentam o exercício de suas atividades, cabendo-lhes inteiramente a responsabilidade por eventuais transgressões, como também à todas as especificações técnicas gerais descritas no constante Edital e seus Anexos;
- k)** Responder por todas as despesas diretas e indiretas relativas a salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados no desempenho dos serviços, objeto do contrato, ficando o CONTRATANTE isento de qualquer vínculo empregatício com os mesmos;
- l)** Empregar somente materiais novos e livres de defeitos, fabricados e ensaiados conforme normas brasileiras ou, na falta destas, normas internacionais e, quando for o caso, certificados pelo INMETRO, desde que devidamente autorizado por escrito pela CONTRATANTE;
- m)** Cumprir com as demais condições constantes na proposta apresentada durante o processo de licitação;
- n)** Permitir ao CONTRATANTE a fiscalização, a vistoria dos serviços, bem como prestar, sempre que solicitado, as informações e documentos requeridos visando o bom andamento dos serviços;
- o)** Informar ao CONTRATANTE a ocorrência de quaisquer atos, fatos ou circunstâncias que possam atrasar ou impedir a conclusão do serviço dentro do prazo previsto no cronograma, sugerindo medidas para corrigir a situação;
- p)** Comunicar a conclusão dos serviços à fiscalização do contrato, imediatamente após seu término, para fins de análise e aceite dos serviços executados;
- q)** Zelar pela boa e fiel execução dos serviços contratados;
- r)** Ressarcir eventuais prejuízos causados ao CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida por seus empregados, na execução dos serviços;
- s)** Responsabilizar-se por qualquer prejuízo que venha causar ao CONTRATANTE em virtude de ter suas atividades suspensas, paralisadas ou proibidas por falta de cumprimento de normas ambientais ligadas à utilização de produtos na manutenção dos equipamentos que compõem a subestação de alta tensão;
- t)** Agendar com a fiscalização da CONTRATANTE com antecedência mínima de 7 (sete) dias úteis os serviços que impliquem em transtornos aos fornecimentos de energia elétrica, gás medicinal, água e transmissão de dados e voz; e

u) Devem ser considerados como inclusos no fornecimento todos os materiais que não são especificamente mencionados, mas que são usuais ou necessários para a perfeita execução do objeto.

12. CONDIÇÕES GERAIS:

As propostas e a documentação exigida deverão ser apresentadas do e-mail cotacoes@imapssaude.org ou entregues na Gerência Administrativa da unidade, no endereço Rua Pastor Luiz Laurentino da Silva, nº 1292, Santa Ely - Casimiro de Abreu/RJ, CEP.: 28.860-000, impreritavelmente até as 17h do dia 26/02/2025 sob pena de serem desconsideradas.

12.1 São partes integrantes deste termo:

Anexo I: Minuta do contrato

12.2 A qualquer tempo poderá ser solicitado ao PROPONENTE o encaminhamento dos documentos originais dos Anexos I e II, em duas vias, assinado.

12.3 O início dos serviços será imediato após a assinatura do Contrato de Prestação de Serviços entre a OSS IMAPS e a empresa vencedora do Processo Seletivo de Fornecedores.

ANEXO I**MODELO DO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS****Contrato nº**

PARTE CONTRATANTE: ASSOCIAÇÃO DE PROTEÇÃO A MATERNIDADE E A INFÂNCIA DE MUTUÍPE – IMAPS, associação de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 14.812.333/0001-20, com endereço na_____, neste ato, devidamente representada por seu Diretor, MARCUS PERDIZ DA SILVA, inscrito no CPF/MF sob o nº xxx.xxx.xxx-34, doravante denominada simplesmente CONTRATANTE.

PARTE CONTRATADA:

_____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº_____, com endereço à_____, neste ato, devidamente representada por_____, inscrito no CPF/MF sob o nº_____, doravante denominada simplesmente CONTRATADA.

As partes acima identificadas resolvem firmar o presente contrato de prestação de serviços de

_____, para suprir as necessidades do Hospital Municipal Ângela Maria Simões Menezes e Unidade de Apoio de Barra de São João 2º Distrito, mediante as cláusulas e condições dispostas, a seguir, no presente instrumento.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DA JUSTIFICATIVA E DO OBJETO:

- 1.1. Constitui objeto deste instrumento a prestação do serviço de _____, visando atender as necessidades do _____, a partir do dia _____, inclusive;
- 1.2. O presente contrato é vinculado à vigência do Contrato de Gestão nº 001/2025 e seus eventuais aditivos firmados entre o IMAPS o Município de Casimiro de Abreu, através da Secretaria municipal de Saúde – SMS, para apoio à gestão e à execução das atividades e serviços de saúde a serem desenvolvidos no Hospital Municipal Ângela Maria Simões Menezes e Unidade de Apoio de Barra de São João 2º Distrito, especialmente quanto às obrigações, deveres e vigência.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES:

2.1. DA CONTRATADA:

- a) Executar com excelência os serviços aqui contratados nos prazos e condições pactuadas;
- b) Utilizar somente pessoal técnico qualificado, instruído e do seu quadro de pessoal, devidamente identificados, para a execução dos serviços ora contratados, mantendo no seu quadro responsável técnico de nível superior devidamente qualificado;
- c) Efetuar, nos prazos próprios os pagamentos dos salários, encargos e demais despesas referentes ao seu pessoal empregado na execução deste contrato, cumprindo rigorosamente as normas e regulamentos de segurança e medicina do trabalho e demais encargos estabelecidos na legislação trabalhista e previdenciária.
- d) Assumir todos os encargos trabalhistas, fiscais e previdenciários e demais responsabilidades referentes ao seu quadro de pessoal para execução deste contrato, não podendo ser arguida a solidariedade ou a responsabilidade subsidiária da CONTRATANTE a qualquer título.
- e) Empregar, na execução dos serviços, materiais e equipamentos adequados, monitorando sempre a qualidade, em estrito cumprimento das legislações, resoluções e disposições pertinentes, com o objetivo de garantir a segurança e eficácia dos serviços ora contratados;

- f) Exigir dos colaboradores o uso diário dos Equipamentos de Proteção Individual específicos para cada área de trabalho, bem como a aplicabilidade das normas de biossegurança no ambiente laboral;
- g) Franquear o acesso de preposto designado pela CONTRATANTE às suas instalações, quando tal for solicitado formalmente, a fim de que esta possa constatar periodicamente o cumprimento dos ditames contratuais e da legislação aplicável ao objeto do presente contrato.
- h) Executar serviços em perfeita harmonia e em concordância com as Instruções previstas, obedecendo às normas estabelecidas pela CONTRATANTE.
- i) Respeitar e fazer com que sejam respeitadas as normas atinentes ao funcionamento da CONTRATANTE e aquelas relativas ao objeto do presente Contrato.
- j) Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, o objeto do presente Contrato, nem subcontratar quaisquer das prestações a que está obrigada sem prévio consentimento, por escrito, da CONTRATANTE.
- k) Manter, durante todo o período de vigência do Contrato, todas as condições que ensejaram a contratação, particularmente no que tange à regularidade fiscal, qualificação técnica e cumprimento da proposta.
- l) Manter o mais absoluto sigilo e confidencialidade no tocante aos serviços, documentos, pesquisas, entrevistas e demais informações apuradas ou de que tome conhecimento durante a prestação dos serviços.
- m) Sanar eventuais irregularidades ou correções apontadas pela CONTRATANTE quanto à apresentação de relatórios e/ou de cada etapa dos serviços.
- n) Providenciar a emissão da fatura dos serviços prestados, de acordo com os valores devidos até o 10º dia útil subsequente ao mês a que se referir.
- o) Encaminhar as notas fiscais ao endereço do CONTRATANTE, em nome do próprio CONTRATANTE, com as observações expressas da vinculação da despesa à execução do Contrato de Gestão e a indicação da conta corrente e agência bancária para pagamento.

- p) Ao término do prazo de vigência do contrato, a equipe técnica da CONTRATADA deverá recolher o objeto contratual, cessando a cobrança do aluguel;
- q) A Nota Fiscal deverá ser acompanhada dos seguintes documentos:
- i. Certidão de Conjunta Negativa de Débitos e à Dívida Ativa da União (CND/INSS);
 - ii. Da Certidão Negativa de Débitos frente ao Fisco Municipal (sede do CONTRATADO);
 - iii. Da Certidão de Regularidade frente ao FGTS(CRF/FGTS);
 - iv. Da Certidão Negativa de Débitos de Regularidade Fiscal Estadual (CND Estadual - SEFAZ) (sede do CONTRATADO);
 - v. Da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
 - vi. Comprovante de pagamento de salários e recolhimentos fiscais, fundiários e previdenciários dos colaboradores envolvidos na execução do presente contrato.
- r) Dar esclarecimentos sobre qualquer procedimento, o mais breve possível, a contar do recebimento de notificação para tal mister.
- s) Submeter-se à fiscalização a ser realizada pela CONTRATANTE, ou qualquer órgão fiscalizador, relativa à prestação dos serviços pactuados, conforme regras estabelecidas nos protocolos internos e padronização da CONTRATANTE e do hospital onde serão prestados os serviços;
- t) Observações:
- i. Caso a CONTRATADA seja isenta ou imune dos tributos a serem retidos na fonte pela CONTRATANTE, para resguardar a CONTRATANTE dos riscos fiscais da não retenção deverá:
 - a) Informar esta condição na nota fiscal/fatura de serviços, acompanhada do enquadramento legal;

- b) Apresentar declaração assinada por seu representante legal declarando a sua condição, se isenta ou imune e responsabilizando e por ressarcir a CONTRATANTE de eventuais prejuízos causados pela observância desta declaração.
- ii. Caso a CONTRATADA esteja amparada em decisão judicial que afaste a incidência dos tributos a serem retidos na fonte pela CONTRATANTE, deverá:
- a) Em se tratando de liminar ou antecipação de tutela judicial, apresentar cópia da decisão judicial e, a cada 06 (seis) meses, a certidão de acompanhamento processual expedida pelo cartório de tramitação do processo;
- b) Em se tratando de sentença ou acórdão, com ou sem trânsito em julgado, apresentar cópia desta decisão para exame por parte da CONTRATANTE.
- iii. É assegurado a CONTRATADA o direito de defesa em qualquer situação acometida pelo presente contrato, nos termos das normas gerais do Código Civil que regulamenta os contratos entre empresas privadas.

2.2 DA CONTRATANTE:

- a) Proporcionar todas as condições necessárias para que a CONTRATADA possa cumprir as cláusulas estabelecidas neste Contrato;
- b) Facilitar a movimentação de pessoal da CONTRATADA nas suas dependências, no que tange aos aspectos estritamente vinculados ao objeto deste contrato;
- c) Informar à CONTRATADA sobre quaisquer alterações de horários e rotinas de serviços;
- d) Emitir Relatório de Ordem de Serviço e o entregar à empresa CONTRATADA para a sua devida execução;

- e) Orientar por escrito, a CONTRATADA, a respeito de qualquer alteração nas normas internas, técnicas ou administrativas, que possam ter reflexo no relacionamento, desde que acordado previamente entre as partes;
- f) Notificar, por escrito, a CONTRATADA, sobre qualquer irregularidade verificada na execução dos serviços.
- g) Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.
- h) Efetuar o pagamento no prazo estabelecido, conforme documentos de cobrança apresentados pelo serviço prestado.
- i) Exigir a observação das normas emanadas pelos órgãos de fiscalização e controle.

3. CLAUSULA TERCEIRA – DO PREÇO E PAGAMENTO:

- 3.1.** A CONTRATANTE pagará mensalmente à CONTRATADA, os valores aprovados no Boletim de Medição, com a consequente emissão da respectiva Nota Fiscal;
- 3.2.** A CONTRATADA encaminhará, mensalmente, até o quinto dia útil do mês subsequente ao da prestação dos serviços, o Boletim de Medição dos serviços prestados, que poderá ser aprovado pela CONTRATANTE, em até 05 (cinco) dias do seu recebimento. Em caso de aprovação, a CONTRATADA emitirá a respectiva Nota Fiscal, juntamente com a documentação que comprove o cumprimento de todas as suas obrigações fiscais, trabalhistas e previdenciárias.

O pagamento será feito em até 20 (vinte) dias após o recebimento de todos os documentos exigidos no presente Contrato;
- 3.3.** Em caso de irregularidades ou inconsistências nos Boletins de Medição, ou nas Notas Fiscais, ou nos documentos de regularidade fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, devidamente regularizados, sem ônus de nenhuma espécie para a CONTRATANTE;

- 3.4.** As faturas serão apresentadas em reais e a quitação das mesmas se dará em reais ou outra moeda que vier a substituir;
- 3.5.** A CONTRATADA declara ter ciência que o custeio do presente contrato se dá única e exclusivamente através dos repasses realizados pela Secretaria Municipal de Saúde de Casimiro de Abreu – SMS, para apoio à gestão e à execução das atividades e serviços de saúde a serem desenvolvidos no Hospital Municipal Ângela Maria Simões Menezes e Unidade de Apoio de Barra de São João 2º Distrito, especialmente quanto às obrigações, deveres e vigência, ficando o seu pagamento condicionado ao respectivo repasse;
- 3.6.** Os valores propostos pela CONTRATADA, quando da cotação de preços, serão fixos e irrevogáveis, salvo mediante termo aditivo firmado entre as partes, devendo a CONTRATADA arcar, às suas expensas, com quaisquer valores superiores ao proposto na cotação.

4. CLÁUSULA QUARTA – DO CONTROLE DE QUALIDADE E DO GESTOR DE CONTRATO:

- 4.1.** Os serviços objeto deste Contrato serão analisados e avaliados por profissionais habilitados e designados pela CONTRATANTE, para tal finalidade.
- 4.1.1.** Ao profissional habilitado designado pelo CONTRATANTE para acompanhar a execução do presente contrato, compete:
- a) Anotar, em registro próprio, as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando as providências necessárias à correção das falhas ou defeitos observados;
 - b) Transmitir ao contratado instruções e comunicar alterações de prazos, cronogramas de execução e especificações do projeto, quando for o caso;

- c) Dar imediata ciência a seus superiores e ao Órgão de Controle Interno dos incidentes e ocorrências da execução que possam acarretar a imposição de sanções ou a rescisão contratual;
- d) Promover, com a presença do contratado, a verificação dos serviços, emitindo a competente habilitação para o recebimento de pagamentos;
- e) Fiscalizar a obrigação do contratado de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como o regular cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias.
- f) Outras correlatas.

4.2. A CONTRATANTE compromete-se a proporcionar as condições necessárias para que os profissionais de que trata o caput desta cláusula possam exercer plenamente suas funções.

5. CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA:

- 5.1. Este contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do presente instrumento contratual, não podendo ser prorrogado, salvo termo aditivo firmado entre as partes. O presente contrato é estritamente vinculado ao Contrato celebrado entre a CONTRATANTE e o município de Casimiro de Abreu, através da Secretaria Municipal de Saúde – SMS, para apoio à gestão e à execução das atividades e serviços de saúde a serem desenvolvidos no Hospital Municipal Ângela Maria Simões Menezes e Unidade de Apoio de Barra de São João 2º Distrito, especialmente quanto às obrigações, deveres e vigência;
- 5.2. Quaisquer alterações neste contrato deverão se dar mediante Termo Aditivo assinado pelas partes;
- 5.3. A CONTRATADA obriga-se a cumprir com todos os compromissos legais decorrentes de sua atividade durante o período de vigência contratual, salvo se notificar expressa e previamente a CONTRATANTE acerca de qualquer impossibilidade/irregularidade na manutenção contratual, inclusive por ausência de pagamento superior a 60 (sessenta) dias.

6. CLÁUSULA SEXTA – RESCISÃO:

6.1. Constituem motivos de rescisão unilateral pela CONTRATANTE:

- a) O não cumprimento das obrigações pela CONTRATADA ressalvado o direito de ampla defesa e contraditório.
- b) Em caso de reajuste, a falta de acordo quanto ao percentual a ser efetuado.
- c) O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações e prazos pela CONTRATADA.
- d) O inadimplemento total ou parcial das obrigações contratuais por parte da CONTRATADA, bem como a lentidão do seu cumprimento, levando a CONTRATANTE a comprovar a impossibilidade da conclusão dos serviços e metas nos prazos estipulados.
- e) O atraso injustificado no início dos serviços.
- f) A paralisação dos serviços, sem justa causa e s/em prévia comunicação a CONTRATANTE, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias.
- g) A subcontratação total ou parcial do objeto do presente Contrato sem prévia anuência, por escrito, da CONTRATANTE; a associação da CONTRATADA com outrem, bem como a cessão ou transferência, total ou parcial do objeto contratado, a fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA.
- h) O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços quanto ao cumprimento do contrato e das metas estabelecidas.
- i) O cometimento reiterado de falhas na sua execução, anotadas em registro próprio, pela Coordenação da CONTRATANTE.
- j) A dissolução da empresa contratada.
- k) A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da CONTRATADA que prejudique a execução deste Contrato.
- l) A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução deste Contrato;

6.2. Constituem motivos de rescisão do Contrato pela CONTRATADA:

- a) O descumprimento das obrigações contratuais por parte da CONTRATANTE.
- b) Atraso superior a 60 (sessenta) dias, com termo inicial da apresentação das notas de cobrança a CONTRATANTE.

6.3. Constituem motivos de rescisão por ambas as partes sem qualquer pagamento indenizatório ou ressarcimentos:

- a) O término do prazo contratual previsto.
- b) O desinteresse de qualquer das partes na continuidade do Contrato, reduzida a termo, observado o prazo de 30 (trinta) dias de denúncia.
- c) A não renovação/prorrogação ou a rescisão, independente do motivo, do Contrato de Gestão, e seus eventuais aditivos, firmado entre o IMAPS e o município de Casimiro de Abreu, através da Secretaria Municipal de Saúde, sem a necessidade de notificação prévia.

6.3.1. A declaração de rescisão contratual deve ser expressamente comunicada à outra parte, com exposição dos motivos que a ensejaram, estabelecendo as partes que a simples correspondência, mediante recibo, é suficiente para tanto, com exceção do motivo consignado no item 6.3, alínea b, que prescinde de notificação prévia.

6.4. Nos casos de rescisão contratual é de responsabilidade da CONTRATANTE a substituição imediata do atendimento prestado pela CONTRATADA.

6.5. As omissões, porventura encontradas e existentes neste instrumento, serão aplicadas, subsidiariamente, as normas do Código Civil Brasileiro e demais regras legais consagradas à matéria e nas normas regulamentares da CONTRATANTE.

- 6.6.** A CONTRATANTE não se responsabiliza por atrasos no pagamento em razão de erros na emissão da nota fiscal ou pela ausência de documentos obrigatórios.
- 6.7.** À CONTRATANTE fica reservado o direito de não efetuar o pagamento se, no ato de entrega e aceitação dos serviços, estes não estiverem satisfatórios e de acordo com os anexos deste contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DA LGPD E DA LEI ANTICORRUPÇÃO:

- 7.1.** As partes declaram ter ciência e se comprometem a cumprir integralmente as disposições da Lei Geral de Proteção de Dados (Lei n. 13.709/2018), assim como da Lei Anticorrupção (Lei n. 12.846/2013) e todas as demais relacionadas, agindo sempre com transparência de boa-fé de forma a permitir, sempre que necessário, a integral fiscalização por parte das autoridades competentes.
- 7.2.** Fica, desde já, autorizada expressamente pela CONTRATADA a disponibilização pública deste Contrato no sítio eletrônico da CONTRATANTE em função da natureza pública do contrato e do quanto determinado pela Resolução SES nº 1556, de 07 de agosto de 2017.

8. CLÁUSULA OITAVA – DAS SANÇÕES E DAS PENALIDADES ADMINISTRATIVAS:

- 8.1.** O descumprimento total ou parcial de quaisquer das obrigações sujeitará a CONTRATADA, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, às sanções previstas na Lei 14.133/2021 bem como às penalidades relacionadas abaixo, que poderão ser aplicadas pela CONTRATANTE de acordo com a gravidade da infração, assegurada a ampla defesa, na forma do artigo 156 da Lei 14.133/2021:
- a) Advertência;
 - b) Multa – dia, correspondente a 10% do valor liquidado e pago no mês anterior;

c) Rescisão contratual com multa equivalente a 10%. Parágrafo primeiro. As sanções acima estabelecidas poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, depois de facultado o exercício da ampla defesa, na forma do §2º a §5º do art. 156 da Lei 14.133/21.

Parágrafo segundo. As multas não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade de perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

Parágrafo terceiro. A CONTRATANTE reserva-se ao direito de, a qualquer tempo, paralisar ou suspender a execução do contrato, se for constatada pela fiscalização falhas na execução dos serviços e que requeiram nova execução dos mesmos.

9. CLÁUSULA NONA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

- 9.1.** A execução do presente contrato não gerará qualquer vínculo empregatício ou trabalhista entre as partes, seus empregados, prepostos ou sócios.
- 9.2.** Os profissionais que atuarão na prestação do serviço deste contrato pertencerão ao quadro de empregados da CONTRATADA, a qual assumirá o das as contribuições trabalhistas e tributárias.
- 9.3.** A CONTRATANTE não é solidária e nem subsidiariamente responsável pelos atos e dívidas contraídas pela CONTRATADA ou seus prepostos em decorrência da prestação dos serviços contratados.
- 9.4.** A tolerância das partes quanto a eventuais infrações do presente contrato não constituirá novação ou renúncia dos direitos que são conferidos a ambas.
- 9.5.** Aos casos omissos aplicar-se-ão os dispositivos constantes da Lei 10.406 de 10/01/2002 – Código Civil Brasileiro.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DO FORO:

10.1. Fica eleito o Foro da Comarca da cidade do Rio de Janeiro/RJ, como único competente para dirimir todas as questões emergentes deste Contrato, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem ambas as partes de acordo, afirmam e declaram que o presente instrumento poderá ser assinado eletronicamente através da plataforma DocuSign, no endereço eletrônico <https://www.docusign.com.br>, com base na legislação vigente, art. 2º da MP 2200-2/2001 e Lei nº 14.063/2020, sendo as respectivas assinaturas consideradas válidas, executáveis e vinculantes, desde que firmadas pelos representantes legais das partes.

Renunciam as partes a possibilidade de exigir o envio ou entrega da via original do presente instrumento contratual assinada fisicamente, bem como renunciam ao direito de contestar a validade das assinaturas eletrônicas, nos termos da lei.

_____de ____de ____.

Associação de Proteção à Maternidade e à Infância de Mutuípe – IMAPS

CONTRATADA