

CONTRATO Nº 020/2024

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 020/2024, QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO DE SAÚDE E ASSISTÊNCIA DO MUNICÍPIO DE CAÇAPAVA, POR INTERMÉDIO DE SUA PRESIDENTE SRA. JANAINA REZENDE AZEVEDO GOMES MATIAS E A EMPRESA NUTRINDO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA, PARA **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES AOS PACIENTES, ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS DA FUSAM - FUNDAÇÃO DE SAÚDE E ASSISTÊNCIA DO MUNICÍPIO DE CAÇAPAVA**, POR UM PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, PRORROGÁVEL POR PERÍODOS SUCESSIVOS CONFORME TERMO DE REFERENCIA, EM CONFORMIDADE COM A LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.

Aos 31 dias do mês de outubro. do ano de dois mil e vinte e quatro, no Departamento de Licitações, situada na Avenida Dr. Pereira de Mattos, nº63 - Centro - Caçapava/SP, presentes, de um lado, A Fundação de Saúde e Assistência do Município de Caçapava, denominada simplesmente FUSAM, por intermédio da sua autoridade competente, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 50.454.703/0001-43, neste ato representada pela Presidente, Sr.ª Sra. Janaina Rezende Azevedo Gomes Matias, nomeada pela PORTARIA Nº 52 DE 15 DE SETEMBRO DE 2023, doravante denominada **CONTRATANTE** e, de outro lado, a empresa **NUTRINDO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 39.801.588/0001-18, sediada na Avenida Padre Moacir Rodrigues nº 67 - Parque Residencial Nova Caçapava - Caçapava/SP - CEP: 12.283-270 doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada por Fabiana Piccinalli, qualificado na função de Sócia Administradora, e-mail: piccinalli.fabi@uol.com.br, na qualidade de adjudicatária no pregão eletrônico nº 047/2024, processo administrativo nº 139/2024, cujo inteiro teor a CONTRATADA declara expressamente, nesta avença, conhecer e aceitar, e ao qual se vinculam as partes, firmam o presente contrato, em observância às disposições da Lei Federal 14.133/2021 e seus atos regulamentadores; da Lei Complementar Federal 123/06 em suas redações atuais; do Decreto Municipal nº 4.985 de 14 de dezembro de 2023; supletivamente aos princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado e, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 - O presente contrato tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES AOS PACIENTES, ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS DA FUSAM - FUNDAÇÃO DE SAÚDE E ASSISTÊNCIA DO MUNICÍPIO DE CAÇAPAVA**, por um período de 12 (doze) meses, prorrogável por períodos sucessivos de acordo com a Lei.

1.2-Consideram-se integrantes do presente contrato, como se nele estivessem transcritos, os documentos a seguir relacionados, os quais, neste ato, as partes declaram conhecer e aceitar:

1.2.1- O instrumento convocatório do certame licitatório acima indicado e seus anexos, a respectiva proposta de preços, elaborada e apresentada pela CONTRATADA, datada de 04/10/2024, bem como os novos preços e condições definidos por lances e eventuais negociações conforme consignados na ata que registrou aqueles lances e negociações.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO REGIME DE EXECUÇÃO.

2.1 - Execução indireta, através de empreitada por preço global, em base mensal, mediante medições

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO.

3.1 - A CONTRATADA obriga-se a reexecutar, às suas expensas, no local estipulado e no prazo ajustado, após a notificação, o serviços que vierem a ser recusados pela CONTRATANTE, hipótese em que não ocorrerá pagamento enquanto não for satisfeito o objeto desta avença.

3.2 - Se os serviços se apresentarem com defeitos, vícios de execução ou elaboração, será lavrado laudo de vistoria que relacionará as falhas encontradas, dando-se ciência oficial dos mesmos a CONTRATADA, para que proceda às correções apontadas, passando o prazo de observação a fluir novamente, até nova comunicação.

3.3 - Deverão ser cumpridas todas as condições de execução constantes no Termo de Referência (Anexo V do Edital).

CLÁUSULA QUARTA - DO VALOR, DOS RECURSOS E DO PAGAMENTO.

4.1 - O valor total do presente contrato é de R\$ 3.620.233,80 (três milhões, seiscentos e vinte mil, duzentos e trinta e três reais e oitenta centavos) por conta da dotação orçamentária a seguir indicada

FONTE: 01 - CLASSIFICAÇÃO ECONÔMICA: 3.3.90.30.07 - Generos de Alimentação - DESPESA: 171

FONTE: 91 - CLASSIFICAÇÃO ECONÔMICA: 3.3.90.30.07 - Generos de Alimentação - DESPESA: 262

Para atender às despesas inerentes a este contrato, durante o corrente exercício. No exercício vindouro, nova dotação será prevista para cobertura das despesas do presente instrumento.

4.2 - Para fins de pagamento, na periodicidade avençada, a CONTRATADA formulará requerimento à CONTRATANTE, dando conta da parcela mensal executada, atendendo aos itens 5.4 infra e seus subitens, solicitando que seja comprovada a execução, e uma vez atestada pela fiscalização da CONTRATANTE, juntamente com a entrega completa dos documentos constantes no item 11.6.2 deste contrato pela CONTRATADA, iniciar-se-á o prazo para emissão da Nota Fiscal e para pagamento da parcela correspondente, não cabendo qualquer reajuste financeiro.

4.2.1. - Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciária e para com o FGTS, a CONTRATANTE comunicará o fato a

CONTRATADA e reterá o pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situações seja regularizada.

4.2.1.1. - Não havendo quitação das obrigações por parte da CONTRATADA no prazo de 15 (quinze) dias, a CONTRATANTE poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da CONTRATADA que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato. Tais pagamentos não configuram vínculo empregatício ou implicam a assunção de responsabilidade por quaisquer obrigações dele decorrentes entre a CONTRATANTE e os empregados da CONTRATADA.

4.3 - Transcorrido o prazo para pagamento, no 30º (trigésimo) dia útil, contado do adimplemento da obrigação contratual e nos termos da proposta apresentada, devidamente instruída com os documentos exigidos, o mesmo será efetivado pela Tesouraria da CONTRATANTE através de depósito em conta bancária da CONTRATADA.

4.3.1 - O pagamento de parcelas com eventual atraso será corrigido pela variação do INPC - Índice Nacional de Preços ao Consumidor, 'pro rata tempore'.

4.3.2 - Havendo divergência ou erro na emissão do documento fiscal, fica interrompido o prazo para o pagamento, sendo iniciada nova contagem somente após a regularização dessa documentação.

4.4- A CONTRATANTE reterá, quando for o caso, dos pagamentos a serem efetuados à CONTRATADA, percentual equivalente a 11% (onze por cento) do valor bruto dos serviços realizados e constantes da Nota Fiscal/Fatura ou Recibo de Prestação de Serviços, nos termos da Lei Federal 9711/98 e Instrução Normativa SRP 3/2008, alterada pela IN RFB 971/2009 publicada em 17/11/09.

CLÁUSULA QUINTA - DO PRAZO DE EXECUÇÃO, DE VIGÊNCIA E DO RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS.

DO PRAZO DE EXECUÇÃO

5.1 - O início da execução do objeto ocorrerá a partir do dia seguinte ao da emissão da Ordem de Serviço/Fornecimento, observando o que dispõe os itens 3.1 a 3.3 supra e no Termo de Referência, e o prazo de execução será por um período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado até o limite da Lei.

5.1.1 - A presente prorrogação dependerá da inexistência de penalidades previstas no artigo 156 da Lei Federal nº 14.133/21.

DO PRAZO DE VIGÊNCIA

5.2 - Vigência: Este contrato vigorará a partir do recebimento da Ordem de

Serviços/Fornecimento e por todo o período de execução do objeto, até sua aceitação e respectivo pagamento, nos termos do Capítulo V da Lei Federal nº 14.133/21, em sua redação atual, pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado até o limite da Lei.

DO RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

5.3 - As medições para efeito do pagamento serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:

5.4 - Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, bem como da documentação completa exigida no item 11.6.2 deste contrato, a Fiscalização atestará a medição, comunicando a **CONTRATADA**, no prazo de **3 (três) dias** contados do recebimento do relatório, o valor aprovado, e autorizará a emissão da correspondente fatura, a ser apresentada no primeiro dia subsequente à comunicação dos valores aprovados;

5.4.1- As Notas Fiscais/Faturas deverão ser emitidas pela **CONTRATADA**, contra o **CONTRATANTE**, e apresentadas para a Fiscalização.

5.4.2- A Fiscalização emitirá o **Atestado de Realização dos Serviços** em até **3 (três) dias** contados a partir do recebimento da(s) Nota(s) Fiscal(is)/Fatura(s).

5.4.3- Os pagamentos serão efetuados em até **30 (trinta) dias úteis** contados da data de emissão da nota fiscal, em conta corrente da **CONTRATADA**, em conformidade com os serviços executados, mediante a apresentação da medição mensal dos serviços executados.

5.5 - O recebimento provisório ou definitivo dos serviços não exime a **CONTRATADA** de sua responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

5.5.1 - O prazo para recebimento provisório será de imediato, considerando que o objeto em tela se trata de fornecimento de refeições, contados da comunicação escrita pela **CONTRATADA**, mediante termo circunstanciado assinado pelas partes, na forma expressa pela alínea 'a', inciso I, artigo 140, da lei Federal nº 14.133/21.

5.5.2 - O recebimento definitivo dar-se-á por servidor ou Comissão designada pela Administração, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso de prazo de vistoria de até 90 (noventa) dias corridos, que comprove a adequação do objeto às condições contratuais, na forma expressa na alínea 'b', da legislação supra.

5.5.3 - O objeto do contrato poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em

desacordo com o contrato.

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

6.1- Executar o objeto deste contrato nas condições previstas no instrumento convocatório, seus anexos, na respectiva proposta, seus anexos e valores definidos por lances e negociação, observando as orientações recebidas da CONTRATANTE, permitindo o acompanhamento e fiscalização da mesma.

6.2- Ficar responsável pelas despesas de locomoção, hospedagem e alimentação de seus prepostos, se e quando necessárias.

6.3- Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo procedimento licitatório.

6.4- Responsabilizar-se por todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, da infortunistica do trabalho, fiscais, comerciais, médicos e dos decorrentes de controle médico de saúde ocupacional de seus funcionários e empregados utilizados para a consecução do objeto desta avença e outros resultantes da execução deste contrato, obrigando-se a saldá-los na época própria. A inadimplência da CONTRATADA, com referência a estes encargos, não transfere à CONTRATANTE a responsabilidade de seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato; da mesma forma que a CONTRATANTE está isenta de qualquer vínculo empregatício com funcionários, ou prepostos, da CONTRATADA.

6.5- Responder pelos danos de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados, terceiros, ou a CONTRATANTE, em razão de acidentes ou de ação, ou omissão, dolosa ou culposa, de prepostos da CONTRATADA ou de quem em seu nome agir, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização e acompanhamento efetuados pela CONTRATANTE.

6.6- Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

6.7- Vedar, participar da execução de contrato, direta ou indiretamente, pessoa física ou jurídica, que estejam enquadradas nos termos do artigo 14 da Lei 14.133/21.

6.8- Disponibilizar à CONTRATANTE os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

6.8.1 - Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, conforme disposto em **Termo de Referência**, sem repassar quaisquer custos a estes.

6.9 - As empresas contratadas que sejam regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) deverão apresentar a seguinte documentação no primeiro mês de prestação dos serviços:

6.9.1 - Relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, salário, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços.

6.9.2 - Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela CONTRATADA;

6.9.3 - Exames médicos admissionais dos empregados da CONTRATADA que prestarão os serviços;

6.9.4 - Declaração de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato;

6.9.5 - Os documentos acima mencionados deverão ser apresentados para cada novo empregado que se vincule à prestação do contrato administrativo. De igual modo, o desligamento de empregados no curso do contrato de prestação de serviços deve ser devidamente comunicado, com toda a documentação pertinente ao empregado dispensado, à semelhança do que se exige quando do encerramento do contrato administrativo.

6.10 - Apresentar relação mensal dos empregados que expressamente optarem por não receber o vale transporte.

6.11 - Fazer prova da regularidade para com a Fazenda Federal (certidão conjunta negativa de débitos relativos aos tributos federais, regularidade social e à dívida ativa da União), Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), bem como perante o FGTS - Fundo de Garantia por Tempo de Serviço. As certidões deverão estar, em vigor na data da emissão da Nota Fiscal e deverão ser juntadas a cada Nota Fiscal emitido e apresentado à CONTRATANTE, nos termos do item 4.2 supra.

6.12 - Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à CONTRATANTE;

6.12.1 - Na hipótese de qualquer Reclamação Trabalhista, intentada contra a CONTRATANTE, por empregados da CONTRATADA ou de eventuais subcontratantes estes deverão comparecer espontaneamente em juízo reconhecendo sua verdadeira condição de empregador e substituir a CONTRATANTE no processo, até final do julgamento, respondendo pelos ônus diretos e indiretos de eventual condenação:

6.12.2 - O CONTRATANTE não reconhecerá qualquer vínculo ou relação jurídica com eventuais subcontratados. Qualquer contrato porventura necessário, de natureza técnica, administrativa, financeira ou jurídica que decorra dos serviços prestados, será mantido exclusivamente com a CONTRATADA.

6.13 - Pagar o piso salarial, fixado pela convenção coletiva das categorias profissionais empregados na execução do objeto do presente contrato respeitando o princípio da isonomia salarial.

6.13.1 - Não serão incluídas nas planilhas de custos e formação de preços as disposições contidas em Acordos, Dissídios ou Convenções Coletivas que tratem de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa contratada, de matéria não trabalhista, de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.

6.13.2 - Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual mediante depósito na conta bancária de titularidade do trabalhador, em agência situada na localidade ou região em que ocorre a prestação dos serviços, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte da CONTRATANTE. Em caso de impossibilidade de cumprimento desta disposição, a CONTRATADA deverá apresentar justificativa, a fim de que a Administração analise sua plausibilidade e possa verificar a realização do pagamento.

6.14 - Autorizar a CONTRATANTE, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.

6.14.1 - Quando não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração (ex.: por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, rescisões dos contratos e guias de recolhimento), os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas,

bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes.

6.15 - Atender às solicitações da CONTRATANTE quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência.

6.16 - Substituir, no prazo de 02 (horas), em caso de eventual ausência, tais como faltas e licenças, o empregado posto a serviço da CONTRATANTE, devendo identificar previamente o respectivo substituto ao Fiscal do Contrato.

6.17 - Comunicar ao Fiscal do contrato, imediatamente, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços, formalizando por e-mail em até 24 (vinte e quatro) horas.

6.18 - Prestar/fornecer todo esclarecimento, informação e documentação solicitada pela CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

6.19 - Paralisar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

6.20 - Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

6.21 - Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este contrato e **termo de referência**, no prazo determinado.

6.22 - Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

6.23 - Submeter previamente, por escrito, à CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do **termo de referência**.

6.24 - Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

6.25 - Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações



assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

6.26 - Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas.

6.27 - Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

6.28 - Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer alteração, conforme prevista no art. 130 da Lei nº 14.133/21.

6.29 - Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CONTRATANTE.

6.30 - Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.

6.31 - Designar preposto para representá-la durante a execução deste contrato.

6.32 - Comparecer, sempre que convocada, ao local designado pela Fiscalização, por meio do preposto designado, para exame e esclarecimentos de quaisquer problemas relacionados aos serviços contratados, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a convocação. Caso não seja possível o cumprimento do prazo estipulado, devido a questões de logística, deverá ser apresentada uma justificativa e o preposto deverá comparecer no menor prazo possível perante a CONTRATANTE.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.

7.1- Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

7.2- Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidores especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

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

7.4 - Não permitir que os empregados da CONTRATADA realizem horas extras, exceto em caso de comprovada necessidade de serviço, formalmente justificada pela autoridade do órgão para o qual o trabalho seja prestado e desde que observado o limite da legislação trabalhista.

7.5 - Pagar à CONTRATADA o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.

7.6 - Não praticar atos de ingerência na administração da CONTRATADA, tais como:

7.6.1- Exercer o poder de mando sobre os empregados da CONTRATADA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

7.6.2 - Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na empresa Contratada;

7.6.3 - Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da CONTRATADA, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e

7.6.4 - Considerar os trabalhadores da CONTRATADA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

7.7 - Fornecer por escrito às informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.

7.8 - Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento.

7.9 - Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela CONTRATADA, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

CLÁUSULA OITAVA - DA REPACTUAÇÃO

8.1 - Visando à adequação aos novos preços praticados no mercado, desde que solicitado pela CONTRATADA e observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado na forma apresentada no

subitem que se seguirá, o valor consignado no Termo de Contrato será repactuado, competindo à CONTRATADA justificar e comprovar a variação dos custos, apresentando memória de cálculo e planilhas apropriadas para análise e posterior aprovação da CONTRATANTE.

8.2 - A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, em respeito ao princípio da anualidade do reajustamento dos preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, tais como os custos decorrentes da mão de obra e os custos decorrentes dos insumos necessários à execução do serviço.

8.3 - Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, com datas base diferenciadas, a repactuação deverá ser dividida em tantas parcelas quantos forem os acordos, dissídios ou convenções coletivas das categorias envolvidas na contratação.

8.4 - O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado:

8.4.1 - Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir dos efeitos financeiros do acordo, dissídio ou convenção coletiva de trabalho, vigente à época da apresentação da proposta, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;

8.4.2 - Para custos decorrentes de mercado, sujeitos à variação de preços do mercado (insumos não decorrentes da mão de obra): a partir da data limite para apresentação das propostas constante do Edital.

8.5 - Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno de um ano será computado da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto de nova solicitação. Entende-se como última repactuação, a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela em que celebrada ou apostilada.

8.6 - O prazo para a CONTRATADA solicitar a repactuação encerra-se na data da prorrogação contratual subsequente ao novo acordo, dissídio ou convenção coletiva que fixar os novos custos de mão de obra da categoria profissional abrangida pelo contrato, ou na data do encerramento da vigência do contrato, caso não haja prorrogação, sendo que a solicitação deverá estar acompanhada de demonstração analítica da variação dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços, ou do novo acordo, convenção ou sentença normativa que fundamenta a repactuação.

8.7 - Caso a CONTRATADA não solicite a repactuação tempestivamente, dentro do prazo acima fixado, ocorrerá a preclusão do direito à repactuação.

8.7.1 - Nessas condições, se a vigência do contrato tiver sido prorrogada, nova repactuação só

poderá ser pleiteada após o decurso de novo interregno mínimo de 1 (um) ano, contado:

8.7.1.1 - Da vigência do acordo, dissídio ou convenção coletiva anterior, em relação aos custos decorrentes de mão de obra;

8.7.1.2 - Do dia em que se completou um ou mais anos da apresentação da proposta, em relação aos custos sujeitos à variação de preços do mercado.

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

8.9 - É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, Acordo, Convenção e Dissídio Coletivo de Trabalho.

8.10 - A CONTRATANTE não se vincula às disposições contidas em Acordos, Dissídios ou Convenções Coletivas que tratem do pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa CONTRATADA, de matéria não trabalhista, de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.

8.11 - Quando a repactuação se referir aos custos da mão de obra, a CONTRATADA efetuará a comprovação da variação dos custos dos serviços por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria profissional abrangida pelo contrato.

8.12 - Quando a repactuação solicitada pela CONTRATADA se referir aos custos sujeitos à variação dos preços de mercado (insumos não decorrentes da mão de obra), o respectivo aumento será apurado mediante a aplicação do índice de reajustamento pela variação do IPC-FIPE, com base na seguinte fórmula:

Em que:

$$R = P_o \times \left[\left(\frac{IPC}{IPC_o} \right) - 1 \right]$$

R = Parcela de reajuste;

Po = Preço inicial do item no mês de referência dos preços ou preço do item no mês de aplicação do último reajuste;

IPC/IPCo= variação do IPC FIPE - Índice de Preço ao Consumidor, ocorrida entre o mês de referência de preços, ou o mês do último reajuste aplicado, e o mês de aplicação do reajuste.

8.12.1 - No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo; fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

8.12.2 - Nas aferições finais, o índice utilizado para a repactuação dos insumos será, obrigatoriamente, o definitivo.

8.12.3 - Caso o índice estabelecido para a repactuação de insumos venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

8.12.4 - Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente dos insumos e materiais, por meio de termo aditivo.

8.12.5 - Independentemente do requerimento de repactuação dos custos com insumos, a CONTRATANTE verificará, a cada anualidade, se houve deflação do índice adotado que justifique o recálculo dos custos em valor menor, promovendo, em caso positivo, a redução dos valores correspondentes da planilha contratual.

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

8.13.1 - A partir da ocorrência do fato gerador que deu causa à repactuação;

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

8.13.3 - Em data anterior à ocorrência do fato gerador, exclusivamente quando a repactuação envolver revisão do custo de mão de obra em que o próprio fato gerador, na forma de acordo, dissídio ou convenção coletiva, ou sentença normativa, contemplar data de vigência retroativa, podendo esta ser

considerada para efeito de compensação do pagamento devido, assim como para a contagem da anualidade em repactuações futuras.

8.14 - Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.

8.15 - A decisão sobre o pedido de repactuação deve ser feita no prazo de 30 (trinta) dias, contados a partir da solicitação e da entrega dos comprovantes de variação dos custos, conforme item 8.1.

8.15.1 - O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto a CONTRATADA não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pela CONTRATANTE para a comprovação da variação dos custos.

8.16 - As repactuações serão formalizadas por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizadas por aditamento ao contrato.

8.17 - O CONTRATADO deverá complementar a garantia contratual anteriormente prestada, de modo que se mantenha a proporção de 5% (cinco por cento) em relação ao valor contratado.

CLÁUSULA NONA - DA EXTINÇÃO DO CONTRATO E DAS SANÇÕES.

9.1 - Constituirão motivos para extinção do contrato, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as situações previstas no artigo 137 da Lei 14.133/21.

9.2-A extinção do contrato, observando o disposto nos artigos 138 e 139 da Lei14.133/21, poderá ser:

I - Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

II - Consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;

III - Determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

9.3 - A CONTRATANTE terá a opção de extinguir o contrato, sem ônus, quando não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

9.4 - A CONTRATADA se sujeita às sanções previstas nos artigos 156 da Lei Federal 14.133/21, nos

termos previstos no instrumento Editalício.

9.5 - A aplicação de uma das sanções não implica na exclusão de outras previstas na legislação vigente.

9.6 - O pagamento de multas não exime a CONTRATADA da reparação de eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha a acarretar à CONTRATANTE.

9.7 - As multas deverão ser recolhidas no prazo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada por esta Administração.

9.7.1 - Os valores relacionados à multas poderão ser deduzidos, até seu valor total, de quaisquer pagamentos devidos à CONTRATADA, mesmo que referentes a outras avenças, ou deduzidas de eventual garantia de contrato. Poderão, alternativamente, ser inscritas em Dívida Ativa para cobrança executiva ou cobradas judicialmente.

9.8 - As decisões relacionadas a multas, penalidades e advertências, bem como as notificações dessas decisões, serão publicadas em Diário Oficial do Município e encaminhadas via correio eletrônico (email) para as empresas sancionadas, garantindo o direito de ampla defesa, a contar da confirmação de recebimento da decisão.

CLÁUSULA DÉCIMA-DOS DIREITOS E DAS RESPONSABILIDADES DAS PARTES, E DAS TOLERÂNCIAS.

10.1- Os direitos e as responsabilidades das partes são os que decorrem das cláusulas desta avença e do regime de direito público a que a mesma está submetida, na forma da legislação de regência.

10.2- Se uma das partes, em benefício da outra, ainda que por omissão, permitir a inobservância, no todo ou em parte, de cláusulas e condições do presente contrato, seus anexos e termos aditivos, tal fato não poderá liberar, desonerar, alterar ou prejudicar essas cláusulas e condições, as quais permanecerão inalteradas, como se nenhuma tolerância houvesse ocorrido.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA FISCALIZAÇÃO.

11.1 - O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistirão na verificação da conformidade da execução do objeto, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por representantes da CONTRATANTE, especialmente designados, na forma do art. 117 da Lei 14.133/21.

11.1.1- A CONTRATADA ficará obrigada a permitir e facilitar, a qualquer tempo, a fiscalização dos mesmos, facultando-lhes o livre acesso aos seus depósitos e instalações, bem como a

todos os registros e documentos pertinentes com o objeto ora contratado, sem que essa fiscalização importe, a qualquer título, em responsabilidade por parte da CONTRATANTE.

11.2- A fiscalização poderá sustar qualquer trabalho que esteja em desacordo com o disposto neste contrato.

11.3- Fica acordado que a fiscalização não terá qualquer poder para eximir a CONTRATADA de qualquer obrigação prevista neste contrato.

11.4- Cabe a fiscalização notificar a CONTRATADA, por escrito, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

11.5- A fiscalização se manifestará formalmente em todos os atos relativos à execução deste Contrato, em especial quanto à aplicação de sanções e possíveis alterações.

11.6 - Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações (os documentos poderão ser originais ou cópias autenticadas por cartório competente ou por servidor da Administração), no caso de empresas regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):

11.6.1 - No primeiro mês da prestação dos serviços, a CONTRATADA deverá apresentar a seguinte documentação:

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

b) Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela CONTRATADA;

c) Exames médicos admissionais dos empregados da CONTRATADA que prestarão os serviços; e

d) Declaração de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato.

11.6.1.1 - Os documentos acima mencionados deverão ser apresentados para cada novo empregado que se vincule à prestação do contrato administrativo. De igual modo, o desligamento de empregados no curso do contrato de prestação de serviços deve ser devidamente

comunicado, com toda a documentação pertinente ao empregado dispensado, à semelhança do que se exige quando do encerramento do contrato administrativo.

11.6.2 - Entrega ao término de cada parcela mensal executada, ao setor responsável pela fiscalização do contrato, dos seguintes documentos:

a) Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);

b) Certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual e Municipal do domicílio ou sede do contratado;

c) Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e

d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

11.6.3 - Entrega, quando solicitado pela CONTRATANTE, de quaisquer dos seguintes documentos:

a) Extrato da conta do INSS e do FGTS, em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução do contrato, a critério da CONTRATANTE;

b) Comprovante do Registro de ponto;

c) Recibo de pagamento de salários, adicionais, horas extras, repouso semanal remunerado e décimo terceiro salário, ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;

d) Recibo de concessão e pagamento de férias e do respectivo adicional;

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

f) Comprovante de cumprimento da reserva de cargos a que se refere o item 6.26, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas; e

g) Comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato.

11.6.3.1 - A documentação acima, quando solicitada, deverá ser apresentada à equipe

de fiscalização em até 10 (dez) dias corridos, podendo ser prorrogado, desde que o pedido de prorrogação seja formalmente apresentado antes do vencimento do prazo, devidamente justificado pela CONTRATADA, para ser submetido à apreciação da equipe de fiscalização.

11.6.4 - Entrega de cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção ou rescisão do contrato, após o último mês de prestação dos serviços, no prazo definido no contrato:

- a) Termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados prestadores de serviço, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria;
- b) Guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;
- c) Extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;e
- d) Exames médicos demissionais dos empregados dispensados.

11.7 - A CONTRATANTE deverá analisar a documentação solicitada no item 11.6.4 acima no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.

11.8 - No caso de cooperativas a documentação a ser apresentada à fiscalização será:

- a) Recolhimento da contribuição previdenciária do INSS em relação à parcela de responsabilidade do cooperado;
- b) Recolhimento da contribuição previdenciária em relação à parcela de responsabilidade da Cooperativa;
- c) Comprovante de distribuição de sobras e produção;
- d) Comprovante da aplicação do Fundo de Assistência Técnica Educacional e Social (Fates);
- e) Comprovante da aplicação em Fundo de reserva;
- f) Comprovação de criação do fundo para pagamento do 13º salário e férias; e
- g) Eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as sociedades cooperativas.

11.9 - Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias e contribuição para o FGTS, os fiscais ou gestores do contrato emitirão ofício, respectivamente, à Receita Federal do Brasil (RFB) e ao Ministério do Trabalho.

11.10 - O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pela CONTRATADA poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.

11.11 - A CONTRATANTE poderá conceder prazo para que a CONTRATADA regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade de correção.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA GARANTIA.

12.1 - A garantia das obrigações assumidas, da ordem de 5% (cinco por cento) do valor deste instrumento contratual, conforme previsão contida no instrumento convocatório, foi prestada no valor de R\$ 181.020,00 (cento e oitenta e um mil e vinte reais), que ora se apresenta e passa a integrar este processo.

12.2 - Se o valor da garantia foi utilizado para pagamento de quaisquer obrigações, incluindo indenização a terceiros, a CONTRATADA, notificada por meio de correspondência simples, obrigará-se a repor ou completar seu valor, no prazo máximo e improrrogável de 02 (dois) dias úteis, contados do recebimento da referida notificação.

12.2.1 - A não apresentação da cobertura da garantia importará na rescisão contratual.

12.3 - A CONTRATANTE cabe descontar da garantia toda a importância que a qualquer título lhe for devida pela CONTRATADA.

12.4 - Modificações no contrato, que impliquem em complementação da garantia inicialmente oferecida, somente serão formalizadas após efetivação da nova garantia.

12.4.1 - Em se tratando de garantia na modalidade de seguro-garantia, será permitida a substituição da apólice na data de eventual renovação do contrato, desde que mantidas as mesmas condições e coberturas da apólice vigente e desde que nenhum período fique descoberto.

12.4.1.1 - O seguro-garantia continuará em vigor mesmo se a CONTRATADA não tiver pago o prêmio nas datas convencionadas.

12.5 - A garantia prestada pela CONTRATADA será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, atualizada

monetariamente.

12.5.1 - A garantia da contratação somente será liberada ante a comprovação de que a empresa pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, e que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS.

12.5.2 - Também poderá haver liberação da garantia se a empresa comprovar que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho.

12.5.3 - Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços contratados, a CONTRATANTE poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação: **(1)** do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou **(2)** da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1 - É permitida a subcontratação parcial do objeto, até o limite de 30 %(trinta por cento) do valor total do contrato, respeitadas as condições e obrigações estabelecidas no Termo de referência, nas seguintes condições:

13.1.1 - É vedada a sub-rogação completa ou da parcela principal da obrigação;

13.1.2 - A subcontratação depende de autorização prévia da CONTRATANTE, a quem incumbe avaliar se a subcontratada cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto; e

13.1.3 - Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da CONTRATADA pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratada, bem como responder perante a CONTRATANTE pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

13.1.4 - É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS ALTERAÇÕES.

14.1 - Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do Capítulo VII da Lei Federal nº 14.133/21, bem como por eventuais normas regulamentadoras.

14.2 - O procedimento de recomposição do equilíbrio econômico-financeiro disposto na alínea "d" do inciso II do artigo 24 da Lei nº 14.133/21 poderá ser iniciado por requerimento da CONTRATADA ou por determinação do CONTRATANTE.

14.2.1 - Quando o pedido for iniciado por requerimento da CONTRATADA, o pedido deverá ser devidamente fundamentado, e estar acompanhado de todos os documentos necessários à demonstração do cabimento do pleito.

14.2.2 - O pedido de recomposição do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/21.

14.2.3 - Recebida a notificação sobre o evento de desequilíbrio, a CONTRATANTE terá 30 (trinta) dias, prorrogáveis mediante justificativa apresentada por escrito neste prazo, para apresentar resposta ao pedido de recomposição do equilíbrio econômico-financeiro do CONTRATO.

14.3 - A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto, a critério exclusivo do CONTRATANTE, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.4 - Eventuais alterações serão obrigatoriamente formalizadas pela celebração de prévio termo aditivo ao presente instrumento, respeitadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA NOMEAÇÃO.

15.1 - Fica designada a funcionária **Flávia Vasconcelos de Siqueira**, que exerce a função de Nutricionista, como gestor do contrato, para cumprimento do disposto no artigo 117, e parágrafos, da Lei Federal nº 14.133/21, em sua redação atual e nos termos das normas regulamentadoras, responsabilizando-se pelo recebimento e conferência dos serviços.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO CUMPRIMENTO À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS - LGPD

16.1 A CONTRATADA executará o contrato todo zelo, diligência e honestidade, observada a

legislação vigente, devendo respeitar, ainda, a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD, Lei 13.709, de 14 de agosto de 2018, pelo que se compromete a não divulgar, por nenhum meio, os dados pessoais a que teve acesso em virtude do presente contrato, sob pena de responder pelos danos ocasionados pela sua divulgação, mau uso, perda, extravio ou inutilização, salvo comprovado caso fortuito ou força maior, mesmo se tal ocorrer por ação ou omissão de seus prepostos ou quaisquer pessoas que a eles tenham acesso.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA LEGISLAÇÃO.

17.1 - Aplicam-se à execução deste contrato, especialmente aos casos omissos, normas emanadas da Lei Federal nº 14.133/21 e seus atos regulamentadores, da Lei Complementar Federal nº 123/06 em sua redação atual, e, supletivamente aos princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DO FORO.

18.1 - As partes elegem o foro da CONTRATANTE, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para toda e qualquer ação oriunda do presente contrato e que não possa ser resolvida de comum acordo entre as mesmas.

E, por assim estarem justas e contratadas as partes, mutuamente obrigadas, assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, para todos os fins de direito, na presença das testemunhas abaixo.

FUNDAÇÃO DE SAÚDE E ASSISTÊNCIA DO MUNICÍPIO DE CAÇAPAVA - FUSAM

Janaina Rezende Azevedo Gomes Matias
CPF nº 047.079.936-64
Presidente da FUSAM

CONTRATADA

Nutrindo Alimentação e Serviços Ltda

CNPJ nº 39.801.588/0001-18 - I.E. nº 234.186.154.110
Avenida Padre Moacir Rodrigues nº 67 - Parque Residencial Nova Caçapava - Caçapava/SP
CEP: 12.283-270 - Tel: (15) 99144-4220 - E-mail: piccinalli.fabi@uol.com.br

Representante Legal

Fabiana Piccinalli

Sócia Administradora

CPF nº 273.202.498-80 - RG nº 18.189.164-5

Testemunhas:

Nome: *Michelle Gusmão*
RG: *44489358-2*

Nome: *Kelly Loren Dutra*
RG: *46.147.918-7*

LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO CONTRATOS

Processo nº 139/2024 – Pregão nº 047/2024

CONTRATANTE: FUNDAÇÃO DE SAÚDE E ASSISTÊNCIA DO MUNICÍPIO DE CAÇAPAVA - FUSAM

CONTRATADO: NUTRINDO ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): 020/2024

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES AOS PACIENTES, ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS DA FUSAM - FUNDAÇÃO DE SAÚDE E ASSISTÊNCIA DO MUNICÍPIO DE CAÇAPAVA

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraíndo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de fevereiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Caçapava, 31 de outubro de 2024.

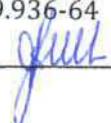
AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: *Janaina Rezende Azevedo Gomes Matias*

Cargo: *Presidente da Fusam*

CPF: 047.079.936-64

Assinatura: _____

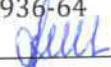


RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:

Nome: *Janaína Rezende Azevedo Gomes Matias*

Cargo: *Presidente da Fusam*

CPF: 047.079.936-64

Assinatura: 

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: *Janaína Rezende Azevedo Gomes Matias*

Cargo: *Presidente da Fusam*

CPF: 047.079.936-64

Assinatura: 

Pela contratada:

Nome: *Fabiana Piccinalli*

Cargo: *Sócia Administradora*

CPF nº 273.202.498-80

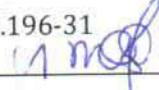
Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: *Kelem Karla de Lima*

Cargo: *Gerente Financeiro*

CPF: 054.438.196-31

Assinatura: 

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome: *Flávia Vasconcelos de Siqueira*

Cargo: *Nutricionista - SND*

CPF: 262.477.818-73

Assinatura: 

*Flávia Vasconcelos de Siqueira
Nutricionista - SND 2024
Coord. SND FUSAM*

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: **CONTROLADORIA/CONTROLE INTERNO**

Nome: *Maria Cecília Serra Silva Lobo*

Cargo: *Controladoria*

CPF: 296.321.658-02

Assinatura: 

(*) - O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica. *(inciso acrescido pela Resolução nº 11/2021).*



LC-02 - DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

Processo nº 139/2024 – Pregão nº 047/2024

CONTRATANTE: FUNDAÇÃO DE SAÚDE E ASSISTÊNCIA DO MUNICÍPIO DE CAÇAPAVA - FUSAM

CNPJ Nº: 50.453.703/0001-43

CONTRATADA: Nutrindo Alimentação e Serviços Ltda

CNPJ nº 39.801.588/0001-18

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): 020/2024

DATA DA ASSINATURA: 31/10/2024

VIGÊNCIA: 12 (DOZE) MESES, PRORROGÁVEIS POR PERÍODOS SUCESSIVOS DE ACORDO COM A LEI.

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES AOS PACIENTES, ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS DA FUSAM - FUNDAÇÃO DE SAÚDE E ASSISTÊNCIA DO MUNICÍPIO DE CAÇAPAVA

VALOR (R\$) 3.620.400,00 (SEIS MILHÕES, SEISCENTOS E VINTE MIL E QUATROCENTOS REAIS).

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

Em se tratando de obras/serviços de engenharia:

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, em especial, os a seguir relacionados, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados:

- a) memorial descritivo dos trabalhos e respectivo cronograma físico-financeiro;
- b) orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários;
- c) previsão de recursos orçamentários que assegurem o pagamento das obrigações decorrentes de obras ou serviços a serem executados no exercício financeiro em curso, de acordo com o respectivo cronograma;
- d) comprovação no Plano Plurianual de que o produto das obras ou serviços foi contemplado em suas metas;
- e) as plantas e projetos de engenharia e arquitetura.

Caçapava, 31 de outubro de 2024.

gov.br

Documento assinado digitalmente
FABIANA PICCINALLI
Data: 07/11/2024 17:17:29-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

RESPONSÁVEL:

Nome e cargo: *Janaína Rezende Azevedo Gomes Matias* – Presidente da Fusam

E-mail institucional: presidencia@fusam.com.br

Assinatura: _____



Atenção: O conteúdo do documento é de inteira responsabilidade do(s) signatário(s).

Informações gerais do arquivo:

Nome do arquivo: CONTRATO_N%C2%BA_020.24_-_PROC_N%C2%BA_13924_-_PE_N%C2%BA_047.24_-_NUTRINDO_assinado.pdf
Hash: 02eac16bdd15f8f627900790f45bf3c8f71bfaafe74229225a6d06629a83dd93
Data da validação: 08/11/2024 11:49:13 BRT

Informações da Assinatura:

Assinado por: FABIANA PICCINALLI
CPF: ***.202.498-**
Nº de série de certificado emitente: 0x58f9103f09f6c94
Data da assinatura: 07/11/2024 17:17:29 BRT



Assinatura aprovada.

[Ver Relatório de Conformidade](#)

ACESSO RÁPIDO

[Validar](#)

[Sobre](#)

[Dúvidas](#)

[Informações](#)

[Fale Conosco](#)

Handwritten signature: Fabiana Piccinalli



Nome: Validador de assinaturas eletrônicas

Data de Validação: 08/11/2024 11:49:13 BRT

Versão do software(Verificador de Conformidade): 2.17

Versão do software(Validador de Documentos): 3.0.0rc12

Fonte de verificação: Offline

Nome do arquivo: CONTRATO_N%C2%BA_020.24_-_PROC_N%C2%BA_13924_-_PE_N%C2%BA_047.24_-_NUTRINDO_assinado.pdf

Resumo da SHA256 do arquivo:

02ea016bdd15f8f527900790f45bf3c8f71bfaafe74229225a6d06629a83dd93

Tipo do arquivo: PDF

Quantidade de assinaturas: 1

Quantidade de assinaturas ancoradas: 1

CN=FABIANA PICCINALLI

Informações da assinatura

Assinante: CN=FABIANA PICCINALLI

CPF: ***.202.498-**

*pe
X*

Tipo de assinatura: Destacada

Status de assinatura: Aprovado

Caminho de certificação: Valid

Estrutura: Em conformidade com o padrão

Cifra assimétrica: Aprovada

Resumo criptográfico: Correto

Data da assinatura: 07/11/2024 17:17:29 BRT

Atributos obrigatórios: Aprovados

Mensagem de alerta: Nenhuma mensagem de alerta

Certificados utilizados

CN=FABIANA PICCINALLI

Buscado: Offline

Assinatura: true

Emissor: CN=AC Final do Governo Federal do Brasil v1, OU=AC Intermediaria do Governo Federal do Brasil v1, O=Gov-Br, C=BR

Data de emissão: 13/08/2024 10:15:28 BRT

Aprovado até: 13/08/2025 10:15:28 BRT

Expirado (LCR): false

Handwritten signatures in blue ink.

CN=AC Final do Governo Federal do Brasil v1, OU=AC Intermediaria do Governo Federal do Brasil v1, O=Gov-Br, C=BR

Buscado: Offline

Assinatura: true

Emissor: CN=AC Intermediaria do Governo Federal do Brasil v1, OU=Autoridade Certificadora Raiz do Governo Federal do Brasil v1, O=Gov-Br, C=BR

Data de emissão: 17/06/2020 17:50:27 BRT

Aprovado até: 09/06/2033 09:00:47 BRT

Expirado (LCR): false

Atributos usados

Atributos obrigatórios

Nome do atributo: IdMessageDigest

Corretude: Valid

Nome do atributo: IdContentType

Corretude: Valid

Atributos Opcionais

*me
X
Jull*

Nome do atributo: IdSigningTime

Corretude: Valid

June

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

O objeto de contratação será o fornecimento de refeições, destinadas a colaboradores, pacientes, acompanhantes legalmente instituídos conforme a Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03 (*Dispõe sobre o Estatuto da Pessoa Idosa e dá outras providências*); Lei Federal nº 8.069, 13/07/1990 (*Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências*), Lei Federal nº 14.737, de 27 de novembro de 2023 (*Altera a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, "Lei Orgânica da Saúde", para ampliar o direito da mulher de ter acompanhante nos atendimentos realizados em serviços de saúde públicos e privados*), colaboradores da Fundação de Saúde e assistência do Município de Caçapava – FUSAM, situada a Av. Dr. Pereira de Mattos, 63 – Centro – Caçapava – SP -CEP: 12.281-450, CNPJ 54.453.703/0001-43 e indivíduos autorizados conforme critérios da FUSAM.

2. JUSTIFICATIVA

Entenda-se por refeição do paciente: Dietas que variam entre consistência (geral, branda, pastosa, líquida, límpida), sendo modificadas e especiais respeitando as restrições alimentares conforme alergias ou patologias específicas (Diabete Melito, Hipertensão, Insuficiência Renal, Doença Celíaca entre outras) necessidades elevadas ou diminuídas de algum nutriente (Hipossódica, Assódica, Hipogordurosa, Hipercalórica, Isenta em lactose, isenta em Glúten entre outras). É oferecido o desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia.

Refeição dos colaboradores: Dieta geral, caso algum colaborador tenha alguma restrição alimentar ou prescrição diferenciada por comorbidades deve-se apresentar a prescrição médica ou nutricional direcionada a empresa para adequação da alimentação do mesmo; é oferecido ao funcionário café da manhã, almoço, café da tarde, jantar, ceia e lanche médico (sendo o último se necessário).

O fornecimento de dietas enterais, suplementos nutricionais, fórmulas infantis e módulos nutricionais não fazem parte desse objeto, sendo responsabilidade da CONTRATANTE, entretanto a contratação do lactarista e serviços pertinentes ao lactário (manipulação, preparos, controle de higiene, estoque, etiquetagem de produtos, organização, entregas de dietas às clínicas) são de responsabilidade da CONTRATADA.

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

A aquisição e o fornecimento dos gêneros alimentícios e demais insumos, assim como os utensílios utilizados para refeição dos colaboradores e pacientes deverão ser efetuados pela CONTRATADA.

A CONTRATADA deverá utilizar suas dependências próprias para produção dos alimentos e após prontas para o consumo às refeições devem ser transportadas em caixas térmicas apropriadas ao transporte de

alimentos (conforme Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997 e Resolução nº 275 de 21 de outubro de 2002) até as dependências da CONTRATANTE.

A produção das refeições dos colaboradores e principalmente a produção e montagem das dietas dos pacientes deverão ser supervisionados por um nutricionista responsável técnico da CONTRATADA, considerando a adequação das dietas dos pacientes às especificações descritas para cada patologia, apresentação dos pratos do refeitório e dos pacientes individualmente, porcionamento adequado das refeições e temperatura adequada. Esse acompanhamento se faz necessário para manter o cuidado de serem reparadas, alteradas e adaptadas às refeições quando pertinentes.

A CONTRATADA deverá enviar a CONTRATANTE quando solicitado, foto das dietas fornecidas aos pacientes antes do fechamento das marmitas.

A CONTRATANTE, quando julgar necessário, poderá realizar a supervisão de toda ou qualquer parte do processo nas instalações da CONTRATADA, sem prévio aviso.

A CONTRATADA é responsável pela produção das refeições, montagem das dietas dos pacientes em marmitas descartáveis, porcionamento adequado ao descritivo, embalagem das refeições nas caixas térmicas e carro de transporte, recebimento, organização e distribuição das refeições dos colaboradores, pacientes e acompanhantes, lavagem de todos os utensílios utilizados.

O porcionamento das refeições dos colaboradores, pacientes e acompanhantes deverá ser compatível às quantidades descritas no Anexo I A - Especificação do objeto determinado pelo CONTRATANTE, Manual de dietas (ANEXO I) e Composição do cardápio dos colaboradores.

A CONTRATADA deverá fornecer mão de obra especializada, devidamente treinada, operacional e administrativa em quantidades suficientes para um atendimento de excelência e com a devida validação da CONTRATANTE, para desenvolver todas as atividades previstas.

A CONTRATADA deverá utilizar veículo apropriado para o transporte de alimentos, seguindo as recomendações e exigências descritas na Portaria CVS 5, de 09 de Abril de 2013. Devem ser cumpridos os horários de entrega das refeições nas dependências da CONTRATANTE para que não haja atraso nos horários das refeições dos colaboradores o que prejudica a rotina administrativa hospitalar e principalmente não gere atraso nas refeições entregues aos pacientes, pois há um rotina de horários para circulação entre os carrinhos der alimentos, carrinhos de expurgo, carrinhos de higiene e carrinhos de rouparia. Assim, as entregas devem seguir os horários estipulados pela CONTRATANTE.

A CONTRATADA além da responsabilidade de distribuição de refeições entre colaboradores e pacientes, incluindo a distribuição das dietas enterais, suplementos nutricionais, módulos nutricionais e fórmulas infantis é de responsabilidade da CONTRATADA os recolhimentos dos utensílios e pesquisa de satisfação dos clientes internados e funcionários.

A CONTRATANTE será responsável pelas atividades envolvendo a Nutrição Clínica (avaliação dos pacientes, adequação das dietas prescritas, orientações de adequações alimentares realizadas, prescrição nutricional dos pacientes).

Antes do início do contrato a CONTRATANTE fará vistoria técnica à CONTRATADA, a fim de avaliar as dependências físicas e Procedimentos operacionais. Padronizados de acordo com CVS 5 de 09 de Abril de 2013, aplicando Roteiro de inspeção das boas práticas em serviços de alimentação.

3. LOCALIZAÇÃO:

Fundação de Saúde e assistência do Município de Caçapava – FUSAM

Endereço: Av. Dr. Pereira de Mattos, 63 – Centro – Caçapava – SP

CEP: 12.281-450

CNPJ 54.453.703/0001-43

4. CARACTERÍSTICAS DA UNIDADE:

Hospital destinado ao atendimento médico hospitalar de pacientes do SUS (Sistema Único de Saúde) e convênios médicos, sendo atendimentos de urgência e emergência.

- Clínica medica e Clínica cirúrgica – 43 leitos
- Clínica Maternidade – 09 leitos
- Ala B/pediatria – 10 leitos
- Berçário
- UTI – 10 leitos
- Pronto Socorro Adulto – 09 Leitos de observação
- Pronto Socorro Infantil - 04 leitos
- Pronto Socorro Emergência Adulto – 05 leitos
- Pronto Socorro Emergência Infantil – 01 leito
- Conforto Médico: 06 (02 de UTI, 02 Pronto Socorro, 01 maternidade e 02 Clínicas Cirúrgicas e médica);

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

a) Desjejum Geral para pacientes e acompanhantes: alimentos em consistência geral ou branda que podem variar em especificação conforme patologia (hipossódica, assódica, diabetes melito, hipocalêmica, hipogordurosa, hipoproteica, hiperproteica, Intolerantes à lactose, Doença Celiaca, hipocalórica, hipercalórica, laxativa, obstipante, hepatopata, vegetariana e para restrição hídrica), descritos no Manual de Dietas Hospitalares. Deve ser oferecido leite com café, pães ou biscoitos, margarina ou geléia e frutas. O porcionamento de cada alimento está descrito em Manual de Dieta Hospitalar, pois pode diferir em cada patologia

b) Desjejum Leve ou Pastoso para pacientes e acompanhantes: alimentos em consistência pastosa ou leve que podem variar em especificação conforme patologia (hipossódica, assódica, diabetes melito, hipocalêmica, hipogordurosa, hipoproteica, hiperproteica, Intolerâncias à lactose, Doença Celiaca, hipocalórica, hipercalórica, laxativa, obstipante, hepatopata, vegetariana e para restrição hídrica), descritos no Manual de Dietas Hospitalares. Deve ser oferecido respectivamente mingau mais fruta pastosa e chá, biscoitos ou torradas e fruta, podendo ser acompanhado de margarina ou geléia dependendo da patologia. O porcionamento de cada alimento está descrito em Manual de Dieta Hospitalar, pois pode diferir em cada patologia

c) Almoço Refeição para pacientes e acompanhantes: alimentos em consistência geral ou branda que podem variar em especificação conforme patologia (hipossódica, assódica, diabetes melito, hipocalêmica, hipogordurosa, hipoproteica, hiperproteica, Intolerâncias à lactose, Doença Celiaca, hipocalórica, hipercalórica, laxativa, obstipante, hepatopata, vegetariana e para restrição hídrica), descritos no Manual de Dietas Hospitalares. Deve conter feijão ou outra leguminosa, arroz, guarnição, prato principal, salada, sobremesa e 200 ml de suco *in natura*. O porcionamento de cada alimento está descrito em Manual de Dieta Hospitalar, pois pode diferir em cada patologia.

d) Almoço Leve ou Pastoso para pacientes e acompanhantes: alimentos em consistência pastosa ou leve que podem variar em especificação conforme patologia (hipossódica, assódica, diabetes melito, hipocalêmica, hipogordurosa, hipoproteica, hiperproteica, Intolerâncias à lactose, Doença Celiaca, hipocalórica, hipercalórica, laxativa, obstipante, hepatopata, vegetariana e para restrição hídrica), descritos no Manual de Dietas Hospitalares. Deve ser oferecida sopa, pastosa ou não, contendo todos os macronutrientes (proteínas, carboidratos, vitaminas e minerais), fruta ou gelatina e 200 ml de suco *in natura*. O porcionamento de cada alimento está descrito em Manual de Dieta Hospitalar, pois pode diferir em cada patologia

e) Café da tarde Geral para pacientes e acompanhantes: alimentos em consistência geral ou branda que podem variar em especificação conforme patologia (hipossódica, assódica, diabetes melito, hipocalêmica, hipogordurosa, hipoproteica, hiperproteica, Intolerâncias à lactose, Doença Celiaca, hipocalórica, hipercalórica, laxativa, obstipante, hepatopata, vegetariana e para restrição hídrica), descritos no Manual de Dietas Hospitalares. Deve ser oferecido leite com café, pães ou biscoitos, margarina ou geléia e frutas. O porcionamento de cada alimento está descrito em Manual de Dieta Hospitalar, pois pode diferir em cada patologia

f) Café da tarde Leve ou Pastoso para pacientes e acompanhantes: alimentos em consistência pastosa ou leve que podem variar em especificação conforme patologia (hipossódica, assódica, diabetes melito, hipocalêmica, hipogordurosa, hipoproteica, hiperproteica, Intolerâncias à lactose, Doença Celiaca, hipocalórica, hipercalórica, laxativa, obstipante, hepatopata, vegetariana e para restrição hídrica),

descritos no Manual de Dietas Hospitalar. Deve ser oferecido respectivamente mingau mais fruta pastosa e chá, biscoitos ou torradas e fruta, podendo ser acompanhado de margarina ou geléia dependendo da patologia. O porcionamento de cada alimento está descrito em Manual de Dieta Hospitalar, pois pode diferir em cada patologia

g) Jantar Refeição para pacientes e acompanhantes: alimentos em consistência geral ou branda que podem variar em especificação conforme patologia (hipossódica, assódica, diabetes melito, hipocalêmica, hipogordurosa, hipoproteica, hiperproteica, Intolerâncias à lactose, Doença Celiaca, hipocalórica, hipercalórica, laxativa, obstipante, hepatopata, vegetariana e para restrição hídrica), descritos no Manual de Dietas Hospitalares. Deve conter feijão ou outra leguminosa, arroz, guarnição, prato principal, salada, sobremesa e 200 ml de suco *in natura*. O porcionamento de cada alimento está descrito em Manual de Dieta Hospitalar, pois pode diferir em cada patologia

h) Jantar Leve ou Pastoso para pacientes e acompanhantes: alimentos em consistência pastosa ou leve que podem variar em especificação conforme patologia (hipossódica, assódica, diabetes melito, hipocalêmica, hipogordurosa, hipoproteica, hiperproteica, Intolerâncias à lactose, Doença Celiaca, hipocalórica, hipercalórica, laxativa, obstipante, hepatopata, vegetariana e para restrição hídrica), descritos no Manual de Dietas Hospitalares. Deve ser servida sopa, pastosa ou não, contendo todos os macronutrientes (proteínas, carboidratos, vitaminas e minerais), fruta ou gelatina e 200 ml de suco *in natura*. O porcionamento de cada alimento está descrito em Manual de Dieta Hospitalar, pois pode diferir em cada patologia

i) Ceia de pacientes e acompanhantes: alimentos em consistência pastosa ou leve que podem variar em especificação conforme patologia (hipossódica, assódica, diabetes melito, hipocalêmica, hipogordurosa, hipoproteica, hiperproteica, Intolerâncias à lactose, Doença Celiaca, hipocalórica, hipercalórica, laxativa, obstipante, hepatopata, vegetariana e para restrição hídrica), descritos no Manual de Dietas Hospitalares. Deve ser oferecido mingau ou chá mais biscoitos ou torradas, podendo ser acompanhado de margarina ou geléia dependendo da patologia. O porcionamento de cada alimento está descrito em Manual de Dieta Hospitalar, pois pode diferir em cada patologia

j) Desjejum, café da Tarde e Ceia de Colaboradores: deve ser oferecido café puro (180 ml por pessoa), leite de vaca puro (180 ml por pessoa), café com leite (180 ml por pessoa), pão francês com margarina ou pão de leite com margarina (01 unidade de 50g por pessoa).

l) Almoço e Jantar de Colaboradores: alimentos em consistência geral que devem respeitar o porcionamento diário de salada self-service; feijão ou outra leguminosa self-service; arroz branco self-service; prato principal de 140g de carne (200g quando houver ossos e 180g quando for lasanha, canelone, sofioli, rondeli, panqueca, escondidinho e Tortas, para ovos 02 unidades; guarnição de 140g (para sopas e caldos 300ml); sobremesa de 80g; suco self-service.

m) Desjejum líquido: alimentos em consistência líquida peneirada ou líquida límpida, que podem variar em especificação conforme patologia (hipossódica, assódica, diabetes melito, hipocalêmica, hipogordurosa, hipoproteica, hiperproteica, Intolerâncias à lactose, Doença Celiaca, hipocalórica, hipercalórica, laxativa, obstipante, hepatopata, vegetariana e para restrição hídrica), descritos no Manual de Dietas Hospitalares. Deve conter chá, suco natural e gelatina. O porcionamento de cada alimento está descrito em Manual de Dieta Hospitalar, pois pode diferir em cada patologia.

n) Almoço e jantar Líquido: alimentos em consistência líquida peneirada ou líquida límpida, que podem variar em especificação conforme patologia (hipossódica, assódica, diabetes melito, hipocalêmica, hipogordurosa, hipoproteica, hiperproteica, Intolerâncias à lactose, Doença Celiaca, hipocalórica, hipercalórica, laxativa, obstipante, hepatopata, vegetariana e para restrição hídrica), descritos no Manual de Dietas Hospitalares. Deve ser servida sopa liquidificada peneirada ou coada, dependendo da patologia, contendo todos os macronutrientes (proteínas, carboidratos, vitaminas e minerais), gelatina e suco *in natura*. O porcionamento de cada alimento está descrito em Manual de Dieta Hospitalar, pois pode diferir em cada patologia

o) Lanche da tarde Líquido: alimentos em consistência líquida peneirada ou líquida límpida, que podem variar em especificação conforme patologia (hipossódica, assódica, diabetes melito, hipocalêmica, hipogordurosa, hipoproteica, hiperproteica, Intolerâncias à lactose, Doença Celiaca, hipocalórica, hipercalórica, laxativa, obstipante, hepatopata, vegetariana e para restrição hídrica), descritos no Manual de Dietas Hospitalares. Deve conter chá mais suco natural e gelatina ou café com leite ou vitamina líquida mais gelatina. (dependendo da patologia). O porcionamento de cada alimento está descrito em Manual de Dieta Hospitalar, pois pode diferir em cada patologia.

p) Ceia Líquida: alimentos em consistência líquida peneirada ou líquida límpida, que podem variar em especificação conforme patologia (hipossódica, assódica, diabetes melito, hipocalêmica, hipogordurosa, hipoproteica, hiperproteica, Intolerâncias à lactose, Doença Celiaca, hipocalórica, hipercalórica, laxativa, obstipante, hepatopata, vegetariana e para restrição hídrica), descritos no Manual de Dietas Hospitalares. Deve conter chá, suco natural e gelatina. O porcionamento de cada alimento está descrito em Manual de Dieta Hospitalar, pois pode diferir em cada patologia.

Água Mineral 500 ml: garrafas de água mineral em volume de 500 ml.

Água de coco: Água de coco em embalagem Tetra Pack de 200 ml.

Suco de laranja para preparo de Colonoscopia: 500 ml de suco de laranja *in natura*.

6. DESCRIÇÃO/QUANTITATIVO

Pacientes e Acompanhantes

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	QUANT. ESTIMADO ANO	VALOR	VALOR
------	--------------------	---------------------	-------	-------

		(UNID.)	UNITÁRIO	TOTAL
01	Desjejum Geral / Leve / Pastoso	30.000		
02	Almoço Geral / DM / HAS / Branda	30.000		
03	Almoço leve e pastoso	10.000		
04	Lanche da tarde geral / Leve / Pastoso	35.000		
05	Jantar Geral / DM / HAS / Branda	30.000		
06	Jantar Leve e Pastoso	10.000		
07	Ceia	25.000		

Funcionários e Corpo Clínico

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	QUANT. ESTIMADO ANO (UNID.)	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
08	Desjejum, café da tarde e Ceia	68.000		
09	Almoço e Jantar	68.000		

Diets Líquidas

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	QUANT. ESTIMADO ANO (UNID.)	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
10	Desjejum Líquida	120		
11	Almoço / Jantar Líquida	300		
12	Lanche da tarde Líquida	120		
13	Ceia Líquida	100		

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	QUANT. ESTIMADO ANO (UNID.)	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
14	Água garrafa 500ml	2.000 unidades		
15	Água de coco 200ml	1.000 unidades		
16	Garrafa de café de 1.000ml	5.000 unidades		
17	Suco de laranja 500 ml	800 unidades		

Valor total dos itens:

Quantitativo mensal - Média para pacientes e acompanhantes:

- Variável conforme lotação do hospital;
- Média mensal de 2.200 para cada serviço: café da manhã, café da tarde e ceia de paciente e acompanhante;
- Média mensal de 2.500 para cada serviço: Almoço e Jantar para pacientes e acompanhantes;

Quantitativo mensal estimado - média para Colaboradores e Corpo Clínico:

- Variável conforme demissão e admissão;
- Média mensal de 1.800 para cada serviço: Café da manhã, café da tarde e lanche noturno;
- Média mensal de 2.700 para cada serviço: Almoço e jantar;

6.1 REFEIÇÕES: DIETAS GERAIS E DIETAS ESPECIAIS

a) Regras gerais para planejamento do cardápio

Handwritten signature

Handwritten signature

- Deverão ser elaborados cardápios diários, completos, por tipo de dietas e frequência de repetição no mínimo mensal (4 semanas de cardápio);
 - Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de ótima aparência;
 - O preparo das refeições dos pacientes deve obedecer ao aporte calórico definido no manual de Dietas hospitalares da CONTRATANTE.
 - Deverá ser apresentado ao CONTRATANTE o cardápio completo, incluindo cálculo do valor nutricional (macro nutrientes e micronutrientes) para o cardápio mensal em até 30 dias do para devida aprovação, podendo haver adequações da CONTRATANTE em condições especiais. A revisão dos cálculos nutricionais, considerando a atualização de todas as alterações no cardápio mensal, deverá ocorrer a cada seis meses, durante a vigência do contrato;
 - As dietas especiais devem acompanhar o padrão do Manual de Dietas Hospitalares da CONTRATANTE e seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas às necessidades nutricionais do paciente e suas comorbidades;
 - Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidade e planejados conforme as condições e patologias do indivíduo, atendendo às leis fundamentais da alimentação (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).
 - Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise dos motivos formais encaminhados com prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito horas), exceto para hortifrutigranjeiros que poderá ser apresentado a justificativa no primeiro horário do dia (desjejum) sobre as alterações para o almoço e jantar do próprio dia, para avaliação da CONTRATANTE. Em caso de comprovação de falta de logística e organização com pedidos e entregas por parte da CONTRATADA, haverá registro de falha de atendimento para efeito da Avaliação e Qualidade;
 - A refeição dos pacientes, acompanhantes e colaboradores DEVERÃO ser preparados no dia, seguindo as normas de tempo e temperatura, de acordo com a legislação sanitária. Poderão ser ofertadas refeições congeladas em casos de urgência e emergência.
- A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA, mas sempre observando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE, a qual pode interferir sinalizando necessidade de melhorias;
- Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, aplicando técnicas de gastronomia hospitalar, como forma de estímulo a ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e/ou manutenção do estado nutricional dos pacientes;
 - Deverá ser servida água descartável de 500ml aos pacientes em isolamento independente do setor de internação ou observação. Aos demais pacientes internados ou em observação (sem isolamento) a água deve ser oferecida em jarras plásticas de 02 litros, fornecidas pela CONTRATADA.

- Os líquidos fornecidos aos pacientes que precisarem ser espessados devem ser preparados pela CONTRATADA.

- Devem ser fornecidas diariamente garrafas térmicas de café 1000ml à clínica maternidade para realização de exames, podendo conter leite ou não. A Garrafa térmica utilizada na clínica, assim como as garrafas térmicas utilizadas nos carrinhos para manter a temperatura dos cafés e leite ofertados aos pacientes são responsabilidade de fornecimento, manutenção e reposição da CONTRATADA.

b) Horários de distribuição e entrega das refeições dos pacientes:

Horário de entrega das refeições nas dependências da FUSAM, para que então sejam arrumadas para distribuição entre os pacientes e acompanhantes.

Refeição	Horário de entrega
Desjejum	06h00
Almoço	10h00
Lanche da tarde	13h00
Jantar	17h00

Horário da distribuição das refeições pacientes e acompanhantes nas clínicas Pronto Socorro adulto e infantil e Emergência.

Tipo de refeição	Horário limite para finalização da montagem*	Horário de entrega para pacientes**
Desjejum	06h45	07h00 às 08h00
Almoço	10h45	11h00 às 12h00
Lanche da Tarde	14h15	14h30 às 15h30
Jantar	17h45	18h00 às 19h00
Ceia	19h45	20h00 às 20h45

*Como finalização da montagem entenda-se a conclusão de todas as fases do processo: marmitas quentes dentro da temperatura adequada, disponibilização do carro de distribuição pronto com as sobremesas, saladas, sucos e descartáveis organizados para subida aos setores e distribuição aos pacientes e acompanhantes.

*Caso os horários de entrega das refeições precisarem de modificações, serão comunicadas a CONTRATADA para a devida atualização. A mudança no padrão de horário só será sugerida em função da necessidade de ajuste ao perfil do cliente.

Limite para atendimento de pedidos de refeições fora do horário padrão:

Tipo de refeição	Horário limite para comunicar o pedido extra*
Desjejum	09h00
Almoço	13h00
Lanche da tarde	16h00
Jantar	20h00
Ceia	21h00

*Entende-se pedido extra, as refeições padrão do cardápio (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia). Estes limites de horários sofrerão alterações no dia em que tenha havido atrasos na finalização e entrega da refeição no horário padrão pela CONTRATADA.

**Os setores de maternidade, pediatria, Pronto Socorro adulto e infantil poderão fazer pedidos de refeições a qualquer horário, por 24 h, porém será ofertada a refeição conforme montagem do horário, ou seja, pedidos após término do almoço será ofertado o preparo conforme descrição do lanche da tarde, pedidos após ser servido o jantar será servido conforme descrição da ceia e assim por diante.

6.2 TABELAS DE FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO, GRAMATURA E NÍVEIS DE QUALIDADE

Para a elaboração do cardápio diário deverão ser apresentadas tabelas padronizadas de frequência de utilização do produto e gramagem dos gêneros não-perecíveis, frutas, hortaliças e carne. As tabelas serão analisadas e aprovadas pela CONTRATANTE.

a) Incidência e gramagem do prato Principal dos pacientes:

Tipo	Frequência Mensal	Gramatura da porção pronta para consumo
Carne Bovina - serão aceitas as carnes sem os ossos: alcatra, coxão mole, coxão duro, músculo, patinho, acém, lagarto e contrafilé, almôndegas	Até 20	140g
Carne Suína - serão aceitos os preparos sem ossos: Lombo, copa lombo e pernil.	04	140g
Carne de Aves - sobre coxa, peito de frango em preparos variados, Peru e outras aves natalinas.	Até 20	140 g 200g quando houver ossos
Carne de Peixes - cação, pescada, merluza, polaca, porquinho.	Até 04	140g
Ovos - omelete, ovos mexidos.	08	02 unidades por pessoa
Massa Recheada - Serão aceitos os preparos que contenham carnes: canelone,sofioli, rondeli, panqueca.	04	180 g

*Não deverão usar como prato principal salsicha, lingüiças, steaks, nuggets, carne de hambúrguer industrializado, entre outras carnes industrializadas.

b) Incidência e gramagem de sobremesas dos pacientes:

Tipo	Frequência mensal	Gramatura
Gelatina, espumone ou pudim	22	80g 01 unidade por pessoa
Fruta	08	01 unidade ou 80g para frutas que necessitam de corte

6.3 CARDÁPIO DE OPÇÃO PARA SUBSTITUIÇÃO DO ALMOÇO E JANTAR DOS PACIENTES

Quaisquer das opções abaixo deverão ser validadas previamente pela CONTRATANTE, juntamente com o cardápio mensal. Qualquer item de substituição do cardápio (desjejum, almoço, lanche da tarde jantar e ceia) não deverá ser cobrado extra, pois estará substituindo um item ao outro.

Substituições para o cardápio do almoço e jantar dos pacientes:

Preparação	Cardápio	Opção de substituição
Leguminosas	Feijão	Outros Grãos (feijões diferenciados, lentilha, ervilha ou grão de bico)
Carboidrato	Arroz Branco	Arroz à grega
Carboidrato integral	Arroz Integral	Arroz Integral
Guarnição	Preparos com verduras ou legumes	Preparos com verduras ou legumes
Salada	Folhas e Legumes	Folhas e Legumes
Sobremesa	Gelatina	Gelatina, devendo ser fruta para as dietas DM
Prato principal	Carnes	Qualquer tipo de carne (ave, peixe, suína ou bovina) exceto embutidos ou industrializados
Bebida	Suco concentrado	Suco in natura

Substituição para o cardápio do desjejum, lanche da tarde e ceia dos pacientes:

Preparação	Cardápio	Opções
-------------------	-----------------	---------------



Cereal	Pão francês	Pão de leite, pão de forma, Biscoitos de sal ou doce, devendo seguir as especificações da dieta prescrita
Cereal integral	Pão de 50 a 100 % integral e sem adição de açúcar	Pão de forma de 50 a 100 % integral ou torradas integrais ou biscoito de sal integral, devendo seguir as especificações da dieta prescrita.
Bebidas lácteas	Leite de vaca pasteurizado	Leite sem lactose ou leite vegetal ou iogurtes, devendo ser o 0% de açúcar para as dietas DM, devendo seguir as especificações da dieta prescrita
Bebidas a base de infusão	Café	Chás
Acompanhamento	Margarina	Requeijão ou geléia, devendo seguir as especificações da dieta prescrita
Fibras	01 Fruta	Salada de frutas
Preparos para exames	Suco de laranja natural 500 ml	Sem substituição
Item extra	Água de coco pasteurizada sem adição de açúcar	Sem substituição

6.4 QUALIDADE

Devem obrigatoriamente ser observados Níveis de qualidade do preparo das refeições:

- ✓ Será aceito apenas o arroz agulhinha tipo 1, limpo e polido;
- ✓ Somente será permitido a utilização de feijão tipo 1, respeitando suas variações (feijão preto, feijão branco, carioca, de corda, etc.
- ✓ As carnes devem conter obrigatoriamente o carimbo SIF e seguir as gramagem descritas na tabela de incidência e gramagem;
- ✓ Os preparos deverão ser isentos em gordura, ou seja, as carnes devem ser cozidas, assadas ou grelhadas;
- ✓ Óleos para preparação: óleo de soja ou de girassol ou de milho ou de canola;
- ✓ Laticínios: de qualidade e boa procedência;
- ✓ O leite deve ser pasteurizado e seguir as recomendações de cada dieta, ou seja, aos pacientes alérgicos ou intolerantes devem-se ofertar leites apropriados a comorbidade (vegetal ou sem lactose);
- ✓ Suco dos pacientes deve ser concentrado, porcionados em copos descartáveis biodegradáveis com tampa de 180 ml.
- ✓ Suco dos acompanhantes pode ser industrializado, porcionados em copos descartáveis biodegradáveis com tampa de 180 ml, porém com baixa concentração de sódio e açúcares;



- ✓ Suco para preparo de exames (colonoscopia) deve ser preparado na data suco de laranja puro e *in natura*, porcionados em copos descartáveis biodegradáveis com tampa de 500 ml;
- ✓ A água de coco deve ser pasteurizada e em embalagens de 200ml;
- ✓ As frutas devem ser frescas, respeitando a sazonalidade, selecionadas e variadas;
- ✓ Verduras e legumes devem ser frescos, selecionadas e de qualidade;
- ✓ O mingau deve ser variado com farinhas de aveia ou maisena ou fubá ou farinha de arroz, principalmente respeitando a descrição das dietas do Manual de Dietas hospitalares, porcionados em copos descartáveis biodegradáveis com tampa de 180 ml;
- ✓ Os cereais como pães, torradas, biscoitos, bolachas entre outros devem ser de boa qualidade e diversidade de sabores;
- ✓ A auditoria em relação as matérias-primas, pode ser realizada pela CONTRATANTE quando for desejado, a mesma sinalizará a necessidade de substituição do item que não atender aos padrões de qualidade descritos, incluindo hortifrutigranjeiros.

✓

6.5 TIPOS DE DIETA

Conferir o Manual de Dietas Hospitalar da FUSAM, onde está descrito cada dieta diferenciada.

6.5.1 Padrões de distribuição

- ✓ Todos os utensílios para distribuição das refeições dos pacientes devem ser descartáveis (pratos, talheres, copos) e o custo destes é de responsabilidade da CONTRATADA.
- ✓ As jarras de água de utilizadas para ofertar água aos pacientes nos leitos são de responsabilidade de fornecimento da CONTRATADA, devendo a mesma mantê-las em bom estado de uso e higiene, sendo substituídas ou repor quando necessário. Estas devem ter volume de 1500ml a 2000ml, serem em plástico transparente e livre de Bisfenol A;
- ✓ O padrão de descartável deverá ser seguido conforme descrição abaixo e qualquer alteração provisória ou permanente do padrão deverá ser aprovado pela CONTRATANTE;
- ✓ Ser observados Níveis de Qualidade e Apresentação dos descartáveis;
- ✓ Resistente a alta temperatura e baixa temperatura;
- ✓ Ser 100% BIODEGRADÁVEL;
- ✓ Embalagens térmicas com 03 divisórias para as refeições em consistência geral e branda acompanhada de embalagem biodegradável. A salada deve ser acondicionada em embalagem biodegradável contendo de 30g de salada;
- ✓ Embalagens térmicas para sopas, cumbucas, de 500ml;
- ✓ Copos plásticos descartáveis de 180ml;
- ✓ Talheres plásticos resistentes (garfos, facas e colheres de sopa e de sobremesa);



7. REFEIÇÕES DOS COLABORADORES

7.1 Regras gerais para planejamento do cardápio

- ✓ Fornecimento de refeições transportadas para colaboradores do Hospital FUSAM são: café da manhã, almoço, café da tarde, jantar e lanche noturno;
- ✓ Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de ótima aparência, porcionamento adequado e equilíbrio nutricional de macronutrientes e micronutrientes;
- ✓ Os cardápios semanais deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência de 10 dias para devida aprovação a qual poderá ser realizada em até cinco dias úteis, podendo a CONTRATANTE, em condições especiais solicitar e sugerir a adequação de alguma não conformidade aos padrões estabelecidos em contrato;
- ✓ Em atendimento a projetos de Humanização deverão ser planejados cardápios diferenciados mensalmente (1 (uma) vez ao mês) para colaboradores em comemoração ao aniversariante do mês ou datas típicas. O cardápio especial deverá conter preparações diferenciadas para: arroz, salada, prato principal, guarnição, sobremesa e bebidas, conforme validação da CONTRATANTE e sem gerar custo adicional para a mesma.
- ✓ Após aprovados, os cardápios somente poderão ser alterados pela CONTRATADA em caso de sazonalidade ou intercorrências com algum ingrediente ou preparo, devendo antes as alterações ser comunicadas e autorizadas pela CONTRATANTE;
- ✓ As técnicas de preparo ficarão a critério da CONTRATADA, devendo obedecer as exigências sanitárias e conformidades descritas n CVS 05 de 13 de 09 de abril de 2013.

7.1.1 Horário de distribuição das refeições dos colaboradores

Tipo de refeição	Horário início	Horário final
Café da manhã	06h20	06h50
	07h20	07h50
Almoço	11h00	14h00
Café da tarde	16h00	16h30
Jantar	22h00	00h00
Lanche noturno	02h00	02h30

7.1.2 Horário de entrega das refeições prontas transportadas para FUSAM

Refeição	Horário
Almoço	10h30
Jantar	20h00



7.2 TABELA DE FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO, GRAMATURA E NÍVEIS DE QUALIDADE

Para a elaboração do cardápio diário deverão ser apresentadas tabelas padronizadas de frequência de utilização e gramagens para: gêneros não-perecíveis, frutas, hortaliças e carnes, a ser analisada e aprovada pela CONTRATANTE.

7.2.1 Incidência e gramagem do PRATO PRINCIPAL DOS COLABORADORES

Tipo	Frequência Mensal	Gramatura da porção pronta para consumo
Carne Bovina - serão aceitas as carnes sem os ossos: alcatra, coxão mole, coxão duro, músculo, patinho, acém, lagarto e contra filé	Até 20	150g
Carne Suína - serão aceitos os preparos sem ossos: Lombo, pernil, bisteca, lingüiça suína, calabresa, embutidos salsicha, hamburguer, stek.	Até 08	150g
Carne de Aves - sobrecoxa, peito de frango em preparos variados, lingüiça de frango, carne de peru e outras aves natalinas.	Até 08	150g 200g quando houver ossos
Carne de Peixes - cação, pescada, merluza, polaca, porquinho e bacalhau.	Até 04	150g
Preparos e Massa Recheada - Serão aceitos os preparos que contenham carnes: lasanha, canelone, sofioli, rondeli, panqueca, escondidinho e tortas.	Até 04	180g (Devem conter 50% de carne)
Opção em substituição ao prato principal do dia: Ovos - omelete ou ovo frito.	-	02 unidades por pessoa

*Não deverão usar como prato principal salsichas.

7.2.2 Incidência e gramagem de sobremesas doce e frutas do ALMOÇO E JANTAR DOS COLABORADORES

Tipo	Frequência mensal	Gramatura
Pudim, mousse, manjar, sagu, curau, arroz doce, canjica, compota de frutas, gelatina, brigadeiro, entre outros.	22	80g 01 unidade por pessoa
Frutas	08	01 unidade ou 100g para frutas que

		necessitam de corte
Bolo	01	80g

7.2.3 Substituições para o cardápio do ALMOÇO E JANTAR DOS COLABORADORES

Preparação	Cardápio	Opção de substituição
Leguminosas	Feijão	Outros Grãos (feijões diferenciados, lentilha, ervilha ou grão de bico)
Carboidrato	Arroz branco	Arroz Integral
Guarnição	Preparos com verduras ou legumes	Polenta, purê de batata, massas, cuscuz, arroz à grega, farofa, tortas, suflês, batata palha, creme de milho ou de espinafre, sopas e caldos.
Salada	Folhas e Legumes	Folhas e Legumes
Sobremesa	Fruta	Doces / Gelatina
Prato principal	Carnes	Outro tipo de carne (ave, peixe, suína ou bovina) ou preparos que contenham carnes na gramagem descrita para o produto.
Bebida	Suco INDUSTRIALIZADO	Refrigerante

7.2.4 Substituição para o cardápio do desjejum, LANCHE DA TARDE E CEIA DOS COLABORADORES

Preparação	Cardápio	Opções
Cereal	Pão francês	Pão de leite, pão de forma ou bolo
Bebidas lácteas	Leite de vaca	Leite sem lactose ou iogurte ou queijo
Bebidas a base de infusão	Café	Chás
Acompanhamento	Margarina	Manteiga ou geléia

7.3 PORCIONAMENTO DAS REFEIÇÕES DOS COLABORADORES

7.3.1 Cardápio Composição Café da manhã, LANCHE DA TARDE E LANCHE NOTURNO DOS COLABORADORES. Observação: escolher de 01 (uma) das três opções de bebidas.

Composição	Quantidade
Café puro	180ml por pessoa
Leite de vaca puro	180ml por pessoa
Café com leite	180ml por pessoa

Pão francês com margarina ou Pão de leite com margarina	01 unidade de 50g por pessoa
---	------------------------------

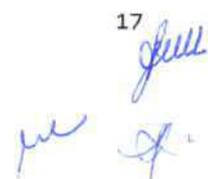
7.3.2 Tabela de porcionamento dos alimentos no ALMOÇO E JANTAR DOS COLABORADORES

Composição	Quantidade por porcionamento
Salada (deve ter ao menos 02 opções entre hortaliças, verduras e legumes)	Self-service
Arroz branco	Self-service
Feijão ou leguminosa	Self-service
Prato principal	Conforme tabela de Incidência e gramagem do prato principal porcionados pela CONTRATADA
Opções de prato principal e prato base (arroz branco) que deverão ser solicitados com antecedência.	150g (arroz integral) 02 ovos (fritos ou omelete)
Guarnição	140g (Para sopas e caldos 300ml) Porcionados pela CONTRATADA
Sobremesa	Conforme tabela de incidência e gramagem de sobremesas doce e frutas do almoço e jantar dos colaboradores
Bebida suco industrializado	Self-service

7.4 QUALIDADE

Devem obrigatoriamente ser observados Níveis de qualidade, quando do preparo das refeições:

- ✓ Será aceito apenas o arroz agulhinha tipo 1, limpo e polido;
- ✓ Somente será permitido a utilização de feijão tipo 1, respeitando suas variações (feijão preto, feijão branco, carioca, de corda, etc).
- ✓ As carnes devem conter obrigatoriamente o carimbo SIF e seguir o porcionamento descrito na tabela de incidência e gramagem;
- ✓ Óleos para preparação: óleo de soja ou de girassol ou de milho ou de canola;
- ✓ Laticínios: de qualidade e boa procedência;
- ✓ O leite de vaca deve ser pasteurizado;
- ✓ O café deverá ser de boa qualidade, sendo a marca escolhida pela CONTRATADA, e aprovada pelo CONTRATANTE;
- ✓ As frutas devem ser frescas, respeitando a sazonalidade, selecionadas e variadas;



- ✓ Verduras e legumes devem ser frescas, selecionadas e de qualidade;
- ✓ Suco dos colaboradores deve ser variado nos sabores, podendo ser industrializado ou concentrado;
- ✓ Os pães devem ser embalados separadamente, de boa qualidade, já passada a margarina vegetal também deve ser de boa qualidade com teor de gordura entre 50% a 80% no máximo;
- ✓ A auditoria em relação às matérias-primas pode ser realizada pela CONTRATANTE quando for desejada, a mesma sinalizará a necessidade de substituição do item que não atender aos padrões de qualidade descritos, incluindo hortifrutigranjeiros.

7.5 REGRAS GERAIS PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA OS COLABORADORES

- ✓ O fornecimento e transporte das refeições oferecidas aos colabores na FUSAM é de responsabilidade da CONTRATADA;
- ✓ O fornecimento deve acontecer diariamente, de domingo a sábado, incluindo os feriados;
- ✓ As refeições devem ser preparadas, montadas nas vasilhas adequadas, organizadas nas caixas térmicas apropriadas para transporte ainda nas dependências da CONTRATADA e transportadas em veículo devidamente apropriado até as dependências da CONTRATANTE, onde a alimentação será servida;
- ✓ O fornecimento de gêneros, produtos alimentícios em geral, insumos e materiais de consumo, tais como utensílios, descartáveis, equipamentos básicos de operação e produção são de responsabilidade da CONTRATADA;
- ✓ A mão de obra especializada é de total responsabilidade contratual empregatícia da CONTRATADA, devendo o número de funcionárias ser suficiente para desenvolver todas as atividades previstas em tempo adequado;
- ✓ A distribuição das refeições a colaboradores, acompanhantes e pacientes será realizada pela CONTRATADA;
- ✓ A CONTRATADA manterá sob seus cuidados registros obrigatória de qualidade, sendo apresentado a CONTRATANTE sempre que necessário;
- ✓ A CONTRATADA fará o pagamento do fornecimento das refeições à CONTRATANTE através das assinaturas dos colaboradores. Há uma lista em cada horário de refeição (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) a qual deve ser assinada pelos colaboradores que se alimentarem das refeições fornecidas pela empresa contratada;
- ✓ A CONTRATADA emitirá relatório quinzenal para conferência antes do pagamento;
- ✓ A CONTRATADA deverá encaminhar mensalmente ao setor Comercial da CONTRATANTE: prova do recolhimento mensal do FGTS, por meio das guias de recolhimento do Fundo de Garantia do Tempo de

Serviço e Informações à Previdência Social – GFIP, as quais deverão corresponder ao período de execução e por tomador de serviço (CONTRATANTE); Protocolo de envio de arquivos, emitido pela Conectividade Social; GRF gerada e impressa pelo SEFIP, com a devida autenticação que comprove o recolhimento, relação dos trabalhadores constantes no arquivo SEFIP – RE; cópia da folha de pagamento, relacionando todos os segurados que prestam serviços à CONTRATANTE; relação com os nomes dos segurados, remuneração, descontos legais, resumo geral consolidado da folha de pagamento, comprovante de pagamento dos salários (depósito em conta ou recibo devidamente datado e assinado por cada um dos segurados). O pagamento à CONTRATADA fica vinculado à apresentação dos documentos elencados neste item;

- ✓ As garrafas térmicas utilizadas para ofertar o café da presidência, conforto médico, clínicas médicas e demais setores necessários, refeitório e para uso nos carrinhos para oferta do desjejum, lanche da tarde e ceia dos pacientes deve ser fornecido pela CONTRATADA, devendo a mesma mantê-las em bom estado de uso e higiene, sendo substituídas quando necessário;
- ✓ Os pratos do refeitório que são utilizados para alimentação dos colaboradores devem ser em vidro ou louça, em cor branca ou transparente, devem estar em bom estado de uso e sem avarias, sendo o fornecimento dado pela CONTRATADA;
- ✓ Os copos utilizados no refeitório para uso dos funcionários devem estar em bom estado de uso, sem avarias, serem repostos ou substituídos sempre que necessário, sendo essa responsabilidade da CONTRATADA;
- ✓ Os talheres utilizados para as refeições dos funcionários devem estar em bom estado de uso, serem repostos e substituídos quando necessário e a responsabilidade do fornecimento é da CONTRATADA, podendo as colheres de sobremesa ser de material reutilizável ou descartável;

7.6 EXECUÇÃO DO OBJETO

A produção dos alimentos deverá ser realizada nas dependências próprias da CONTRATADA e após prontas para o consumo às refeições devem ser transportadas em caixas térmicas apropriadas ao transporte de alimentos (conforme Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997 e Resolução nº 275 de 21 de outubro de 2002) até as dependências da CONTRATANTE.

A produção das refeições dos colaboradores e principalmente a produção e montagem das dietas dos pacientes deverão ser supervisionados por um nutricionista responsável técnico da CONTRATADA, considerando a adequação das dietas dos pacientes às especificações descritas para cada patologia, apresentação dos pratos do refeitório e dos pacientes individualmente, porcionamento adequado das refeições e temperatura adequada. Esse acompanhamento se faz necessário para manter o cuidado de serem reparadas, alteradas e adaptadas às refeições quando pertinentes.

8. DOS REQUISITOS PARA CONTRATAÇÃO:



8.1 DOCUMENTOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- Cópia da Licença de Funcionamento (Alvará de Funcionamento);
- Cópia do Alvará de Funcionamento do Corpo de Bombeiros;
- Cópia do Alvará Sanitário devido a complexidade do serviço;
- Certificado de Registro expedido pela ANVISA;
- Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBP);
- Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs);
- Registro ativo de Pessoa Jurídica junto ao CRN (Conselho Regional de Nutrição);
- Certidão de Cadastro de Regularidade (CCR) junto ao Conselho de Nutrição;

8.2. A EMPRESA LICITANTE DEVERÁ APRESENTAR AS SEGUINTE DECLARAÇÕES

- De que possui Manuais de boas praticas de manipulação e produção das refeições e POP, à CONTRATANTE;
- De que possui Manuais de boas praticas do lactário;
- Apresentar declaração de Proposta que atendam as normas abaixo especificadas:
- Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas – ABERC. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades, 9ª edição, 2009. São Paulo, SP, BR.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria 451, de 19 de setembro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico, princípios gerais para o estabelecimento de critérios e padrões microbiológicos para alimentos e seus anexos I, II e III. Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil, Brasília, p. 21005, 22 set. 1997.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 33, de 13 de janeiro de 1998. Aprova os níveis de Ingestão Diária Recomendada - IDR para vitaminas, minerais e proteínas. Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil, Brasília, 16 jan. 1998.
- Codex Alimentarius - Higiene dos Alimentos: Textos Básicos / Organização Pan-Americana da Saúde - Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Food and Agriculture Organization of the United Nations. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2006.
- Lei 8078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 12 – MTE - NR 12 e suas alterações - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 6 – MTE - NR 6 e suas alterações - Equipamentos de Proteção Individual - EPI. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 7 – MTE - NR 7 e suas alterações - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional. DF, BR.
- Norma Regulamentadora 9 – MTE - NR 9 e suas alterações - Programas de Prevenção de Riscos Ambientais. DF, BR.
- Resolução - RDC nº 63/ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, de 6 de julho de 2000
- Resolução-RDC 184, de 22/10/01 – MS/ANVISA - Efetua o Registro de Produtos Saneantes Domissanitários e Afins, de uso domiciliar, institucional e profissional, levando-se em conta a avaliação e gerenciamento do risco. DF, BR.
- Resolução-RDC 216, de 15/09/04 - MS/ANVISA – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. DF, BR.
- Resolução-RDC 275, de 21/10/02 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. DF, BR.
- Resolução-RDC 359, de 23/12/03 - MS/ANVISA - Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. DF, BR.

Resolução-RDC 91, de 11/05/01 – MS/ANVISA – Critérios gerais e classificação de materiais para embalagens e equipamentos em contato com alimentos. DF, BR.

Justifico que todas as RDCs citadas em Termo de Referência são pertinentes a esta contratação, pois são exigências obrigatórias do Conselho Nacional de Nutrição, do Conselho Regional de Nutrição e da Vigilância Sanitária, sendo normas obrigatórias às empresas de alimentação e transporte de refeições prontas para consumo.

As RDCs citadas dizem respeito às boas praticas de fabricação, higiene do manipulador, higiene de equipamentos, preparos, escolha de alimentos utilizados para o preparo, descrevem sobre as normas técnicas do carro de transporte, das caixas térmicas utilizadas para o transporte de alimentos, da temperatura adequada para que os alimentos prontos não iniciem um processo de risco de ingestão devido exposição a baixas temperaturas; estabelecem padrões e critérios microbiológicos para os alimentos; Aprovam os índices de ingestão diárias dos nutrientes, o que é de grande valia e importância, pois se trata de dietas hospitalares e a definição de oferta nutricional e porcionamentos adequados é de extrema importância. Além das normas de preparos, edificações, transportes, higiene de manipuladores, essas RDCs também estabelecem sobre o controle de pragas, Controle de doenças dos funcionários, principalmente por ser obrigatório em serviço de alimentação a saúde dos manipuladores de alimentos, pois algumas patologias podem ser transmitidas por contágio de contato; São também citadas RDCs que

definem os produtos sanitizantes que podem ser utilizados em ambiente hospitalar e em área de produção de alimentação, assim como, produtos adequados para higienização de equipamentos que entram em contato com alimentos.

Assim, conclui-se que faz necessária a inclusão das RDCs citadas para execução desse processo

8.3 DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO/ENTREGA DOS ALIMENTOS

8.3.1 A CONTRATADA deverá atender a demanda solicitada em Sede própria, com distanciamento de até **15 km do Município de Caçapava.**

Justificativa Quilometragem

Em relação a quilometragem achamos por bem definir uma distância que garante a inocuidade e qualidade dos alimentos, visto que as refeições serão preparadas externamente e transportadas até o hospital e devem chegar até a área hospitalar com perda máxima de 10 % da temperatura de preparo, para que se mantenha a temperatura adequada de fornecimento durante toda exposição no refeitório dos funcionários, 65º C, e nos carrinhos de transporte hospitalares, que atualmente não são refrigerados no hospital FUSAM.

Considerando que as refeições devem ser preparadas, montadas nas vasilhas adequadas, organizadas nas caixas térmicas com temperatura apropriada para o transporte até as dependências do Hospital FUSAM e transportadas em veículo devidamente apropriado, onde a alimentação será servida com segurança e em tempo de conservação;

Considerando que o fornecimento deve acontecer **diariamente**, de domingo a sábado, incluindo os feriados;

Considerando que a distribuição das refeições a colaboradores, acompanhantes e pacientes será realizada pela CONTRATADA;

Considerando que a produção das refeições dos colaboradores e principalmente a produção e montagem das dietas dos pacientes deverão ser supervisionados por um nutricionista responsável técnico da **CONTRATADA**;

Considerando a adequação das dietas dos pacientes às especificações descritas para cada patologia, apresentação dos pratos do refeitório e dos pacientes individualmente, porcionamento adequado das refeições e temperatura adequada e esse acompanhamento se faz necessário para manter o cuidado de serem reparadas, alteradas e adaptadas às refeições quando pertinentes.

Considerando que a produção dos alimentos deverá ser realizada nas dependências próprias da CONTRATADA e após prontas para o consumo às refeições devem ser transportadas em caixas térmicas apropriadas ao transporte de alimentos (conforme Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997 e Resolução nº 275 de 21 de outubro de 2002) até as dependências da CONTRATANTE.

9. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- ✓ A CONTRATADA se responsabilizará integralmente pelas refeições hospitalares nos termos da legislação vigente e boas práticas ambientais específicas, contemplando dos processos de elaboração das refeições em cozinha própria, transporte dos alimentos até o hospital FUSAM adequado de acordo com legislação vigente, recebimento, porcionamento e montagem de carros de distribuição e posterior lavagem das louças e utensílios;
- ✓ Toda produção de alimento deve ser feita na cozinha da CONTRATADA e transportada até a unidade hospitalar FUSAM para distribuição aos colaboradores, pacientes e acompanhantes autorizados;
- ✓ Poderão ser preparados na cozinha da CONTRATANTE os alimentos que serão servidos no desjejum, lanche da tarde, lanche noturno, ceia, sobremesas e opção do prato principal dos colaboradores. Entretanto a despesa com o gás utilizado para o preparo destes é de responsabilidade da CONTRATADA;
- ✓ No ato da assinatura do contrato a cozinha deverá estar montada e com todos os documentos de qualificação técnica (ITEM 8.1).

9.1 DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS DO SND

- ✓ Assegurar que as instalações físicas e dependências do Serviço de Nutrição e Dietética (SND), objeto do contrato, estejam em conformidade com legislações vigentes (Resolução RDC nº216, de 15 de setembro de 2004, Portaria CVS nº5 de 09/2013, Portaria 2619 de 06 de dezembro de 2011, Resolução 275 de 21 de outubro de 2002);
- ✓ Garantir que as dependências vinculadas à realização das atividades, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato, salvo avaliação de projetos específicos com aprovação prévia da CONTRATANTE;
- ✓ Manter as dependências e equipamentos vinculados à realização das atividades em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;
- ✓ Fornecer todos os utensílios e matérias de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros necessários à execução das atividades);
- ✓ O enxoval inicial de utensílios será fornecido pela CONTRATANTE em listagem a ser apresentada no dia da entrada da CONTRATADA;



- ✓ Entendem-se como utensílios utilizados para o fornecimento de refeições, desde o recebimento de materiais (caixas plásticas para acondicionamento, estrados, etc); produção (frigideira, recipientes diversos, peças em polietileno, tabuleiros, formas para fornos, etc); montagem (cubas em inox, utensílios para porcionamento, etc); louças para distribuição de refeição (talheres de inox, pratos de vidro ou louças, copos de vidro); jarras plásticas para fornecimento de água aos pacientes e refeitório, entre outros utilizados no processo de fornecimento de refeições hospitalares;
- ✓ As garrafas térmicas utilizadas para ofertar o café da presidência, conforto médico, clínicas médicas e demais setores necessários, refeitório e para uso nos carrinhos para oferta do desjejum, lanche da tarde e ceia dos pacientes deve ser fornecido pela CONTRATADA, devendo a mesma mantê-las em bom estado de uso e higiene, sendo substituídas quando necessário;
- ✓ Os pratos do refeitório que são utilizados para alimentação dos colaboradores devem ser em vidro ou louça, em cor branca ou transparente, devem estar em bom estado de uso e sem avarias, sendo o fornecimento dado pela CONTRATADA;
- ✓ Os copos utilizados no refeitório para uso dos funcionários devem estar em bom estado de uso, sem avarias, serem repostos ou substituídos sempre que necessário, sendo essa responsabilidade da CONTRATADA;
- ✓ Os talheres utilizados para as refeições dos funcionários devem estar em bom estado de uso, serem repostos e substituídos quando necessário e a responsabilidade do fornecimento é da CONTRATADA, podendo as colheres de sobremesa ser de material reutilizável ou descartável;
- ✓ A CONTRATANTE será responsável pela reposição de até 20% de perdas quadrimestral do enxoval inicial destinado à distribuição de refeições dos colaboradores (pratos, talheres de inox, jarras de plástico, etc) e a CONTRATADA será responsável pela reposição de 80% de perdas quadrimestral do enxoval inicial destinado à distribuição de refeições dos colaboradores e pacientes;
- ✓ A reposição de todos os itens deverá ser realizada inevitavelmente até a data do próximo inventário, ou seja, não deverá ultrapassar quatro meses;
- ✓ É obrigação da CONTRATANTE à manutenção predial (hidráulica, elétrica, pintura, etc) e dos equipamentos (geladeiras, freezer, máquina de lavar louça, máquina de suco, liquidificadores e demais equipamentos elétricos); entretanto, quando houver mal uso pela CONTRATADA, a mesma será responsabilizada pelas despesas e/ou manutenção;
- ✓ Avaliar a lista de equipamento anexa para verificar os equipamentos disponíveis para uso. Se houver necessidade de outro equipamento não listado a CONTRATADA é responsável pela aquisição e manutenção dos mesmos, os quais poderão ser retirados ao término deste contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;

*me
4
Juss*

- ✓ Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE (os quais possuem selo de patrimônio);
- ✓ Fornecer amostra de dieta diariamente em todas as refeições para controle de temperatura, gramatura e sem custo para a CONTRATANTE.

9.2 EQUIPES DE TRABALHO

- ✓ A CONTRATADA deverá designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de fornecimento de refeições hospitalares, preposto para tomar as decisões compatíveis com o compromisso e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;
- ✓ Informar o nome do nutricionista responsável técnico pela CONTRATADA, o qual de estar devidamente registrado junto ao Conselho de Nutrição da Região, e o nome do técnico de nutrição na unidade hospitalar garantindo imediata substituição dos profissionais descritos por outro da mesma qualificação;
- ✓ Manter quadro de pessoal técnico e operacional em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas. Esses devem ser VALIDADOS pela CONTRATANTE que periodicamente solicitará a confirmação do quadro atual;
- ✓ A contratação do Lactarista assim como as responsabilidades trabalhistas do mesmo é de responsabilidade da CONTRATADA;
- ✓ As providencias com reposição de colaboradores para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças de saúde ou maternidade, afastamentos e etc são de responsabilidade da CONTRATADA, devendo ser mantido diariamente o quadro de colaboradores completo, não prejudicando na execução do presente contrato, sem prejuízo ao fornecimento de refeições;
- ✓ Fornecer uniformes, calçados e Equipamentos de Proteção Individuais (EPIs) a todos os funcionários;
- ✓ Para as copeiras que servem os leitos torna-se necessário o uso de mascaras para proteção individual nas dependências das clínicas médica, cirúrgica, Pronto Atendimento Adulto e infantil, UTI e emergência;
- ✓ Manter no Hospital arquivo de cópia dos exames de admissão, demissão, periódicos, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR7 que compõe a portaria nº 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias quando solicitados;
- ✓ A CONTRATADA deverá promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos a toda a equipe de trabalho, por meio de programa de capacitação aos colaboradores, abordando aspectos de higiene pessoal, ambiental, técnicas culinárias, sendo obrigatório o treinamento inicial de boas

práticas de fabricação e manipulação e também prevenção de acidentes de trabalho, com lista de presença apresentada a CONTRATANTE.

9.3 REQUISIÇÕES, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

- ✓ Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene pessoal, taxas, impostos e demais encargos necessários á execução do contrato;
- ✓ Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo SND da CONTRATANTE;
- ✓ Realizar controle de temperatura no recebimento das refeições e durante o fornecimento, de acordo com o critério estabelecido pela legislação vigente;
- ✓ O estoque deverá apresentar sistema de etiquetas de identificação que atenda a legislação;
- ✓ Todas as refeições entregues devem respeitar os horários estabelecidos pela CONTRATANTE e vir em veículo adequado; apresentar a relação individualizada de cada veículo transportador e suas características técnicas ao órgão competente da vigilância sanitária, conforme o artigo 87 da lei estadual 10.083, de 23 de setembro de 1998 e outras normas vigentes. O transporte deve ser feito em condições de tempo e temperatura que impeçam a contaminação e o desenvolvimento de microorganismos patogênicos ao homem. O transporte de alimentos deve estar em acordo com a portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 e legislação vigente;
- ✓ Desprezar as sobras de alimentos;
- ✓ Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documento e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;
- ✓ Conservar as refeições em recipientes e equipamentos e de acordo com especificidade dos alimentos ou preparação enquanto aguarda distribuição;
- ✓ Manter registro das medições de temperatura de todo o processo de produção dos alimentos;
- ✓ Elaborar e implementar dentro de 30 dias o manual de boas práticas específico da unidade e manual de boas praticas do lactário de comum acordo com a CONTRATANTE;
- ✓ Utilizar o manual de dietas específica da instituição, contendo dietas gerais e especiais.

9.4 HIGIENIZAÇÃO

Atender o que dispõe a legislação vigente, referente ao Regulamento Técnico sobre os parâmetros e critérios para controle higiênico sanitário em estabelecimentos de alimentos. A supervisão do cronograma de higienização das áreas do SND, da dedetização e desratização é de responsabilidade da CONTRATADA.

9.5 CONTROLES BACTERIOLÓGICOS

É de responsabilidade de contratada executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos, através do método APCC (Análise dos Pontos Críticos de Controle).

Deverão ser coletadas diariamente pela CONTRATADA amostras de todas as preparações fornecidas, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72h (setenta e duas horas), obedecendo aos critérios técnicos adequados para a colheita e transporte de amostras.

Encaminhar semestralmente ou conforme solicitação pela CONTRATANTE as amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. A quantidade de amostra semestral deverá ser de cada especificação de dieta servida (geral, pastosa, branda, leve, líquida desjejum, leite, chá, sucos, café e sobremesas); amostra de água que será servida aos pacientes e utilizada nos preparos;

Essa amostra deve ser colhida na presença do profissional nutricionista e a CONTRATADA é responsável pelos custos dos exames realizados e comprometimento de entregar os resultados.

9.6 SUPLEMENTARES

- ✓ Manter durante toda a execução do contrato em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições descritas na proposta apresentada no ato da contratação;
- ✓ Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registros, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas da CONTRATANTE;
- ✓ Respeitar as normas específicas da CONTRATANTE para controle de acesso nas áreas de produção e outras regras estabelecidas por serviço de vigilância próprio;
- ✓ Permitir o acesso de visitantes, somente e exclusivamente mediante autorização do SND da CONTRATANTE e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentação adequada;
- ✓ Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução das atividades;
- ✓ Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para a CONTRATANTE;
- ✓ Realizar para fins de pagamento, o controle pelo número de refeições de pacientes e colaboradores, preparações solicitadas e demais itens. Ocorrendo diferenças nestes controles, a CONTRATANTE e a CONTRATADA deverão avaliar as justificativas para decisão satisfatória

reciprocamente;

- ✓ Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da CONTRATANTE sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no contrato; os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato deverão ser resolvidos entre o SND da CONTRATANTE e a CONTRATADA, desde que comprovados;
- ✓ Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pela CONTRATANTE, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato;
- ✓ Elaborar, acompanhar e disponibilizar a CONTRATANTE, sempre que necessário, indicadores de qualidade tais como absentéismo, rotatividade de colaboradores, não conformidade de gêneros, falta de produtos, treinamentos entre outros que poderão ser solicitados;
- ✓ Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de colaboradores da CONTRATANTE, exceto quando autorizados pelo SND da CONTRATANTE, solicitando sempre a identificação dos usuários;
- ✓ Re-executar atividades sempre que solicitado pela CONTRATANTE, quando estiverem comprovadamente em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;
- ✓ Encaminhar a medição das refeições servidas para aprovação da CONTRATANTE, semanalmente para conferência e fechamento do período.

9.7 RESPONSABILIDADE CIVIL

- ✓ A CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier causar à CONTRATANTE, propriedade ou terceiros, em decorrência da execução do objeto, danos advindos de qualquer comportamento de seus colaboradores durante a realização de suas atividades, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos que possam causar, desde que comprovado;
- ✓ Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, desde que comprovado pelo laudo técnico, respondendo perante a administração da CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ ou inadequados para os fins previstos no presente contrato.

10. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

- ✓ A CONTRATANTE se responsabilizará integralmente pela nutrição clínica e ambulatorial;
- ✓ A CONTRATANTE é responsável pela aquisição de dietas enterais e complementos nutricionais. O fornecimento de complementos nutricionais será realizado pela CONTRATANTE, porém a mão de obra utilizada para execução do serviço será de responsabilidade da CONTRATADA;
- ✓ A CONTRATANTE garantirá através do quadro próprio de nutricionistas a realização das rotinas de visitas à pacientes, atualização de mapas para distribuição de dietas e avaliações nutricionais;
- ✓ Serão de responsabilidade da CONTRATANTE indicar formalmente o gestor ou fiscal para acompanhamento da execução contratual, disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas destinadas a distribuição das refeições; disponibilizar à CONTRATADA todas as normas e rotinas de segurança vigentes na instituição;
- ✓ A CONTRATANTE deve entregar à CONTRATADA no início do contrato a relação onde conste: descrição e estado de conservação da área, inventário de equipamentos e utensílios existentes na cozinha, incluindo descrição das condições dos mesmos;
- ✓ A CONTRATANTE se responsabiliza pelas despesas de consumo de água, energia elétrica colocadas à disposição da CONTRATADA;
- ✓ A utilização de todos os recursos colocados à disposição (água, energia elétrica, etc), deverão respeitar as normativas internas e basear-se em boas práticas ambientais específicas e, estarão sujeitos à medição para o controle de consumo mensal. A CONTRATADA deverá arcar com os custos adicionais por comprovada utilização em desacordo com as normas da instituição;
- ✓ A obrigação e responsabilidade relacionada à manutenção predial (hidráulica, elétrica, pintura, etc), serão da CONTRATANTE; entretanto, quando houver mau uso pela CONTRATADA, a mesma será responsabilizada pelas despesas e/ ou manutenção. Entenda-se mau uso: entupimento do esgoto por excesso de sujidades descartadas indevidamente pelos ralos e grelhas, danos às portas, paredes pela manipulação inadequada de carros, uso inadequado dos equipamentos e/ ou qualquer situação similar que ficar comprovado que o prejuízo às instalações prediais foi ocasionado por conduta e comportamento inadequado dos colaboradores da CONTRATADA;
- ✓ Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário;



- ✓ A limpeza dos vestiários e sanitários é de responsabilidade da CONTRATANTE;
- ✓ Os padrões de qualidade deverão ser mantidos invariavelmente durante a execução do contrato, sujeitos à avaliação da CONTRATANTE;
- ✓ A dedetização e desratização é de responsabilidade da CONTRATANTE;
- ✓ Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo, é de responsabilidade da CONTRATANTE;
- ✓ Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas;
- ✓ Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas de fornecimento de refeições;
- ✓ Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência no fornecimento de refeições hospitalares, exigindo a imediata correção.

10.1 FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

A CONTRATANTE, por intermédio do gestor ou o fiscal é assegurada a gestão e fiscalização do contrato, de forma a acompanhar a execução contratual, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado.

A fiscalização pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais. Com objetivo de definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade do fornecimento de refeições hospitalares pela CONTRATADA na execução do contrato de fornecimento de refeições por preço fixo, serão analisados os seguintes aspectos:

a) ASPECTO 1: Desempenho Profissional

Item	Percentual de ponderação
1) Cumprimento das atividades	40%
2) Qualificação/atendimento ao público/postura	30%
3) Uniformes e identificação	30%
Total	100%

b) ASPECTO 2: Desempenho das Atividades

Item	Percentual de ponderação
------	--------------------------



4) Refeições produzidas	40%
5) Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%
6) Condições higiênicas e de armazenamento	30%
Total	100%

c) ASPECTO 3: Gerenciamento

Item	Percentual de ponderação
7) Periodicidade da supervisão	20%
8) Gerenciamento das atividades operacionais	30%
9) Atendimento as solicitações	25%
10) Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	25%
Total	100%

No formulário "Avaliação de Qualidade do Contrato", devem ser atribuídos os valores 3 (três), 1 (um) e 0 (zero) para cada item avaliado, correspondente aos conceitos "Realizado", "Parcialmente Realizado" e "Não Realizado", respectivamente, conforme tabela abaixo:

Realizado	Parcialmente Realizado	Não Realizado
03 (três) pontos	01 (um) ponto	0 (zero) ponto

Segue tabela descrevendo os subitens que compõem cada item de avaliação:

ASPECTO 01	Subitens
Desempenho profissional	
Item 1: Cumprimento das atividades	<p>Cumprimento das atividades definidas nas especificações técnicas e contrato, tais como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Programação das atividades de nutrição e alimentação; Elaboração de cardápio completo conforme descrito no Termo de referência Pré-preparo e cocção dos alimentos; Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se utensílios apropriados; Montagem das dietas segundo padronizado no Manual de Dietas Hospitalares (declinações); Transporte interno das preparações; Conservação dos equipamento e utensílios envolvidos no

	recebimento, produção e montagem das refeições.
Item 2: Qualificação/ atendimento ao público/postura	Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada; Manipulação de alimentos; Presença de um nutricionista; durante os períodos de produção e montagem de dietas; Conduta dos empregados da Contratada com o cliente e com o público.
Item 3: Uniforme e identificação	- Usar uniforme sempre em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada; - Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados a tarefa que executam nas condições climáticas; - Os uniformes devem compreender aventais, jalecos, calças e blusas, decorações clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos.

ASPECTO 2 Desempenho das Atividades	Subitens
Item 4: Refeições produzidas	<ul style="list-style-type: none"> - Conformidade das refeições produzidas com o especificado no contrato e seus anexos para dietas gerais e dietas especiais, destinadas a pacientes adultos e infantis, com destaque para as dietas especiais. Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade do cardápio proposto – qualidade dos materiais, preparações variadas, equilibradas e de boa aparência e sabor, nutritivos proporcionando o aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes, sanitizados, preferencialmente de fácil e rápido preparo, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas, atendimento aos ajustes demandados e fixação do cardápio em local visível); - Conformidade das refeições produzidas com o cardápio aprovado; - Qualidade das refeições produzidas (quantidade servida, condições higiênicas-sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições); - Planejamento dos cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais; - Cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional; - Cumprimento dos horários de produção e montagem das bandejas para distribuição, conforme descrito em contrato; - Atendimento aos pedidos especiais.

<p>Item 5: Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados</p>	<p>Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato, quanto a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro no Ministério da Saúde, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial - cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em correta condições de armazenamento e de validade); - Realização de análise laboratorial para controle bacteriológico (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento semestral do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas); - Qualidade de adequação dos materiais de consumo utilizados; - Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral; - Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; - Armazenamento adequado de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; - Manter estoques de matéria-prima em nível seguro para não haver falta e/ou - Alteração de cardápio em função de planejamento logístico inadequada.
<p>Item 6: Condições higiênicas e de armazenamento</p>	<p>Avaliação quanto as condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários a execução do contrato, quais sejam:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Condições higiênicas no armazenamento, manipulação, preparação e transporte dos alimentos;
	<ul style="list-style-type: none"> - Higienização das instalações, equipamentos, utensílios refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos); - Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta); - Sistemática de armazenamento dos materiais (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e em locais diferenciados dos alimentos).

ASPECTO 3 Gerenciamento	Subitens
<p>Item 7: Periodicidade da supervisão</p>	<p>- Execução de supervisão e/ou auditorias (internas e/ou externas) dos processos da cozinha por parte da CONTRATADA em periodicidade acordada (definir previamente como CONTRATANTE - até 60 dias do início do contrato).</p>



<p>Item 8: Gerenciamento das atividades operacionais</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Administração das atividades operacionais; - Monitoramento desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do esfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínuos dos colaboradores; - Cumprimento das boas práticas ambientais quanto ao uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções; - Recorrência de falta de um mesmo produto na semana, sendo evidenciada na operação de falta de logística.
<p>Item 9: Atendimentos</p>	<p>- Atendimento às solicitações do CONTRATANTE conforme condições estabelecidas no contrato.</p>
<p>Item 10: Salários, benefícios e Obrigações trabalhistas</p>	<p>- Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da CONTRATADA segundo o contrato.</p>

A CONTRATADA poderá obter os seguintes conceitos:

- ✓ **Conceito Geral Bom e Desempenho Recomendado:** quando a CONTRATADA obtiver conceito final acumulado superior a 6,75 e ausência de penalidades;
- ✓ **Conceito Geral Regular e Desempenho Recomendado:** quando a Contratada apesar de obter conceito final acumulado superior a 6,75 já tenha sido penalizada;
- ✓ **Conceito Geral Ruim e Desempenho não Recomendado:** quando a Contratada além de obter conceito final acumulado inferior a 6,75, já tenha sido penalizada.

10.2 CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

Na impossibilidade de se avaliar determinado item e seus sub itens, serão desconsiderados. Deverá ser anexa da justificativa correspondente, com comprovação.

10.3 RESPONSABILIDADES

- ✓ Equipe de Fiscalização: responsável pela Avaliação da CONTRATADA utilizando-se o Formulário de Avaliação de Qualidade e encaminhamento de toda documentação ao Gestor do Contrato juntamente com as justificativas, para os itens avaliados com notas 0 (zero) ou 1 (um).
- ✓ Gestor do Contrato: responsável pela consolidação das avaliações recebidas e pelo

encaminhamento das consolidações a CONTRATADA; aplicação das penalidades cabíveis, garantindo a defesa prévia da CONTRATADA e emissão da Avaliação de Desempenho.

11. DESCRIÇÃO DO PROCESSO

Cabe a cada Unidade, por meio da equipe responsável pela fiscalização do contrato e com base no Formulário de Avaliação de Qualidade efetuar o acompanhamento diário das atividades executadas, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal da CONTRATADA.

Apresentará semanalmente o Formulário preenchido ao Responsável da Contratada para validação, e se cabível, manifestação em relação à avaliação realizada pela CONTRATANTE.

No final do mês de apuração a equipe responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar a CONTRATADA os Formulários de Avaliação de Qualidade gerados no período acompanhados das justificativas, para os itens que receberam notas 0 (zero) ou 1 (um).

O Gestor do Contrato, mensalmente, e com base em todos os Formulários de Avaliação de Qualidade gerados durante este período, consolidará a avaliação de desempenho da CONTRATADA e aplicará as penalidades cabíveis previstas neste contrato.

Cabe ao Gestor do Contrato encaminhar mensalmente a Contratada, a avaliação de desempenho da CONTRATADA, o Quadro Resumo demonstrando de forma acumulada e mês a mês, o desempenho global da CONTRATADA em relação aos conceitos alcançados pela mesma.

12. PENALIDADES

Tabela para aplicação de multas:

Descrição	Valor sugerido
01 item com nota 0 (zero) ou 1 (um) no dia	Multa de 1% sobre a quantidade total de refeições servidas no dia multiplicado pelo preço da refeição de maior valor
02 itens com nota 0 (zero) ou 1 (um) no dia	Multa de 2% sobre a quantidade total de refeições servidas no dia multiplicado pelo preço da refeição de maior valor
03 itens com nota 0 (zero) ou 1 (um) no dia	Multa de 3% sobre a quantidade total de refeições servidas no dia multiplicado pelo preço da refeição de maior valor
04 itens com nota 0 (zero) ou 1 (um) no dia	Multa de 4% sobre a quantidade total de refeições servidas no dia multiplicado pelo preço da refeição de maior valor
05 itens com nota 0 (zero) ou 1 (um) no dia	Multa de 5% sobre a quantidade total de refeições servidas no dia multiplicado pelo preço da refeição de maior valor

gull

re st

06 itens com nota 0 (zero) ou 1 (um) no dia	Multa de 6% sobre a quantidade total de refeições servidas no dia multiplicado pelo preço da refeição de maior valor
07 itens com nota 0 (zero) ou 1 (um) no dia	Será levado ao Departamento jurídico para rescisão em relação ao valor da multa e penalidade pelo não atendimento às especificações técnicas contratadas.

*Considerar refeições todas as variações de dietas para pacientes, acompanhantes, colaboradores e autorizados.

A seguir, apresentam-se os documentos que atenderão à metodologia de avaliação acima descrita:

a) Formulário de Avaliação de Qualidade do Fornecimento de Refeições Hospitalares

Unidade:	
Período:	Data:
Contratada:	
Responsável pela Fiscalização:	
Gestor do Contrato:	

ASPECTO 01: Desempenho Profissional	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=axb)
Item 1: Cumprimento das Atividades	40%		
Item 2: Qualificação/Atendimento ao Público/Postura	30%		
Item 3: Uniforme e Identificação	30%		
Total			
ASPECTO 02: Desempenho das atividades	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=axb)
Item 4: Refeições servidas	40%		
Item 5: Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%		
Item 6: Condições higiênicas de armazenamento	30%		
Total			

ASPECTO 03: Gerenciamento	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=axb)
Item 7: Periodicidade da Supervisão	20%		
Item 8: Gerenciamento das atividades operacionais	30%		
Item 9: Atendimento às Solicitações	25%		
Item 10: Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	25%		
Total			

Handwritten signatures and initials in blue ink.

Total considerada para	Aspectos	Nota Final:
NOTA FINAL / Somatório dos Aspectos	penalizados: 1	
penalização:	tens penalizados:	

Assinaturador responsável pela fiscalização:	Assinaturado Coordenador de Nutrição:	Assinaturado Gestor do Contrato:	Assinaturado Responsável pela Contratada:
--	---------------------------------------	----------------------------------	---

b) Avaliação mensal:

Mês: _____

Subtotal	Observações
ASPECTO 1: Desempenho Profissional()	
ASPECTO 2: Desempenho das Atividades()	
ASPECTO 3: Gerenciamento()	

Nota final:	Avaliação Global:
--------------------	--------------------------

Aplicação de Penalidade: _____

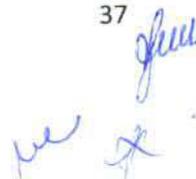
Quadro Resumo

Acompanhamento anual:

ASPECTO	Mês	Média
1		
2		
3		
Total		

13. RESUMO DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES
DESCRIÇÃO DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA E CONTRATANTE

Descrição	CONTRATANTE	CONTRATADA
Análise de potabilidade da água	X	
Coleta de amostras da refeição, manipuladores, ambiente, água para controle microbiológico e respectivas análises, SEMESTRAL e quando se fizer necessário		X
Descarte de óleos e gorduras		X
Desinsetização e desratização	X	



Despesas com água	X	
Despesas com energia elétrica	X	
Despesas com gás		x
EPI's/ uniformes/ calçados		X
Equipamentos novos (investimento)		X
Equipamentos – reposição para uso na unidade após vida útil		X
Informática (software, hardware e insumos,)		X
Limpeza de caixas de gordura	X	
Limpeza do ambiente (piso, paredes, refeitório)		X
Limpeza dos equipamentos e utensílios		X
Limpeza dos vestiários/ banheiros de uso dos colaboradores	X	
Linha e/ou ramal telefônico	X	
Acesso a rede internet		X
Manutenção predial (hidráulica, elétrica, pintura, etc)	X	
Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos. Exceto equipamentos de refrigeração (câmaras refrigeradas e congelada)	X	
Material de escritório		X
Material de higiene (papel toalha, detergente para lavagem de mãos)		X
Material de limpeza		X
Nutrição clínica, visita aos pacientes e coleta de mapas	X	
Refeição dos colaboradores da CONTRATADA		X
Remoção de lixo/ resíduos para fora das instalações da CONTRATANTE por empresa especializada	X	
Remoção de lixo/ resíduos para local indicado e apropriado nas instalações da CONTRATANTE		X
Reposição de utensílios de distribuição, cozinha QUADRIMESTRAL	X (30 % de perdas)	X (70% de perdas)

14. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

A medição se dará mediante ao quantitativo de refeições fornecidas.

O Fechamento será quinzenal mediante apresentação de Nota fiscal e documentos comprobatórios; após verificação e autorização da medição e nota fiscal, o pagamento será realizado em até 30 dias.

15.DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

15.1 O prazo de vigência será 12 (doze) meses podendo ser prorrogado até 60 meses, conforme a lei 14.133/21.

16. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Modalidade: Pregão Eletrônico.

Menor preço global.

17. ESTIMATIVA DE PREÇOS

R\$ 6.000.000,00 (seis milhões de reais)

18. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes deste certame correrão no presente exercício à conta da dotação orçamentária a seguir indicada em documento anexo.

Caçapava, 27 de agosto de 2024.



Flavia Vasconcelos de Siqueira
Nutricionista CRM 218644
BMO FUSAM

Flavia Vasconcelos de Siqueira



Janaina Rezende Azevedo Gomes Matias
Janaina R. A. Gomes Matias
Presidente - Fusam



VALIDAR

Serviço de validação de assinaturas eletrônicas

Simple > Completo

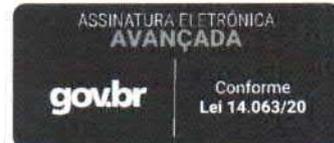
Atenção: O conteúdo do documento é de inteira responsabilidade do(s) signatário(s).

Informações gerais do arquivo:

Nome do arquivo: ANEXO_V_-_TR_-_PE_04724_assinado.pdf
Hash: 70f96f3f9347a8b30b1519628c9249839ac5a82543947206c692e2061072e38a
Data da validação: 08/11/2024 11:26:47 BRT

Informações da Assinatura:

Assinado por: FABIANA PICCINALLI
CPF: **202.498-**
Nº de série de certificado emitente: 0x588f9103f09f6c94
Data da assinatura: 07/11/2024 17:18:44 BRT



Assinatura aprovada.

[Ver Relatório de Conformidade](#)

ACESSO RÁPIDO

[Validar](#)

[Sobre](#)

[Dúvidas](#)

[Informações](#)

[Fale Conosco](#)



Nome: Validador de assinaturas eletrônicas

Data de Validação: 08/11/2024 11:26:47 BRT

Versão do software(Verificador de Conformidade): 2.17

Versão do software(Validador de Documentos): 3.0.0rc12

Fonte de verificação: Offline

Nome do arquivo: ANEXO_V_-_T.R._-_PE_047.24_assinado.pdf

Resumo da SHA256 do arquivo:

70f96f3f9347a8b30b1519628c9249839ac5a82543947206c692e2061072e38a

Tipo do arquivo: PDF

Quantidade de assinaturas: 1

Quantidade de assinaturas ancoradas: 1

CN=FABIANA PICCINALLI

Informações da assinatura

Assinante: CN=FABIANA PICCINALLI

CPF: ***.202.498-**

Handwritten signature

Tipo de assinatura: Destacada

Status de assinatura: Aprovado

Caminho de certificação: Valid

Estrutura: Em conformidade com o padrão

Cifra assimétrica: Aprovada

Resumo criptográfico: Correto

Data da assinatura: 07/11/2024 17:18:44 BRT

Atributos obrigatórios: Aprovados

Mensagem de alerta: Nenhuma mensagem de alerta

Certificados utilizados

CN=FABIANA PICCINALLI

Buscado: Offline

Assinatura: true

Emissor: CN=AC Final do Governo Federal do Brasil v1, OU=AC Intermediaria do Governo Federal do Brasil v1, O=Gov-Br, C=BR

Data de emissão: 13/08/2024 10:15:28 BRT

Aprovado até: 13/08/2025 10:15:28 BRT

Expirado (LCR): false

pic *juu*
X

CN=AC Final do Governo Federal do Brasil v1, OU=AC Intermediaria do Governo Federal do Brasil v1, O=Gov-Br, C=BR

Buscado: Offline

Assinatura: true

Emissor: CN=AC Intermediaria do Governo Federal do Brasil v1, OU=Autoridade Certificadora Raiz do Governo Federal do Brasil v1, O=Gov-Br, C=BR

Data de emissão: 17/06/2020 17:50:27 BRT

Aprovado até: 09/06/2033 09:00:47 BRT

Expirado (LCR): false

Atributos usados

Atributos obrigatórios

Nome do atributo: IdMessageDigest

Corretude: Valid

Nome do atributo: IdContentType

Corretude: Valid

Atributos Opcionais

Handwritten signatures:
Jull
re
X

Nome do atributo: IdSigningTime

Corretude: Valid

flm



GRADE DE PREÇOS

Nutrindo Alimentação e Serviços Ltda

CNPJ nº 39.801.588/0001-18 - I.E. nº 234.186.154.110

Avenida Padre Moacir Rodrigues nº 67 - Parque Residencial Nova Caçapava - Caçapava/SP
CEP: 12.283-270 - Tel: (15) 99144-4220 - E-mail: piccinalli.fabi@uol.com.br

PROCESSO Nº 139/2024 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 047/2024

CONTRATO Nº 020/2024 - INÍCIO: 01/11/2024 - TÉRMINO: 31/10/2025 - Validade Inicial: 12 Meses

Fabiana Piccinalli

RG nº 18.189.164-5 - CPF nº 273.202.498-80

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	QUANT.	UNID.	VALOR PROPOSTO	FORNECEDOR	VALOR TOTAL
1	DESJEJUM GERAL ,LEVE E PASTOSO	30.000	UNID.	R\$ 7,50	NUTRINDO	R\$ 225.000,00
2	ALMOÇO GERAL, BRANDA,DM,HAS	30.000	UNID.	R\$ 18,53	NUTRINDO	R\$ 555.900,00
3	ALMOÇO LEVE E PASTOSO	10.000	UNID.	R\$ 8,90	NUTRINDO	R\$ 89.000,00
4	CAFÉ DA TARDE GERAL ,LEVE E PASTOSO	35.000	UNID.	R\$ 5,50	NUTRINDO	R\$ 192.500,00
5	JANTAR GERAL, BRANDA.DM,HAS	30.000	UNID.	R\$ 18,53	NUTRINDO	R\$ 555.900,00
6	JANTAR LEVE E PASTOSO	10.000	UNID.	R\$ 8,90	NUTRINDO	R\$ 89.000,00
7	CEIA	25.000	UNID.	R\$ 4,03	NUTRINDO	R\$ 100.750,00
8	DESJEJUM, CAFÉ DA TARDE E CEIA	68.000	UNID.	R\$ 7,09	NUTRINDO	R\$ 482.120,00
9	ALMOÇO E JANTAR	68.000	UNID.	R\$ 18,75	NUTRINDO	R\$ 1.275.000,00
10	DESJEJUM LÍQUIDA	120	UNID.	R\$ 5,64	NUTRINDO	R\$ 676,80
11	ALMOÇO , JANTAR LÍQUIDA	300	UNID.	R\$ 10,32	NUTRINDO	R\$ 3.096,00



GRADE DE PREÇOS
Nutrindo Alimentação e Serviços Ltda
CNPJ nº 39.801.588/0001-18 - I.E. nº 234.186.154.110
Avenida Padre Moacir Rodrigues nº 67 - Parque Residencial Nova Caçapava - Caçapava/SP
CEP: 12.283-270 - Tel: (15) 99144-4220 - E-mail: piccinalli.fabi@uol.com.br

PROCESSO Nº 139/2024 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 047/2024
CONTRATO Nº 020/2024 - INÍCIO: 01/11/2024 - TÉRMINO: 31/10/2025 - Validade Inicial: 12 Meses

Fabiana Piccinalli
RG nº 18.189.164-5 - CPF nº 273.202.498-80

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	QUANT.	UNID.	VALOR PROPOSTO	FORNECEDOR	VALOR TOTAL
12	LANCHE DA TARDE LÍQUIDA	120	UNID.	R\$ 5,96	NUTRINDO	R\$ 715,20
13	CEIA LÍQUIDA	100	UNID.	R\$ 6,78	NUTRINDO	R\$ 678,00
14	ÁGUA MINERAL - 500 ML	2000	UNID.	R\$ 1,50	NUTRINDO	R\$ 3.000,00
15	ÁGUA DE COCO	1000	UNID.	R\$ 3,79	NUTRINDO	R\$ 3.790,00
16	GARRAFA DE CAFÉ DE 1000 ML	5000	UNID.	R\$ 7,89	NUTRINDO	R\$ 39.450,00
17	SUCO PREPARO PARA COLONOSCOPIA	800	UNID.	R\$ 4,78	NUTRINDO	R\$ 3.824,00
						R\$ 3.620.400,00

te
X
Jull

Documento assinado digitalmente
gov.br
FABIANA PICCINALLI
Data: 01/11/2024 17:19:41-0300
Verifique em <https://validar.tb.gov.br>

VALIDAR

Serviço de validação de assinaturas eletrônicas

Home > Simples > Completo

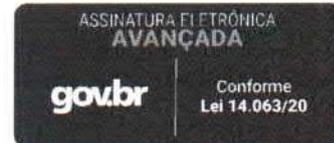
Atenção: O conteúdo do documento é de inteira responsabilidade do(s) signatário(s).

Informações gerais do arquivo:

Nome do arquivo: PRECOS_-_PE_04724_-_NUTRINDO_assinado.pdf
Hash: 97992e862a5315807dcf2ff540a2836e44c5821471fe3966c1b0950a69f76241
Data da validação: 08/11/2024 11:28:43 BRT

Informações da Assinatura:

Assinado por: FABIANA PICCINALLI
CPF: ***202.498-**
Nº de série de certificado emitente: 0x588f9103f09f6c94
Data da assinatura: 07/11/2024 17:19:41 BRT



Assinatura aprovada.

[Ver Relatório de Conformidade](#)

ACESSO RÁPIDO

[Validar](#)

[Sobre](#)

[Dúvidas](#)

[Informações](#)

[Fale Conosco](#)

Handwritten signatures in blue ink.



Nome: Validador de assinaturas eletrônicas

Data de Validação: 08/11/2024 11:28:43 BRT

Versão do software(Verificador de Conformidade): 2.17

Versão do software(Validador de Documentos): 3.0.0rc12

Fonte de verificação: Offline

Nome do arquivo: PRECOS_-_PE_047.24_-_NUTRINDO_assinado.pdf

Resumo da SHA256 do arquivo:

97992e862a5315807dcf2ff540a2836e44c5821471fe3966c1b0950a69f76241

Tipo do arquivo: PDF

Quantidade de assinaturas: 1

Quantidade de assinaturas ancoradas: 1

CN=FABIANA PICCINALLI

Informações da assinatura

Assinante: CN=FABIANA PICCINALLI

CPF: ***.202.498-**

Handwritten signatures and initials in blue ink.

Tipo de assinatura: Destacada

Status de assinatura: Aprovado

Caminho de certificação: Valid

Estrutura: Em conformidade com o padrão

Cifra assimétrica: Aprovada

Resumo criptográfico: Correto

Data da assinatura: 07/11/2024 17:19:41 BRT

Atributos obrigatórios: Aprovados

Mensagem de alerta: Nenhuma mensagem de alerta

Certificados utilizados

CN=FABIANA PICCINALLI

Buscado: Offline

Assinatura: true

Emissor: CN=AC Final do Governo Federal do Brasil v1, OU=AC Intermediaria do Governo Federal do Brasil v1, O=Gov-Br, C=BR

Data de emissão: 13/08/2024 10:15:28 BRT

Aprovado até: 13/08/2025 10:15:28 BRT

Expirado (LCR): false

Handwritten signature and initials in blue ink.

CN=AC Final do Governo Federal do Brasil v1, OU=AC Intermediaria do Governo Federal do Brasil v1, O=Gov-Br, C=BR

Buscado: Offline

Assinatura: true

Emissor: CN=AC Intermediaria do Governo Federal do Brasil v1, OU=Autoridade Certificadora Raiz do Governo Federal do Brasil v1, O=Gov-Br, C=BR

Data de emissão: 17/06/2020 17:50:27 BRT

Aprovado até: 09/06/2033 09:00:47 BRT

Expirado (LCR): false

Atributos usados

Atributos obrigatórios

Nome do atributo: IdMessageDigest

Corretude: Valid

Nome do atributo: IdContentType

Corretude: Valid

Atributos Opcionais

re fill

Nome do atributo: IdSigningTime

Corretude: Valid

he full
X -