

 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE ESPORTE, LAZER E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS		 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS		
Código:	Versão:	Página 1 de 43	

TERMO DE REFERÊNCIA Nº: 008/2024 – HRRM/ASELC

Descrição sumária do objeto: Contratação de empresa especializada para o serviço de nutrição e alimentação hospitalar, e outras avenças, de forma contínua nas dependências do Hospital Regional De Rio Maria.

Modalidade da contratação: () Regular () Emergencial

1. OBJETO

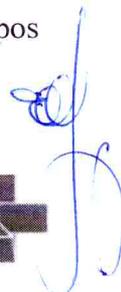
1.1. Contratação de empresa especializada para realização, nas dependências do Hospital Regional de Rio Maria, situado na Av. 08, nº 341, Bairro Remor, CEP: 68.530-000, para prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar, e outras avenças, de forma contínua de acordo com as condições e especificações constantes neste Termo de Referência.

2. ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO

2.1. A CONTRATADA se obriga a prestar os serviços contínuos de alimentação e nutrição, visando o fornecimento de dieta oral normal/livre e especial, destinada a pacientes (adultos e pediátricos), que atenda a critérios nutricionais, visando manter ou recuperar o estado nutricional decorrente do tratamento de diversas enfermidades, apoio pré e pós-cirúrgicos e suporte a programas ou exames complementares, entre outros; bem como a acompanhantes e colaboradores com amparo legal, assegurando refeição balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislações vigentes: Padrão de identidade e qualidade (PIQ) (Portaria MS 1428/1993), Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), Boas Práticas de Fabricação (BPF) (Portaria MS n01428/1993), Portaria MS n0326/1997, Resolução da Diretoria Colegiada (RDC n0275/2002, RDC n0216/2004), Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)(RDC n0275/2002- Agência Nacional de Vigilância Sanitária da ANVISA, e/ou as que as sucederem.

2.1.1. Operacionalização para fornecimento e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem a produção e distribuição de refeições conforme o padrão de alimentação e rotinas internas estabelecidas, número de refeições diárias, tipos de dietas e a distribuição em horários definidos, conforme especificações técnicas do serviço.

2.1.2. Operacionalização para fornecimento, reposição, distribuição de água e copos descartáveis para consumo aos pacientes, acompanhantes e colaboradores.



 <small>ASSOCIAÇÃO DE JARDIM, ESPORTE, LAZER E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS		 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS		
	Código:	Versão:	

2.1.3. Operacionalização de restrito e rigoroso controle de qualidade e respeito às normas e legislações, vigentes, cumprindo inclusive, às exigências preconizadas pelos órgãos certificadores ou acreditadores (International Organization for Standardization - ISO, Organização Nacional de Acreditação - ONA, dentre outros).

2.1.4. A Contratada será responsável pelo fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), abastecimento de gás, a mão de obra especializada, operacional, e administrativa, bem como pela disponibilização de equipamentos e mobiliários, necessários a operação, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária

2.2. Número de Leitos

Hospital Regional de Rio Maria - HRRM	
<u>Tipo</u>	<u>Quantidade</u>
Leitos de internação	38
Total geral de leitos	38

2.2.1. Os leitos de internação atendem pacientes cirúrgicos e clínicos;

2.3. Quantidade estimada de refeições

2.3.1. Estima-se o quantitativo de 8.100 (oito mil e cem) refeições por mês, distribuídas entre pacientes, acompanhantes e colaboradores.

2.3.1.1 Refeições

Quantidade estimada de refeições		
Item	Tipo de refeição	Quantitativo mensal estimado
1	Desjejum	1.150
2	Colação	800
3	Almoço	2.550
4	Lanche	1.650
5	Jantar	1.150
6	Ceia	800
Total		8.100

2.3.1.2. Consumo de café



 ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE, ESPORTE, LAZER E CULTURA	SETOR DE CONTRATOS		 HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS		
	Código:	Versão:	

Especificação	Unidade de medida	Quantidade mensal estimada
Café	Litro	400 litros

a) O fornecimento será apenas para setores autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade. O mesmo poderá ser adotado ou não.

b) Durante a distribuição do Desjejum e Lanche aos pacientes o Café deverá ser ofertado aos acompanhantes.

c) Durante todo o funcionamento do refeitório o café deverá ficar à disposição dos colaboradores

2.4. Das refeições dos Acompanhantes:

2.4.1. As refeições dos acompanhantes legalmente constituídos deverão atender as premissas estabelecidas pela Lei Federal nº 8.069 de 13/07/1990 e Lei Federal nº 10.741 de 01/10/2003, ou liberados pela Unidade conforme fluxo de liberação do Serviço Social da Unidade.

2.4.2. Os acompanhantes legalmente constituídos deverão receber o almoço e jantar.

2.4.3. Quando a mãe nutriz ou gestante deverá receber 04 (quatro) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche e jantar).

2.4.4. A composição das refeições é a mesma da dieta normal/livre, salvo em casos excepcionais, como: intolerância à lactose, alergia a proteína do leite de vaca, hipertensão arterial, diabetes, etc. Nestes casos a CONTRATADA deverá seguir as orientações do Nutricionista.

2.4.5. Somente em situações especiais e, mediante autorização, o acompanhante poderá receber o lanche.

2.5. Horário de distribuição das refeições

2.5.1. Pacientes, acompanhantes e colaboradores das áreas fechadas

Pacientes, acompanhantes e colaboradores das áreas fechadas			
Tipo de refeição	Horário de distribuição	Horário de recolhimento	Distribuição após horário acordado
Desjejum	07:00 - 08:00	09:00	09:00 – 10:00
Colação	09:00 - 10:00	12:00	10:00 – 10:30
Almoço	12:00 - 13:00	13:30 – 14:00	13:30 - 14:00
Lanche	15:00 - 16:00	17:00	16:30 – 17:00



 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE ESPORTE, Lazer E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS			 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS			
	Código:	Versão:	Página 4 de 43	

Jantar	18:00 - 19:00	21:00	20:30 – 21:00
Ceia	21:00 - 22:00	Não se aplica	22:00 – 24:00
Protocolo de jejum (ceia)	21:00 - 24:00	Não se aplica	Não se aplica
Protocolo de jejum (desjejum)	05:00 - 06:00	Não se aplica	Não se aplica
Água mineral / filtrada	08:00 - 15:00 e 21:00	12:00 e 17:00	Quando necessário

2.5.2. Colaboradores no refeitório

Tipo de refeição	Horário de distribuição	Horário de funcionamento do refeitório
Desjejum	06:30 – 09:30	03:30 – 10:00
Almoço	11:30 – 14:00	11:00 – 14:00
Lanche	15:00 – 17:00	15:00 – 18:00
Jantar	21:00 – 23:30	19:00 – 24:00
Ceia	02:00 – 04:00	02:00 – 05:00

2.6. Das Dietas gerais e dietas especiais destinadas a pacientes adultos

a) A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos, incluindo-se:

- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas;
- Aquisição, o armazenamento e o controle quantitativo e qualitativo de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo geral;
- Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
- Coleta de amostras da alimentação preparada;
- Transporte interno e distribuição;

b) A alimentação deverá ser fornecida e armazenada em temperatura e condições higiênico-sanitárias adequadas.



 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE ESPORTE LAZER E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS		 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS		
Código:	Versão:	Página 5 de 43	

c) Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica do profissional nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição.

2.6.1. Do Cardápio

Para a elaboração do cardápio diário, deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes na Resolução SAMPS-16/98, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas, de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo o Recommended Dietary Allowances (RDA), revisão 1989, observando-se:

- A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante;
- Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados;
- Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e ser compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela Contratada;
- Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidade e ser planejados conforme as condições físicas e as patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);
- Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes;
- Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e/ou à manutenção do estado nutricional dos pacientes; RFP IMED Ver. Jun2022
- Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socio culturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

2.7. Das Dietas infantis



 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE, ESPORTE, Lazer E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS			 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS			
	Código:	Versão:	Página 6 de 43	

2.7.1. Crianças de 01 a 12 anos

O balanceamento nutricional da alimentação infantil deverá estar na proporção adequada de calorias e de nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessários para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança, atendendo à Ingestão Diária Recomendada (IDRS) para cada faixa etária;

- A textura dos alimentos deve ser adequada, enfatizando que deve-se estimular a mastigação, principalmente em crianças que não são mais lactentes. Evitar a oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações;
- Alimentos com cores equivalentes devem ser evitados na preparação de um mesmo prato, visto que a variedade de cores nas preparações estimula a sua aceitação por parte dos comensais. Ressalta-se que a troca das hortaliças, seguindo o critério da coloração, pode acarretar mudanças na oferta de vitaminas e sais minerais;
- A variedade de alimentos deverá proporcionar a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados, e frutas de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada sob o ponto de vista nutricional, e adequada às necessidades fisiológicas e patológicas do indivíduo;
- A alimentação infantil não difere da alimentação do padrão do adulto, mas reserva algumas particularidades que devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas;
- A distribuição da dieta para paciente infantil deverá ser efetuada em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares e definidos pelo Contratante.

2.7.2. Crianças de até 06 anos

Para esta faixa etária deve-se considerar:

- Cuidados na seleção de seus utensílios, que devem ser adequados e escolhidos com o intuito de dar conforto e segurança à criança;
- Nesta fase, a descoberta do alimento a ser ingerido é feita de forma gradativa. Ocorre, ocasionalmente, a descoberta do poder de decisão na escolha da dieta, de modo que, ora o alimento é aceito, ora é rejeitado. Outro fator importante é que as temperaturas extremas devem ser evitadas, pois a palatabilidade da criança nessa fase é aguçada.



 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE ESPORTE, LAZER E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS		 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS		
	Código:	Versão:	

Ainda assim, a palatabilidade nesta fase evidência prontamente a detecção de sabores, principalmente os estranhos ao seu paladar.

2.7.3. Crianças após 06 anos

Para esta faixa etária deve-se considerar:

- Nessa faixa etária as crianças são capacitadas na escolha de preferências alimentares por já saberem selecionar os alimentos preferidos, tendo facilidade para incorporar hábitos e exemplos alimentares de quem admira;
- Deve-se estar atento à anorexia, que pode estar associada à carência de vitaminas e minerais, em especial o Ferro. O crescimento nesta faixa é lento, porém constante e acompanha um aumento na ingestão alimentar;
- As preparações devem ser variadas, a fim de provocar a estimulação sensorial;
- Deve-se fornecer nutrientes adequados, por meio de alimentos apetitosos e preparados com segurança, considerando os padrões de desenvolvimento cultural no planejamento de cardápios.

2.7.4. Do Padrão de Qualidade das dietas infantis

No processo de preparação das fórmulas infantis e da alimentação infantil, deverão ser observadas as normas e diretrizes estabelecidas no Manual do Lactário:

- Deverá ser observado o controle de qualidade, que consistirá basicamente em obter um produto seguro, do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção;
- Monitoramento é fundamental desde a higienização pessoal, ambiental e material, assim como a higienização na manipulação e no preparo, e a atenção na identificação no transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários.
- Para obtermos um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle (APCC), que permite identificar o

 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE ESPORTE, Lazer E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS			 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS			
	Código:	Versão:	Página 8 de 43	

perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento;

- É indispensável a presença de um nutricionista (exclusivo do lactário) responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmulas infantis e outras preparações produzidas no lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado.

2.8. Da classificação das dietas

2.8.1. Dieta Geral

- **Paciente infantil:**

A distribuição da dieta geral para paciente infantil deverá ser efetuada em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, jantar, merenda e ceia em horários regulares.

- **Paciente adulto:**

Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidades de acréscimos nutricionais.

- Consistência: normal, devendo se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade;
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia), em horários regulares, fornecendo em média 2.700 (duas mil e setecentas) calorias/dia.

2.8.2. Dieta Branda

Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo, assim, a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade.

É adotada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo e também como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: macia. A celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;
- Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);



 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE, ESPORTE, LAZER E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS		 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS		
Código:	Versão:	Página 9 de 43	

- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando, sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- Incluir apenas o caldo do feijão;
- Não incluir vegetais crus nas saladas;
- Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia, poderão ser servidas depois de cozidas;
- Restringir alimentos, como condimentos fortes que possam provocar distensão gasosa;
- Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

2.8.3. Dieta Pastosa

Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e em casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Os alimentos que constam dessa dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa;
- Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colazione, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- A composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

2.8.4. Dieta Leve

Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios.

É usada também como transição para a dieta branda e dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistências: semilíquida;
- Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colazione, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- Composição das refeições: Sopa



	SETOR DE CONTRATOS			
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS			
	Código:	Versão:	Página 10 de 43	

- Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde;

2.8.5. Dieta Líquida

Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, e em determinados preparos de exames.

Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida;
- Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

2.8.6. Dieta para Diabéticos

Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para conservar ou alcançar o peso ideal em adultos, manter índices de crescimento normal e de desenvolvimento em crianças e adolescentes, promover o aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação ou para a recuperação de doenças catabólicas. Esta dieta é indicada para indivíduos diabéticos do tipo I, tipo II, gestante diabética ou diabetes gestacional, utilizando os percentuais dentro do padrão normal.

As dietas para diabéticos deverão atender às recomendações da Sociedade Brasileira de Diabetes. As refeições podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas, devendo ser fracionada em 6 refeições/dia.

Para a elaboração dos cardápios da dieta para diabéticos, deve-se observar as seguintes substituições:

- Restrições aos açúcares das preparações, que deverão ser substituídos por adoçantes artificiais;
- As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época; ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA n.º29, de 13 de janeiro de 1998, que tratou Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais (dietéticos);



 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE, ESPORTE, LAZER E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS			 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS			
	Código:	Versão:	Página 11 de 43	

- As guarnições à base de farinha deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico;
- Para esta dieta deverão ser observadas as seguintes orientações:
 - Deverá ser utilizado leite de vaca desnatado;
 - Deverão ser utilizadas carnes magras (boi, peixe, ave) sem couro, sem pele e sem molhos gordurosos;
 - Não utilizar açúcar, preferir adoçante artificial (conforme prescrição dietética);
 - Não utilizar sorvetes industrializados, chocolate comum, enlatados, mel de qualquer tipo, rapadura, farinha, frituras de qualquer tipo, doces em geral, refrigerantes comuns e bebidas alcoólicas;
 - Utilizar à vontade: chá, café, refresco utilizando as opções de frutas do grupo A indicadas abaixo, com adoçante.

2.8.7. Dieta Hipossódica

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de adição de sal (1g).

Para esta dieta, fica proibida a utilização de temperos prontos, devendo ser substituídos por sachê de óleo composto, sal e limão ou vinagrete e outros temperos naturais. Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo à consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

2.8.8. Dieta Hipercalórica e Hiperprotéica

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (pessoas convivendo com HIV, câncer/quimioterapia, diálise/hemodiálise, transplante, queimaduras etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, embora acrescidos de alguns alimentos e com porções diferenciadas. Quando necessário, para completar o aporte calórico e nutricional, devem ser incluídos suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas.



 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE ESPORTE, LÁZER E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS			 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS			
	Código:	Versão:	Página 12 de 43	

Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperprotéica.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, acrescidos dos seguintes alimentos:

- Desjejum: geleia;
- Colação: vitamina ou iogurte ou mingau;
- No almoço e no jantar: acrescentar outra porção de carne bovina, aves ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, guarnição à base de legumes ou massas.
- No lanche e na ceia: servir leite com café ou achocolatado, pães variados com margarina ou geleia.

2.8.9. Dieta Rica em Fibra ou Laxativa

Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras. Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescidos:

- Desjejum, merenda e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral;
- Almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legumes ricos em fibra;
- Sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibra
- As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35g de fibra dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos), somar a idade mais 5g.

2.8.10. Outras Dietas Especiais

A Contratada deverá seguir o Manual de Dietas do Serviço de Nutrição e Dietética do (SND) para atender às dietas especiais e específicas de cada unidade hospitalar, ou apresentar um manual de dietas para a aprovação do Contratante.

2.8.11. Dieta Zero

Destinada aos pacientes com complicações clínicas, pré e pós-operatório e preparo de exames que não podem receber alimentação. Essa dieta tem a finalidade de suspender a alimentação: "dieta" sem alimentos e inclusive sem água. **Essa prescrição não será faturada pela CONTRATADA.**



 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE, ESPORTE, LAZER E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS		 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS		
	Código:	Versão:	

2.9. DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

2.9.1. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza e descartáveis, bem como executar o controle dos mesmos quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo cocção e distribuição, observadas as exigências legais vigentes.

2.9.2. Os ovos devem ser de tamanho grande, branco ou vermelho e estarem devidamente acondicionados, apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

2.9.3. O leite deverá ser em pó ou líquido (UHT): integral, semi - desnatado, desnatado ou sem lactose, de procedência, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF), com a devida aprovação através de Certificado de Inspeção. As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

2.9.4. O arroz deverá ser polido de grãos longos e finos, tipo 1.

2.9.5. O feijão carioquinha ou preto deverá ser de primeira qualidade, tipo 1.

2.9.6. Os pães do tipo francês servidos nas refeições devem ser frescos, devendo ser previstas, no mínimo duas entregas diárias para garantir a qualidade e o frescor, reservando-se a CONTRATANTE, o direito de recusar pães murchos, e de solicitar imediata substituição dos mesmos.

2.9.7. Os embutidos e frios utilizados deverão ser de qualidade comprovada.

2.9.8. Os produtos de origem animal deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

2.9.9. As carnes que serão utilizadas na preparação dos alimentos deverão seguir o seguinte padrão: Bovinas: alcatra, patinho, coxão mole, coxão duro, lagarto, acém e paleta; Suínas: lombo, costelinha; Aves em geral: coxa, sobrecoxa e peito.

2.9.10. Para os hortifrutigranjeiros, deverá ser observado: ° tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos.

2.9.11. Para os não perecíveis, deverá ser observado: embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo. As latas não deverão

 <small>ASSOCIACAO DE SAUDE, ESPORTE, LAZER E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS			 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS			
	Código:	Versão:	Página 14 de 43	

estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não deverão apresentar vazamentos nas tampa, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

2.9.12. Os cereais, farináceos e leguminosos não devem apresentar vestígios de insetos, umidade

excessiva e objetos estranhos.

2.9.13. Para os sucos e demais produtos industrializados deverá ser observado a idoneidade da procedência, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

2.9.14. As polpas deverão ser de procedência idónea, de boa qualidade, com embalagens íntegras,

não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

2.9.15. Para os descartáveis deverá ser observado: integridade das embalagens, ser atóxico.

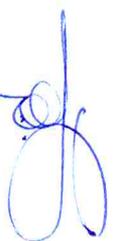
2.9.16. Para os produtos de limpeza, deverá ser observado: prazo de validade, registro atualizado no Ministério da Saúde, embalagem adequada e atender a legislação vigente.

2.10. Recebimento de Gêneros Alimentícios, Materiais e Outros

2.10.1. A CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e saída de lixo do setor. Deverá ser observado os horários de recebimento de mercadorias, estabelecidos pelo CONTRATANTE, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade pela CONTRATADA.

2.10.2. A CONTRATADA deverá cumprir e exigir dos seus fornecedores o cumprimento das normas sanitárias, com especial atenção para o acondicionamento e transporte de gêneros alimentícios e materiais:

- As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores.
- A existência de certificado de vistoria do veículo de transporte.
- Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador.
- A integridade e a higiene da embalagem.
- A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado.



 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE, ESPORTE, LAZER E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS		 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS		
	Código:	Versão:	

- A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas.
- As características específicas de cada produto, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela legislação sanitária vigente.
- A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote; número do registro no Órgão Oficial; CNPJ; endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade e de fabricação de todos os alimentos; respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização.
- Os produtos deverão estar acompanhados da respectiva nota fiscal.
- A empresa contratada deverá observar as temperaturas recomendadas para o recebimento.

2.11. Do armazenamento

A Contratada, durante o recebimento dos produtos, deverá:

- Manusear as embalagens com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- Apoiar os alimentos ou recipientes com alimentos em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os alimentos deverão ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- Garantir boa circulação de ar, mantendo os produtos afastados da parede e entre si;
- Organizar os produtos de acordo com as suas características;
- Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, de modo que os produtos com data de fabricação mais antiga fiquem posicionados de forma a serem consumidos em primeiro lugar;
- Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35cm, sendo 10cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- Refrigerar os produtos conforme recomendação do fabricante;

 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE, ESPORTE, LAZER E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS			 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS			
	Código:	Versão:	Página 16 de 43	

- Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- Ressaltar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento do produto, de acordo com a legislação vigente;
- Garantir de forma ágil, a rastreabilidade de lote e validade de todos os produtos armazenados.

2.12. Pré-preparo e preparo dos alimentos

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

- Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação.
- Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final.
- Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não deverão ser reutilizados.
- Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C.
- O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, dentro das melhores técnicas de culinária, sob supervisão direta do Nutricionista da CONTRATADA observando-se as técnicas recomendadas, e de acordo com as legislações vigentes.
- Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com fita filme de P.V.C., atóxico e mantidos em temperaturas adequadas.

[Handwritten signature]

 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE, ESPORTE, Lazer E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS		 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS		
Código:	Versão:	Página 17 de 43	

- Para os cortes manuais deverão ser utilizadas tábuas de polietileno exclusiva, devidamente sanitizadas após cada utilização de preparo: vegetais carnes e panificação/sobremesa.
- Os funcionários não deverão falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios. Para a degustação do alimento, deverão ser usados talheres e pratos, que não deverão voltar a tocar os alimentos.
- Todos os alimentos após seu pré-preparo deverão ser armazenados sob refrigeração em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10°C.

2.12.2. Porcionamento

O porcionamento é responsabilidade da Contratada e deve estar de acordo com a prescrição dietética.

- Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- As fórmulas infantis deverão ser envasadas e tampadas nos frascos e acessórios, previamente esterilizados, acondicionadas em galheteiros ou recipientes equivalentes e adequados. Após, as mesmas são submetidas ao tratamento térmico em autoclave à temperatura de 110° C durante 10 minutos;

2.12.3. Acondicionamento e Identificação

Assim como os outros serviços do Posto de Lactário, o acondicionamento das preparações deve estar sob rigorosa supervisão e responsabilidade da Contratada, que deve:

- Manter os alimentos preparados em temperatura abaixo de 10°C ou acima de 65° C;
- Todos os alimentos em preparação ou prontos deverão ser mantidos cobertos sempre com tampas, filmes plásticos transparentes ou papéis impermeáveis e serem desprezados após utilização;
- As fórmulas infantis autoclavadas devem ficar sob refrigeração a 4°C para consumo em 24 horas, e as não autoclavadas, para consumo em 12 horas;
- Proceder à devida identificação das mamadeiras ou frascos com tampa para que, por ocasião do envase e colocação de acessórios, não haja interrupção desses procedimentos;
- Todas as embalagens descartáveis para a refeição deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, o n.º do quarto, o leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante;

	SETOR DE CONTRATOS			
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS			
	Código:	Versão:	Página 18 de 43	

- Deve ser proibida a troca de bicos no berçário ou o alargamento do mesmo. Quando o bico de uma mamadeira não puder ser utilizado, a mesma deverá ser substituída por outra.

2.12.4. Distribuição

As fórmulas lácteas produzidas no lactário, devem ser distribuídas pelas lactaristas em recipientes apropriados ou galheteiros lavados e desinfetados, sob responsabilidade da Contratada.

As fórmulas infantis que foram produzidas no lactário, que passaram por algum processo térmico e que serão imediatamente distribuídas devem ser resfriadas até 37°C;

As fórmulas infantis que foram produzidas antecipadamente e que ficaram sob refrigeração a 4°C também devem ser aquecidas no momento da distribuição à 37°C e serem distribuídas imediatamente;

Manter a mamadeira cheia na posição vertical, observando, sempre que possível, as condições sensoriais;

Tratando-se de alimentos cozidos (quentes), os mesmos deverão ser reaquecidos adequadamente, segundo os critérios de tempo e temperatura (74°C por 05 minutos); podendo ser mantidos no mínimo a 60°C e consumidos rapidamente. Para a distribuição de alimentos frios (papas de frutas, etc.), manter a temperatura a 10°C ou menos;

É importante ressaltar que a distribuição é uma etapa em que os alimentos estão expostos para consumo imediato, mas sob controle de tempo e temperatura, para não ocorrer multiplicação microbiana, estando também protegidos de novas contaminações; O ideal é diminuir ao máximo o tempo intermediário entre a preparação e a distribuição, evitando outras etapas de processamento, como por exemplo resfriamento e reaquecimento;

É importante ressaltar que a distribuição da água mineral aos pacientes deverá ocorrer diariamente e de acordo com a rotina estabelecida na unidade, em dois momentos ao longo do dia (diurno e vespertino), acompanhado de copos descartáveis. O fornecimento da água e do descartável é de responsabilidade da Contratada.

2.12.5. Do Posto de Nutrição Clínica

Para a obtenção dos resultados pretendidos nos serviços que envolvem a necessidade da nutricionista para apoio à nutrição clínica e ambulatorial nas áreas de produção normal e de dietoterapia, deverá ser observada a jornada de trabalho do profissional.

A Contratada deverá desenvolver todas as atividades envolvendo o planejamento e a coleta das prescrições dietéticas. A Contratada deve-se utilizar de profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades.



 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE, ESPORTE, Lazer E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS			 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS			
	Código:	Versão:	Página 19 de 43	

Com base nas diretrizes estabelecidas, a Contratada deverá:

- Coletar as prescrições médicas;
- Efetuar a avaliação dietética;
- Acompanhar a evolução nutricional do paciente;
- Orientar o paciente, a família ou responsável quanto à prescrição dietética.

3. DAS OBRIGAÇÕES, VEDAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A CONTRATADA, além da disponibilização de mão de obra, dos produtos, dos materiais, dos utensílios e dos equipamentos em quantidades suficientes e necessários para a perfeita execução dos serviços de nutrição e alimentação hospitalar, bem como das obrigações constantes na Minuta de Termo de Contrato, obriga-se:

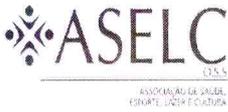
3.1. Utilizar as dependências da CONTRATANTE, seus equipamentos e utensílios, nas quantidades e condições ajustadas. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

3.2. Elaborar cardápios completos (dieta normal/livre e especial), observando os conceitos, classificação das dietas hospitalares, tipos, técnicas, procedimentos e métodos para a produção, armazenamento e distribuição de refeições, convencionadas neste Carta Cotação e seus anexos, além da localização, frequência e horários.

3.3. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de Nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.

3.4. A aquisição e fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, descartáveis de uso nas diferentes refeições (papel toalha, guardanapos, talheres, potes, bandejas plásticas de refeição compatíveis com os carros de transporte das unidades), insumos de higiene, insumos de limpeza (detergente neutro, desincrustante, saneante, álcool líquido 70%, álcool gel, sabonete antisséptico, outros materiais de higiene e limpeza usados na produção, etc.), e materiais de insumo em geral (utensílios, louças, etc.), deverão ser de boa qualidade.

3.5. Os gêneros e produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço, deverão respeitar as instruções normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, bem como as normas legislativas do

 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE ESPORTE, Lazer E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS			 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS			
	Código:	Versão:	Página 20 de 43	

Ministério da Saúde. A CONTRATANTE poderá solicitar a CONTRATADA a substituição de gêneros caso estes não estejam em conformidade com os padrões estabelecidos.

3.6. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências legais vigentes.

3.7. Manter controle de qualidade para materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados.

3.8. Apresentar quando solicitado, em relação dos gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis): forma de aquisição, seleção e avaliação do fornecedor, condições de armazenamento, higiene e limpeza, avaliação técnica com registro de visita *in loco* dos seus potenciais fornecedores, aprovado por um responsável técnico da CONTRATADA.

3.9. Apresentar quando solicitado relatórios, notas fiscais, lista de fornecedores, contratos com empresas e serviços prestados para análise técnica quanto ao cumprimento de exigências legais pela CONTRATANTE.

3.10. Apresentar quando solicitado, os registros dos produtos químicos utilizados (Fichas de Informações de Segurança de Produtos Químicos-FISPQ).

3.11. Permitir o acesso de visitantes, estagiários e residentes de nutrição, quando autorizado pelo serviço de nutrição do HRRM e no caso de acesso as áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentação adequada.

3.12. A CONTRATADA deverá cumprir as diretrizes dos protocolos de segurança assistencial, conforme preconizado nas Unidades Hospitalares.

3.13. A operacionalização e distribuição das refeições deverá ser supervisionada pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando o atendimento adequado e satisfatório dos usuários e da legislação vigente.

3.14. A operacionalização e distribuição das águas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar: reposição, técnica de abastecimento, higienização dos galões e jarras, reposição na frequência descrita, cumprimento



 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE, ESPORTE, LAZER E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS		 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS		
Código:	Versão:	Página 21 de 43	

dos horários de distribuição visando o atendimento adequado e satisfatório dos usuários e da legislação vigente.

3.15. Preparar e porcionar os alimentos nas Unidades conforme padronizado, utilizando-se de utensílios apropriados.

3.16. Distribuir e recolher as refeições aos pacientes em embalagens apropriadas mantendo as temperaturas conforme legislação pertinente, obedecendo a prescrição dietoterápica e cardápio aprovado, nas quantidades e horários determinados pelas Unidades da CONTRATANTE.

3.17. Realizar o transporte interno e distribuição das refeições nos leitos, copas e refeitório, atendendo a temperatura exigida na legislação vigente.

3.18. Recolher, higienizar e reabastecer as jarras de água dos pacientes, quando necessário.

3.19. Os alimentos preparados e não consumidos em uma refeição (sobras limpas) só poderão ser utilizados comprovando o controle do tempo e da temperatura.

3.20. A CONTRATADA deverá nomear e enviar preposto para a participação em reuniões e comissões, quando solicitada pela 5. Além de designar por escrito, um ou mais prepostos com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato.

3.21. A empresa deverá executar todas suas atividades em estrito e fiel cumprimento aos Procedimentos Operacionais Padrões (POP's) de sua propriedade intelectual com aprovação do Serviço de Alimentação e Nutrição e Serviços de Controle de Infecção Hospitalar das Unidades.

3.22. A CONTRATADA deverá fornecer aos seus colaboradores, uniformes, EPI e EPC conforme preconiza a legislação vigente, bem como realização e acompanhamento de exames e vacinas.

3.23. Programar atividades de nutrição e alimentação através da elaboração de mural e ações de educação nutricional destinada aos usuários e colaboradores devendo ser planejados e executados em parceria com a CONTRATANTE.

3.24. Atender, consentir solicitação inerente ao objeto do contrato, exclusivamente emanadas dos profissionais autorizados pela CONTRATANTE.

3.25. Controlar o número e tipo de refeições servidas diariamente, mantendo disponíveis os respectivos registros. Emitindo relatório diário de refeições solicitadas e ao final de cada mês emitir relatório consolidado, o qual se constitui em subsídio para a Avaliação e pagamento dos serviços realizados.

 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE ESPORTE, Lazer e CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS			 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS			
	Código:	Versão:	Página 22 de 43	

3.26. Emitir Nota Fiscal da prestação de serviços, após a aprovação, pela CONTRATANTE, do relatório consolidado quantitativo mensal de refeições solicitadas, deduzidas as possíveis glosas por motivos qualitativos que representam 10%, se for o caso.

3.27. Garantir a continuidade do serviço em qualquer circunstância, sem ônus adicional à CONTRATANTE.

3.28. Havendo necessidade de transportar as refeições, deverá seguir todos os critérios de higiene e controle de qualidade, assim como, transporte adequado segundo as normas e legislação vigente, bem como atender os horários de distribuição estabelecido na Unidade.

3.29. Apresentar para validação da CONTRATANTE no prazo máximo de 60 dias corridos após a assinatura do contrato e, atualizar sempre que necessário, em conformidade a execução das rotinas nas Unidades e normativas vigentes (RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e a Portaria nº 1.428/93 do Ministério da Saúde):

- Plano de Atividades (programação, execução e supervisão permanente),
- Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação,
- Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's),
- Cronograma anual de capacitação técnica periódica da equipe, bem como, comprovantes de participação da mesma nos eventos realizados.

3.30. Implantar de forma adequada, sob a avaliação do Gestor e Fiscal do Contrato, a planificação (programação, execução e supervisão permanente) referente ao item 17.32, garantindo suporte para atender as eventuais necessidades das Unidades.

3.31. Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações de seus serviços, sanando-as conforme metodologia e prazos já praticados pela CONTRATANTE, principalmente as que se referirem aos registros do Serviço de Atendimento do Usuário e o Núcleo de Segurança do Paciente.

3.32. Manter durante toda a execução do contrato compatibilidade com as obrigações assumidas, condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

3.33. Dar ciência imediata e por escrito à CONTRATANTE referente a qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços.

3.34. Para controle da qualidade da alimentação a ser servida a CONTRATADA deverá coletar

 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE, ESPORTE, Lazer e CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS		 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS		
Código:	Versão:	Página 23 de 43	

diariamente amostras de peso mínimo de 100 gramas de todas as preparações do cardápio a se servido bem como das dietas especiais. As amostras deverão ser coletadas legislação vigente.

3.35. A CONTRATADA deverá apresentar a CONTRATANTE mensalmente ou quando necessário o laudo da análise microbiológica referente às preparações servidas nas 6 refeições do dia. O laboratório a ser contratado deverá ser acreditado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e tecnologia (INMETRO), e atender a RDC 012/2011.

3.36. Em caso de ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), causadas e comprovadas pelo consumo das refeições fornecidas pela CONTRATADA, esta deverá arcar com todo o ônus civil e criminal cabível e mais as despesas que se fizerem necessárias para sanar o problema.

3.37. Fornecer e trocar o elemento filtrante dos purificadores de toda a unidade periodicamente, mantendo o registro das trocas.

3.38. Caberá a CONTRATADA adquirir, armazenar e distribuir a água para consumo. (água mineral galão de 20 litros e água mineral garrafa descartável de 500ml).

3.39. Caberá a CONTRATADA fornecer todos os descartáveis utilizados na prestação do serviço, bem como copos descartáveis destinados ao consumo de água de toda a unidade.

3.40. Disponibilizar sistema informatizado de comunicação entre a equipe de Nutrição Clínica, Lactário e Produção de Refeições, onde deverá constar os registros dos pacientes com informações de identificação do paciente (nome completo e prontuário), clínica, leito, dieta, restrições alimentares, inclusões e substituições alimentares de cada refeição, bem como dados de acompanhante. Por meio dele, devem ser gerados e impressos mapas de pacientes por refeição e unidade de internação para distribuição que contemplem tais informações obrigatórias para a identificação do paciente, bem como etiquetas individualizadas de cada paciente e acompanhante por refeição com informações pertinentes.

3.41. Fornecer relatórios mensais para controle gerencial junto a CONTRATANTE: quantidade de refeições pedidas e atendidas por tipo de dieta e refeição e quantidade de refeições pedidas fora do horário e o setor que solicitou as mesmas.

3.42. Controlar acesso ao refeitório impedindo sua utilização por pessoa não autorizada.

3.43. Caberá à CONTRATANTE determinar as formas de controle das demandas de serviço e manutenções.

 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE, ESPORTE, Lazer e CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS			 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS			
Código:	Versão:	Página 24 de 43		

3.44. Levar imediatamente ao conhecimento da CONTRATANTE qualquer fato extraordinário ou anormal que afete execução do objeto contratado, para adoção das medidas cabíveis.

3.45. Realizar pesquisa de satisfação junto aos usuários periodicamente nas Unidades.

3.46. Caso não seja possível a utilização da área de produção da Contratante (catástrofes naturais, intervenções construtivas, etc), a Contratada deverá garantir a prestação do serviço de maneira ininterrupta.

3.47. Limpeza, Higienização e Gerenciamento de Resíduos

3.47.1. A CONTRATADA deverá seguir as orientações da legislação vigente para a higienização de instalações da cozinha e seus adjacentes (refeitório, vestiário, almoxarifado da nutrição, doca de recebimento, copas de nutrição), equipamentos, geladeiras, micro-ondas, liquidificadores, móveis e utensílios destes ambientes, além de, apresentar cronograma de higienização das diversas áreas do Serviço de Nutrição e Dietética das unidades.

3.47.2. A CONTRATADA deverá realizar a limpeza e higienização concorrente e terminal dos ambientes relacionados a área de nutrição (refeitório, cozinha, vestiário, almoxarifado da nutrição, doca de recebimento, copas de nutrição e áreas adjacentes) periodicamente: paredes, portas, janelas, piso, câmara fria, sistema de exaustão/coifa, bancadas, cubas, ralos, sanitários entre outros. Toda a rotina de higienização deverá ser descrita em POP aprovado pela CONTRATANTE.

3.47.3. A CONTRATADA deverá realizar a limpeza e higienização dos móveis, utensílios e equipamentos periodicamente: prateleiras, equipamentos de refrigeração, fogões, fornos, microondas, purificadores de água de toda a unidade, carros de transporte, mesas, cadeiras, armários, bebedouros e seus componentes (mangueiras, torneiras, etc) de toda a unidade, telas entre outro Toda a rotina de higienização deverá ser descrita em POP aprovado pela CONTRATANTE.

3.47.4. É de responsabilidade da CONTRATADA realizar a limpeza da caixa de gordura, esgotamento preventivo e corretivo as caixas de gordura da cozinha, sempre que se fizer necessário mantendo registro adequado.

3.47.5. A CONTRATADA será responsável pela remoção do resíduo/lixo da cozinha, copa, vestiários e refeitório destinando-os até o abrigo de lixo temporário.



 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE, ESPORTE, LÁZER E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS		 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS		
Código:	Versão:	Página 25 de 43	

3.47.6. A CONTRATADA deverá apresentar quando solicitado, programa de gerenciamento de riscos e plano de contingência conforme política das Unidades, contendo esquemas de trabalho alternativos para situações emergenciais como falta de água, energia elétrica, vapor, alagamentos, quebra de equipamentos, greves, etc., de forma a não prejudicar o perfeito atendimento aos pacientes e demais comensais.

3.47.7. Realizar ações de conscientização dos usuários e colaboradores da CONTRATANTE, em face do descarte adequado de resíduos e manutenção da limpeza dos ambientes e organização dos espaços, na forma exigida pela legislação vigente.

3.47.8. Exercer práticas de Ações Sustentáveis compatíveis como os Programas de Gerenciamento de Resíduos das Unidades Hospitalares.

3.47.9. Gerenciar o descarte dos resíduos gerados tais como: orgânico (devidamente pesado com respectivo registro), materiais descartáveis, embalagens de produtos químicos, restos de alimentos,

vidros, latas, papelões, óleo utilizado e outros, todos em obediência ao Plano de Gerenciamento de Resíduos de cada Unidade.

3.47.10. O índice de resíduos orgânicos será monitorado pela CONTRATANTE por sua série histórica, resguardada a devida proporcionalidade de produção de refeições.

3.47.11. Todo óleo que sobrar de frituras e outras preparações deverá ser armazenado em embalagem específica em conformidade com o Programa de Gerenciamento de Resíduo das Unidades, sendo proibida o descarte na rede de esgoto.

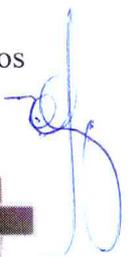
3.47.12. Insumos fornecidos relacionados à refeição:

- a) Guardanapo
- b) Talheres
- c) Potes descartáveis ~
- d) Bandejas plásticas de refeição
- f) Outros que se fizerem necessários no atendimento das rotinas.

***Nota:** As bandejas de refeição devem ser compatíveis com os carros de transporte e alimentos;

3.48. Manutenção Predial e de Equipamentos

3.48.1. Apresentar previamente ao Serviço de Patrimônio das Unidades, todos os equipamentos



 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE, ESPORTE, Lazer E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS			 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS			
	Código:	Versão:	Página 26 de 43	

próprios, devidamente identificados, que serão utilizados na execução do objeto contratual, para os registros e controles pertinentes.

3.48.2. A CONTRAADA será responsável pela conservação e estrutura física dos ambientes de produção de alimentos e locais aos quais fizer uso, evitando quaisquer anormalidades, tais como: quebra de revestimento de paredes, cantoneiras, vidros de portas, maçanetas, portais, cerâmica, elevadores, entre outros que danificar, sob pena de reposição Imediata.

3.48.3. Responsabilizar pela conservação das áreas comuns das Unidades, a qual a CONTRATADA terá acesso para transporte e distribuição de materiais/alimentos, se responsabilizando pela troca imediata do item danificado por seus funcionários, por peça de igual qualidade, devidamente autorizado pela CONTRATANTE.

3.48.4. A CONTRATADA deverá manter os equipamentos, móveis e a estrutura física em condições de uso, adequadamente mantidos, inclusive câmara fria, exaustor/coifa, purificador/bebedouro de toda a unidade, bens controláveis, utensílios utilizados, outros, inclusive aqueles da CONTRATANTE à disposição da CONTRATADA.

3.48.5. É de responsabilidade da CONTRATADA a conservação, manutenção, calibração e certificação dos equipamentos e utensílios disponibilizados pela CONTRATANTE e de outros necessários, por meio de empresa qualificada para a prestação do serviço, conforme especificidade dos equipamentos existentes, inclusive os incluídos pela própria CONTRATADA.

3.48.6. Quando da manutenção corretiva nos equipamentos cedidos pela CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá utilizar somente peças originais de fábrica, as quais deverão ser comprovadas via documentação de aquisição

3.48.7. A CONTRATADA deverá manter as instalações colocadas às suas disposições adequadas à prestação do serviço objeto do presente contrato, realizando às suas expensas as manutenções, adaptações e adequações necessárias, com o objetivo de melhorar os fluxos de trabalho ou por imposição da fiscalização, desde que autorizado previamente pela CONTRATANTE.

3.48.8.. Submeter à aprovação da CONTRATANTE, o plano de manutenção preventiva, bem como as manutenções corretivas do ambiente e equipamentos disponibilizados à CONTRATADA, mediante "check list" mensalmente.



 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE, ESPORTE, LAZER E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS		 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS		
	Código:	Versão:	

3.48.9. Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica;

3.48.10. Para a utilização de novos equipamentos, ligados à energia elétrica, gás ou vapor, a CONTRATADA deverá consultar previamente a CONTRATANTE, para que seja analisada a capacidade de fornecimento versus demanda disponível.

3.48.11. Equipamentos e ferramentas de uso administrativo da CONTRATADA (computadores, fax, telefone, máquina copiadora, condicionador de ar, etc), instalando-os e em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços às suas expensas.

3.48.12. Executar a reconstrução ou reposição de material, equipamento ou elemento construtivo, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE, caso o dano, parcial ou total tenha se dado em razão da execução do serviço com imperfeição técnica comprovada, utilização de insumo de baixa qualidade ou inapropriado, desrespeito as normas, desacordo com as especificações ou desobediência à determinação da fiscalização.

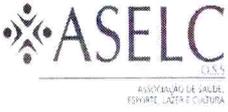
3.48.13. Responsabilizar-se pelas chaves das portas de acesso às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato, reservado o direito da CONTRATANTE de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas a disposição da CONTRATADA.

3.48.14. A substituição de equipamentos/mobiliários pela CONTRATADA ocorrerá após a verificação da CONTRATANTE, da qualidade e eficiência do bem em substituição, o qual entrará em funcionamento após validação, identificação da CONTRATADA e envio de documentação ao Serviço de Patrimônio da CONTRATANTE.

3.48.15. No caso de substituição de equipamentos cedidos pela CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá obrigatoriamente, devolver o bem considerado inservível ao Setor de Patrimônio da Unidade, documentando o motivo da devolução e a sua substituição, bem como, apresentar o novo equipamento, para registros de patrimônio.

3.48.16. Informar obrigatoriamente ao setor de Patrimônio da CONTRATANTE, qualquer movimentação de entrada ou saída de equipamentos, independente de serem cedidos pela CONTRATANTE ou de propriedade da CONTRATADA.

3.48.17. Ao término do contrato entre as partes, a CONTRATADA deverá, impreterivelmente, entregar a estrutura física e equipamentos em perfeitas condições de uso. Os equipamentos deverão estar calibrados e testados, com laudos emitidos por técnicos especializados.

 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE, EDUCAÇÃO, LUTA E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS			 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS			
	Código:	Versão:	Página 28 de 43	

3.49. Dos recursos humanos

3.49.1. A CONTRATADA deverá manter quadro completo de pessoal qualificado e capacitado, em quantidade compatível com o atendimento diurno e noturno. Levando em consideração as folgas, licenças médicas, faltas, férias, demissões e greves de forma a não ocasionar transtorno ao serviço.

3.49.2. Selecionar e preparar os empregados que prestarão os serviços, encaminhando aqueles com nível de instrução compatível com as exigências desta contratação.

3.49.3. O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser procedido por pessoal capacitado, com conhecimento de técnicas culinárias e dos padrões de higiene e segurança. A CONTRATADA deverá ter pessoal qualificado para manipular alimentos com Curso de Manipulador de Alimentos conforme exige a RDC 216 de 15/09/04, reconhecido pela entidade fiscalizadora (VISA Municipal ou Estadual). Antes de iniciar os trabalhos a CONTRATADA deverá apresentar as referidas qualificações de seus funcionários aos Gestores do Contrato.

3.49.4. A CONTRATADA deverá nomear encarregados/líder de equipes (Nutricionistas) responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir, notavelmente, o bom andamento dos trabalhos, fiscalizando e ministrando orientações necessárias aos executantes dos serviços.

3.49.5. A CONTRATADA deverá garantir a participação de todos os seus colaboradores, em treinamento introdutório oferecido pela CONTRATANTE, acerca das normas e rotinas da Unidade.

3.49.6. A equipe da CONTRATADA deverá participar quando solicitada, de treinamentos realizados pela CONTRATANTE.

3.49.7. A CONTRATADA deverá promover, por recursos próprios, treinamento específico de seu pessoal, apresentando plano de capacitação técnica anual as Unidades.

3.49.8. A CONTRATADA por ocasião do início do contrato se comprometerá a apresentar todos os exames exigidos, conforme legislação vigente e com o atestado atualizado, emitido por médico do trabalho. Os resultados deverão estar à disposição da CONTRATANTE e dos órgãos competentes sempre que solicitado. Os colaboradores substitutos ou admitidos durante a vigência do contrato deverão, da mesma forma, apresentar os exames exigidos, conforme legislação vigente e com o atestado atualizado, emitido por médico do trabalho.

3.49.9. Disponibilizar regular e mensalmente a escala de trabalho à CONTRATANTE, em face

[Handwritten signature]

 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE, ESPORTE, LÁZER E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS		 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS		
	Código:	Versão:	

requerimentos da Secretaria de Estado da Saúde do Pará – SESPA e do Ministério do Trabalho e Emprego.

3.49.10. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade junto ao Conselho Regional de seus Nutricionistas e Técnicos envolvidos na prestação dos serviços.

3.49.11. A CONTRATADA deverá fornecer uniforme a todos os seus colaboradores e fiscalizar para que se apresentem com aspecto adequado, limpos, unhas aparadas, cabelos protegidos, barbeados e devidamente identificados. Os uniformes de todo o pessoal em serviço serão fornecidos pela CONTRATADA e trocados conforme necessidade. Não será permitida a permanência no local de trabalho de colaboradores que não estejam devidamente uniformizados, apresentando boas condições de higiene e devidamente identificados com o crachá da empresa. Os colaboradores deverão usar touca de cabelo, em todo ambiente de produção e distribuição de alimentos. Seu pessoal deverá ser identificado mediante crachás (com foto recente e identificação da função).

3.49.12. Observar a legislação pertinente ao objeto conforme as referências normativas relacionadas, em especial:

- Norma Regulamentadora nº 05 - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes;
- Norma Regulamentadora nº 06 - Equipamentos de Proteção Individual -EPI;
- Norma Regulamentadora, nº 07 - Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional-PCMSO;
- Norma Regulamentadora nº 09 - Programas de Prevenção de Riscos Ambientais
- Norma Regulamentadora nº 15 Atividades e Operações Insalubres;
- Norma Regulamentadora nº 17 Ergonomia
- Norma Regulamentadora, nº 26 Sinalização de Segurança;
- Norma Regulamentadora, nº 32 Segurança e Saúde no Trabalho em Estabelecimentos de Saúde.

3.49.13. Possuir, durante toda a vigência do contrato, Nutricionistas registrados no órgão competente, em número suficiente para a orientação e supervisão dos serviços prestados, desde armazenagem, produção e distribuição das refeições.

3.49.14. Possuir um nutricionista Responsável Técnico com experiência comprovada na área hospitalar, cujas atribuições são: planejamento de cardápios, elaboração dos pedidos de gêneros



 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE, ESPORTE, Lazer E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS			 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS			
	Código:	Versão:	Página 30 de 43	

inerentes à composição do cardápio, controle de qualidade e quantidade no recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, segundo descrito em técnicas científicas e conforme manual de boas práticas, coleta de amostras de todas as refeições, controle das temperaturas das câmaras frigoríficas, acompanhamento da limpeza e desinfecção de utensílios e equipamentos destinados ao preparo e distribuição das refeições, supervisão e treinamento de funcionários, pesquisa junto aos comensais sobre a aceitação das refeições servidas, acompanhamento da dedetização e desratização, orientação quanto ao preparo, cocção e distribuição da alimentação, tanto a funcionários, colaboradores e pacientes, supervisão quanto à higiene na manipulação dos alimentos e no manuseio dos utensílios, bem como a higiene do pessoal em serviço, acompanhamento da confecção e montagem das dietas que deverão ser enviadas aos pacientes, dentre outras atividades afins.

3.49.15. Aos finais de semana e feriados, deverá ter, pelo menos, um Nutricionista para a supervisão dos serviços de produção, porcionamento de dietas e distribuição das refeições.

3.49.16. Deverá apresentar em sua equipe Técnicos em Nutrição para acompanhar todos os processos da produção, (nas 24 horas do dia), conduzindo o porcionamento e distribuição das refeições, supervisão da limpeza da cozinha e copas, impressão e conferência do mapa de pacientes/acompanhantes e etiquetagem de identificação das refeições e outras atividades afins. Os Técnicos deverão ser disponibilizados em quantidades suficientes para acompanhar a montagem das dietas e distribuição das refeições nas clínicas; supervisionar os copeiros e o uso dos equipamentos de proteção individual (EPI) no momento da distribuição das dietas nas clínicas; atualizar as informações dos mapas de dietas disponibilizadas pelo Nutricionista da unidade clínica e repassar para o Serviço de Nutrição e Dietética.

3.49.17. Instruir seus empregados sobre a necessidade de acatar as orientações da CONTRATANTE, inclusive às normas internas e de segurança e medicina do trabalho, tal como prevenção de incêndio nas áreas da CONTRATANTE.

3.49.18. Retirar, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação, qualquer colaborador cuja conduta seja inconveniente, assegurando que todo colaborador que cometer falta disciplinar, não será mantido nas dependências da CONTRATANTE.

3.49.19. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e pessoais causados por seus funcionários ou prepostos, dolosa ou culposamente, no decorrer da execução

[Handwritten signature]

 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE, ESPORTE, LAZER E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS		 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS		
	Código:	Versão:	

dos serviços, assumindo o ônus resultante de qualquer ação ou omissão, relacionadas ao presente pacto, inclusive as demandas judiciais e extrajudiciais. .

3.49.20. Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do CONTRATANTE ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto contratado, devendo orientar seus empregados nesse sentido.

3.49.21. Fornecer, no mês subsequente, os comprovantes de quitação das obrigações trabalhistas e previdenciárias e do recolhimento dos encargos sociais de funcionários utilizados na execução dos serviços.

4. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

4.1. A CONTRATADA arcará com o aparelhamento das áreas disponibilizadas pela CONTRATANTE, para armazenamento de produtos e insumos, escaninhos para guarda de pertences pessoais e área administrativa e outros que se fizerem necessários sem ônus;

4.2. A CONTRATADA deverá assumir, sem ônus para a CONTRATANTE, danos causados na estrutura física ou objetos, quando identificado que o dano foi gerado por utilização inadequada de produtos, técnicas e outros ou mesmo por ação de seus profissionais, tão logo sejam comunicados;

4.3. A CONTRATADA deverá cumprir a legislação vigente e suas atualizações para controle de infecções hospitalares, visando assegurar a qualidade dos serviços prestados;

4.4. A CONTRATADA deverá cumprir os postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal e as normas internas de segurança e medicina do trabalho;

4.5. A CONTRATADA deverá implantar, de forma adequada, a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços, de maneira estruturada, mantendo constante suporte para dar atendimento a eventuais necessidades dos clientes;

4.6. A CONTRATADA deverá manter durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na neste Termo de Referência;

4.7. A CONTRATADA deverá apresentar relatório de atividades desenvolvidas mensalmente,

4.8. A CONTRATADA deverá cumprir as metas de indicadores e apresentar plano de ação para os pontos que merecem intervenção;

[Handwritten signature]

 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE, ESPORTE, LAZER E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS			 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS			
	Código:	Versão:	Página 32 de 43	

4.9. A CONTRATADA deverá instalar nas dependências da contratante ponto eletrônico (digital) para controle de entrada e saída de seus colaboradores, e apresentar relatório sempre que for solicitado;

4.10. A CONTRATADA está sendo informada que por descumprimento total ou parcial da obrigação contratada e assumida serão aplicadas, as penalidades previstas no ato convocatório e na legislação pertinente e devidas glosas;

4.11. A CONTRATADA não poderá substituir ou inserir produtos/insumos ou equipamentos sem a apresentação dos documentos necessários para a validação da CONTRATANTE;

4.12. A CONTRATADA deverá manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do CONTRATANTE ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto contratado, devendo orientar seus empregados nesse sentido;

4.13. A CONTRATADA deverá estabelecer rotina de limpeza dos armários, geladeiras, micro-ondas, bem como de todos os itens lotados nos ambientes da cozinha, refeitório e copas de nutrição;

4.14. A CONTRATADA deverá encaminhar o técnico de segurança do trabalho no mínimo uma vez por semana para a verificação das rotinas no hospital, assegurando e orientando os funcionários a respeito da utilização de EPI's e rotinas de segurança;

4.15. A CONTRATADA deverá fornecer capotes descartáveis para os colaboradores, quando necessário utilizar em locais com precaução de contato, transporte de resíduos e outros sem ônus para a CONTRANTE;

4.16. A CONTRATADA deverá informar o responsável pelo serviço (supervisor), declarando possuir o mesmo, no mínimo 06 (seis) meses de experiência na área objeto da contratação. Com a carga horária de 44 horas semanais em período integral no HRRM.

4.17. RESPONSABILIDADES DOS ENCARREGADOS DA CONTRATADA

4.17.1. A CONTRATADA deverá nomear encarregados qualificados e com treinamento prévio, responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos trabalhos. Estes encarregados terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao preposto dos serviços da CONTRATANTE e tomar as providências pertinentes;



 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE, ESPORTE, LAZER E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS			 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS			
	Código:	Versão:	Página 33 de 43	

- 4.17.2.** Apresentar até o último dia do mês as escalas de trabalho dos funcionários de limpeza que atuarão no mês seguinte;
- 4.17.3.** Os encarregados deverão controlar as atividades exercidas por seus colaboradores, incluindo a supervisão nos finais de semana conforme a escala de trabalho;
- 4.17.4.** Manter a disciplina entre os seus funcionários;
- 4.17.5.** Orientar a escala de trabalho do dia, redistribuir profissionais caso seja necessário;
- 4.17.6.** Exercer o controle sobre a assiduidade e a pontualidade de seus empregados;
- 4.17.7.** Os encarregados deverão percorrer diariamente todos os locais de trabalho, com vista a supervisionar os serviços prestados, bem como assegurar a frequência e a qualidade das limpezas efetuadas;
- 4.17.8.** Cumprir as metas de indicadores e apresentar plano de ação para os pontos que merecerem intervenção;
- 4.17.9.** Garantir que em tempo hábil os serviços que forem apontados como não conformes sejam refeitos em tempo hábil;
- 4.17.10.** Acompanhar e monitorar a coleta dos resíduos em todas as etapas, garantindo o cumprimento da legislação vigente.

4.18. RESPONSABILIDADE TRABALHISTA DA CONTRATADA

- 4.18.1.** Nenhum vínculo empregatício se estabelecerá, em hipótese alguma, entre a CONTRATANTE e qualquer pessoa, designada pela CONTRATADA para prestar os serviços pactuados neste contrato, com fulcro no §2º, do art. 4º-A da Lei nº 13.429 de 31 de março de 2017.
- 4.18.2.** A CONTRATADA declara expressamente que tem pleno conhecimento do disposto na Lei nº 13.429 de 31 de março de 2017, e especial ao art. 5º e ao enunciado 331 do Tribunal Superior do Trabalho, comprometendo-se neste ato a responder perante a CONTRATANTE por todas as verbas, valores, encargos ou ônus decorrentes de eventual reconhecimento de vínculo empregatício pela Justiça do Trabalho em Reclamação Trabalhista ou qualquer outro procedimento que vier ser promovido por empregado, ex-empregado ou preposto da CONTRATADA, inclusive e especialmente médicos, contra a CONTRATANTE.
- 4.18.3.** A CONTRATADA reconhecerá como seu o valor total eventualmente apurado em execução de sentença proveniente da Justiça do Trabalho, em processo impetrado por qualquer



 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE ESPORTE Lazer e Cultura</small>	SETOR DE CONTRATOS			 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS			
	Código:	Versão:	Página 34 de 43	

empregado, ex-empregado ou preposto, inclusive médicos, ou eventual valor que for ajustado amigavelmente entre as partes tanto nos autos do processo quanto extrajudicialmente, sempre com a participação da CONTRATADA, que desde já compromete-se a acatar composições amigáveis feitas entre a CONTRATANTE e o respectivo autor de eventualidades ações judiciais.

4.18.4. Eventuais despesas e custos processuais ou honorários advocatícios despendidos pela CONTRATANTE também serão ressarcidos imediatamente pela CONTRATADA, que desde já os reconhece como seus, servindo os comprovantes, guias ou notas como recibos de pagamento e documentos hábeis a instruir a cobrança.

4.18.5. Caso seja a CONTRATANTE acionada judicial ou administrativamente, inclusive reclamações trabalhistas, por qualquer ato inserido no rol de responsabilidade da CONTRATADA (que é total e amplo), esta assumirá para si a responsabilidade por toda e qualquer eventual condenação, isentando a CONTRATANTE de quaisquer obrigações, aplicando-se no caso concreto uma das formas de intervenção de terceiro previstos no Código de Processo Civil, especialmente a denúncia da lide (art. 125 e seguintes do CPC), com o que concorda e aceita a CONTRATADA desde já e expressamente.

4.19. É VEDADO À CONTRATADA:

4.19.1. Fazer registros fotográficos ou por meio de vídeos das dependências do HRRM, bem como dos usuários internados ou não na unidade e/ou divulgar estado de saúde no qual se encontram;

4.19.2. Realizar qualquer cobrança, direta ou indiretamente, aos cidadãos usuários do SUS, assim como solicitar quaisquer tipos de doações ou fornecimento de materiais para execução dos serviços;

4.19.3. Cobrar sobre taxa sem relação à tabela de preços definida;

4.19.4. Manter qualquer sócio, diretor, gestor, administrador ou dirigente de qualquer natureza vinculado à ASELC.

4.20. SÃO DIREITOS DA CONTRATADA:

4.20.1. Denunciar o ajuste contratual a qualquer tempo, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias corridos;



 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE, ESPORTE, Lazer E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS			 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS			
	Código:	Versão:	Página 35 de 43	

4.20.2. A ampla defesa e o contraditório nos processos onde haja imposição de glosa administrativa e diante da aplicação de qualquer sanção ou penalidade contratual.

5. DAS OBRIGAÇÕES, VEDAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

5.1. São obrigações da CONTRATANTE:

5.1.1. A CONTRATANTE deverá exercer a fiscalização dos serviços por técnicos especialmente designados para tanto;

5.1.2. A CONTRATANTE deverá facilitar por todos os seus meios os exercícios das funções da CONTRATADA, dando-lhes acesso às suas instalações, promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e os empregados da CONTRATADA e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste contrato;

5.1.3. A CONTRATANTE deverá inspecionar os materiais de consumo, os produtos químicos empregados no processamento de limpeza, as técnicas empregadas, a segurança ocupacional dos profissionais e dos clientes, a qualidade e integridade da estrutura;

5.1.4. A CONTRATANTE deverá prestar aos empregados da CONTRATADA as informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados, e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar;

5.1.5. A CONTRATANTE utilizará instrumentos de avaliação quantitativa e qualitativa que será apresentado a CONTRATADA, para avaliar os processamentos de limpeza, em sua eficiência e eficácia. Poderá ser utilizado instrumentos de avaliação global ou por amostragem. Estes documentos devem atender as rotinas Internas e ainda os programas de qualidade de cada Unidade.

5.1.6. As modificações aprovadas pela ASELC, a seu critério ou por sugestão da CONTRATADA, que impliquem ou não em acréscimo ou supressão de serviços, passam a integrar as obrigações contratuais;

5.1.7. As modificações que impuserem alteração do valor do contrato deverão ser precedidas de termo aditivo;

5.1.8. As modificações que não impuserem alteração do valor do contrato deverão ser formalmente documentadas pelos prepostos indicados pela ASELC;

5.1.9. Caberá à CONTRATANTE, informar a necessidade diária de limpeza, horários, classificação das áreas e outras informações para cada unidade, podendo a mesma ser alterada

[Handwritten signature]

 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE, ESPORTE, LAZER E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS			 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS			
	Código:	Versão:	Página 36 de 43	

periodicamente com base na melhoria das rotinas e demanda e ainda para atender a alterações em legislação da área;

5.1.10. Caberá aos prepostos indicados pela ASELC a fiscalização do serviço, em obediência ao contrato, bem como fornecer à CONTRATADA os dados e elementos técnicos necessários à sua boa execução;

5.1.11. Efetuar o controle de qualidade dos serviços prestados, mediante formulários de avaliação destinados para esse fim;

5.1.12. Exercer a fiscalização dos serviços por técnicos especialmente designados, emitindo, mensalmente, relatório sobre a qualidade dos serviços prestados;

5.1.13. Facilitar, por todos seus meios, o exercício das funções da CONTRATADA, dando-lhe acesso às suas instalações;

5.1.14. Fica reservado a CONTRATANTE o direito de visita às áreas disponibilizadas como dependências da CONTRATADA, para a supervisão, sempre que julgar necessário;

5.1.15. Indicar e disponibilizar as instalações necessárias à execução dos serviços;

5.1.16. Oferecer treinamento introdutório aos funcionários da CONTRATADA, acerca das normas e rotinas das Unidades Hospitalares;

5.1.17. Elaborar e encaminhar à Contratada o Relatório Mensal de Qualidade dos Serviços de Limpeza, para conhecimento da avaliação e do fator de desconto a ser efetuado no valor a ser faturado pelos serviços prestados.

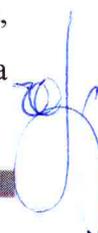
5.1.18. Notificar por escrito a CONTRATADA qualquer irregularidade verificada na execução dos serviços;

5.1.19. Orientar a CONTRATADA a respeito de qualquer alteração nas normas internas, técnicas ou administrativas que possam ter reflexo no serviço executado;

5.1.20. A CONTRATADA deverá se comprometer a implantar, treinar e participar dos programas de certificação da qualidade elaborado pelas unidades, com fornecimento de dados e indicadores com suas devidas análises e cumprimento de ações referente a estes programas da qualidade;

5.1.21. Fornecer à CONTRATADA os documentos, informações e demais elementos pertinentes à execução do contrato;

5.1.22. Pagar os serviços prestados à CONTRATADA após a entrega da Nota Fiscal/Fatura, atestada pelo gestor do Contrato, exclusivamente por meio de transferência bancária em conta



 ASELC <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE ESPORTE, Lazer E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS			 HRRM <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS			
	Código:	Versão:	Página 37 de 43	

da CONTRATADA, condicionado à apresentação dos documentos de comprovação de quitação da previdência social, do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS e outros que a legislação determine;

5.1.23. Exercer a fiscalização da execução contratual, por meio de gestor cujo nome será informado à CONTRATADA.

5.1.24. Notificar a CONTRATADA de todas as falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar na prestação dos serviços, dando-lhe, inclusive, prazo para sua correção;

5.1.25. Exigir da CONTRATADA, quando aplicável, os laudos técnicos e documentos previstos na legislação previdenciária em vigor (LTCAT, PCMSO, PGR, PPRA e PCMAT);

5.1.26. Exigir da CONTRATADA, quando aplicável, a declaração, sob as penas da lei, de que as atividades exercidas pelos segurados empregados no presente TERMO CONTRATUAL não estão sujeitas à concessão de aposentadoria especial.

5.1. SÃO DIREITOS DA CONTRATANTE:

5.1.1. Solicitar, a qualquer tempo, os documentos que comprovem a manutenção das condições de contratação e quaisquer outros documentos que comprovem a efetiva prestação de serviços, e

5.1.2. Impor sanções, multas e glosas na CONTRATADA por descumprimento parcial ou total das disposições do Contrato.

6. DA FISCALIZAÇÃO / AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS

6. 1. AVALIAÇÃO DO SERVIÇO

6.1.1. O Serviço será avaliado pela unidade com documentação, que garantam a evidência dos serviços seja por amostragem diária ou em sua totalidade;

6.1.2. Os anexos serão adaptados para Registros de Serviços executados de forma que a CONTRANTE possa realizar o acompanhamento de serviços executados e não executados;

6.1.3. A CONTRATANTE poderá instituir, pesquisa de satisfação específica do serviço de limpeza aplicável aos gestores de cada setor das Unidades de forma periódica.

6. DOS DESCONTOS DE GLOSAS OU DANOS AO BEM PATRIMONIAL DA CONTRATANTE

[Handwritten signature]

 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE ESPORTE LUTA E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS			 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS			
	Código:	Versão:	Página 38 de 43	

7.1. A CONTRATANTE poderá aplicar glosas e descontar nas faturas os valores nos de casos de inexecução total ou parcial do contrato, danos causados ao bem patrimoniais e às multas que eventualmente lhe forem aplicadas por descumprimento de obrigações estabelecidas por órgãos fiscalizadores;

7.2. A CONTRATANTE poderá descontar das faturas os valores correspondentes a serviços não executados por qualquer natureza;

7.3. A CONTRATANTE poderá descontar das faturas os valores correspondentes a danos causados a bens patrimoniais seja pelo processo de limpeza inadequado ou por seus profissionais;

7.4. A CONTRATANTE poderá descontar das faturas os valores correspondentes a reposição de lixeiras e outros que deveriam ser substituídos em tempo hábil;

7.5. A CONTRATANTE através de seus representantes tem tempo hábil para realizar os serviços e refazê-los quando for necessário, portanto quando a CONTRATANTE apresentar a planilha de glosa ao final do período (mês) não caberá justificativa para tal, visto que o serviço de limpeza está planejado de forma que a empresa tem todas as condições de organizar seu grupo de trabalho para realizar os cronogramas propostos;

8. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

8.1. Sugerimos que a esta contratação seja dada a 12 (doze) meses.

9. LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

9.1. A CONTRATADA declara que conhece as leis, normas e boas práticas sobre o sigilo e tratamento de informações confidenciais e privadas, especialmente os termos e obrigações constantes na Lei 13.709/2018, comprometendo-se por si, seus diretores, advogados, prepostos e empregados a manter, nos termos da referida lei, o tratamento adequado e a proteção sobre todas as informações, dados, materiais e documentos da CONTRATADA, de seus PACIENTES, profissionais ou terceiros, a que venha a ter acesso, voluntária ou involuntariamente, por força dos contratos celebrados entre as Partes, obrigando-se a não divulgar, vender, comunicar, ceder ou fazer uso de quaisquer dessas informações, dados, materiais e documentos, sob pena de responsabilidade nos termos da Lei Geral de Proteção de

 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE ESPORTE, Lazer E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS			 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS			
	Código:	Versão:	Página 39 de 43	

Dados Brasileira, Lei 13.709/2018 e de outras de mesma natureza nacionais e internacionais, incluindo mas não se limitando à GPDR.

9.2. A CONTRATANTE assume compromisso, por si e seus diretores, advogados, colaboradores e prepostos, manter absoluto sigilo e tratar com controles equivalentes ao da CONTRATADA, quanto a todas as informações e dados sigilosos ou privados, incluindo dados pessoais de colaboradores da CONTRATADA, obtidos no desempenho de suas atividades ou fornecidos em decorrência do seu relacionamento com a CONTRATANTE, não podendo divulgar nem repassar, de forma direta ou indireta, a qualquer outro terceiro ou para o exterior, a nenhum título.

9.3. Para fins do relacionamento entre CONTRATADA e CONTRATANTE, compreende-se por informações sigilosas e dados pessoais privados, que não podem ser divulgados ou repassados sob nenhuma forma ou pretexto, qualquer informação obtida, revelada ou relacionada com as partes contratantes ou com o objeto dos contratos celebrados entre as Partes, assim como as informações e dados por elas desenvolvidos, individualmente ou em conjunto, sejam de natureza pessoal, individual, técnica, comercial, jurídica ou financeira, ou ainda de qualquer outra natureza. Devendo tais informações e dados serem classificados e mantidos protegidos em equivalência aos controles da CONTRATADA.

9.4. São consideradas informações sigilosas, para os efeitos deste instrumento, todas e quaisquer informações e dados pessoais sobre pessoas naturais, sem exceção, que o CONTRATANTE obtiver ou tiver acesso em relação aos PACIENTES, terceiros e funcionários da CONTRATADA, sejam atuais, potenciais ou em prospecção, nos termos definidos na lei 13.709/2018. Transferindo-se por meio deste instrumento a obrigação do CONTRATANTE destruir tais dados e fornecer evidências desta destruição ao final da vigência do contrato, não ocorrendo renovação ou prorrogação do mesmo.

9.5. A CONTRATADA deverá obrigar-se a restituir ou destruir, conforme orientação da CONTRATANTE, todos os materiais, bases de dados e arquivos de dados que estiverem em seu poder, sem nenhuma exceção, incluindo resumos, cópias de documentos, mídias ou outras formas que possam conter informações consideradas sigilosas ou pessoais privadas, a qualquer tempo quando demandado pela CONTRATADA, ou no término dos contratos celebrados com a CONTRATANTE, independentemente de qual tenha sido a causa e de quem tenha provocado a rescisão ou término do contrato.

 <small>ASSOCIAÇÃO DE VALORES, ESPORTE, Lazer E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS			 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS			
Código:	Versão:	Página 40 de 43		

9.6. O CONTRATADO deverá registrar, apurar e comunicar tempestivamente quaisquer situações de vazamentos de dados sensíveis ou pessoais privados da CONTRATANTE, incluindo em seu comunicado a extensão do vazamento, as ações que já tomou e as ações que pretende tomar sobre o assunto, incluindo a existência de Cyberseguros e outros controles do gênero.

9.7. A violação ao dever de proteção adequada, sigilo, confidencialidade e comunicação tempestiva sobre incidentes e vazamentos deste tipo de dados, sujeita o CONTRATADO a responder pelas perdas e danos a que der causa, sem prejuízo da sua responsabilidade civil, criminal e da imediata rescisão de qualquer contrato celebrado com a CONTRATANTE, caso ainda em vigor.

9.8. Recomenda-se, ainda, que CONTRATADO e a CONTRATANTE emitam, anualmente, comunicados para seus colaboradores, fornecedores, ex-fornecedores e ex-colaboradores para que, caso ainda detenham acessos ou cópias de dados pessoais sensíveis e não estejam mais atuando profissionalmente com estes dados, que os mesmos sejam devolvidos, destruídos ou que as permissões sejam removidas. Advertindo que a partir do comunicado a manutenção do acesso a tais dados constitui-se acesso ou uso não autorizado de dados, nos termos da Lei 13.709/2018.

10. CONFIDENCIALIDADE

10.1. As partes se comprometem a manter sob sigilo todas as informações, dados e documentos (eletrônicos, escritos ou verbais) que venham a ter acesso em razão deste contrato, obrigando-se, ainda, a não permitir que os seus advogados, empregados ou terceiros sob a sua responsabilidade façam uso destes dados e informações para fins diversos do objeto deste contrato.

10.1.1. É expressamente vedada divulgação de quaisquer informações deste CONTRATO sob a forma de imagem, vídeo ou texto por parte do CONTRATADO e/ou seus subcontratados seja de cunho de propaganda comercial ou entretenimento nos mais diversos meios de comunicação, mídias e/ou redes sociais.

10.2. A quebra de confidencialidade ora pactuada sujeitará a parte violadora ao pagamento de multa não compensatória correspondente a 10% (dez por cento) do valor total do contrato, sem prejuízo de indenização por perdas e danos devidamente comprovados.



 ASELC <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE, ESPORTE, Lazer e CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS			 HRRM <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS			
	Código:	Versão:	Página 41 de 43	

10.3. A CONTRATADA concorda e reconhece que as Informações Confidenciais são de única e exclusiva propriedade da CONTRATANTE e que, no término da relação entre as Partes, deve imediatamente devolver todas as informações e suas respectivas cópias, caso tais Informações Confidenciais estejam em documentos, para a CONTRATANTE.

11. ANTICORRUPÇÃO

11.1. As PARTES declaram que são adeptas das práticas anticorrupção, razão pela qual não toleram qualquer ato de exigência, insinuação, aceite ou oferecimento de qualquer tipo de favor, benefício, doação e gratificação para si ou para terceiros, incluindo prepostos, advogados, empregados, colaboradores, etc., como contrapartida à obtenção de vantagens ou favorecimentos indevidos em favor de quem quer que seja, inclusive de pessoas ligadas ao poder público, aos fornecedores, clientes e concorrentes.

12. RESCISÃO

12.1. As PARTES poderão rescindir o presente contrato, independentemente de procedimento judicial ou extrajudicial, sem que caiba à outra parte o direito a qualquer indenização, caso venham a:

12.1.1. Ceder, transferir ou caucionar a terceiros, no todo ou em parte, os direitos e obrigações assumidos neste contrato, sem prévia e expressa autorização da outra parte, por escrito;

12.1.2. Deixar de cumprir quaisquer cláusulas contratuais e seus anexos, ou de observar as instruções contidas neste instrumento e as regras da boa técnica;

12.1.3. Entrar em processo de dissolução ou falência;

12.1.4. Por culpa ou por desídia profissional comprovada;

12.1.5. Proceder à alteração social ou modificação de sua finalidade ou estrutura, transformação, fusão, cisão ou incorporação, de modo que o cumprimento das disposições contratuais possa vir a ser prejudicado.

12.2. Rescindido o contrato pelos motivos supracitados, poderá a CONTRATANTE entregar a execução dos serviços a quem lhe convier, independentemente de qualquer consulta ou interferência da CONTRATADA, que responderá na forma legal e contratual pela infração que tenha dado lugar à rescisão em causa.

 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE, ESPORTE, Lazer e CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS			 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS			
	Código:	Versão:	Página 42 de 43	

12.3. Decorrido este prazo, o presente contrato ficará definitivamente encerrado, nada mais podendo reclamar, uma da outra, excetuando-se:

12.3.1. O pagamento dos serviços executados pela CONTRATADA até a data do encerramento, mediante comprovação efetiva destes, ainda que, proporcionais devidos em relação aos serviços prestados até a rescisão;

12.3.2. Os débitos da CONTRATADA à CONTRATANTE efetivamente comprovados por ocasião da rescisão.

13. DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. A CONTRATANTE, a pedido da CONTRATADA e a seu exclusivo juízo, poderá, durante os 90 (noventa) primeiros dias do Contrato, manter ativos os contratos realizados com terceiros para operação e manutenção do Laboratório, debitando o valor das Notas Fiscais emitidas pelos parceiros do valor a ser pago à CONTRATADA.

13.2. A CONTRATADA, se for de seu interesse, poderá assumir os estoques de insumos do Laboratório da CONTRATANTE, a preço de Nota Fiscal de entrada, cujo montante será deduzido em até 02 (duas) parcelas mensais a serem pagas à CONTRATADA.

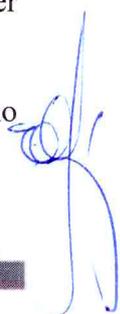
13.3. Todo e qualquer custo incorrido pela CONTRATADA dentro das instalações da CONTRATANTE, excetuados os especificados no item 3.4.1 acima, deverão ser ressarcidos à CONTRATANTE, com base no relatório de custos, sendo compensados na fatura do mês de apuração.

13.4. A fiscalização exercida pela CONTRATANTE sobre os serviços que vierem a ser contratados não exime a CONTRATADA da sua plena responsabilidade perante a CONTRATANTE, os usuários e terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução dos serviços objeto desta contratação.

13.5. Em caso de rescisão ou denúncia, se a interrupção das atividades em andamento puder causar prejuízo aos usuários do Hospital, a critério da CONTRATANTE, será observado o prazo de até 90 (noventa) dias para ocorrer à rescisão.

13.6. Se durante este prazo o prestador negligenciar na prestação dos serviços que vierem a ser contratados, a multa estipulada no item 5.1.3 poderá ser duplicada.

13.7. Qualquer alteração do Contrato desde que legalmente permitido será objeto de Termo Aditivo.



 <small>ASSOCIAÇÃO DE SAÚDE ESPORTE, LAZER E CULTURA</small>	SETOR DE CONTRATOS		 <small>HOSPITAL REGIONAL DE RIO MARIA</small>
	TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS		
	Código:	Versão:	

13.8. A título de qualificação técnica, as empresas proponentes deverão apresentar junto à proposta de preços:

13.8.1. Alvará de vigilância sanitária emitido pelo órgão competente.

13.8.2. Comprovante de Regularidade junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN, da empresa participante e do responsável técnico.

13.8.3. No mínimo 01 (um) atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em papel timbrado da empresa emitente, atestando que a proponente possui aptidão para o desempenho da atividade compatível em características com o objeto da contratação.

13.8.4. O atestado deverá conter, no mínimo: o nome da empresa/órgão contratante, CNPJ, assinado pelo representante legal da empresa emitente. Ficando facultado a ASELC, caso entenda necessário, realizar diligências a fim de verificar a autenticidade e a veracidade do atestado.

1. Ciente de acordo,
2. Aprovo o presente Termo de Referência.

Rio Maria/PA, 25/01/2024.



Wilson M. Figueiredo Júnior
Diretor de Administração e Finanças
Associação de Saúde, Esporte, Lazer e Cultura – ASELC-OSS

