

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Constitui objeto da presente a contratação de empresa especializada para o “fornecimento parcelado de alimentação transportada” para pacientes, acompanhantes e servidores da Unidade de Pronto Atendimento Francisco Corrêa de Carvalho – UPA, em condições adequadas de preservação, em quantidade e qualidade, conforme as necessidades, rotinas e horários estabelecidos pela Administração da referida Unidade.

2. JUSTIFICATIVA

A contratação se faz necessária para o fornecimento de dietas, para atendimento aos pacientes, acompanhantes e servidores da Unidade de Pronto Atendimento – UPA.

3. FUNDAMENTO LEGAL

Contratação em conformidade com o disposto na Lei Federal nº 10.520/2002 e subsidiariamente na Lei 8.666/93, alterada pelas Leis 8883/94 e 9648/98, pelo Decreto Municipal Nº 3.311/2003, alterado pelo Decreto Nº 4.081/2006, pela Lei complementar Nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

4. ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

A prestação de serviços de fornecimento de dietas envolverá todas as etapas do processo, conforme abaixo:

4.1. Conceituação:

4.1.1. Dietas:

- a) Dieta livre;
- b) Dieta branda/Branda hipolipídica;
- c) Dieta hipossódica
- d) Dieta hipossódica e p/ diabetes;
- e) Dieta pastosa;
- f) Dieta semilíquida;
- g) Dieta líquida;
- h) Dieta líquida restrita;
- i) Dieta insuficiência renal crônica (IRC);
- j) Dieta hiperprotéica;
- k) Dieta laxante;
- l) Dieta constipante;

4.1.2. Refeição do servidor.

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

5.1. Pacientes e acompanhantes:

PACIENTES/ACOMPANHANTES					
Qtde.	Desjejum	Almoço	Café da tarde	Sopa/ Jantar	Ceia/Mingau
Média/ano	9.870	9.705	9.173	9.268	8.940
Média/mês	823	809	764	772	745
Média/dia	27	27	25	26	25

Obs.: Nos casos de pacientes menores de 18 anos e acima de 60 anos é previsto por Lei o fornecimento de refeição aos acompanhantes.

5.2. Servidores:

SERVIDORES		
Qtde.	Almoço	Jantar
Média/ano	11.544	9.408
Média/mês	962	784
Média/dia	32	26

6. CARDÁPIO

6.1. Composições dos serviços

6.1.1. Desjejum

Valor energético (VET) = 300 Kal

Composição: Café com leite + Pão com margarina

Item	Alimentos e/ ou preparação	Unidade	Qtde Preparada
01	Café c/ Leite (50 ml + 150 ml)	ml	200
02	Leite Puro	ml	200
03	Pão Francês	g	50
04	Margarina	g	10
05	Alimentos substitutos (conforme dietas e restrições)		
	Biscoito sal	g	50
	Biscoito doce	g	50
	Biscoito de maizena	g	50
	Chá	ml	200

Notas: Os cardápios serão elaborados obedecendo as quantidades e variedades acima; sendo servida uma opção de refeição, orientada pela nutricionista da unidade.

O chá substituirá o café com leite, quando solicitado podendo ser de sabores variados como: Mate, Hortelã e Erva cidreira.



6.1.2. Almoço/Jantar

Valor energético (VET) = 600 Kal

Prato Básico: Arroz e feijão.

Prato Principal ou prato protéico: Composto de carnes (bovinos e aves).

Guarnição: legumes, folhas refogadas e cozidas, farináceos e massas.

Sobremesa: Doce ou frutas

Observando:

- **Salada:**
Composta de vegetais do tipo A, B e/ ou C – Oferecidas em forma “in natura” ou cozidas dentro do “per-capita” pré-determinado.
- **Proteína:**
Serão oferecidas proteínas de alto valor biológico utilizando carnes variadas como:
 - a) Bovinas: Chã, patinho, lagarto e paleta sem gordura (3 x /semana)
 - b) Aves: Peito de frango, coxa e sobrecoxa sem pele. (4 x /semana)As carnes poderão ser apresentadas em forma de: assados, guisados, grelhados, à milanesa, ensopados, role, à doré, strogonoff, bifés, iscas, fritas, moídas, etc...
- **Guarnição:** serão oferecidas preparações que incluam
 - a) Massas: Poderá ser oferecido sob a forma de: espaguete, talharim, ravióli, parafuso, goela de pato, caneloni, penne, sob formas variadas de preparações;
 - b) Vegetais A, B e/ou C: Poderá ser oferecido sob a forma de: ensopados, gratinados, suflês, purês, cremes, ao alho e óleo, ao molho branco, etc...
 - c) Farofas; polenta; pirão.
- **Acompanhamentos:**
 - a) Arroz: Poderá ser oferecido sob a forma de: arroz branco; enriquecido com legumes e outros ingredientes; arroz de forno; Risotos diversos; arroz à grega; arroz de forno; arroz colorido; etc...
 - b) Leguminosas: Poderá ser oferecido sob a forma de feijões ou em grãos variados. Na forma de feijão poderá ser oferecido sob a forma de: feijão preto; feijão branco; feijão fradinho; feijão mulatinho; feijão manteiga. Na forma de outros grãos, poderá ser oferecido como; grão de bico, guando, lentilha, etc.
 - c) Temperos das saladas: Sachês, vinagre e azeite.
- **Sobremesa:**
Poderá ser oferecido sob a forma de: Gelatina, frutas da época, bananada e goiabada.

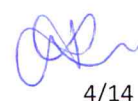


Item	Alimentos e/ ou preparação	Unidade	Qtde Preparada (pronta)
01	Cereal e massa	g	150
02	Leguminosa (feijão)	g	120
	Leguminosa (guarnição)	g	100
03	Carne Bovina	g	120
	Ave (Coxa e sobrecoxa)	g	250
	Ave (Filé fatiado)	g	120
04	Ovo cozido	un	2
05	Vegetal A (Sopa e Salada)	g	100
	Vegetal B (Guarnição)	g	150
	Vegetal B e C (Sopa e Salada)	g	100
	Vegetal B e C (Guarnição)	g	200
06	Farinha de mesa ou Farofa variada	g	30
	Em pirão	g	100
	Fubá em polenta ou angu	g	120
07	Sobremesa: Fruta da época	g	150
	Doce em pasta (doce de leite, abóbora, etc)	g	80
	Compota de frutas (pêssego, goiabada, banana, etc)	g	80
	Gelatina/ Flan/ Pudim/ Mousse	g	100
	Sorvete	g	100

Nota: As frutas deverão obedecer às quantidades de acordo com cada fruta.

PORCIONAMENTO (EM GRAMAS) DE FRUTAS

Alimentos e/ ou preparação	Unidade	Qtde Preparada (pronta)
Banana	150	150
Laranja	150	150
Maçã	150	150
Mamão	150	150
Melancia	250	250
Melão	220	220
Tangerina	150	150



6.1.3. Café da tarde

Valor energético (VET) = 300 Kal

Composição: Café com leite + Pão com margarina

Item	Alimentos e/ ou preparação	Unidade	Qtde Preparada
01	Café c/ Leite (50 ml + 150 ml)	ml	200
02	Leite Puro	ml	200
03	Pão Francês	g	50
04	Margarina	g	10
05	Alimentos substitutos (conforme dietas e restrições)		
	Biscoito sal	g	50
	Biscoito doce	g	50
	Biscoito de maizena	g	50
	Chá	ml	200

Notas: Os cardápios serão elaborados obedecendo as quantidade e variedades acima; sendo servida uma opção de refeição, orientada pela nutricionista da Unidade. O chá substituirá o café com leite, quando solicitado podendo ser de sabores variados como: Mate, Hortelã e Erva cidreira.

6.1.4. Sopa/Jantar

Valor energético (VET) = 300 Kal

O cardápio deverá ser composto com os seguintes ingredientes: Batata cozida, Macarrão (espaguete), Carne bovina, Músculo, Frango, Arroz, Feijão, Legumes constipantes, Legumes laxantes, além de Leite integral e desnatado ou Refresco de Frutas, complementando como sobremesa Fruta ou Doce, dependendo do diagnóstico de cada paciente.

Composição: Sopa variada

Item	Alimentos e/ ou preparação	Unidade	Qtde Preparada
01	Sopas variadas (canja de galinha; sopa de legumes com músculo ; Sopa de legumes com músculo e massinha; Sopa de batata c/ cenoura e espinafre e músculo, Sopa minestrone com frango ou carne)	ml	200



6.1.5. Ceia/Mingau

Valor energético (VET) = 400 Kal

Composição:

Item	Alimentos e/ ou preparação	Unidade	Qtde Preparada
01	Mingau de aveia, cremogemas ou de maisena.	ml	200

6.2. Especificação das dietas

6.2.1. Dieta livre:

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

- ✓ Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.
- ✓ Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

6.2.2. 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 utilizada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada 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;
- ✓ Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- ✓ Composição das refeições deve ser a mesma da dieta geral.
- ✓ 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 que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes;
 - Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

6.2.3. Dieta pastosa:

Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos.

- ✓ Características:
 - Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa.
- ✓ Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

- ✓ Composição das refeições deve ser menos sólida que a dieta branda, evitando os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

6.2.4. Dieta semilíquida:

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:

- ✓ Consistência: semilíquida.
- ✓ Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- ✓ Composição das refeições: Sopa, contendo carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc.), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.), tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.).
- ✓ Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.

6.2.5. 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, 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.
- ✓ Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

6.2.6. Dieta líquida restrita:

Destinada a pacientes com repouso intestinal e hidratação a períodos curtos. Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os sucos de frutas coados, caldos de legumes coados, líquidos claros, água de côco e outros.

- ✓ Características: hipoglicídica, hipolipídica e hipoproteica.

6.2.7. Dieta para diabético:

Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade.

Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando:

- ✓ Podem ter consistência normal, branda, leve, semilíquida ou líquida
- ✓ Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial em sachês. As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas.

- ✓ No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20 g por dia.
- ✓ As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outro com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico.

6.2.8. 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 o mesmo da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal de adição (1 g).

6.2.9. Dieta hiperprotéica:

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (AIDS, câncer / quimioterapia, diálise / hemodiálise, transplante, queimados etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral acrescidos dos seguintes alimentos:

- ✓ Almoço e jantar – acrescentar outra porção de carnes bovina ou aves ou vísceras ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, bem como, margarina ou creme de leite ou queijo ralado no arroz ou sopa;
- ✓ Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.

6.2.10. Dieta laxativa:

Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescidos: no desjejum e nos lanches e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral; no almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legumes ricos em fibras. A sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibras. As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar à idade mais 5g.

6.2.11. Dieta constipante:

Destinada a pacientes que apresentam diarreia ou com necessidades de baixa concentração de resíduos/fibras.

7. DO PLANEJAMENTO DOS SERVIÇOS:

7.1. A CONTRATADA deverá apresentar, mensalmente os cardápios completos, para pacientes e servidores, com antecedência ao Serviço de Nutrição da Unidade, para a devida aprovação. Uma vez aprovados, somente poderão sofrer alterações devidamente justificadas e autorizadas pelo referido serviço.

7.1.1. A elaboração do cardápio deverá ser adotado alguns critérios, a saber:

- a) Os valores calórico-protéicos deverão superar o padrão estabelecido pelo P.A.T. (Programa de Alimentação do Trabalhador);
- b) O valor nutricional dentro do binômio variedade X equilíbrio;
- c) O clima e as preparações servidas quanto a digestibilidade;

- d) A sazonalidade dos gêneros e produtos alimentícios observando o aspecto qualidade;
- e) Todos os gêneros empregados na preparação das refeições deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e de marcas consagradas no mercado e estar em perfeitas condições de conservação, validade, higiene e apresentação, podendo a CONTRATANTE vetar o recebimento e/ ou utilização dos gêneros, produtos e outros materiais que não satisfizerem seu controle de qualidade.
- f) Utilizar solução para desinfecção de vegetais crus, frutas e sanificação de equipamentos.

7.1.2. Os principais ingredientes a serem utilizados no preparo das refeições, conforme as preparações, deverão atender as seguintes exigências:

7.1.2.1. Tipos de carnes bovinas:

- a) Assados: lagarto ou coxão duro.
- b) Grelhados: coxão mole, paleta ou patinho.
- c) Bife de panela: coxão mole, patinho, paleta ou coxão duro.
- d) Bife rolê, picado: coxão mole, coxão duro, paleta ou patinho.
- e) Carne moída.

7.1.2.2. No preparo de aves, utilizar apenas peito, coxas e sobrecoxas.

7.1.2.3. Demais Alimentos:

- a) Os ovos deverão ser do tipo A ou Especial;
- b) O arroz deverá ser tipo 1 - grãos largos ou agulhinha;
- c) O feijão deverá ser dos tipos: carioquinha ou preto, sendo todos de primeira qualidade;
- d) O sal deverá ser refinado ou iodado;
- e) O vinagre e o azeite deverão ser de primeira qualidade;
- f) As verduras, legumes e frutas deverão ser frescas e de primeira qualidade;
- g) Não utilizar em hipótese alguma corantes químicos no preparo das refeições;**
- h) O tempero a ser utilizado deve ser exclusivamente natural.**

8. DAS EMBALAGENS:

- 8.1.** As embalagens destinadas à distribuição da alimentação de pacientes devem ser em marmitex retangular de alumínio com 3 divisórias c/ tampa devidamente lacrada e com utensílios descartáveis (prato, copo e talheres);
- 8.2.** As refeições e lanches devem estar acondicionados apropriadamente de forma que conservem a temperatura dos alimentos ao serem transportados à Unidade;
- 8.3.** Garrafas térmicas para transporte de café, leite e água p/ chá;
- 8.4.** Caixas de plástico (branca) para acondicionar os materiais descartáveis.

9. MATERIAIS DESCARTÁVEIS:

- 9.1. Copos de 200 ml c/ tampa;
- 9.2. Copos de 300 ml c/ tampa;
- 9.3. Copos de 100ml c/ tampa;
- 9.4. Talheres plásticos descartáveis (garfo, faca, colher refeição e sobremesa);

- 9.5. Marmitex retangular de alumínio c/ 3 divisórias;
- 9.6. Adesivo para lacrar o marmitex;
- 9.7. Saco plástico para talher;
- 9.8. Guardanapo de papel;
- 9.9. Etiqueta para o marmitex e copo descartável para identificação dos pacientes;
- 9.10. Espátula de plástico;
- 9.11. Palito de dente.

10. MATERIAIS DE CONSUMO:

- 10.1. Açúcar refinado;
- 10.2. Sal refinado;
- 10.3. Adoçante artificial;
- 10.4. Azeite sachê;
- 10.5. Vinagre sachê.

11. MATERIAIS PARA TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO:

Os materiais deverão ser apropriados para o transporte e distribuição exclusivamente para a Unidade da contratante.

Os materiais também deverão ser apropriados para acondicionar as preparações de leite, café, chá e descartáveis.

As caixas deverão ser isotérmicas em diferentes tamanhos para acondicionar os marmitex dos pacientes.

12. VEÍCULO:

- 12.1. Os veículos a serem utilizados devem ser adequados e exclusivos para transporte de alimentação preparada;
- 12.2. A Contratada tem a obrigação de manter os veículos em bom estado de conservação e realizar a manutenção preventiva e corretiva que se julgue necessária para o bom funcionamento dos mesmos e prevenção de potenciais acidentes.

13. RESPONSABILIDADES DO CONTRATADO:

- 13.1. Dispor de profissionais tecnicamente capacitados e qualificados para a realização dos serviços solicitados pela Unidade de Pronto Atendimento, para prestar os serviços durante toda semana, inclusive aos sábados, domingos e feriados;
- 13.2. A contratada deverá providenciar a instalação de um balcão térmico para fornecimento de refeições para os servidores da Unidade;
- 13.3. Preparar e transportar a alimentação para as dependências da Unidade Pronto Atendimento – UPA - nos horários estabelecidos, diariamente, inclusive sábados, domingos e feriados, sob a determinação e fiscalização do setor Administrativo da Unidade;
- 13.4. Manter em perfeitas condições de uso as instalações gerais, elétricas e hidráulicas, equipamentos, móveis vinculados à execução do fornecimento de alimentação, que deverão ser devolvidos ao término do contrato, em perfeitas condições de funcionamento e/ou utilização;

- 13.5.** Encarregar-se das atividades de aquisição de gêneros alimentícios e do seu armazenamento, em setor próprio da Unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado na presente licitação;
- 13.6.** Utilizar gêneros alimentícios, complementares dietéticos, produtos para higienização e outros materiais necessários, de marcas conceituadas e qualidades comprovadas e aprovadas;
- 13.7.** Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada de acordo com as normas vigentes;
- 13.8.** Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;
- 13.9.** Apresentar, sempre que solicitado, amostra de qualquer material e gênero a ser empregado nos fornecimentos. Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, de acordo com a legislação. Encaminhar, em caso de suspeita de intoxicação alimentar, conforme solicitação da CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos;
- 13.10.** Fornecer todo material descartável necessário;
- 13.11.** Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as áreas de trabalho, as instalações e o material utilizado na execução do fornecimento da alimentação, empregando preparações que satisfaçam o atendimento;
- 13.12.** Promover, por recursos próprios treinamentos específicos de seu pessoal, quando identificada essa necessidade pela UPA;
- 13.13.** Providenciar, obrigatoriamente, de acordo com a legislação, os exames de saúde de seus empregados;
- 13.14.** Respeitar e fazer respeitar as normas de segurança e higiene do trabalho, fornecendo a seu pessoal os meios apropriados e necessários;
- 13.15.** Fornecer uniformes a todos os seus empregados, fazendo manter o bom aspecto de apresentação dos mesmos, inclusive quanto aos aspectos de higiene pessoal;
- 13.16.** Atender a todos os encargos e despesas decorrentes da alimentação de seus empregados;
- 13.17.** Manter controle de temperatura para freezer, geladeiras, balcão térmico e ambiente através de termômetros e/ou sistema de monitoramento de temperatura;
- 13.18.** Apresentar e executar na íntegra o Manual de Boas Práticas de Fabricação;
- 13.19.** A empresa vencedora deverá respeitar o tempo máximo entre a preparação e o consumo dos alimentos, estabelecido pela resolução 216 da ANVISA, que é de 6 horas, respeitando as condições de temperaturas adequadas;
- 13.20.** Observará a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros, se solicitado;

- 13.21.** Apresentar 01 (hum) Atestado de Responsabilidade Técnica, devidamente registrado no CRN 9 - Conselho Regional de Nutricionistas de Minas Gerais, que comprove que profissional de nível superior, pertencente ao quadro permanente da licitante, já elaborou ou executou serviços similares e compatíveis em características de complexidade tecnológica e operacional às especificações no objeto deste Edital;
- 13.22.** Mão de obra: Montar estrutura técnica administrativa compatível com natureza dos serviços, cozinheiros, copeiros ou auxiliares, motoristas e nutricionistas;
- 13.23.** A Contratada deverá assumir inteira responsabilidade administrativa, penal, civil e pelos danos causados ao Município ou a terceiros, por ação ou omissão, culpa ou dolo de seus empregados decorrente da prestação de serviços;
- 13.24.** A Contratada deverá responder perante os órgãos competentes, por todas as obrigações e encargos assumidos ou gerados, em razão dos serviços, objeto da presente Licitação;
- 13.25.** A Contratada deverá obedecer rigorosamente as Normas de Segurança do Trabalho;
- 13.26.** A Contratada deverá submeter-se à inspeção e fiscalização pela Secretaria Municipal de Saúde e Prefeitura Municipal de Varginha;
- 13.27.** A Contratada deverá sujeitar-se à fiscalização do contrato pela Contratante obrigando-se, ainda, a comunicar qualquer alteração que possa comprometer a manutenção do Contrato;
- 13.28.** A Contratada deverá arcar com todas as despesas necessárias a prestação dos serviços, tais como: encargos sociais, trabalhistas e fiscais e impostos inerentes à comercialização;
- 13.29.** A Contratada será a responsável pela prestação dos serviços de acordo com as normas vigentes, sem gerar nenhum ônus a Contratante;
- 13.30.** A Contratada assumirá toda responsabilidade por quaisquer danos ou prejuízos causados à administração, em decorrência de problemas oriundos dos serviços prestados;
- 13.31.** A Contratada será responsável pelo fornecimento de uniformes, EPI's (equipamento de proteção individual) e demais itens necessários a execução dos serviços, objeto desta Licitação, aos profissionais que irão executar os serviços, objeto desta Licitação;
- 13.32.** A Contratada deverá prestar a Contratante todas as informações necessárias para a correta execução dos serviços;
- 13.33.** A Contratada é obrigada a manter quadro de pessoal suficiente para atendimento do Contrato, sem interrupção seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, greve, falta do serviço e/ou demissão de empregados;
- 13.34.** A contratada deverá informar a contratante número de telefone fixo, celular e e-mail para a realização de contato imediato;
- 13.35.** A Contratada deverá responsabilizar-se-á por todos os prejuízos que possa ocasionar ao contratante ou a terceiros, no desempenho de suas atribuições;
- 13.36.** A Contratada não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto do presente contrato, a terceiros, ou a eles associar-se, sem a prévia autorização do Contratante, sob pena de imediata rescisão do contrato e aplicação das sanções previstas na Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações;

- 13.37. A Contratada deverá efetuar todos e quaisquer avisos e comunicações por escrito, ficando desde já invalidadas quaisquer outras. Ter-se-á por inexistente quaisquer ajustes celebrados de outro modo;
- 13.38. A Contratada deverá obedecer com todas as condições descritas neste Termo de Referência, parte integrante da Licitação;
- 13.39. A Contratada deverá fornecer garantia dos serviços executados durante o período vigente do contrato, com monitoramento mensal, retratamentos necessários e emissão de relatórios mensais;
- 13.40. A Contratada deverá manter durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habitação e qualificação exigidas na Licitação;
- 13.41. A Contratada deverá respeitar rigorosamente os prazos de execução dos serviços previamente estabelecidos;
- 13.42. Apresentar laudo de análise bromotológico realizado em laboratório certificado.

14. RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE:

- 14.1. A Contratante deverá efetuar os pagamentos na forma e condições estabelecidas no Contrato;
- 14.2. A Contratante deverá supervisionar a execução dos serviços através do Setor Administrativo da Unidade, sob os aspectos quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à contratada as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte daquela e intervindo quando necessário;
- 14.3. A Contratante é obrigada a comunicar prontamente à contratada toda e qualquer anormalidade verificada que interfira no fornecimento do objeto, a fim de que qualquer falha seja sanada em tempo hábil;
- 14.4. A Contratante deverá facilitar por todos seus meios o exercício das funções da Contratada, dando-lhes acesso às suas instalações, promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e os empregados da Contratada e cumprindo com as obrigações estabelecidas no Contrato;
- 14.5. A Contratante deverá prestar sempre que necessário, informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar, aos empregados da Contratada;
- 14.6. Designar um servidor ou comissão com prerrogativas para proceder à verificação de todos os aspectos que envolvam sua execução, podendo propor alternativas para que os mesmos sejam executados com m eficiência e eficácia, sempre que se verificarem falhas;
- 14.7. Entregar à empresa contratada, quando do início do fornecimento, as áreas, equipamentos e instalações gerais constantes da relação fornecida pelo UPA;
- 14.8. Fiscalizar rotineiramente a manutenção das instalações gerais e especiais, dos equipamentos e todo material utilizado, bem como exigir da contratada a reposição imediata do que for danificado, destruído ou desgastado pelo uso, propondo as sanções cabíveis à contratada nos casos de recusa;
- 14.9. Estabelecer cronograma a ser cumprido pela contratada para manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações utilizadas;

- 14.10. Determinar a substituição imediata de qualquer material e/ou gênero que não atenda às necessidades da alimentação, em virtude de deterioração, defeitos, má qualidade ou de marca não satisfatória;
- 14.11. Solicitar da contratada, nos prazos previstos, a documentação referente ao seu pessoal, observadas as especificações constantes deste Edital, supervisionando rotineiramente a observância das normas de segurança e higiene de trabalho.
- 14.12. Controlar o número de refeições servidas diariamente, por intermédio de servidor da Unidade designado pelo Serviço de Nutrição e Dietética.
- 14.13. Designar um servidor para realizar vistoria junto com a empresa contratada, lavrando laudo de vistoria.
- 14.14. Os pedidos deverão ser solicitados, com quatro horas de antecedência.

15. PRAZO DA CONTRATAÇÃO

A contratação será efetivada por um período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por iguais e sucessivos períodos até o limite máximo de 60 (sessenta) meses.

16. FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO:

A execução contratual será acompanhada e fiscalizada pelo Setor Administrativo da UPA.

Varginha, 22 de maio de 2017



Rosana de Paiva Silva Moraes
Chefe da Divisão de Urgência e Emergência