	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

ASSOCIAÇÃO EVANGÉLICA BENEFICENTE ESPÍRITO-SANTENSE, pessoa jurídica de direito privado de utilidade pública, inscrita no CNPJ sob o n.º 28.127.926/0003-23, com endereço na Rua Desembargador José Vicente, nº 110, Forte São João, Vitória/ES, CEP 29.017-090, que atua como gestora do Hospital Estadual de Urgência e Emergência, torna público a realização do processo de contratação de empresa especializada na prestação e fornecimento de serviços de alimentação com produção de todas as refeições nas dependências do hospital, bem como sua distribuição para pacientes, acompanhantes, funcionários e terceiros, do tipo Menor Preço.

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:


- I. Data da Publicação: **24/11/2023**
- II. Data de início do acolhimento das propostas: **às 10:00h do dia 24/11/2023.** (Horário de Brasília)
- III. Data limite para o recebimento das propostas: **às 09:00h do dia 29/11/2023.** (Horário de Brasília)
- IV. Abertura das propostas: **às 09:01h do dia 29/11/2023.** (Horário de Brasília)
- V. Início da seção de disputa: **às 12:00h do dia 29/11/2023.** (Horário de Brasília)
- VI. Endereço eletrônico para envio das propostas: **www.publinexo.com.br/privado/**
- VII. O resultado da contratação será divulgado através do site: **<https://www.evangelicovv.com.br/institucional/2478-briefings-heue>**
- VIII. **O envio da proposta para a prestação de serviços neste Termo de Referência importará no aceite total dos termos apresentados neste Termo de Referência e Minuta de Contrato em anexo.**

2. DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO

O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação e fornecimento de serviços de alimentação com produção de todas as refeições nas dependências do hospital, bem como sua distribuição para pacientes, acompanhantes, funcionários e terceiros do Hospital Estadual de Urgência e Emergência (HEUE), assegurando-se uma alimentação balanceada – considerando a cultura local e com atenção às condições socioambientais, estando, ainda, em conformidade com as normas de segurança e vigilância sanitária de acordo com a capacidade do hospital, levando em consideração um hospital de alta complexidade, 100% SUS, com referência em trauma e porta aberta.

2.1 ESPECIFICAÇÕES DA CONTRATAÇÃO


Para auxiliar na composição da proposta, segue o quantitativo de leitos:

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

Descrição	Qtd. Leitos
Unidade de Terapia Intensiva (adulto geral)	40
Unidade de Alta Dependência de Cuidados	14
Internação	154
Pronto Socorro - Sala Vermelha	10
Pronto Socorro - Sala Amarela	38
	256

A empresa CONTRATADA será responsável pela administração de cozinha e refeitório do HEUE que está sob a gestão da CONTRATANTE e por todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção nas dependências do hospital, conforme o padrão de alimentação estabelecido, tipos de dieta e horários. A estimativa diária de refeições objeto deste instrumento é estabelecida conforme as medias baseadas no histórico do HEUE entre os meses de junho/2023 a agosto/2023; podendo apresentar oscilações para mais ou para menos, conforme o fluxo de pessoas na Instituição, com a média diária:

Funcionários e Terceiros	
Refeição	Média diária
Desjejum	327
Almoço	456
Lanche da tarde	369
Jantar	208
Pacientes em dieta oral - Total	
Refeição	Média diária
Desjejum	261
Colação	41
Almoço	274
Lanche da tarde	260
Jantar	275
Ceia	232
Refeição Hiperproteica Hipercalórica – Almoço e jantar	60
Suplemento hiperproteico hipercalórico – 200ml	40
Água mineral – 500ml	228
Kit Aniversariante do dia	02
Pacientes de Enteral	
Frasco	Quantidade/mensal

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08/2023

Frasco para alimentação enteral: Fabricado em polietileno atóxico. Tampa de rosca com saída para adaptar o equipo. Alça de fixação na sua base para pendurar o frasco com travamento. Capacidade: 300 ml. Etiqueta autoadesiva para identificação do paciente. Embalado individualmente.	1.500
Acompanhantes	
Refeição	Média diária
Desjejum	59
Almoço	79
Lanche da tarde	66
Jantar	67
Café (Funcionários)	
Estimativa diária	Litros/diário
	96


Protocolo de abreviação de jejum	
Prescrições	Média diária
	20

A CONTRATADA deverá fornecer as refeições para os comensais desta Instituição conforme os horários abaixo:

Refeição	Pacientes	Funcionários/Acompanhantes
Desjejum	07h	5:45h às 07h
Colação	09h	NA
Almoço	11h30	11h às 14h
Café da tarde	15h	16h às 17h
Jantar	18h	19h30 às 22h
Ceia	21h	NA
Café (litro) para funcionários (entrega nos setores)	NA	08h, 13h e 20h

Observação: Poderá ocorrer mudanças no horário de fornecimento das refeições conforme a demanda de alguns setores e da própria Instituição.

O tempo de tolerância para que todos os pacientes recebam as refeições é de até 45 minutos após o horário padronizado para o fornecimento, exceto os pacientes programados para as entregas de 13h que deverão receber as refeições

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

impreterivelmente neste horário. **Para o fornecimento das refeições no centro cirúrgico**, a cozinha deverá ligar para o setor nos horários: Desjejum: 9h/ Almoço: 12h/ Café: 15h/ Jantar: 18h/ Ceia: 21h (As copeiras terão 40 minutos para entregar as refeições após solicitadas).


A CONTRATADA deverá seguir o per capita e as incidências abaixo:

PROTEÍNA	PER CAPTA PRONTO PARA CONSUMO
BOVINA COM OSSO	150 gr
BOVINA SEM OSSO	100 gr
AVE COM OSSO	150gr
AVE SEM OSSO	100 gr
PEIXE	120 gr
OVO	100 gr
SUÍNA (COM E SEM OSSO)	140 a 220 gr
MASSA ELABORADA	300 gr
EMBUTIDOS	160 gr

PROTEÍNA	CORTE	INCIDÊNCIAS	PREPARAÇÕES
BOVINA	Chã de dentro, patinho, acém, costela, chuleta	2x/semana	Ensopado, bisteca, costela, bife, moído, almôndega, estrogonofe, assado, etc
AVE	Sassame ou peito, sobrecoxa.	4x/semana	Coxa e sobrecoxa, filé, isca, ensopado, assado, estrogonofe, à milanesa, frito, etc...
PEIXE	Merluza, tilápia, cação, atum.	2x/mês	Assado, frito, ensopado, grelhado, filé, iscas, etc...
OVO	-	2x/semana	Frito, cozido, assado, poche.
SUÍNA (COM E SEM OSSO)	Chuleta (carré)	2x/semana	Ensopado, bisteca, bife, assado, etc
MASSA ELABORADA	-	4x/semana	Lasanha, escondidinho, panqueca, empadão, quiche
EMBUTIDOS	-	2x/mês	Hambúrguer ao molho pizzaiolo.

A CONTRATADA deverá seguir a oferta da qualidade dos insumos ofertados conforme tabela abaixo:

QUALIDADE DOS INSUMOS OFERTADOS
--

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

INSUMO	DESCRIÇÃO
Carne vermelha	Ótima qualidade, isenta de nervos ou aparas de qualquer espécie com pouca gordura.
Peixe	Frescos e/ou congelados, sem espinhos, de primeira linha.
Arroz	Branco e integral, tipo 1.
Leguminosas	Feijão: preto, carioca, paulistinha, branco (para saladas) ou lentilhas, grão de bico, ervilha seca, soja.
Hortifrutí	de ótima qualidade, selecionadas e de acordo com a safra, de tipos variados: alface, agrião, acelga, couve-flor, repolho branco e roxo, tomate, pepino, cenoura, beterraba, aipim, inhame, batata inglesa, batata doce, beringela, abobrinha, abóbora, chuchu, jiló, vagem, quiabo.
Frutas	Variadas, selecionadas e de acordo com a safra: Melão, maçã, laranja, mexerica, melancia, banana prata, banana nanica, banana maçã, abacaxi, pera, ameixa, goiaba, manga.
Óleos	soja, milho, girassol, canola, para saladas: azeite de oliva extravirgem.
Açúcar	Cristal
Massas	tipo espaguete, parafuso, pene, fettuccine, lasanha, nhoque, panqueca.
Pão	francês, francês integral, de forma integral, de forma, brioche.
Biscoito	água e sal, maisena, polvilho;
Leite	Integral, desnatado, sem lactose, leite de soja.
Cereais	farinha de aveia, amido de milho, fubá.
Acompanhamentos	Margarina com sal, margarina sem sal (pacientes), geleia e geleia sem açúcar (pacientes).
Outros (se solicitado)	achocolatado, água de coco, gelatina com e sem açúcar, proteína texturizada de soja.
Sal	iodado
Vinagre	tinto, maçã e álcool.
Utensílios	Canudo de plástico, mexedor para café (pacientes).


INFORMAÇÕES EXTRAS:

- COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO:

- **Servidores/acompanhantes/terceiros e médicos:** Desjejum: Pão doce/sal com manteiga – 120g, café com leite – 200ml / Almoço: Sistema self service: Arroz, feijão, 01 guarnição, 04 opções de saladas (cruas e cozidas), 02 pratos proteicos. (porcionamento apenas do prato proteico – 100g) e 01 sobremesa / Lanche da tarde: Pão doce/sal – 120g, café com leite – 200ml / Jantar: Sistema self service: Arroz, feijão, 01 guarnição, 04 opções de saladas (cruas e cozidas), 02 pratos proteicos e 01 sobremesa.

- **Pacientes de dieta via oral:**

Dieta normal/livre: Desjejum: Pão doce/sal com manteiga – 120g, café com leite – 200ml + 1 fruta / Colação: 01 fruta. / Almoço: refeição porcionado com aproximadamente 500g, arroz, feijão, 01 guarnição, salada crua e suco 200ml / Lanche da tarde: Pão doce/sal com manteiga – 120g + café com leite – 200ml / Jantar: refeição porcionado com aproximadamente 500g, arroz, feijão, 01 guarnição, salada crua e suco 200ml. / Ceia: bolo ou pão ou iogurte.

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

Dieta branda: Desjejum: Pão doce/sal com manteiga – 120g, café com leite – 200ml + 1 fruta / Colação: 01 fruta. / Almoço: refeição porcionado com aproximadamente 500g, arroz, feijão, 01 guarnição, salada cozida e suco 200ml / Lanche da tarde: Pão doce/sal com manteiga – 120g + café com leite – 200ml / Jantar: refeição porcionado com aproximadamente 500g, arroz, feijão, 01 guarnição, salada cozida e suco 200ml. / Ceia: bolo ou pão ou iogurte.

Dieta pastosa: Desjejum: Pão doce com manteiga – 120g, café com leite – 200ml + 1 fruta macia (mamão ou banana) ou vitamina / Colação: Fruta macia para pacientes diabéticos. / Almoço: refeição porcionado com aproximadamente 500g, arroz pastoso, feijão batido, 01 guarnição purê de legumes, e suco 200ml, proteína pastosa (carne moída, frango desfiado, ovos cozidos) / Lanche da tarde: Pão doce com manteiga – 120g, café com leite – 200ml / Jantar: refeição porcionado com aproximadamente 500g, arroz pastoso, feijão batido, 01 guarnição purê de legumes, e suco 200ml, proteína pastosa (carne moída, frango desfiado, ovos cozidos) / Ceia: iogurte ou vitamina ou mingau.

Dieta pastosa espessada: Desjejum: Pão doce com manteiga – 120g, café com leite – 200ml + 1 fruta macia (mamão ou banana) ou vitamina / Colação: fruta macia para pacientes diabéticos. / Almoço: refeição porcionado com aproximadamente 500g, arroz pastoso espessado, feijão batido mais consistente, 01 guarnição purê de legumes, proteína pastosa espessada (carne moída, frango desfiado, ovos cozidos) / Lanche da tarde: Pão doce com manteiga – 120g, café com leite – 200ml / Jantar: refeição porcionado com aproximadamente 500g, arroz pastoso espessado, feijão batido mais consistente, 01 guarnição purê de legumes, proteína pastosa espessada (carne moída, frango desfiado, ovos cozidos) / Ceia: iogurte ou vitamina ou mingau.

Dieta líquida pastosa de transição/líquida completa: Desjejum: 200ml de vitamina + 200ml de café com leite / Colação: 01 gelatina ou chá / Almoço: refeição porcionado com aproximadamente 500g em recipiente de sopeira, purê de legumes, feijão batido e coado + proteína batida/ Lanche da tarde: 02 copos de vitamina ou 02 copos de mingau/ Jantar: refeição porcionado com aproximadamente 500g em recipiente de sopeira, purê de legumes, feijão batido e coado + proteína batida. / Ceia: iogurte ou vitamina ou mingau.

Dieta líquida restrita: Desjejum: 200ml de suco claro coado sem açúcar + gelatina clara diet // Colação: 01 gelatina ou chá claro / Almoço: refeição porcionado com aproximadamente 500g em recipiente de sopeira, água do cozimento de legumes sem resíduos, 200ml de suco claro sem resíduos. / Lanche da tarde: 200ml de suco claro coado sem açúcar + gelatina clara diet / Jantar: refeição porcionado com aproximadamente 500g em recipiente de sopeira, água do cozimento de legumes sem resíduos, 200ml de suco claro sem resíduos. / Ceia: 200ml de chá claro.

Kit Aniversariante: 150g bolo com ou sem cobertura (conforme prescrição dietética), 200ml de suco, 01 fruta em embalagem adequada.


- COMPOSIÇÃO, ESPECIFICAÇÃO, GRAMAGEM E INCIDÊNCIA DE UTILIZAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO CARDÁPIO BÁSICO - PACIENTES:

Tabela 1: Desjejum e lanche

PEQUENAS REFEIÇÕES	DESJEJUM	LANCHE
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	PER CAPTA	
Pão francês ou doce ou bolo simples	01 unidade (50g)	01 unidade (50g)
Fruta	01 unidade	-
Margarina*	10g cada	10g cada
Suco	-	300 ml
Café com Leite	300 ml (200ml de leite com 100ml de café).	-

Tabela 2: Almoço e jantar:

ESPECIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO	PER CAPTA
Salada	01 tipo	50g

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

Prato Proteico	01 tipo	100g
Arroz branco	01 tipo	250g
Feijão	01 tipo	150g
Guarnição	01 tipo	100g
Sobremesa	01 tipo	-
Marmitex Total	-	450 à 500g

Tabela 3: Almoço e jantar – Hipercalórico Hiper proteico:

ESPECIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO	PER CAPTA
Salada	01 tipo	50g
Prato Proteico	01 tipo	180 à 200g
Arroz branco	01 tipo	350g
Feijão	01 tipo	250g
Guarnição	01 tipo	150g
Sobremesa	01 tipo	-
Marmitex Total	-	600 à 750g

Tabela 4: Colação:


ESPECIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO
Fruta da época	01 tipo

Tabela 5: Suplemento hipercalórico hiper proteico:

Ficha Técnica de Preparação - Suplemento Terapêutico Hiper proteico Hipercalórico					
Modo de Preparo: Bata todos os ingredientes no liquidificador, por aproximadamente 1 minuto. Transfira o líquido para um copo, tampe e armazene na geladeira até a distribuição. Tempo médio de preparação: 3 minutos.					
Porção: 01		Valor energético	Macronutrientes		
Ingredientes	Medida Caseira		CHO(g)	PNT(g)	LIP(g)
Banana	1 unidade	62	17	0,8	0
Leite em Pó	3 colheres de sopa	192	15	10,2	10,2
Aveia	2 colheres de sopa	108	17	4,5	2,4
Água filtrada	1 copo americano	0	0	0	0
Módulo de Proteína	2 medidas	43,2	0,01	10,44	0,01
Adoçante	1 gota	0	0	0	0
Total:		405,2	49,01	25,94	12,61

Observação: A proteína isolada do soro do leite será fornecida pela CONTRATANTE.

Tabela 6: Abreviação de jejum

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

ESPECIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO
Suco de limão da fruta	150ml

Observação: O módulo de carboidrato utilizado na abreviação de jejum será fornecido pela CONTRATANTE.

Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- a) Planejamento das atividades e fluxos de nutrição e alimentação;
- b) Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dieta;
- c) Aquisição de gêneros e produtos alimentícios necessários para o cumprimento do objeto da contratação, bem como pelos e materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e limpeza, de escritório);
- d) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- e) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e material de consumo;
- f) Pré-preparo, preparo e cocção das refeições;
- g) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- h) Coleta de amostras das preparações e, quando necessário, análise laboratorial;
- i) Distribuição das refeições nas copas/ leitos;
- j) Recolhimento dos utensílios com sobras de alimentos utilizados pelos pacientes, de acordo com o fluxo pré-determinado;
- k) Higienização e limpeza dos equipamentos e utensílios de todas as áreas da cozinha e refeitório;
- l) Disponibilização dos **equipamentos, móveis e utensílios** necessários para produção, armazenamento, conservação e distribuição das refeições e demais insumos (importante visita técnica na unidade para análise dos equipamentos necessários);
- m) Higienização das dependências da CONTRATANTE que serão utilizadas para produção e distribuição das refeições, bem como dos utensílios e equipamentos utilizados;
- n) Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos disponibilizados pela CONTRATADA;
- o) Fornecimento dos recursos humanos especializados (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas;
- p) Toda e qualquer adequação necessária relacionada a setorização e dimensionamento das áreas da cozinha deverá ser de responsabilidade da empresa CONTRATADA, com autorização prévia da CONTRATANTE.

Para operacionalizar o serviço o **mínimo de colaboradores** necessários são de 46 (quarenta e seis).

Abaixo segue uma recomendação/sugestão de quadro de pessoal para melhor operacionalizar o serviço de alimentação:



**TERMO DE REFERÊNCIA OU
PROCESSO DE CONTRATAÇÃO
Nº044/2023**

Código: HEUE.CONT.FR.

Data da
Elaboração:
28/10/2020

Revisão:
002
24/08//2023

Cargo	Escala	Qtd.
Auxiliar de Cozinha	12x36	16
Chefe de Cozinha	12x36	2
Nutricionista de Produção	12x36	4
Copeiras	12x36	18
Estoquista	6x1	1
Gerente de Unidade	5x1	1
Lider de Unidade	12x36	2
Meio Oficial	12x36	2
		46


A CONTRATADA deverá cumprir com a meta de qualidade proposta, conforme descrito abaixo:

- 90% do valor contratado, a ser pago conforme produção mensal.
- 10% do valor total contratado de forma variável baseada no cumprimento de metas de qualidade, conforme tabela abaixo. Em caso de não cumprimento do compromisso das metas qualidade de 100%, o cálculo será feito de forma proporcional a meta não atingida.

METAS DA QUALIDADE				
Compromisso	Meta	Meio de Verificação	Pontos	Periodicidade
Percentual de satisfação dos clientes internos (colaboradores e médicos) e externos.	90%	Pesquisa de satisfação disponibilizada no refeitório e relatório de realimentações da Ouvidoria	20	Mensal
Quantidade de ocorrências registradas (Evento Adverso).	< 3%	Relatório evento adverso	20	Mensal
Cumprimento das ações da qualidade (% Carta da qualidade).	85%	Relatório setor da qualidade	20	Mensal
Envio do cardápio para aprovação e correção da CONTRATANTE até o dia 20 anterior ao fornecimento.	100%	Comprovante de recebimento por e-mail	10	Mensal
Treinamento com equipe conforme função exercida.	100%	Envio de lista de presença	20	Trimestral (02h/mês)
Cumprimento do prazo de resposta às demandas da ouvidoria em até 48h úteis.	100%	Relatório setor ouvidoria	10	Mensal

3. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

O prazo de vigência do contrato será por 60 (sessenta) meses, a contar da data de assinatura do instrumento contratual.

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

- Menor Preço.

-Visita técnica à matriz da empresa que deverá ser localizada na Grande Vitória/ES, realizada pela CONTRATANTE, analisando os critérios de produção conforme legislações vigentes e boas práticas, percentual igual ou superior a 90% de conformidade, conforme as legislações vigentes.

4.1 TETO ORÇAMENTÁRIO

O valor do Teto Orçamentário será mensal, de R\$ 1.004.838,90 (Um milhão, quatro mil, oitocentos e trinta e oito reais e noventa centavos).

5. DA PARTICIPAÇÃO

As empresas que desejarem participar do Termo de Referência deverão, obrigatoriamente, cadastrar-se gratuitamente na plataforma eletrônica denominada PUBLInexo, através do link a seguir: www.publinexo.com.br/privado/.

5.1 Do Credenciamento na Plataforma

5.1.1 O registro no site, o credenciamento dos representantes que atuarão em nome da proponente e a senha de acesso, deverá ser obtido antes do prazo limite do recebimento das propostas. O cadastro e o acesso à plataforma são gratuitos.

5.1.2 Para participação do Termo de Referência na plataforma PUBLInexo, a proponente deverá utilizar a chave de acesso e senha fornecida através de cadastro no site: www.publinexo.com.br/privado/.


5.1.3 A proponente responderá integralmente por todos os atos praticados no Termo de Referência, por seus representantes devidamente credenciados, assim como pela utilização da senha de acesso ao sistema, ainda que indevidamente, inclusive por pessoa não credenciada como sua representante.

5.2 Da Proposta

5.2.1 A Proposta de preço deverá ser apresentada por meio eletrônico no endereço www.publinexo.com.br/privado/, em idioma nacional, com a identificação da empresa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, devidamente datada, e na qual constará obrigatoriamente:

- I. Nome;
- II. Razão ou Denominação Social;
- III. Endereço completo do proponente;
- IV. Identificação do signatário da proposta, sua função e cargo na empresa no campo Observações no ato do registro das propostas;
- V. CNPJ e Inscrição Estadual da empresa;

5.2.2 Junto com a proposta de preço, o interessado deverá apresentar os documentos alusivos à sua habilitação, nos termos do item 8 deste Termo de Referência, sob pena de eliminação do certame.

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

5.2.3 Caso haja discrepâncias entre o descritivo na plataforma e no Termo de Referência, prevalecerá sempre o descritivo do Termo de Referência;

5.2.4 Deverá constar Preços UNITÁRIOS, de forma clara e indubitosa, expresso em moeda nacional, apurada na data de apresentação da proposta, sem inclusão de encargo financeiro ou previsão inflacionária;

- I. Nesses preços deverão ser computadas todas as despesas, impostos e outros que envolvam o Fornecimento objeto deste Termo de Referência;
- II. Todos os preços da Proposta deverão ser apresentados na moeda corrente nacional (Real), utilizando-se até quatro casas decimais para os centavos, precedidos da vírgula que segue a unidade, desprezando-se as frações remanescentes.

5.2.5 O Responsável pelo certame, solicitará ao arrematante do lote, que encaminhe exclusivamente por meio do sistema e/ou e-mail, em até 02 (dois) dias úteis após o encerramento da disputa, a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Termo de Referência e já apresentados.


5.2.6 Após a negociação do preço, o Responsável pelo certame iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

5.2.7 Na hipótese de a proposta vencedora não ser aceitável ou a participante não atender às exigências para habilitação, o Responsável pelo certame examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao Termo de Referência.

5.3 Do Procedimento

5.3.1 O Ato Convocatório será processado e julgado com observância dos seguintes procedimentos:

- I. No dia e horário indicado neste ato Convocatório será aberta a sessão do Termo de Referência, com a abertura automática das propostas e sua divulgação, pelo sistema, na forma de grade ordenatória;
- II. A análise das propostas visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Ato Convocatório e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas:
 - a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Ato Convocatório; e
 - b) que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais proponentes.
- III. No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.
- IV. As propostas não desclassificadas serão selecionadas para a etapa de lances.
- V. Será iniciada a etapa de lances, com a participação de todas as proponentes detentoras de propostas classificadas.

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

VI. Os lances deverão ser formulados exclusivamente por meio eletrônico e em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima entre os lances de acordo com o critério do responsável pelo presente processo (decrécimo), aplicável inclusive em relação ao primeiro colocado.

VII. A etapa de lances será considerada encerrada após o prazo determinado pelo responsável pelo presente processo e após a execução do tempo randômico. O Responsável não terá controle sobre o tempo randômico, ou seja, o sistema se encerrará automaticamente e aleatoriamente sem a intervenção humana.

VIII. A aceitabilidade será aferida a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pelo departamento de compras da instituição.

5.4 Da Desconexão do Sistema Eletrônico

5.4.1 À proponente caberá acompanhar as operações no sistema eletrônico, durante a sessão, respondendo pelo ônus decorrente de sua desconexão ou da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema.

5.4.2 No caso de desconexão do responsável pelo presente processo, no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível aos proponentes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

5.5.3 Quando a desconexão do responsável pelo presente processo persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão na forma eletrônica será suspensa e reiniciada somente após comunicação aos participantes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação.

6. CRITÉRIO ELIMINATÓRIO

- I. Envio da proposta fora do prazo estabelecido nas disposições preliminares do presente termo ou em desacordo com o objeto da contratação.
- II. Ausência do envio de qualquer dos documentos obrigatórios descritos no item 8.

7. CRITÉRIO DE DESEMPATE


O critério de desempate será a empresa que apresentar maior percentual de conformidade no relatório de visita técnica; e o proponente que não tiver notificações de descumprimento contratual em seu histórico de prestação de serviço com a AEBES.

8. DA HABILITAÇÃO OBRIGATÓRIA

Para habilitação, exigir-se-á dos interessados, exclusivamente, documentação relativa a:

8.1. Habilitação Jurídica:

- I. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ do Ministério da Fazenda;
- II. Registro comercial, no caso de empresa individual;
- III. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

empresariais ou cooperativas e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores e alterações ou da consolidação respectiva, sendo que deles deverá constar, entre os objetivos sociais, a execução de atividades da mesma natureza ou compatível com o objeto deste Termo de Referência;


- IV. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de eleição da diretoria em exercício;
- V. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

8.2. Qualificação Técnica:

- I. Alvará de funcionamento e demais alvarás obrigatórios em relação ao ramo de atividade desenvolvida. (Exemplos: Alvará de vigilância sanitária e corpo de bombeiro);
- II. Certificado de responsabilidade e regularidade técnica, (RT Nutrição de Produção) para a atividade desenvolvida;
- III. CNAE - Classificação Nacional de Atividades Econômicas, compatível com o objeto da contratação para qual será contratada.
- IV. 02 (dois) Atestados de capacidade técnica atuais na área de produção das principais refeições na unidade e fornecimento de refeições, sendo 01 (um) Atestado obrigatoriamente de fornecimento de alimentação hospitalar, conforme ANEXO I;
- V. Listagem nominal das empresas (hospitalares ou não) as quais prestou ou presta serviços, mediante contrato firmado entre as partes, nos últimos 12 (doze) meses;
- VI. Apresentar conformidade com pelo menos 85% dos itens do relatório baseado nas legislações vigentes e boas práticas do mercado, a ser verificado em visita técnica realizada pela CONTRATANTE, de preferência, em um local onde a empresa possua o mesmo escopo de contrato proposto neste TR e na própria base de estoque e distribuição da CONTRATADA.

8.3. Regularidade fiscal e trabalhista

- I. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da contratada, ou outra equivalente, na forma da lei;
- II. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida gratuitamente e eletronicamente junto à justiça trabalhista (TST);
- III. Prova de regularidade perante a Seguridade Social, mediante a apresentação dos seguintes documentos:
 - III.I CRF – Certificado de Regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal;
- IV. Comprovação do vínculo dos profissionais executantes com a empresa prestadora de serviços, conforme ANEXO II;
- V. É requisito para habilitação da empresa capital social compatível com o número de empregados, observando-se

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

parâmetros estabelecido no Art. 4º-B da Lei 13.429, de 31 de março de 2017;

- VI. Documentos do Manual de Terceiro, assinalados no ANEXO III. Excepcionalmente, os documentos relativos ao Manual de Terceiro, assinalados no anexo III, deverão ser apresentados e entregues até o 40º (quadragésimo) dia após a assinatura do Contrato de Prestação de Serviços, sob pena de rescisão.

8.4 Os documentos devem ser enviados juntamente com a proposta, sob pena de eliminação.

8.5 A qualificação exigida deverá ser mantida vigente durante toda vigência do contrato a ser firmado com a empresa ganhadora.

8.6 Se a empresa estiver desobrigada da apresentação de quaisquer documentos solicitados deverá comprovar esta condição por meio de certificado expedido por órgão competente ou legislação em vigor.

8.7 Caso necessário, o responsável pelo presente processo, poderá solicitar visita técnica à empresa que apresentar melhor proposta e documentação obrigatória de acordo com o Termo de Referência, cabendo ao setor de qualidade do hospital realizar a visita técnica no prazo máximo de 5 dias úteis posterior a data da solicitação de visita requerida, apresentando o resultado da avaliação em até 2 dias úteis após a visita técnica.

9. DOS ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÕES E RECURSOS:

9.1 Será permitido esclarecimento de dúvidas até o segundo dia útil após a publicação do Termo de Referência, somente através do e-mail: **compras.tr@heue.aebes.org.br**. Na solicitação de esclarecimentos, a empresa deverá apresentar sua razão social, número de CNPJ, identificar o nº do Termo de Referência e objeto da contratação, devendo o questionamento ser redigido de forma clara e objetiva.

9.2 A empresa que solicitar esclarecimentos, deverá informar os contatos para retorno, telefone e e-mails.


9.3 As solicitações de esclarecimentos que não atenderem os requisitos dos itens anteriores, não serão respondidos.

9.4 Serão recebidas as impugnações enviadas até às 17h do segundo dia útil anterior à data limite para o recebimento das propostas.

9.5 Não serão conhecidas às impugnações e os recursos apresentados fora do prazo estabelecido neste Termo de Referência.

9.6 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame. No entanto, caso o responsável pelo processo julgue pelo acolhimento de eventual impugnação contra o ato convocatório, poderá ser definida e publicada nova data para o envio de propostas.

9.7 Encerrado o processo na plataforma **www.publinexo.com.br/privado/** o resultado será publicado no site **https://www.evangelicovv.com.br/institucional/2478-briefings-heue**, qualquer participante do referido Termo de Referência poderá recorrer do resultado, interpondo o recurso com as razões de pedido e seus fundamentos, até às 17h do terceiro dia útil, após a data de publicação, de forma motivada e com o registro de suas razões.

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

9.8 A falta de interposição do recurso contendo suas razões de pedido e seus fundamentos por parte dos participantes, na forma e prazo estabelecidos nos itens anteriores, importará decadência desse direito, ficando o responsável pelo presente processo autorizado a homologar o objeto ao participante declarado vencedor.

9.9 Os recursos deverão ser endereçados ao endereço de e-mail **compras.tr@heue.aebes.org.br** e dirigidos ao responsável pelo presente processo. O e-mail deverá conter razão social, número do cartão CNPJ, identificar o nº do Termo de Referência e objeto da contratação e as alegações. Caberá ao responsável pelo presente processo receber, examinar e decidir os recursos impetrados contra suas decisões, no prazo de 06 (seis) dias úteis do recebimento do recurso.

9.10 O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

9.11 Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, o responsável competente adjudicará o objeto e homologará o processo de contratação.


10. DISPOSIÇÕES FINAIS

10.1 O presente Termo de Referência não importa necessariamente em contratação, podendo a AEBES revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato supervenientes comprovados ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação, mediante ato escrito e fundamentado, disponibilizado no sistema para conhecimento dos interessados. A ASSOCIAÇÃO EVANGÉLICA BENEFICENTE ESPÍRITO SANTENSE – AEBES poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas e divulgação do resultado, bem como corrigir possíveis erros materiais no documento publicado, mediante errata.

10.2 O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Termo de Referência será a Comarca de Vitória – ES.

10.3 Aquele que deixar de entregar ou de apresentar documentação exigida no Termo de Referência, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal e que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato, ficará sujeito a reparação dos danos causados ao Hospital.

10.4 É vedada a participação no mesmo Termo de Referência de pessoas jurídicas que sejam controladoras, controladas, coligadas ou integrantes de um mesmo grupo econômico.

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

(IMPRESSÃO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)
(ANEXO I)


ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos, para fins de prova, aptidão de desempenho e atestado de execução, que a empresa **[nome da empresa prestadora de serviços/fornecimento de produtos, em negrito]**, inscrita no CNPJ sob o nº 00.000.000/0000-00, estabelecida na Rua, nº....., bairro, na cidade de, Estado de, prestou serviços à **[nome da empresa contratante, em negrito]**, CNPJ nº 00.000.000/0001-00, de **[descrição dos serviços prestados/fornecimento de produtos, especificando o prazo de execução]**.

Registramos, ainda, que as prestações dos serviços acima referidos apresentaram bom desempenho operacional, tendo a empresa cumprido fielmente com suas obrigações, nada constando que a desabone técnica e comercialmente, até a presente data.

[cidade], em XX de XXXX de 202X.

 Assinatura do responsável legal
 [Razão social da empresa]
 CNPJ nº xx.xxx.xxx/xxxx-xx
 [endereço da empresa, caso não possua papel timbrado]

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

(IMPRESSÃO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)


(ANEXO II)

DECLARAÇÃO DE VÍNCULO

Declaramos, para os devidos fins, que os profissionais executantes da prestação de serviço objeto deste Termo de referência são sócios, celetistas ou terceirizados (indicar o vínculo dos profissionais).

[cidade], em XX de XXXX de 202X.

Assinatura do responsável legal
[Razão social da empresa]
CNPJ nº xx.xxx.xxx/xxxx-xx
[endereço da empresa, caso não possua papel timbrado]

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

Anexo III	Código: CONT.FR.0008	
	Data da Elaboração: 07/10/2019	Revisão: 004 19/04/2022

Documentos solicitados no Termo de Referência.

Setor Pessoal

- Ficha de Registro do Ministério do Trabalho e Emprego dos empregados que prestam serviço na AEBES;
- GFIP – Guia de recolhimento de FGTS e Informações à Previdência Social – dos funcionários que prestam serviço na AEBES – para identificarmos o código de recolhimento (Mensal)
- RE – Relação de Empregados; RET (Relação de Tomadores); Comprovante declaratório das contribuições a recolher à Previdência Social e outras entidades do Fundo de FPAS da empresa Contratada (Mensal)
- GPS – Guia Previdência Social Atual – para comprovação de pagamento dos impostos exigidos por lei (Mensal)
- Crachá de identificação com nome da instituição, nome do empregado, foto e cargo.
- Outros: _____

Medicina do Trabalho


- PCMSO – Programa de Controle de Médico e Saúde Ocupacional – NR 07, válido conforme período contratual (Anual);
- ASO (Atestado de Saúde Ocupacional) Admissional e Periódico.
- Cópia do Cartão de Vacina contendo as vacinas Tétano e Difteria (DT) e Hepatite B e demais vacinas de campanhas promovidas pelo Ministério da Saúde; (**Tríplice Viral, Influenza e Febre Amarela**);
- Outros: _____

Segurança do Trabalho

- PGR (Programa de Gerenciamento de Riscos – NR 09, válido conforme período contratual (Anual);
- PCMAT (Programa de Condições e Meio Ambiente de Trabalho na Indústria da Construção - NR18), válido conforme período contratual (Anual). Exigido somente para as empresas de construção civil;
- Ficha de Controle de EPI (Equipamento Proteção Individual – NR 06) contendo o CA (Certificado de Aprovação)
- Outros: _____

Treinamento e Desenvolvimento

- Contendo: NR 32 NR 06 CIPA NR 10 NR 33 NR 35 Biossegurança
 ACLS _____ _____ _____

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

**MINUTA DE CONTRATO
(ANEXO IV)**

CT: 0xx/202x

**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE
ENTRE SI FAZEM A ASSOCIAÇÃO EVANGÉLICA
BENEFICENTE ESPÍRITO SANTENSE E (RAZÃO
SOCIAL DA CONTRATADA).**

CONTRATANTE: ASSOCIAÇÃO EVANGÉLICA BENEFICENTE ESPÍRITO SANTENSE – AEBES, (RAZÃO SOCIAL, QUALIFICAÇÃO DA EMPRESA, RESPONSÁVEL LEGAL, QUALIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL),

CONTRATADA: (RAZÃO SOCIAL, QUALIFICAÇÃO DA EMPRESA, RESPONSÁVEL LEGAL, QUALIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL), ajustam o presente contrato de prestação de serviços, de acordo com as cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO CONTRATUAL


1.1 O objeto do presente contrato é a prestação de serviços de empresa especializada na prestação e fornecimento de serviços de alimentação com produção de todas as refeições nas dependências do hospital, bem como sua distribuição para pacientes, acompanhantes, funcionários e terceiros do Hospital Estadual de Urgência e Emergência (HEUE), assegurando-se uma alimentação balanceada – considerando a cultura local e com atenção às condições socioambientais, estando, ainda, em conformidade com as normas de segurança e vigilância sanitária de acordo com a capacidade do hospital, levando em consideração um hospital de alta complexidade, 100% SUS, com referência em trauma e porta aberta.

A) ESPECIFICAÇÕES DA CONTRATAÇÃO:

- Para auxiliar na composição da proposta, segue o quantitativo de leitos:


Descrição	Qtd. Leitos
Unidade de Terapia Intensiva (adulto geral)	40
Unidade de Alta Dependência de Cuidados	14
Internação	154
Pronto Socorro - Sala Vermelha	10
Pronto Socorro - Sala Amarela	38
	256

A empresa CONTRATADA será responsável pela administração de cozinha e refeitório do HEUE que está sob a gestão da CONTRATANTE e por todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção nas dependências do hospital, conforme o padrão de alimentação estabelecido, tipos de dieta e horários.

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

A estimativa diária de refeições objeto deste instrumento é estabelecida conforme as medias baseadas no histórico do HEUE entre os meses de junho/2023 a agosto/2023; podendo apresentar oscilações para mais ou para menos, conforme o fluxo de pessoas na Instituição, com a média diária:

Funcionários e Terceiros	
Refeição	Média diária
Desjejum	327
Almoço	456
Lanche da tarde	369
Jantar	208
Pacientes em dieta oral - Total	
Refeição	Média diária
Desjejum	261
Colação	41
Almoço	274
Lanche da tarde	260
Jantar	275
Ceia	232
Refeição Hiperproteica Hipercalórica – Almoço e jantar	60
Suplemento hiperproteico hipercalórico – 200ml	40
Água mineral – 500ml	228
Kit Aniversariante do dia	02
Pacientes de Enteral	
Frasco	Quantidade/mensal
Frasco para alimentação enteral: Fabricado em polietileno atóxico. Tampa de rosca com saída para adaptar o equipo. Alça de fixação na sua base para pendurar o frasco com travamento. Capacidade: 300 ml. Etiqueta autoadesiva para identificação do paciente. Embalado individualmente.	1.500
Acompanhantes	
Refeição	Média diária
Desjejum	59
Almoço	79
Lanche da tarde	66
Jantar	67
Café (Funcionários)	

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08/2023

Estimativa diária	Litros/diário
	96

Protocolo de abreviação de jejum	
Prescrições	Média diária
	20

A CONTRATADA deverá fornecer as refeições para os comensais desta Instituição conforme os horários abaixo:


Refeição	Pacientes	Funcionários/Acompanhantes
Desjejum	07h	5:45h às 07h
Colação	09h	NA
Almoço	11h30	11h às 14h
Café da tarde	15h	16h às 17h
Jantar	18h	19h30 às 22h
Ceia	21h	NA
Café (litro) para funcionários (entrega nos setores)	NA	08h, 13h e 20h

Observação: Poderá ocorrer mudanças no horário de fornecimento das refeições conforme a demanda de alguns setores e da própria Instituição.

O tempo de tolerância para que todos os pacientes recebam as refeições é de até 45 minutos após o horário padronizado para o fornecimento, exceto os pacientes programados para as entregas de 13h que deverão receber as refeições impreterivelmente neste horário. **Para o fornecimento das refeições no centro cirúrgico**, a cozinha deverá ligar para o setor nos horários: Desjejum: 9h/ Almoço: 12h/ Café: 15h/ Jantar: 18h/ Ceia: 21h (As copeiras terão 40 minutos para entregar as refeições após solicitadas).

A CONTRATADA deverá seguir o per capita e as incidências abaixo:

PROTEÍNA	PER CAPTA PRONTO PARA CONSUMO
BOVINA COM OSSO	150 gr
BOVINA SEM OSSO	100 gr
AVE COM OSSO	150gr
AVE SEM OSSO	100 gr


	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08/2023

PEIXE	120 gr
OVO	100 gr
SUÍNA (COM E SEM OSSO)	140 a 220 gr
MASSA ELABORADA	300 gr
EMBUTIDOS	160 gr

PROTEÍNA	CORTE	INCIDÊNCIAS	PREPARAÇÕES
BOVINA	Chã de dentro, patinho, acém, costela, chuleta	2x/semana	Ensopado, bisteca, costela, bife, moído, almôndega, estrogonofe, assado, etc
AVE	Sassame ou peito, sobrecoxa.	4x/semana	Coxa e sobrecoxa, filé, isca, ensopado, assado, estrogonofe, à milanesa, frito, etc...
PEIXE	Merluza, tilápia, cação, atum.	2x/mês	Assado, frito, ensopado, grelhado, filé, iscas, etc...
OVO	-	2x/semana	Frito, cozido, assado, poche.
SUÍNA (COM E SEM OSSO)	Chuleta (carré)	2x/semana	Ensopado, bisteca, bife, assado, etc
MASSA ELABORADA	-	4x/semana	Lasanha, escondidinho, panqueca, empadão, quiche
EMBUTIDOS	-	2x/mês	Hambúrguer ao molho pizzaiolo.

A CONTRATADA deverá seguir a oferta da qualidade dos insumos ofertados conforme tabela abaixo:

QUALIDADE DOS INSUMOS OFERTADOS	
INSUMO	DESCRIÇÃO
Carne vermelha	Ótima qualidade, isenta de nervos ou aparas de qualquer espécie com pouca gordura.
Peixe	Frescos e/ou congelados, sem espinhos, de primeira linha.
Arroz	Branco e integral, tipo 1.
Leguminosas	Feijão: preto, carioca, paulistinha, branco (para saladas) ou lentilhas, grão de bico, ervilha seca, soja.
Hortifrutí	de ótima qualidade, selecionadas e de acordo com a safra, de tipos variados: alface, agrião, acelga, couve-flor, repolho branco e roxo, tomate, pepino, cenoura, beterraba, aipim, inhame, batata inglesa, batata doce, beringela, abobrinha, abóbora, chuchu, jiló, vagem, quiabo.

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08/2023

Frutas	Variadas, selecionadas e de acordo com a safra: Melão, maçã, laranja, mexerica, melancia, banana prata, banana nanica, banana maçã, abacaxi, pera, ameixa, goiaba, manga.
Óleos	soja, milho, girassol, canola, para saladas: azeite de oliva extravirgem.
Açúcar	Cristal
Massas	tipo espaguete, parafuso, pene, fettuccine, lasanha, nhoque, panqueca.
Pão	francês, francês integral, de forma integral, de forma, brioche.
Biscoito	água e sal, maisena, polvilho;
Leite	Integral, desnatado, sem lactose, leite de soja.
Cereais	farinha de aveia, amido de milho, fubá.
Acompanhamentos	Margarina com sal, margarina sem sal (pacientes), geleia e geleia sem açúcar (pacientes).
Outros (se solicitado)	achocolatado, água de coco, gelatina com e sem açúcar, proteína texturizada de soja.
Sal	iodado
Vinagre	tinto, maçã e álcool.
Utensílios	Canudo de plástico, mexedor para café (pacientes).

INFORMAÇÕES EXTRAS:

- COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO:

- **Servidores/acompanhantes/terceiros e médicos:** Desjejum: Pão doce/sal com manteiga – 120g, café com leite – 200ml / Almoço: Sistema self service: Arroz, feijão, 01 guarnição, 04 opções de saladas (cruas e cozidas), 02 pratos proteicos. (porcionamento apenas do prato proteico – 100g) e 01 sobremesa / Lanche da tarde: Pão doce/sal – 120g, café com leite – 200ml / Jantar: Sistema self service: Arroz, feijão, 01 guarnição, 04 opções de saladas (cruas e cozidas), 02 pratos proteicos e 01 sobremesa.


- **Pacientes de dieta via oral:**

Dieta normal/livre: Desjejum: Pão doce/sal com manteiga – 120g, café com leite – 200ml + 1 fruta / Colação: 01 fruta. / Almoço: refeição porcionado com aproximadamente 500g, arroz, feijão, 01 guarnição, salada crua e suco 200ml / Lanche da tarde: Pão doce/sal com manteiga – 120g + café com leite – 200ml / Jantar: refeição porcionado com aproximadamente 500g, arroz, feijão, 01 guarnição, salada crua e suco 200ml. / Ceia: bolo ou pão ou iogurte.

Dieta branda: Desjejum: Pão doce/sal com manteiga – 120g, café com leite – 200ml + 1 fruta / Colação: 01 fruta. / Almoço: refeição porcionado com aproximadamente 500g, arroz, feijão, 01 guarnição, salada cozida e suco 200ml / Lanche da tarde: Pão doce/sal com manteiga – 120g + café com leite – 200ml / Jantar: refeição porcionado com aproximadamente 500g, arroz, feijão, 01 guarnição, salada cozida e suco 200ml. / Ceia: bolo ou pão ou iogurte.

Dieta pastosa: Desjejum: Pão doce com manteiga – 120g, café com leite – 200ml + 1 fruta macia (mamão ou banana) ou vitamina / Colação: Fruta macia para pacientes diabéticos. / Almoço: refeição porcionado com aproximadamente 500g, arroz pastoso, feijão batido, 01 guarnição purê de legumes, e suco 200ml, proteína pastosa (carne moída, frango desfiado, ovos cozidos) / Lanche da tarde: Pão doce com manteiga – 120g, café com leite – 200ml / Jantar: refeição porcionado com aproximadamente 500g, arroz pastoso, feijão batido, 01 guarnição purê de legumes, e suco 200ml, proteína pastosa (carne moída, frango desfiado, ovos cozidos) / Ceia: iogurte ou vitamina ou mingau.

Dieta pastosa espessada: Desjejum: Pão doce com manteiga – 120g, café com leite – 200ml + 1 fruta macia (mamão ou banana) ou vitamina / Colação: fruta macia para pacientes diabéticos. / Almoço: refeição porcionado com aproximadamente 500g, arroz pastoso espessado, feijão batido mais consistente, 01 guarnição purê de legumes, proteína pastosa espessada

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

(carne moída, frango desfiado, ovos cozidos) / Lanche da tarde: Pão doce com manteiga – 120g, café com leite – 200ml / Jantar: refeição porcionado com aproximadamente 500g, arroz pastoso espessado, feijão batido mais consistente, 01 guarnição purê de legumes, proteína pastosa espessada (carne moída, frango desfiado, ovos cozidos) / Ceia: iogurte ou vitamina ou mingau.

Dieta líquida pastosa de transição/líquida completa: Desjejum: 200ml de vitamina + 200ml de café com leite / Colação: 01 gelatina ou chá / Almoço: refeição porcionado com aproximadamente 500g em recipiente de sopeira, purê de legumes, feijão batido e coado + proteína batida/ Lanche da tarde: 02 copos de vitamina ou 02 copos de mingau/ Jantar: refeição porcionado com aproximadamente 500g em recipiente de sopeira, purê de legumes, feijão batido e coado + proteína batida. / Ceia: iogurte ou vitamina ou mingau.

Dieta líquida restrita: Desjejum: 200ml de suco claro coado sem açúcar + gelatina clara diet // Colação: 01 gelatina ou chá claro / Almoço: refeição porcionado com aproximadamente 500g em recipiente de sopeira, água do cozimento de legumes sem resíduos, 200ml de suco claro sem resíduos. / Lanche da tarde: 200ml de suco claro coado sem açúcar + gelatina clara diet / Jantar: refeição porcionado com aproximadamente 500g em recipiente de sopeira, água do cozimento de legumes sem resíduos, 200ml de suco claro sem resíduos. / Ceia: 200ml de chá claro.

Kit Aniversariante: 150g bolo com ou sem cobertura (conforme prescrição dietética), 200ml de suco, 01 fruta em embalagem adequada.

- COMPOSIÇÃO, ESPECIFICAÇÃO, GRAMAGEM E INCIDÊNCIA DE UTILIZAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO CARDÁPIO BÁSICO - PACIENTES:


Tabela 1: Desjejum e lanche

PEQUENAS REFEIÇÕES	DESJEJUM	LANCHE
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	PER CAPTA	
Pão francês ou doce ou bolo simples	01 unidade (50g)	01 unidade (50g)
Fruta	01 unidade	-
Margarina*	10g cada	10g cada
Suco	-	300 ml
Café com Leite	300 ml (200ml de leite com 100ml de café).	-

Tabela 2: Almoço e jantar:

ESPECIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO	PER CAPTA
Salada	01 tipo	50g
Prato Proteico	01 tipo	100g
Arroz branco	01 tipo	250g
Feijão	01 tipo	150g
Guarnição	01 tipo	100g
Sobremesa	01 tipo	-
Marmitex Total	-	450 à 500g

Tabela 3: Almoço e jantar – Hipercalórico Hiper proteico:

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

ESPECIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO	PER CAPTA
Salada	01 tipo	50g
Prato Proteico	01 tipo	180 à 200g
Arroz branco	01 tipo	350g
Feijão	01 tipo	250g
Guarnição	01 tipo	150g
Sobremesa	01 tipo	-
Marmitex Total	-	600 à 750g

Tabela 4: Colação:

ESPECIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO
Fruta da época	01 tipo

Tabela 5: Suplemento hipercalórico hiper proteico:

Ficha Técnica de Preparação - Suplemento Terapêutico Hiper proteico Hipercalórico					
Modo de Preparo: Bata todos os ingredientes no liquidificador, por aproximadamente 1 minuto. Transfira o líquido para um copo, tampe e armazene na geladeira até a distribuição. Tempo médio de preparação: 3 minutos.					
Porção: 01		Valor energético	Macronutrientes		
Ingredientes	Medida Caseira		CHO(g)	PNT(g)	LIP(g)
Banana	1 unidade	62	17	0,8	0
Leite em Pó	3 colheres de sopa	192	15	10,2	10,2
Aveia	2 colheres de sopa	108	17	4,5	2,4
Água filtrada	1 copo americano	0	0	0	0
Módulo de Proteína	2 medidas	43,2	0,01	10,44	0,01
Adoçante	1 gota	0	0	0	0
Total:		405,2	49,01	25,94	12,61

Observação: A proteína isolada do soro do leite será fornecida pela CONTRATANTE.


Tabela 6: Abreviação de jejum

ESPECIFICAÇÃO	COMPOSIÇÃO
Suco de limão da fruta	150ml

Observação: O módulo de carboidrato utilizado na abreviação de jejum será fornecido pela CONTRATANTE.


Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- a) Planejamento das atividades e fluxos de nutrição e alimentação;
- b) Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dieta;

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

- c) Aquisição de gêneros e produtos alimentícios necessários para o cumprimento do objeto da contratação, bem como pelos e materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e limpeza, de escritório);
- d) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- e) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e material de consumo;
- f) Pré-preparo, preparo e cocção das refeições;
- g) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- h) Coleta de amostras das preparações e, quando necessário, análise laboratorial;
- i) Distribuição das refeições nas copas/ leitos;
- j) Recolhimento dos utensílios com sobras de alimentos utilizados pelos pacientes, de acordo com o fluxo pré-determinado;
- k) Higienização e limpeza dos equipamentos e utensílios de todas as áreas da cozinha e refeitório;
- l) Disponibilização dos **equipamentos, móveis e utensílios** necessários para produção, armazenamento, conservação e distribuição das refeições e demais insumos (importante visita técnica na unidade para análise dos equipamentos necessários);
- m) Higienização das dependências da CONTRATANTE que serão utilizadas para produção e distribuição das refeições, bem como dos utensílios e equipamentos utilizados;
- n) Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos disponibilizados pela CONTRATADA;
- o) Fornecimento dos recursos humanos especializados (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas;
- p) Toda e qualquer adequação necessária relacionada a setorização e dimensionamento das áreas da cozinha deverá ser de responsabilidade da empresa CONTRATADA, com autorização prévia da CONTRATANTE.

1.2 Para operacionalizar o serviço o **mínimo de colaboradores** necessários são de 46 (quarenta e seis). Abaixo segue uma recomendação/sugestão de quadro de pessoal para melhor operacionalizar o serviço de alimentação:


	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

Cargo	Escala	Qtd.
Auxiliar de Cozinha	12x36	16
Chefe de Cozinha	12x36	2
Nutricionista de Produção	12x36	4
Copeiras	12x36	18
Estoquista	6x1	1
Gerente de Unidade	5x1	1
Lider de Unidade	12x36	2
Meio Oficial	12x36	2
		46

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

2.1 A CONTRATADA deverá:


- I. Fazer a liberação das refeições mediante documento que evidencie a prescrição médica ou nutricional (censo hospitalar, painel da nutrição, evolução ou prescrição médica ou nutricional). Para a execução das atividades deverão ser observados os conceitos, classificação das dietas hospitalares, tipos, técnicas, procedimentos e métodos para produção, armazenamento e distribuição de refeições;
- II. Realizar a coleta diária de amostras de todas as preparações em quantidade suficiente em sacos próprios, esterilizados e identificados, que ficarão sob guarda e responsabilidade dela por um período de 72 horas, em freezer específico, para garantir o controle de qualidade da alimentação e apurar qualquer evento que possa causar algum dano aos comensais;
- III. Realizar a cada três (03) meses, sem ônus à CONTRATANTE, a análise microbiológica das amostras das preparações solicitadas **pela responsável técnica da CONTRATANTE**. Na ocorrência de eventos relacionados ao consumo das refeições fornecidas a empresa deverá enviar imediatamente as amostras para análise microbiológica e responder formalmente à CONTRATANTE. As amostras a serem analisadas deverão ser encaminhadas para laboratório autorizado, sendo sempre solicitado pela CONTRATADA o envio do resultado pelo Laboratório para a empresa CONTRATADA com cópia para o RT da empresa CONTRATANTE. Todas as amostras deverão ser coletadas na presença de nutricionista ou Técnico de nutrição da CONTRATADA. Cabe ressaltar que nos casos de entrega/consumo de refeição fora dos padrões de qualidade especificados neste documento, a CONTRATADA deverá realizar a substituição imediata da refeição inapropriada por outra, sem ônus à CONTRATANTE;
- IV. A CONTRATADA possui a responsabilidade pelas atividades prestadas nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como pela higienização de utensílios, equipamentos e de toda a estrutura interna e externa do restaurante e cozinha;
- V. Recolher as sobras de alimentos nos setores onde há gastronomia hospitalar após os horários de refeições (almoço e jantar) e quantificá-las por peso, em até 02 horas;
- VI. Disponibilizar recipiente para armazenamento dos resíduos orgânicos, conforme preconizado pelo PGRSS da instituição, bem como demais legislações vigentes que abordam o tema;

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023


- VII. Executar toda operacionalização de acordo com as boas práticas de alimentação e legislação vigente;
- VIII. Disponibilizar relação com descrição e número de patrimônio de todos os equipamentos de sua posse que forem utilizados nas dependências do Hospital. Os equipamentos elétricos deverão ser compatíveis com o quadro elétrico do hospital, sendo em 127V ou 220V. Os equipamentos com voltagens diferentes deverão ser avaliados pelo serviço de manutenção do hospital antes de sua instalação, e, se necessário, a CONTRATADA deverá arcar com o transformador ou quaisquer outros itens necessários para adaptação dos equipamentos na unidade;
- IX. Enviar mensalmente o cronograma de manutenções preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados em todas as etapas do processo de fornecimento das refeições ao hospital. Na ocorrência de falhas ou situações críticas, como vazamento de gás, falha no funcionamento dos balcões térmicos ou outras que impossibilitem o pleno trabalho, a empresa deverá proceder com a manutenção corretiva imediatamente;
- X. Disponibilizar o acesso à internet para uso interno, próprio e exclusivo;
- XI. Seguir o quadro de responsabilidades abaixo:

RESPONSABILIDADE DAS PARTES	
Responsabilidades/ Fornecimento	CONTRATADA
Treinamento de funcionários da CONTRATADA	X
EPI 's e Uniformes de funcionários	X
Limpeza das áreas internas	X
Serviço de distribuição de refeições no refeitório	X
Limpeza sanitária de uso exclusivo do refeitório	X
Manutenção dos equipamentos da cozinha/refeitório e mobiliário de propriedades da CONTRATADA	X
Escritório Administrativo	X
Exames médicos dos funcionários da CONTRATADA	X
Mobilização e desmobilização	X
Transporte pessoal da CONTRATADA	X
Transporte de refeições	X
Despesa com internet da cozinha	X
Retirada do óleo vegetal da cozinha	X
Limpeza e higienização das coifas	X
Equipamentos da cozinha/refeitório	X
Mesas e cadeiras do refeitório	X
Adequação na área física da cozinha/refeitório	X


- XII. Disponibilizar equipamentos de informática com seus devidos licenciamentos de software (Windows 10 Professional, Office business, antivírus corporativo);
- XIII. Seguir o Manual de Dietas Orais, disponibilizado pela CONTRATANTE;
- XIV. Afixar cardápio diário e em local visível na entrada do refeitório. Além disso, deverá ser disponibilizado sobre a rampa de distribuição a identificação das refeições e a descrição das preparações e principais alimentos nela contidos;

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

- XV. O cardápio mensal do almoço e do jantar deverá ser elaborado pela CONTRATADA, conforme os critérios: Elaborado por profissional de nível superior, nutricionista, detentor de registro regularizado junto ao CRN4;
- XVI. Encaminhar o cardápio para a CONTRATANTE **até o dia 20** do mês anterior ao fornecimento, para avaliação e aprovação;
- XVII. Caso a CONTRATADA não encaminhe o cardápio **até o quinto dia útil**, deverá ser executado o cardápio determinado pela CONTRATANTE;
- XVIII. Nos casos fortuitos e de força maior em que inviabilize a execução do cardápio aprovado previamente, a CONTRATADA deverá manifestar-se formalmente apresentando as devidas justificativas, podendo sugerir modificações ao cardápio e devendo executá-lo somente após a autorização da CONTRATANTE;
- XIX. O preparo das refeições deverá ocorrer nas dependências do hospital respeitando legislação vigente, ficha técnica de preparação e os horários de fornecimento das refeições;
- XX. Deverá manter as preparações quentes e frias em temperatura adequada, conforme legislações pertinentes e vigentes. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes;
- XXI. A CONTRATADA deverá observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais/clientes, excluí-las, em comum acordo com a CONTRATANTE dos cardápios futuros;
- XXII. A CONTRATADA deverá manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades per capita estabelecidas nos anexos deste documento e com periodicidade das entregas; responsabilizar-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;
- XXIII. A CONTRATADA deverá, em caso de alteração de cardápio, formalizar o pedido no prazo de 24h que antecede a substituição, através de correspondência eletrônica, e só realizar a mudança com a autorização da CONTRATANTE;
- XXIV. A CONTRATADA deverá iniciar as mudanças solicitadas pela CONTRATANTE, referente ao quantitativo de refeições programadas em 24h;
- XXV. A CONTRATADA deverá manter um índice de segurança quanto ao quantitativo de refeição produzida (incluindo todos os componentes do cardápio), a fim de garantir o atendimento, do primeiro ao último comensal, em quantidades adequadas, conforme cardápio, bem como nos casos em que houver mais comensais que o quantitativo programado;
- XXVI. A CONTRATADA deverá fornecer ininterruptamente o mesmo cardápio programado dentro do horário de funcionamento do refeitório;
- XXVII. A CONTRATADA deverá disponibilizar uma padaria local (dentro da cozinha) mantendo a qualidade dos pães servidos aos colaboradores, acompanhantes e pacientes;
- XXVIII. A CONTRATADA deverá realizar o preparo, porcionamento e distribuição das refeições no HEUE conforme abaixo:

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

- a) Porcionamento das refeições dos pacientes internados em marmitas descartáveis com 3 divisórias e tampa com boa vedação, e talheres descartáveis reforçados (garfo, faca, colher) conforme a consistência da refeição;
 - b) As pequenas refeições (desjejum, lanche da tarde e ceia) serão fornecidas através de bandejas identificadas conforme o protocolo de identificação de paciente estabelecido pela CONTRATANTE;
 - c) Porcionamento das refeições dos médicos, conforme solicitação dos setores em marmitas descartáveis com divisórias;
 - d) A distribuição das refeições será feita pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e eventuais sobremesas que necessitem de manutenção da temperatura.
 - e) Distribuição *self service* no refeitório para funcionários, terceiros e acompanhantes em pratos rasos de fácil higienização, bandejas lisas plásticas, talheres de inox, copos descartáveis e guardanapos, em número suficiente para atender a demanda;
 - f) Diariamente, o prato proteico, sobremesa e suco (caso porcionado) serão servidos por funcionários da CONTRATADA, devendo obedecer a quantidade per capita.
 - g) Realizar a distribuição das dietas de paciente, médicos e funcionários nos setores. Quanto aos pacientes em isolamento, a refeição deverá ser entregue, ao mesmo, em seu quarto. Para isso, a copeira deverá deixar a refeição na anti sala e informar a equipe assistencial sobre a entrega da refeição.
 - h) As refeições deverão ser acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos em todas as etapas até a entrega aos pacientes e funcionários nos setores, e consumo pelos comensais no refeitório.
 - i) Distribuição *self-service* no refeitório desjejum/lanche o item café, leite para funcionários, terceiros e acompanhantes.
- XXIX. Fornecer, quando solicitado, lanche emergencial no período noturno (pão com margarina, fruta e suco), ou entre as refeições, quando necessário, para os pacientes internados em casos de hipoglicemia ou jejum prolongados nos setores do hospital;
- XXX. Seguir as observações e orientações quanto às mudanças de dietas e itens a serem fornecidos, conforme prescrição da nutrição clínica, a cada refeição;
- XXXI. Realizar pesquisa de satisfação com os comensais (pacientes e funcionários) com periodicidade mínima semestral;
- XXXII. Realizar diariamente pesquisa de satisfação através de um sistema informatizado (ex: tablets) para avaliação da refeição servida no dia dentro do refeitório, e fornecer os relatórios a CONTRATANTE semanalmente para avaliação;
- XXXIII. Fornecer os censos da copa contabilizados, justificando o envio das refeições extras, caso ocorra solicitação;
- XXXIV. Compartilhar planilha online em Excel de forma clara e autoexplicativa (ou em arquivo similar compatível com o utilizado pelo Hospital – Excel) contendo as seguintes informações:

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

- **Quantitativo de resto ingesta, total produzido e sobra limpa em kg** do almoço e jantar segregado por dia e por comensais (pacientes e usuários do refeitório), no dia 5º dia útil de cada mês;
- **Quantitativo de resíduos gerados, em quilos (kg), nas dependências físicas do Hospital sob atuação da CONTRATADA (refeitório e cozinha)**, sendo esses segregados de acordo com o PGRSS do Hospital;
- Planilha de faturamento com compilado dos fornecimentos feitos de forma segregada;
- **Relatório contendo informações dos colaboradores que se alimentaram no refeitório** durante o período do mês em questão;
- **Planilha de indicadores solicitadas pela qualidade da CONTRATADA.**

XXXV. Após o encerramento de cada mês a CONTRATADA deverá encaminhar relatório consolidado de medição até o segundo dia útil do mês seguinte, separadamente dos terceirizados e dos funcionários do HEUE, com nome e matrícula;


XXXVI. A CONTRATADA deverá cooperar com os colaboradores da CONTRATANTE designados para fiscalizar o fornecimento, de modo a se ater às suas orientações acerca do correto fornecimento em todas as etapas de produção e distribuição das refeições. Deverá corrigir, imediatamente, eventuais falhas observadas e apontadas pela CONTRATANTE;

XXXVII. A CONTRATADA severa seguir o número de nutricionistas estabelecido na tabela abaixo, considerando o número de refeições preparadas na unidade de Alimentação e Nutrição, acordo com as normas vigentes do CRN - 4ª Região, e garantir a sua efetiva e imediata substituição quando da ocorrência de eventuais impedimentos, conforme previsto na nas Leis nº 8.234/1991 e nº 6.583/1978, bem como Resolução CFN nº 378/2005 e suas atualizações, conforme quadro abaixo:


Nº de Refeições/dia	Nº de Nutricionistas	Carga Horária Semanal
Até 1500	02	44 horas
De 1501 a 2500	03	44 horas
Acima de 2500	03 + 01 cada 1.500 refeições/dia	44 horas

Observações:


- 1 – Para fins de cálculo do número de grandes refeições, considerar que dez pequenas refeições equivalem a uma grande refeição;
- 2 – Nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), manter nutricionista na supervisão das rotinas de produção e distribuição de refeições;
- 3 – A carga horária técnica semanal refere-se à atuação de cada nutricionista para atendimento às atribuições, considerando a complexidade do serviço;
- 4- Todas as etapas do processo de operacionalização das refeições, inclusive aos finais de semana e feriados deverão ser acompanhados por Nutricionista que compõe o quadro técnico da UAN.

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

- XXXVIII. O responsável técnico da produção será o nutricionista da CONTRATADA o qual deve ser detentor de Atestado de responsabilidade Técnica e estar devidamente registrada no Conselho Regional de Nutricionistas da 4ª região, sendo fiscalizado pela CONTRATANTE;
- XXXIX. O responsável técnico da produção será o nutricionista da CONTRATADA o qual deve ser detentor de Atestado de responsabilidade Técnica e estar devidamente registrada no Conselho Regional de Nutricionistas da 4ª região, sendo fiscalizado pela CONTRATANTE;
- XL. A CONTRATADA deverá promover treinamentos para a equipe de trabalho, por meio de Programa destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando as capacitações obrigatórias previstas nas legislações pertinentes e vigentes, Técnicas Culinárias, Prevenção de Acidentes de Trabalho e Combate a Incêndio. O cronograma anual dos treinamentos e os registros dos mesmos deverão ser mantidos em arquivo nas dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição da CONTRATADA e enviados à Área Técnica de Nutrição quando solicitados;
- XLI. A CONTRATADA deverá arcar com todas as despesas operacionais necessárias à execução do serviço;
- XLII. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se por eventuais prejuízos causados aos comensais e a CONTRATANTE, decorrentes da alimentação fornecida, do uso e/ou manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto dos mesmos e emprego indevido de materiais, equipamentos e/ou instrumentos; não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização da CONTRATANTE em seu acompanhamento;
- XLIII. A CONTRATANTE poderá realizar a degustação, durante o preparo ou distribuição de todos os alimentos que compõem as refeições na pessoa do fiscal, devendo a CONTRATADA realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo, estas sem ônus à CONTRATANTE;
- XLIV. A CONTRATADA deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de produtos, falta de gêneros alimentícios, falta de água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves, dedetização da cozinha e outros; assegurando a manutenção das atividades objeto deste Termo de Referência;
- XLV. A CONTRATADA deverá atender de imediato as solicitações da CONTRATANTE quanto as substituições de funcionários não qualificados ou entendidos como inadequados para execução das atividades;
- XLVI. A CONTRATADA deverá fornecer a alimentação dos seus funcionários, prepostos ou prestadores de serviços para a empresa, sem custo para a CONTRATANTE;
- XLVII. A CONTRATADA deverá comprovar a gramagem dos alimentos servidos, previstas no presente Termo de Referência, através de pesagem sempre que solicitado pela CONTRATANTE.
- XLVIII. A CONTRATADA deverá providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e ou produtos que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário à recuperação dele, conforme solicitação da CONTRATANTE e sem ônus adicional;
- XLIX. Apresentar Manual de Procedimentos, no ato da assinatura do Contrato, contendo todas as rotinas operacionais identificadas abaixo:
- a) Organograma da Empresa: Quadro de pessoal, qualificação, atribuição e jornada de trabalho;

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08/2023

- b) Relação dos funcionários com a cópia dos respectivos registros nas carteiras de trabalho.
- c) Descrição de Uniformes e Equipamentos de Proteção Individual, cópia do treinamento e cópia das fichas de entregas de EPI's aos colaboradores que prestarão serviços no Hospital;
- d) Descrição dos procedimentos da empresa em relação à saúde dos seus funcionários, juntamente com cópia dos seguintes documentos: cópia da carteira de vacinação (conforme NR 32); cópia do ASO (Atestado de Saúde Ocupacional) de todos os colaboradores que prestarão serviços;
- e) Conteúdo programático do programa de desenvolvimento de capacitação profissional;
- L. A CONTRATADA deverá enviar a relação de produtos utilizados no processo de higienização bem como todas as fichas técnicas e FISPQ's. Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os mediante crachás com fotografia recente e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual – EPIs;
- LI. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os produtos químicos, materiais, e equipamentos em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- LII. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito;
- LIII. Observar conduta adequada na utilização dos produtos químicos, materiais e equipamentos, objetivando correta higienização dos utensílios e das instalações objeto da prestação dos serviços;
- LIV. Adquirir todo o material de consumo que utilizará na execução dos serviços relativos aos serviços contratados;
- LV. Nomear nutricionista responsável técnico pelo serviço, com a missão de garantir o bom andamento dos trabalhos. Este profissional terá a obrigação de se reportar, quando houver necessidade, ao preposto dos serviços do CONTRATANTE e tomar as providências pertinentes;
- LVI. É responsabilidade da CONTRATADA, a montagem e aplicação de escala de trabalho dos funcionários, assim como o envio da mesma a Administração do Hospital, a qual poderá, se necessário alterá-la caso haja alguma melhoria a ser executada;
- LVII. Manter controle de frequência/pontualidade, de seus funcionários, sob contrato;
- LVIII. Instruir a mão-de-obra quanto às necessidades de acatar as orientações do preposto da CONTRATANTE, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho, tais como prevenção de incêndio nas áreas da CONTRATANTE;
- LIX. Manter em rigorosa pontualidade o pagamento de seus empregados e demais encargos decorrentes do contrato de trabalho, inclusive quanto às anotações das respectivas Carteiras de trabalho e Previdência Social;
- LX. O empregado da Contratada deve estar capacitado para a execução das suas atividades no que se refere aos aspectos técnicos e operacionais, à legislação, às novas tecnologias, à prevenção e controle de infecção e a segurança e saúde ocupacional. O treinamento do trabalhador deve conter noções fundamentais sobre a exposição aos agentes químicos, biológicos e físicos;
- LXI. Cumprir a Legislação vigente para controle de infecções hospitalares, visando assegurar a qualidade dos serviços prestados;


	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

LXII. A CONTRATADA deverá realizar eventos temáticos mensalmente sem custos adicionais, com cardápio diferenciado e decoração (ex: aniversariantes do mês, dia das mães, dia dos pais, festa junina, natal, ano novo, dia dos médicos, halloween, entre outros);

LXIII. A CONTRATADA deverá seguir o calendário de eventos da AEBES do ano vigente que será disponibilizado no início do contrato pela CONTRATANTE através do e-mail;

LXIV. A CONTRATADA deverá realizar investimento inicial de enxoval e equipamentos para melhor funcionamento e operacionalização dos serviços a serem executados, conforme proposta abaixo:

DESCRIÇÃO	LOCAL DE USO
Pratos de louça	Unidade de terapia intensiva + Refeitório
Talheres Inox	Unidade de terapia intensiva + Refeitório
Cloche	Unidade de terapia intensiva
Carrinhos térmicos (quente e frio)	Unidade de terapia intensiva + Internações + Pronto Socorro
Passthrough – Quente	Unidade de produção
Passthrough - Frio	Unidade de produção
Forno Combinado acima de 500 peças	Unidade de produção
Panelas inox (quantitativo que atenda a produção diária)	Unidade de produção
Fogão industrial (mínimo 06 bocas)	Unidade de produção
Fogão industrial (mínimo 04 bocas)	Unidade de produção - Área de pequenas preparações (cafés).
Cafeteira Industrial – 25 litros (mínimo)	Unidade de produção
Coifa industrial para cozinha - Inox	Unidade de produção
Bancadas inox - 05 unidades	Unidade de produção
Refrigeradores - 06 unidades	Unidade de produção
Liquidificador industrial - 10L e 15L	Unidade de produção
Balcão térmico Inox - (Quente - 05 cubas) e frio (04 cubas) - 1 unidade	Refeitório
Balcão térmico Inox - (Quente - 05 cubas) - 2 unidades	Unidade de produção
Utensílios em inox (quantitativo que atenda a produção diária)	Unidade de produção
Marmitas descartáveis	Unidades de internação, centro cirúrgico, isolamentos e pronto socorro.

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

Talheres descartáveis	Unidades de internação, centro cirúrgico, isolamentos e pronto socorro.
Bandejas de plástico (30cmx20cm)	Unidades de internação, unidades de terapia intensiva e pronto socorro.

***Observação: Importante realizar visita técnica local para o envio da proposta.**

LXV. A CONTRATADA deverá promover investimentos internos na estrutura para operacionalização dos serviços de alimentação;

LXVI. A CONTRATADA deverá enviar os planos de contingência estabelecido até 05 (cinco) úteis à CONTRATANTE antes do início da execução do contrato (falta de água, incêndios, greves etc.);

LXVII. A CONTRATADA deverá atender todas as especificações de dietas dos pacientes (celíacos, intolerante a lactose etc.), ajustando o cardápio para o fornecimento adequado, sem alteração do custo da refeição;

2.2 A CONTRATADA executará as atividades com autonomia, cabendo a CONTRATANTE a fiscalização do cumprimento do contrato, de forma assegurar a execução do contrato.

2.3 A CONTRATADA se obriga pelo sigilo das informações e nem poderá tornar-se de conhecimento de terceiros, por constituir falta grave e falta de ética dos serviços prestados por parte da CONTRATADA.

2.4 Fornecer à CONTRATANTE todas as informações necessárias à plena execução do serviço contratado.


2.5 Realizar os serviços conforme preceitua o objeto deste contrato, nos locais e condições que melhor atenderem às necessidades e conveniências da CONTRATANTE.

2.6 Requerer a exclusão da CONTRATANTE, individual ou coletivamente, no polo passivo dos eventuais processos judiciais ou administrativos em que a CONTRATADA deu causa, na ocorrência de ação contra a CONTRATANTE, ou qualquer outro ato de natureza administrativa ou judicial, que venha a ser proposto contra a CONTRATANTE, seja a que título for e a que tempo ocorrer, em virtude do presente contrato. A CONTRATADA concorda ainda, desde já, que a CONTRATANTE denuncie à lide ou chame ao processo, se necessário, a CONTRATADA, na forma do artigo 125 do Código de Processo Civil.

2.7 Responsabilizar-se por todos os riscos e despesas decorrentes da contratação de funcionários utilizados na execução do presente contrato, bem como se responsabilizando quanto ao comportamento e eficiência deles, devendo a CONTRATADA substituir em 24 (vinte e quatro) horas, o profissional que não atender às necessidades descritas neste contrato e seus respectivos aditivos e anexos e/ou que não atenda aos princípios da ética, bem como das normas vigentes da Instituição, afastando-o de forma imediata de todas as unidades geridas pela AEBES.

2.8 Não admitir e nem aliciar qualquer empregado que esteja à disposição da CONTRATANTE ou que integre o seu quadro de pessoal.

2.9 Manter, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela CONTRATADA, todas as condições de qualificação, habilitação técnica, jurídica, bem como de regularidade fiscal e trabalhista, exigidas no momento da assinatura deste contrato.

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

2.10 Manter em condições legais as contribuições trabalhistas e previdenciárias do(s) profissional (s) recrutado(s) para executar os serviços objeto deste contrato.

2.11 A CONTRATADA se obriga em prestar os serviços, objeto deste contrato, observando prazo, qualidade e zelo dos serviços.

2.12 Assumir integralmente a responsabilidade por danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de negligência, imprudência ou imperícia na execução dos serviços contratados.

2.13 Cumprir integralmente todas as obrigações relativas à Segurança do Trabalho utilizando dos equipamentos de proteção individual (EPI'S) necessários à execução dos serviços objeto deste contrato, apresentando os documentos, conforme portaria 3.214/78 do Ministério do Trabalho, a Consolidação das Leis do Trabalho e demais órgãos fiscalizadores.

2.14 Fornecer sempre que forem solicitados, mantendo atualizado junto a CONTRATANTE, os seguintes documentos: cópia do Contrato Social e suas alterações, certidões de regularidade e responsabilidade técnica de conselho regulador, caso tenha, e eventuais alvarás inerentes as atividades prestadas.

2.15 Em caso de descumprimento das obrigações, a CONTRATANTE se reserva no direito de emitir notificação de descumprimento contratual à CONTRATADA, e, em havendo reincidência, caberá imposição de multa, progressivamente até o limite de 10% (dez por cento) do valor do contrato.


CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

3.1 A CONTRATANTE deverá:

a) seguir o quadro de responsabilidades abaixo:

RESPONSABILIDADE DAS PARTES	
Responsabilidades/ Fornecimento	CONTRATANTE
Limpeza das áreas externas do refeitório	X
Limpeza sanitária de uso exclusivo do refeitório	X
Limpeza e desentupimento da rede de esgoto	X
Destinação final do lixo da cozinha	X
Manutenção predial da cozinha	X
Dedetização e desratização da cozinha/refeitório	X
Despesa com energia, água e GLP da cozinha	X
Limpeza caixa d'água da cozinha	X
Sistema de catraca operacional	X
Equipamento de catraca (02 unidades)	X
Despesa com GLP de cozinha (gás)	X

- I. Limpeza e desentupimento da rede de esgoto cozinham/refeitório (hospital);
- II. Destinação final do lixo da cozinha/refeitório do hospital;

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

- III. Manutenção predial da cozinha/refeitório;
- IV. Limpeza da caixa d'água cozinha/refeitório;
- V. Análise microbiológica de água da cozinha/refeitório;
- VI. Limpeza do sanitário exclusivo do refeitório;
- VII. Disponibilizar sistema informatizado de pacientes (MV).

- 2 deverá disponibilizar sistema de acesso ao refeitório o sistema de catraca com identificação facial;
- 3 deverá disponibilizar o seu sistema os dados da CONTRATANTE, sistema sênior, no que se refere as informações dos comensais e identificando-os (nome e matrícula do empregado etc.);
- 4 deverá disponibilizar os equipamentos, móveis e utensílios necessários à execução do objeto deste Termo de Referência, **uso de catracas, a aquisição e manutenção destes itens ficará sob responsabilidade da CONTRATANTE e seu funcionamento deverá atender às normas do Corpo de Bombeiros.** O mobiliário e equipamentos deverão estar em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles considerados impróprios devido ao mau estado de conservação. Havendo necessidade de reposição ou aquisição de novos itens, esta será de responsabilidade total da CONTRATANTE. Vale ressaltar que todo material, equipamento, mobiliário e utensílios deverão ser condizentes com o uso hospitalar, sendo vedado o uso de materiais que não garantam a plena limpeza.

3.2 Estando o objeto do presente contrato de prestação de serviços, diretamente vinculado e relacionado ao Contrato de Gestão e Operacionalização do Hospital Estadual de Urgência e Emergência, firmado entre a CONTRATANTE e a SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, obriga-se a CONTRATANTE a efetuar o pagamento do valor devido à CONTRATADA, conforme cláusula de pagamento, contados do efetivo recebimento dos recursos financeiros, quer oriundo do Estado ou da União. Para tanto, observada a necessidade prévia da emissão de Nota Fiscal de Serviços pela CONTRATADA, que não poderá em nenhuma hipótese efetuar faturamento direto de quaisquer procedimentos a outro CONTRATANTE ou tomador eventual de serviços, incluindo o poder público, sendo esta prerrogativa exclusiva da CONTRATANTE no âmbito do Hospital Estadual de Urgência e Emergência, neste Estado do Espírito Santo.

3.3 Fornecer e permitir acesso a todas as informações pertinentes e necessárias ao bom andamento dos serviços a serem desenvolvidos pela CONTRATADA, assim como quaisquer outras informações que tão somente digam respeito às atividades da CONTRATADA.

3.4 Fiscalizar o presente contrato, cabendo verificar se as obrigações assumidas contratualmente estão sendo cumpridas.

3.5 Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA decorrente da prestação de serviços, de acordo com o disposto na cláusula de pagamento deste instrumento.

3.6 Notificar a CONTRATADA em caso de descumprimento das suas obrigações contratuais.

CLÁUSULA QUARTA – DA REMUNERAÇÃO

4.1 A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA pelos serviços prestados, (descrever o valor e forma de pagamento), conforme proposta comercial, e conforme média mensal prevista abaixo:



**TERMO DE REFERÊNCIA OU
PROCESSO DE CONTRATAÇÃO
Nº044/2023**

Código: HEUE.CONT.FR.

Data da
Elaboração:
28/10/2020


Revisão:
002
24/08//2023

ITEM	DESCRIÇÃO	MÉDIA MENSAL PREVISTA	TETO ORÇAMENTÁRIO	
			Valor Unitário	Custo previsto mensal
1	DESJEJUM - Acompanhantes	1.770	R\$ 6,25	R\$ 11.062,50
2	DESJEJUM- Funcionários	9.810	R\$ 6,18	R\$ 60.625,80
3	DESJEJUM- Pacientes	7.830	R\$ 6,31	R\$ 49.407,30
4	LANCHE DA TARDE - Funcionários	11.070	R\$ 6,01	R\$ 66.530,70
5	LANCHE DA TARDE - Acompanhantes	1.980	R\$ 6,01	R\$ 11.899,80
6	LANCHE DA TARDE - Pacientes	7.800	R\$ 6,01	R\$ 46.878,00
7	ALMOÇO/JANTAR - Pacientes	12.870	R\$ 15,64	R\$ 201.286,80
8	ALMOÇO/JANTAR - Hipercalórico hiperproteico- Pacientes	3.600	R\$ 26,00	R\$ 93.600,00
9	ALMOÇO/JANTAR - Funcionários	19.920	R\$ 15,64	R\$ 311.548,80
10	ALMOÇO/JANTAR - Acompanhantes	4.380	R\$ 15,64	R\$ 68.503,20
11	COLAÇÃO - Pacientes	1.230	R\$ 3,32	R\$ 4.083,60
12	CEIA - Pacientes	6.960	R\$ 5,39	R\$ 37.514,40
13	CAFÉ (litro)	2.880	R\$ 9,30	R\$ 26.784,00
14	Suplemento hiperproteico hipercalórico	1.200	R\$ 3,50	R\$ 4.200,00
15	Abreviação de jejum	600	R\$ 1,90	R\$ 1.140,00
16	Água mineral - 500ml	6.840	R\$ 1,10	R\$ 7.524,00
17	Frascos de água para alimentação enteral	1.500	R\$ 1,50	R\$ 2.250,00
TOTAL				R\$ 1.004.838,90

Observação: Os valores mencionados na tabela acima foram uma média baseada em cotações realizadas no mercado dos seguintes hospitais: HEUE, Hospital Jayme, Hospital Antônio de Bezerra, Hospital Dório Silva e Hospital Unimed (tabela abaixo):

ITEM	DESCRIÇÃO	MÉDIA MENSAL PREVISTA	HEUE	HEJSN	Hospital Unimed	Hospital Estadual Antônio Bezerra de Farias	Hospital Dório Silva	TETO ORÇAMENTÁRIO	
								MÉDIA Valores Unitário	VALOR TOTAL (previsto)
1	DESJEJUM - Acompanhantes	1.770	R\$ 3,60	R\$ 5,20	R\$ 11,83	R\$ 5,25	R\$ 5,39	R\$ 6,25	R\$ 11.069,58
2	DESJEJUM- Funcionários	9.810	R\$ 3,60	R\$ 5,20	R\$ 11,83	R\$ 5,25	R\$ 5,00	R\$ 6,18	R\$ 60.586,56
3	DESJEJUM- Pacientes	7.830	R\$ 3,90	R\$ 5,20	R\$ 11,83	R\$ 5,25	R\$ 5,39	R\$ 6,31	R\$ 49.438,62
4	LANCHE DA TARDE - Funcionários	11.070	R\$ 3,60	R\$ 5,20	R\$ 10,55	R\$ 6,20	R\$ 4,50	R\$ 6,01	R\$ 66.530,70
5	LANCHE DA TARDE - Acompanhantes	1.980	R\$ 3,60	R\$ 5,20	R\$ 10,55	R\$ 6,20	R\$ 4,50	R\$ 6,01	R\$ 11.899,80
6	LANCHE DA TARDE - Pacientes	7.800	R\$ 3,60	R\$ 5,20	R\$ 10,55	R\$ 6,20	R\$ 4,50	R\$ 6,01	R\$ 46.878,00
7	ALMOÇO/JANTAR - Pacientes	12.870	R\$ 13,00	R\$ 17,50	R\$ 15,11	R\$ 15,99	R\$ 16,58	R\$ 15,64	R\$ 201.235,32
8	ALMOÇO/JANTAR - Hipercalórico hiperproteico- Pacientes	3.600	R\$ 26,00	NA	NA	NA	NA	R\$ 26,00	R\$ 93.600,00
9	ALMOÇO/JANTAR- Funcionários	19.920	R\$ 13,00	R\$ 17,50	R\$ 15,11	R\$ 15,99	R\$ 16,58	R\$ 15,64	R\$ 311.469,12
10	ALMOÇO/JANTAR - Acompanhantes	4.380	R\$ 13,00	R\$ 17,50	R\$ 15,11	R\$ 15,99	R\$ 16,58	R\$ 15,64	R\$ 68.485,68
11	COLAÇÃO - Pacientes	1.230	R\$ 2,50	R\$ 4,00	NC	NC	R\$ 3,46	R\$ 3,32	R\$ 4.083,60
12	CEIA - Pacientes	6.960	R\$ 4,10	R\$ 4,50	R\$ 8,05	R\$ 6,20	R\$ 4,10	R\$ 5,39	R\$ 37.514,40
13	CAFÉ (litro)	2.880	R\$ 3,60	R\$ 15,00	na	na	na	R\$ 9,30	R\$ 26.784,00
14	Suplemento hiperproteico hipercalórico	1.200	R\$ 3,50	NA	NA	NA	NA	R\$ 3,50	R\$ 4.200,00
15	Abreviação de jejum	600	R\$ 1,90	NA	NA	NA	NA	R\$ 1,90	R\$ 1.140,00
16	Água mineral - 500ml	6.840	R\$ 1,10	NA	NA	NA	NA	R\$ 1,10	R\$ 7.524,00
17	Frascos de água para alimentação enteral	1.500	R\$ 1,50	NA	NA	NA	NA	R\$ 1,50	R\$ 2.250,00
TOTAL								R\$ 1.004.689,38	

- O pagamento será realizado em cima da produção mensal, mediante aos comprovantes de prescrição de dieta;
- O valor das dietas poderá ser de forma separada, por consistência ou valor único para todas as refeições de acordo com o tipo de refeição;
- A CONTRATADA deverá cumprir com a meta de qualidade proposta, conforme descrito abaixo:
 - 90% do valor contratado, a ser pago conforme produção mensal.
 - 10% do valor total contratado de forma variável baseada no cumprimento de metas de qualidade, conforme tabela abaixo. Em caso de não cumprimento do compromisso das metas qualidade de 100%, o cálculo será

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

feito de forma proporcional a meta não atingida.

METAS DA QUALIDADE				
Compromisso	Meta	Meio de Verificação	Pontos	Periodicidade
Percentual de satisfação dos clientes internos (colaboradores e médicos) e externos.	90%	Pesquisa de satisfação disponibilizada no refeitório e relatório de realimentações da Ouvidoria	20	Mensal
Quantidade de ocorrências registradas (Evento Adverso).	< 3%	Relatório evento adverso	20	Mensal
Cumprimento das ações da qualidade (% Carta da qualidade).	85%	Relatório setor da qualidade	20	Mensal
Envio do cardápio para aprovação e correção da CONTRATANTE até o dia 20 anterior ao fornecimento.	100%	Comprovante de recebimento por e-mail	10	Mensal
Treinamento com equipe conforme função exercida.	100%	Envio de lista de presença	20	Trimestral (02h/mês)
Cumprimento do prazo de resposta às demandas da ouvidoria em até 48h úteis.	100%	Relatório setor ouvidoria	10	Mensal


4.2 Por ocasião dos pagamentos serão efetuados os descontos legais por tributos que incidam ou venham a incidir sobre a prestação do serviço contratado e efetivamente executado.

4.3 O pagamento será efetuado, quinzenalmente, até 05 dias após o faturamento dos produtos e emissão de Nota Fiscal.

- a) O valor da nota fiscal deverá limitar-se aos pedidos e as prescrições de dietas, sendo proibida a cobrança de valores não provados por este documento;
- b) Todo o fechamento é realizado através do sistema MV, sendo necessário a comprovação de qualquer refeição fornecida que não estiver dentro do sistema.

4.4 É expressamente vedado a qualquer das partes desconto ou cobrança de duplicata através de rede bancária ou de terceiros, bem como a cessão de crédito dos valores objetos deste contrato ou sua dação em garantia.

4.5 Os reajustes contratuais serão negociados entre as partes, estando eventual concessão, limitado ao prévio reajuste autorizado pela Secretaria de Saúde do Espírito Santo.

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

CLÁUSULA QUINTA – DO PRAZO CONTRATUAL

5.1 O prazo de vigência do presente contrato será de 60 (sessenta) meses, a contar da data de assinatura deste instrumento, conforme Contrato de Gestão, firmado entre a Contratante e Secretaria Estadual de Saúde do Estado Do Espírito Santo - SESA, ressalvando os casos de rescisão previstos na cláusula sexta.

5.2 Qualquer alteração contratual deverá ser feita mediante termo aditivo.

CLÁUSULA SEXTA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

6.1 O presente contrato poderá ser rescindido por acordo entre as partes, mediante celebração de “Distrato” ou unilateralmente, de forma imotivada, pela CONTRATANTE, concedendo-se, à CONTRATADA, aviso prévio de 30 (trinta) dias sendo que, nesta hipótese, não será devido qualquer tipo de multa, à parte que solicitar a rescisão.

6.2 Havendo rescisão do contrato pela CONTRATANTE, e havendo cumprimento de aviso prévio, a CONTRATADA deverá deixar de efetuar a prestação de serviço no último dia de vigência do aviso prévio, sob pena de multa diária equivalente a 10% do valor do contrato.

6.3 A CONTRATADA poderá rescindir o contrato unilateralmente, de forma imotivada, concedendo-se à CONTRATANTE, aviso prévio de 60 (sessenta) dias, de modo a evitar a desassistência e, conseqüentemente, assegurar o interesse público, sob pena de multa diária equivalente a 10% do valor do contrato.


6.4 O presente contrato poderá, ainda, ser rescindido unilateralmente, por qualquer uma das partes, sem concessão de aviso prévio na ocorrência de uma das seguintes situações:

- a) Justo Motivo, decorrente de condutas que levem a quebra de confiança;
- b) Falência, recuperação judicial, e insolvência de qualquer uma das partes.
- c) Descumprimento de qualquer cláusula ou condição estabelecida este contrato;
- d) Negligência, imprudência, imperícia, incapacidade, dolo ou má-fé por parte da CONTRATADA ou dos profissionais no desempenho dos serviços contratados.

6.5 Este contrato será imediatamente rescindido no caso de encerramento do Contrato de Gestão do Hospital Estadual de Urgência e Emergência, hipótese em que a AEBES não poderá ser responsabilizada ao pagamento de indenizações ou multas de qualquer natureza.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA LEI ANTICORRUPÇÃO

7.1 A CONTRATADA declara conhecer as normas de prevenção à corrupção prevista na legislação brasileira, a Lei nº 12.846/2013 e seus regulamentos e se compromete a cumpri-las fielmente, por si e por seus sócios, administradores e colaboradores. Ainda, se obrigada a CONTRATADA, no exercício dos direitos e obrigações previstos neste Contrato e no cumprimento de qualquer uma de suas disposições: (i) não dar, oferecer ou prometer qualquer bem de valor ou vantagem de qualquer natureza a agentes públicos ou a pessoas a eles relacionadas ou ainda quaisquer outras pessoas, empresas e/ou entidades privadas, com o objetivo de obter vantagem indevida, influenciar ato ou decisão ou direcionar negócios ilícitamente e

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

(ii) adotar as melhores práticas de monitoramento e verificação do cumprimento das leis anticorrupção, com o objetivo de prevenir atos de corrupção, fraude, práticas ilícitas ou lavagem de dinheiro por seus sócios, administradores, colaboradores e/ou terceiros por elas contratados. A comprovada violação de qualquer das obrigações previstas nesta cláusula é causa para a rescisão unilateral deste Contrato, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos causados à parte inocente.

CLÁUSULA OITAVA – DO CÓDIGO DE CONDUTA

8.1 A CONTRATADA se obriga a adotar conduta justa e ética, respeitando as diretrizes estabelecidas no Código de Conduta da CONTRATANTE, disponível no endereço eletrônico <https://www.evangelicovv.com.br/aebes/codigo-conduta>, o qual desde já declara conhecer e estar vinculada.

8.2 A CONTRATADA se compromete, ainda, a treinar seus Colaboradores alocados na execução das atividades deste Contrato, a fim de instruí-los sobre o cumprimento obrigatório das diretrizes contidas no Código de Conduta da CONTRATANTE para a execução do objeto deste instrumento.

CLÁUSULA NONA – DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS NA RELAÇÃO CONTROLADOR E OPERADOR

9.1 Para fins deste contrato, são considerados:

I. “DADOS PESSOAIS”: qualquer informação relativa a uma pessoa natural (TITULAR DE DADOS) que é capaz de identificá-la de forma direta ou indireta, como por exemplo um nome, número de CPF e RG, endereço residencial, dados de localização, ou mais elementos específicos da identidade física, fisiológica, genética, mental, econômica, cultural ou social de uma pessoa.

II. “DADOS PESSOAIS SENSÍVEIS”: dado pessoal sobre origem racial ou étnica, convicção religiosa, opinião política, filiação a sindicato ou a organização de caráter religioso, filosófico ou político, dado referente à saúde ou à vida sexual, dado genético ou biométrico, quando vinculado a uma pessoa natural.


III. “TRATAMENTO”: qualquer operação ou conjunto de operações efetuadas sobre dados pessoais ou sobre conjuntos de dados pessoais, por meios automatizados ou não automatizados, tais como a coleta, produção, recepção, classificação, utilização, acesso, reprodução, transmissão, distribuição, processamento, arquivamento, armazenamento, eliminação, avaliação ou controle da informação, modificação, comunicação, transferência, difusão ou extração.

IV. “CONTROLADOR”: parte que determina as finalidades e os meios de tratamento de dados pessoais.

V. “OPERADOR”: parte que trata dados pessoais de acordo com as instruções do CONTROLADOR.

VI. “AUTORIDADE NACIONAL DE PROTEÇÃO DE DADOS”: Órgão da administração pública responsável por zelar, implementar e fiscalizar o cumprimento da LGPD em todo o território nacional.

9.2 DEFINIÇÃO DAS FUNÇÕES

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

Esta cláusula aplica-se ao tratamento de dados pessoais, dentro do âmbito da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD, pelo OPERADOR em nome do CONTROLADOR.

Para os propósitos deste contrato, as partes supra qualificadas, concordam que a AEBES é o CONTROLADOR dos dados pessoais e a CONTRATADA é o OPERADOR de tais dados, dentro da relação negocial entre as partes.

As PARTES declaram ter conhecimento da Lei 13.709/2018 ("Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD") e das demais legislações vigentes sobre Proteção de dados pessoais, e se comprometem a cumprir com todas as obrigações legais e contratuais relacionadas às Operações de Tratamento de Dados Pessoais e à proteção, sigilo e privacidade de Dados Pessoais, adotando as medidas técnicas e administrativas cabíveis visando sua conformidade com a privacidade, exigindo de seus colaboradores; prestadores de serviços e fornecedores o mesmo nível aceitável de segurança da informação e confidencialidade, com base nas melhores práticas de mercado.

9.3 OBRIGAÇÕES DO CONTROLADOR

O CONTROLADOR deve:

Implementar medidas técnicas e organizacionais apropriadas para assegurar e demonstrar que o tratamento é realizado de acordo com a LGPD. Essas medidas devem ser revistas e atualizadas sempre que necessário.

Implementar medidas técnicas e organizacionais apropriadas para garantir que, somente os dados pessoais necessários para cada propósito específico sejam tratados. Essa obrigação se aplica à quantidade de dados pessoais coletados, à extensão do tratamento, ao período de armazenamento e à acessibilidade, sempre observando os princípios e fundamentos da LGPD.

Orientar ao OPERADOR, quanto às medidas e limites para o tratamento de dados pessoais, a fim de garantir que o tratamento seja realizado dentro dos padrões técnicos e legais, garantindo a proteção dos dados pessoais tratados pelas partes.


9.4 OBRIGAÇÕES DO OPERADOR

O OPERADOR deve:

Tratar os dados pessoais somente de acordo com as instruções documentadas do CONTROLADOR.

Tratar apenas os dados pessoais e dados pessoais sensíveis estritamente necessárias para atendimento da finalidade/objeto expressamente previsto neste contrato e em observância das regras específicas previstas na Lei nº 13.709/1918 ("LGPD").

É vedado ao OPERADOR a realização de imagens dos pacientes sem seu respectivo consentimento, sob pena de rescisão do presente instrumento contratual, bem como ressarcimento de todo e qualquer eventual prejuízo sofrido pelo CONTROLADOR, incluindo multas, condenações judiciais, honorários advocatícios e demais penalidades pecuniárias previstas pela legislação vigente.

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

Manter o sigilo absoluto de todas as informações e dados pessoais a que tenham acesso e garantir que as pessoas autorizadas para o tratamento dos dados pessoais estejam comprometidas com a confidencialidade, em razão da função ou estão sob obrigação contratual.

Adotar todas as ações necessárias para implementar medidas técnicas e organizacionais apropriadas para assegurar um nível de segurança adequado ao risco aos direitos e liberdades das pessoas.

Respeitar as condições de contratação de terceiros, sendo que o OPERADOR não pode contratar outro OPERADOR (Sub Operador) para processamento de dados sem a prévia autorização do CONTROLADOR.

Em caso de requisição de titulares, fica à cargo do CONTROLADOR responder ao titular de dados pessoais, devendo o OPERADOR (i) se abster de responder diretamente ao titular; (ii) notificar ao CONTROLADOR, imediatamente, caso requisitada; e (iii) cooperar e fornecer todas as informações necessárias para a efetivação dos direitos do titular.

Auxiliar o CONTROLADOR a garantir o cumprimento das obrigações relacionadas à segurança do tratamento, Violações de dados pessoais, avaliações de impacto de proteção de dados e plano de resposta à incidentes;

Informar o CONTROLADOR imediatamente, a ocorrência de incidente de segurança relativo ao tratamento de dados pessoais que possa acarretar risco ou dano relevante a esses titulares;

Indenizar o CONTROLADOR por quaisquer perdas e danos devidamente apurados e comprovados (incluindo multas, custos ou despesas e desembolsos legais) incorridos pelo OPERADOR em decorrência de qualquer violação de Dados Pessoais, nos termos da LGPD, por ato ou omissão em conexão com a execução deste Contrato.

Excluir ou devolver todos os dados pessoais ao CONTROLADOR após o término da prestação dos serviços relacionados ao tratamento, e excluir as cópias existentes, a menos que a lei aplicável exija o armazenamento destes dados.

Disponibilizar ao CONTROLADOR todas as informações imprescindíveis para demonstrar o cumprimento das obrigações estabelecidas na LGPD, sempre que necessário.


9.5 VIGÊNCIA DO CONTRATO E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Este Contrato continuará em vigor enquanto o OPERADOR estiver tratando dados pessoais em nome do CONTROLADOR e será regido pela LGPD e demais legislações de proteção de dados pessoais e privacidade, bem como as normas aplicáveis ao negócio das partes.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1 O presente contrato é documento único que regula os direitos e obrigações entre as partes com relação aos serviços contratados, ficando cancelado qualquer outro acordo porventura existente.

10.2 É vedada a transferência deste contrato para terceiros sem a anuência expressa da CONTRATANTE.

	TERMO DE REFERÊNCIA OU PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº044/2023	Código: HEUE.CONT.FR.	
		Data da Elaboração: 28/10/2020	Revisão: 002 24/08//2023

10.3 A CONTRATADA obriga-se a comunicar à CONTRATANTE, por escrito, qualquer alteração que pretenda fazer em seu quadro funcional ou societário que implique substituição de membro(s) da equipe que efetivamente realize a prestadora dos serviços objeto do contrato.

10.4 Caso a CONTRATANTE venha a ser acionada judicialmente em razão de negligência, imprudência, imperícia, incapacidade, dolo ou má-fé, ou ainda, por descumprimento de qualquer cláusula ou condição prevista neste instrumento, por parte da CONTRATADA, esta, obriga-se a responder regressivamente pelos prejuízos causados.

10.5 A tolerância quanto a eventuais infrações do presente contrato não constituirá novação ou renúncia dos direitos conferidos a ambas as partes e/ou aos seus sucessores.

10.6 A CONTRATADA declara que não realizará nenhum investimento para prestação de serviço, objeto deste contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO FORO DE ELEIÇÃO

11.1 Fica eleito o Foro da Comarca de Vitória, Estado do Espírito Santo, para dirimir as questões oriundas do presente contrato, renunciando-se, desde já, a qualquer outro Foro.

As Partes, de comum acordo, concordam que o presente termo será assinado eletronicamente por seus representantes legais juntamente com duas testemunhas, nos termos dos artigos 219 e 220 do Código Civil, e do art. 10, parágrafos 1º e 2º da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001. Neste sentido, as Partes reconhecem a veracidade, autenticidade, integridade, validade e eficácia deste Instrumento e seus termos, para todos os fins de direito.

Vitória (ES), data.

ASSOCIAÇÃO EVANGÉLICA BENEFICENTE ESPÍRITO SANTENSE

Nome completo do representante legal
Presidente

RAZÃO SOCIAL

Nome completo do representante legal
Cargo