



Governo do Estado de Roraima
Secretaria de Estado da Saúde de Roraima
"Amazônia: patrimônio dos brasileiros"

MINUTA DE CONTRATO

MINUTA DE CONTRATO NºXX/XXXX

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO, INCLUINDO TRANSPORTE, PARA ATENDER PACIENTES, ACOMPANHANTES, SERVIDORES E DOADORES DE SANGUE; E DE FORNECIMENTO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE FÓRMULAS INFANTIS PARA RECÉM-NASCIDOS DE MODO ININTERRUPTO, VISANDO ATENDER AS UNIDADES DA SAÚDE DA CAPITAL E INTERIOR DO ESTADO, QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DE RORAIMA EM CONJUNTO COM A SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, NA FORMA ABAIXO MENCIONADA:

O ESTADO DE RORAIMA, pessoa jurídica de direito público interno, C.N.P.J. sob o nº. **84.012.012/0001-26**, por meio da **Secretaria de Estado Saúde** situada a Rua Madri, nº 180 - Bairro Aeroporto, com doravante denominado **CONTRATANTE**, representado pelo Excelentíssimo Senhor Secretário de Estado da Saúde **XXXXXXXXXX**, com CPF sob o nº **XXXXXXXXXX**, conforme Decreto **XXXXXXXXXX** de **XX** de **XXXX** de **XXXX**, do outro lado, a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, C.N.P.J **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, sediada na **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, neste ato representada pela Senhora **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, portadora do CPF nº **XXXXXXXXXXXX**, podendo ser encontrada no endereço acima citado, doravante denominado **CONTRATADA**, pactuam o presente contrato para **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO, INCLUINDO TRANSPORTE, PARA ATENDER PACIENTES, ACOMPANHANTES, SERVIDORES E DOADORES DE SANGUE; E DE FORNECIMENTO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE FÓRMULAS INFANTIS PARA RECÉM-NASCIDOS DE MODO ININTERRUPTO, VISANDO ATENDER AS UNIDADES DA SAÚDE DA CAPITAL E INTERIOR DO ESTADO**, cuja celebração foi autorizada nos autos do **Processo SEI nº. 20101.015046/2020.54** e que se regerá pela **Lei nº. 8.666/1993** e suas alterações; **Lei nº. 10.520/2002** e suas alterações; **Lei Complementar nº. 123** de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações; Portaria -MS nº 2.715 de 17 de novembro de 2011; Decreto nº. 29.467-E/20 de 13 de outubro de 2020; Decreto nº 29.468-E/20 de 13 de outubro de 2020; IN nº 40 de 22 de maio de 2020; IN nº 07 de 20 de setembro de 2018; Norma Reguladora nº 06, NR nº 07, NR nº 10, NR nº 17, NR nº 23, NR nº 26, NR nº 32; Resolução de Diretoria Colegiada nº 275 de 21 de outubro de 2002 - ANVISA; Resolução de Diretoria Colegiada nº 216 de 15 de setembro de 2004 - ANVISA, pelos termos da proposta vencedora, e **EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO SOB SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO Nº: XXX/XXX**, atendidas às cláusulas e condições que se enunciam a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente CONTRATO tem por objeto Prestação de Serviços de preparo e distribuição de alimentação, incluindo transporte, para atender pacientes, acompanhantes, servidores e doadores de sangue; e de fornecimento, preparo e distribuição de fórmulas infantis para recém-nascidos de modo ininterrupto, visando atender as Unidades da Saúde da Capital e Interior do Estado, que passam a integrar este Contrato, conforme **ANEXOS do Termo de Referência (2821993 e 2822075)**.

CLÁUSULA SEGUNDA – A PRESTAÇÃO DE SERVIÇO A SER CONTRATADA ENVOLVE

2.1. Preparo e distribuição de alimentação, incluindo transporte, para atender pacientes, acompanhantes, servidores e doadores de sangue, de modo ininterrupto;

2.1.1. Disponibilização e coordenação de toda sua equipe de trabalho que deverá ser suficiente para atender as exigências deste Contrato. O setor de Nutrição atenderá pacientes, acompanhantes, servidores e doadores de sangue, com confecção e distribuição de refeições 24 (vinte e quatro) horas/dia ininterruptamente com escalas que atendam, inclusive, o período noturno, finais de semana e feriados. A qualidade das refeições e dietas deve atender o mesmo padrão independentemente de dia e/ou horário;

2.1.2. Fornecimento de todo e quaisquer Materiais Descartáveis, tais como: (Marmitas, copos, garfo, faca, colher, suportes, pratos, guardanapos, e outros que se fizerem necessário).

2.1.3. Apoio a rotina diária do serviço de nutrição clínica sempre que necessário;

2.1.4. Promover a manutenção, adaptação e adequação predial, que se fizerem necessárias, na área especificada conforme termo de cessão de uso mediante anuência prévia;

2.1.5. Promover o controle de pragas e análises microbiológicas na forma discriminada no Contrato;

2.2 A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á, mediante:

2.2.1. A utilização das dependências do CONTRATANTE, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída;

2.2.2. A distribuição no Refeitório da CONTRATANTE, das refeições destinadas aos acompanhantes, servidores, será por meio de balcão térmico e usando prato em louças sobre bandeja e de material resistente, seguindo cardápio aprovado antecipadamente, nas quantidades e horários determinados e com identificação das preparações no Balcão térmico.

2.2.3. Mão de obra especializada, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária.

2.2.4. A disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive dos equipamentos do CONTRATANTE a disposição da CONTRATADA.

2.2.5. As adaptações e adequações prediais, que se fizerem necessárias, no espaço cedido conforme termo de cessão de uso, mediante anuência prévia;

2.3. A caracterização deste objeto como serviço comum:

2.3.1. Por intermédio de especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto, é possível estabelecer a decisão entre os serviços ofertados pelos participantes com base no menor preço.

2.3.2. O serviço não envolve técnicas desconhecidas no mercado e não requerem inovação tecnológica para a sua execução. Ademais, o atendimento do contrato não está sujeito a risco previsível, pois inexistente dificuldade de transmitir aos licitantes a complexidade da prestação do serviço e o nível exigido da

capacitação da Contratada.

2.3.3. Os padrões de desempenho e qualidade serem definidos objetivamente em especificações usualmente adotadas no mercado, o que fica evidente no presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

3.1. É responsabilidade da CONTRATADA, no ato da prestação de serviços, realizar no mínimo as ações de sustentabilidade ambiental prevista neste termo e na instrução normativa SLTI/MGO nº 01, de 19 de janeiro de 2010, de modo que promovam:

3.1.1. Reciclagem e destinação adequada dos resíduos gerados;

3.1.2. Otimização na utilização de recursos e na redução de desperdícios e da poluição, notadamente quanto ao uso de substâncias tóxicas ou poluentes;

3.1.3. Prever a destinação ambiental adequada dos bens usados ou inservíveis, através do desenvolvimento ou adoção de manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, dentre as quais os produtos utilizados na lavagem e desinfecção de roupas.

3.2. Ainda de acordo com a instrução normativa SEGES/ME nº 01, de 19 de janeiro de 2010, a CONTRATADA deve adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços:

3.2.1. Otimização com a adoção de medidas para evitar o desperdício de água e energia;

3.2.2. Cuidados nas lavagens com o uso da água não contaminada ou com a presença de metais pesados ou agentes bacteriológicos que possam a vir causar danos ao meio ambiente e ou os equipamentos da CONTRATANTE;

3.2.3. Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

CLÁUSULA QUARTA - ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO E EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. O serviço pode ser executado na copa/cozinha disponibilizado pela **Contratante** ou em cozinha própria da **Contratada**, desde que estejam em condições físicas e sanitárias de funcionamento, sendo as refeições distribuídas nos locais indicados no **ANEXO V** e mediante a necessidade do fornecimento de refeições às Unidades de Saúde do Estado de Roraima, através de Requisição enviada pelo Setor competente.

4.2. As cozinhas da **Contratante** deverão estar instaladas dentro do território do Estado de Roraima, nas áreas onde as refeições serão produzidas.

4.3. Após o término de cada período mensal, a CONTRATADA elaborará relatório contendo os quantitativos totais mensais de cada um dos tipos de serviços efetivamente realizados.

4.4. As medições para efeito de pagamento serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:

4.5. Até o 5º (quinto) dia útil subsequente ao mês em que foram executados os serviços, a CONTRATADA entregará relatório contendo os quantitativos total/mês de cada um dos tipos de refeições servidas, contendo os respectivos valores apurados.

4.6. A CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação (caso ocorra).

4.7. Serão consideradas somente as refeições efetivamente fornecidas e aceitas, com base na requisição/demanda diária estimada por Técnico(s) responsável(is) de cada Unidade de Saúde;

4.8. Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados no relatório mensal individualizado por Unidade, assim como o relatório de ocorrências, a CONTRATANTE devolverá no prazo máximo de até 05 (cinco) dias contados do recebimento do relatório da CONTRATADA o Consolidado mensal revisado e aprovado;

4.9. Somente então, a Contratada deverá:

4.9.1. Emitir Nota fiscal/fatura conforme Unidade que compõe o LOTE, com valor aprovado (referente ao mês correspondente ao relatório), juntamente com o Relatório mensal e os documentos que comprovem que os serviços foram efetivamente prestados – planilha com os quantitativos das refeições servidas em cada unidade de saúde – e que garantam que os impostos, taxas e encargos trabalhistas foram devidamente recolhidos;

4.9.2. Encaminhar à Comissão de Fiscalização e/ou Gestor do Contrato na Coordenadoria Geral de Administração - CGA até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação dos serviços, para que seja encaminhado ao setor competente para providências referentes ao pagamento da respectiva Nota Fiscal.

CLÁUSULA QUINTA - DA HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

5.1. A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas das unidades onde serão prestados os serviços, equipamentos, copas e refeitórios;

5.2. Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo CONTRATANTE;

5.3. O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;

5.4. Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;

5.5. Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colmeias do sistema de exaustão da cozinha;

5.6. A higienização geral do refeitório será de responsabilidade da CONTRATADA, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais;

5.7. Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro, e após enxágue pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ou álcool a 70°;

5.8. Após o processo de higienização, os utensílios devem permanecer cobertos por filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície ou acondicionados em caixas plásticas transparentes, hermeticamente fechadas;

5.9. Utilizar pano de limpeza descartável para a secagem de superfícies, que deverá ser desprezado após sua utilização;

5.10. Utilizar, para pisos e paredes, panos de algodão, que deverão ser higienizados após cada uso e sanitizados com solução de hipoclorito de sódio;

5.11. Os panos de chão da cozinha, esfregões usados no Hospital devem ser higienizados em local apropriado (tanque específico) fora da Cozinha;

5.12. Os pisos das áreas de serviço e do refeitório deverão ser mantidos sempre secos, sem acúmulo de umidade e gordura, independente da frequência de limpeza;

5.13. É de responsabilidade da CONTRATADA o armazenamento inicial e o recolhimento do lixo e dos restos e sobras de alimentos, sempre que necessário;

5.14. O armazenamento deve ser realizado em sacos plásticos resistentes de cor preta segundo o Plano de Gerenciamento de Resíduos da Instituição, dos vários

setores do Refeitório e da Copa;

5.15. É terminantemente proibida a liberação de resto de comida limpa ou contaminada para alimentação animal, e a presença de aves e animais domésticos nas áreas de serviço ou nas suas imediações

5.16. Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser higienizados diariamente;

5.17. As painéis, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidades.

CLÁUSULA SEXTA - DA MÃO DE OBRA ENVOLVIDAS NOS SERVIÇOS (Caso a Contratada se Utilize das Instalações da CONTRATANTE)

6.1. DO PESSOAL:

6.1.1. A **Contratada** deverá manter nas unidades, diariamente (incluindo finais de semana e feriados), um quadro fixo de pessoal composto por profissionais de nível superior, médio e auxiliar, em quantidade suficiente para assegurar o fornecimento dos serviços previstos nesse contrato.

6.1.2. Antes de iniciar a prestação de serviços, a **Contratada** deve indicar e apresentar um Nutricionista para exercer a função de gerente, ao qual caberá responder pela coordenação de todas as atividades executadas. Assim, ele deve se constituir como representante legal para a execução dos serviços contratados e elemento de ligação da **Contratada** com a **Contratante**. Este elemento deverá ser o Nutricionista o Responsável Técnico junto ao Conselho Regional de Nutricionistas, **o profissional Nutricionista não terá vínculo empregatício com o órgão Contratante (SESAU).**

6.1.3. Os empregados devem estar registrados pela **Contratada**, cabendo à empresa todo o ônus de natureza trabalhista e previdenciária, ficando entendido que este pessoal, embora sem qualquer vinculação empregatícia com a Unidade de Saúde, deverá obedecer aos seus regulamentos enquanto estiver dentro da mesma.

6.1.4. É de responsabilidade da empresa, todos e quaisquer encargos relacionados com empregados e prepostos utilizados na prestação de serviços e que sejam decorrentes da legislação social, previdenciária e ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros eventos de natureza profissional e/ou ocupacional.

6.1.5. Os funcionários deverão se apresentar nos locais de trabalho, devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional, e limitar esta presença aos seus horários de trabalho.

6.1.6. O uniforme de trabalho, que deverá ser fornecido pela empresa, compreende aventais, jalecos, calças e blusas de cor predominantemente clara, calçados fechados ou botas antiderrapantes de cor branca, incluindo obrigatoriamente gorro ou touca descartável para proteger os cabelos, mesmo que o uniforme inclua bibis ou qualquer outra peça similar sobre a cabeça.

6.1.7. Durante a manipulação de alimentos prontos para o consumo é obrigatório o uso de luvas, máscaras descartáveis e toucas, bem como qualquer outra exigência contida na legislação vigente e demais normas técnicas.

6.1.8. Os funcionários deverão se apresentar sem barba e sem bigodes, com unhas paradas sendo proibido o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos (joias ou bijuterias).

6.1.9. O controle de saúde dos funcionários e o cumprimento de todas as exigências das autoridades sanitárias e trabalhistas quanto aos exames médicos são de responsabilidade da **Contratada**.

6.1.10. Independentemente da periodicidade dos exames, a observação sobre o estado de saúde dos funcionários deve ser constante, a fim de substituir de imediato aqueles que apresentem sinais de qualquer doença incompatível com a função.

6.1.11. Mensalmente deve ser elaborada uma escala de serviços e folgas sendo uma cópia enviada a ser afixada em local visível. Esta escala deve especificar horário, função e local de trabalho de cada funcionário e prever diariamente um número mínimo de empregados que garantam o bom andamento dos serviços, e ainda, relacionar os funcionários em licenças e férias.

6.1.12. Deverão ser previstos substitutos para férias, e licenças de todas as categorias profissionais de forma a garantir o número mínimo diário de profissionais nas unidades;

6.1.13. Fica a **Contratada** obrigada a reservar no mínimo 3% (três por cento) do total das vagas existentes, para sentenciados que estejam no regime aberto ou semiaberto, quando da contratação de obras e de serviços públicos;

6.1.14. A **Contratada** solicitará Secretaria de Estado de Justiça e Cidadania lista da dos sentenciados, caso não seja fornecida pela Secretaria de Estado de Justiça e Cidadania a lista dos sentenciados em um prazo de 10 (dez) dias, a Empresa vencedora do certame estará desobrigada do disposto da Lei Estadual n.º 899/2013.

6.2. DO TERMO DE CESSÃO DE USO (Caso a Contratada se Utilize das Instalações da CONTRATANTE):

6.2.1. DA ASSINATURA DO TERMO DE CESSÃO DE USO DE BEM IMÓVEL COM ÔNUS:

6.2.2. A **CONTRATADA**, deverá informar na sua proposta **SER UTILIZARÁ AS DEPENDÊNCIAS DE COZINHAS PRÓPRIAS OU SE UTILIZARÁ DAS DEPENDÊNCIAS DAS COZINHAS DAS UNIDADES DE SAÚDE E/OU HOSPITALARES**, devendo ainda indicar o(s) item(s), correspondente a cada Unidade de saúde e/ou Hospitalares, referente ao **Lote I, Lote II e Lote III** para que seja utilizado na confecção do Termo de Cessão de Uso no momento da Contratação.

6.2.3. A Cessão de uso de bem imóvel com ônus estará destinada à preparação das refeições hospitalares a pacientes, acompanhantes, doadores e servidores.

6.2.4. A Cessão de uso de bem imóvel com ônus está fundamentada no **art. 1º, inciso III, do Decreto nº 99.509/90, devidamente pacificado pela jurisprudência do TCU**, em que não mais se admite aos órgãos e entidades da administração a cessão de imóveis, a título gratuito, principalmente quando destinada a empreendimento de fins lucrativos em que a cessão deverá ser sempre onerosa.

6.2.5. Os locais destinados à cessão de uso de bem imóvel (instalações de copa-cozinha) são os das unidades de saúde e/ou Hospitalares constantes da **TABELA** abaixo;

6.2.6. O valor mensal a ser ressarcido importará no valor de **R\$32.000,00 (trinta mil e quinhentos reais)**, com base em **Lauda Técnico (Ep. 0790285)**, emitido pelo Departamento de Engenharia da **SESAU/CGPLAN/DENG** desta Secretaria, demonstrado em quadro abaixo:

UNIDADE	VALOR ADOTADO (mensal)
HGR / PRONTO SOCORRO FRANCISCO ELESBÃO – PSFE / PRONTO ATENDIMENTO DR. AIRTON ROCHA – PAAR	R\$13.500,00
HOSPITAL MATERNO INFANTIL NOSSA SENHORA DE NAZARETH – HMINSN	R\$5.000,00
HOSPITAL DAS CLÍNICAS DR. WILSON FRANCO – HC	R\$500,00
PRONTO ATENDIMENTO COSME E SILVA – PACS	R\$500,00
CENTRO DE HEMATOLOGIA E HEMOTERAPIA – HEMOCENTRO	R\$500,00
HOSPITAL EPITÁCIO ANDRADE DE LUCENA	R\$1.000,00
HOSPITAL PEDRO ÁLVARES RODRIGUES	R\$1.000,00
UNIDADE MISTA RUTH QUITÉRIA	R\$500,00
HOSPITAL DÉLIO OLIVEIRA TUPINAMBÁ	R\$1.000,00
CENTRO DE SAÚDE JAIR DA SILVA MOTA	R\$500,00
HOSPITAL ESTADUAL VEREADOR JOSÉ GUEDES CATÃO	R\$1.000,00

HOSPITAL DE CARACARAÍ IRMÃ AQUILINA	R\$1.000,00
HOSPITAL IRMÃ CAMILA	R\$500,00
HOSPITAL FRANCISCO RICARDO DE MACEDO – HFRM	R\$1.000,00
UNIDADE MISTA DE SÃO JOÃO DA BALIZA	R\$1.000,00
UNIDADE MISTA DE CAROEBE	R\$500,00
HOSPITAL REGIONAL SUL GOV. OTTOMAR DE SOUSA PINTO	R\$1.500,00
VALOR GLOBAL	R\$30.500,00

6.2.7. A obrigação do ressarcimento pela cessão de uso do bem imóvel terá a mesma vigência do contrato de prestação do serviço, objeto deste Contrato;

6.2.8. O órgão cedente/SESAU autoriza a realização de manutenção e adequação do espaço físico a ser utilizado pelo cessionário, sem ônus para esta Secretaria, caso seja necessário;

6.2.9. A assinatura do termo de cessão e sua vigência serão equivalentes e concomitantes ao contrato de prestação de serviços do objeto deste Contrato.

6.2.10. Os valores das respectivas áreas utilizadas em cessão de uso de bem imóvel serão reajustadas anualmente, na data da prorrogação de vigência do respectivo Termo de Cessão, utilizando o IGPM – Índice Geral de Preços no Mercado.

6.3. DO RESSARCIMENTO DE DESPESAS COM O CONSUMO DE ÁGUA E ENERGIA ELÉTRICA:

6.3.1. O valor a título de indenização pelo consumo de água e energia elétrica nas unidades com cedência de espaço físico, ficando estabelecido um percentual de 20% (vinte por cento) do valor total pela cessão do imóvel com ônus, nos seguintes termos:

UNIDADE	Área das Cozinhas (m ²)	VALOR ADOTADO (mensal)
HGR/ PRONTO SOCORRO FRANCISCO ELESBÃO – PSFE / PRONTO ATENDIMENTO DR. AIRTON ROCHA – PAAR	699,62	R\$13.500,00
HOSPITAL MATERNO INFANTIL NOSSA SENHORA DE NAZARETH – HMINSN	246,03	R\$500,00
HOSPITAL DAS CLÍNICAS DR. WILSON FRANCO – HC	25,30	R\$500,00
PRONTO ATENDIMENTO COSME E SILVA – PACS	25,69	R\$500,00
CENTRO DE HEMATOLOGIA E HEMOTERAPIA – HEMOCENTRO	16,67	R\$500,00
HOSPITAL EPITÁCIO ANDRADE DE LUCENA	50,58	R\$1.000,00
HOSPITAL PEDRO ÁLVARES RODRIGUES	50,58	R\$1.000,00
UNIDADE MISTA RUTH QUITÉRIA	25,00	R\$500,00
HOSPITAL DÉLIO OLIVEIRA TUPINAMBÁ	50,58	R\$1.000,00
CENTRO DE SAÚDE JAIR DA SILVA MOTA	18,00	R\$500,00
HOSPITAL ESTADUAL VEREADOR JOSÉ GUEDES CATÃO	48,55	R\$1.000,00
HOSPITAL DE CARACARAÍ IRMÃ AQUILINA	50,58	R\$1.000,00
HOSPITAL IRMÃ CAMILA	22,00	R\$500,00
HOSPITAL FRANCISCO RICARDO DE MACEDO – HFRM	50,58	R\$1.000,00
UNIDADE MISTA DE SÃO JOÃO DA BALIZA	40,21	R\$1.000,00
UNIDADE MISTA DE CAROEBE	18,00	R\$500,00
HOSPITAL REGIONAL SUL GOV. OTTOMAR DE SOUSA PINTO	55,00	R\$1.500,00
VALOR GLOBAL	-	R\$30.500,00
TOTAL GERAL DO RESSARCIMENTO AOS LOTE I, LOTE II e LOTE III - 20% (INDENIZ. CONSUMO DE ÁGUA/ENERGIA ELÉTRICA).		R\$6.100,00

6.3.2. O valor total das despesas será ressarcido por meio de descontos mensais e sucessivos no valor total das faturas/notas fiscais, apresentada mensalmente pela prestação dos serviços.

6.3.3. A recusa da assinatura do termo de cessão do imóvel, os descontos dos valores com as despesas da cessão do imóvel e o consumo de água e energia elétrica, importará na desclassificação do licitante.

CLÁUSULA SÉTIMA - DOS UNIFORMES E EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI)

7.1. A CONTRATADA deverá ceder para seus empregados, além do crachá funcional da empresa com foto recente, uniformes e EPI's que deverão ser padronizados, completos e compatíveis ao tipo de serviço;

7.1.1. Dos Uniformes:

a) Os serviços deverão ser prestados por pessoal uniformizado e devidamente identificado, incluindo os funcionários responsáveis pelo transporte (motorista e ajudante). Os uniformes deverão ser de cor branca e constituídos de calças, blusas, gorros ou toucas, máscaras, luvas descartáveis (em situações indispensáveis), avental, sapatos fechados e antiderrapantes. Deverão apresentar-se com bom asseio pessoal, cabelos aparados e protegidos por gorro ou touca, sem barba e bigode, com unhas aparadas e sem esmalte, sem adornos, com uniforme limpo, completo e em bom estado de conservação além de devidamente identificado.

b) Nos uniformes confeccionados deverão nas costas ou na frente da camiseta/blusa, o nome da empresa, e abaixo, a frase: “A SERVIÇO DA SESAU/RR”;

c) Os uniformes deverão ser fornecidos semestral e gratuitamente à mão-de-obra colocada à disposição da Unidade;

d) Os uniformes serão constituídos das seguintes peças, por empregado:

Item	Descrição da Peça/Uniforme	Quant. Semestral	Quant. Anual
01	Calça comprida em tecido tipo brim leve	02	04
02	Camiseta em malha de algodão	02	04
03	Sapato fechado impermeável, com solado antiderrapante	02	04

e) Não será permitida a utilização de uniformes manchados/desbotados, por ação química, ou pelo tempo de uso;

f) A CONTRATADA deverá emitir recibo de entrega dos uniformes/EPI's, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada para os servidores responsáveis pela fiscalização do contrato.

7.1.2. Dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI's

a) Os EPI's são dispositivos de uso individual, utilizado a fim de prevenir riscos que possam ameaçar a segurança e a saúde do trabalhador;

b) A CONTRATADA deverá realizar orientação/treinamento quanto ao uso dos EPI's, bem como exigir o uso efetivo pelos empregados e deverão ser disponibilizados conforme a necessidade e o tipo de serviço a ser realizado;

c) Os EPI's a serem utilizados são os descritos abaixo:

01	Luva malha de aço
02	Luva malha de vidro
03	Luva térmica cano longo

04	Luva de Látex
05	Avental térmico impermeabilizado
06	Avental em PVC
07	Óculos de Proteção
08	Bota em material impermeável, cano longo, com solado antiderrapante
09	Máscara descartável
10	Gorro descartável
11	Máscara N95
12	Avental descartável

- d) O trabalhador não arcará com qualquer ônus relativo ao recebimento dos uniformes e EPI's;
- e) Os EPI's deverão ser substituídos sempre que necessário, sem ônus para o trabalhador.

CLÁUSULA OITAVA - PESQUISA DE SATISFAÇÃO

- 8.1.** A cada três meses será realizada pesquisa de satisfação de pequenas e grandes refeições com o objetivo de avaliar o nível de satisfação dos comensais com a alimentação fornecida, além do desempenho e da qualidade dos serviços prestados pela **Contratada** na execução do contrato. A periodicidade de realização da pesquisa poderá ser redefinida de acordo com a necessidade da **Contratante**, devendo a **Contratada** se responsabilizar pela impressão dos formulários, aplicação e apuração dos resultados, em datas previamente acordadas entre **Contratante** e **Contratada**;
- 8.2.** No refeitório a pesquisa de satisfação deverá ser aplicada a no mínimo 1/3 (um terço) dos comensais e junto aos pacientes deverá ser feita sob a forma de entrevista com no mínimo 1/3 (um terço) dos pacientes internados a mais de **48 (quarenta e oito) horas**, com alimentação via oral e com disponibilidade e condições psicológicas de participar. As datas para realização da pesquisa deverão ser previamente acordadas, sendo facultada a indicação de um funcionário da **Contratante** para acompanhar a sua execução e a apuração dos resultados.
- 8.3.** Deverão ser avaliados os critérios de higiene dos alimentos e utensílios, acondicionamento, integridade da embalagem/utensílios, apresentação visual, temperatura, sabor e aroma, variedade dos cardápios, pontualidade na entrega da refeição e apresentação e cordialidade da equipe da **Contratante**, conforme modelo abaixo;
- 8.4.** A **Contratada** deverá enviar os resultados da pesquisa de satisfação para a **Contratante** em até **10 (dez) dias úteis** após a realização da mesma;
- 8.5.** O somatório das avaliações marcadas nos conceitos **Regular, Ruim e Péssimo** não poderá ultrapassar **50% (cinquenta por cento) (ou o estabelecido no Acordo de Resultados da Unidade)** do total de marcações por indicador. Caso o resultado seja inferior à meta estabelecida, a **Contratada** terá uma semana, a partir da apuração dos resultados da pesquisa, para apresentação de um plano de ação para cada indicador abaixo da meta;
- 8.6.** Após definidas as ações de melhoria, estas deverão ser implantadas e os resultados serão avaliados na pesquisa subsequente.

PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO SERVIÇO PRESTADO PELA EMPRESA TERCEIRIZADA DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES					
Unidade Pesquisada:					
Data:	Horário:				
() SERVIDOR () PACIENTE () ACOMPANHANTE () DOADOR					
INDICADOR	Ótimo	Bom	Regular	Ruim	Péssimo
Variedade do cardápio					
Pontualidade no fornecimento da refeição					
Integridade da Embalagem/utensílios					
Apresentação visual					
Temperatura					
Sabor e aroma					
Higiene dos alimentos					
Apresentação da Equipe					
Cordialidade da Equipe					
Higiene dos utensílios e equipamentos					
TOTAL QUESTIONÁRIO					
Comentário, reclamação ou sugestões					

CLÁUSULA NONA - PAGAMENTO

- 9.1.** A CONTRATANTE efetuará o pagamento mediante Ordem Bancária creditada em conta corrente preferencialmente do BANCO DO BRASIL S/A indicada pela CONTRATADA, até 30 (trinta) dias após o protocolo de entrada da Nota Fiscal devidamente atestada junto à CONTRATANTE;
- 9.2.** Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência;
- 9.3.** Será também observado para o pagamento, o Regulamento aprovado pelo Decreto nº 4.335, de 03 de agosto de 2001, alterado pelo Decreto nº 6.618-E, de 08 de setembro de 2005, bem como do Decreto nº 29.467-E, de 13 de outubro de 2020;
- 9.4.** Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no Governo do Estado de Roraima em favor do FORNECEDOR. Sendo o valor superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário;
- 9.5.** A Contratada deverá indicar no corpo da Nota Fiscal, o número e nome do banco agência e conta corrente onde deverá ser feito o pagamento, via ordem bancária, bem como o número do Processo e do Pregão Eletrônico;
- 9.6.** Caso constatado alguma irregularidade nas Notas Fiscais, estas serão devolvidas ao fornecedor, com as informações que motivaram sua rejeição, para as necessárias correções, contando-se o prazo para pagamento, a sua reapresentação.

CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 10.1** Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus à SESA/RR;
- 10.2.** Manter a compatibilidade com as obrigações assumidas, durante toda a execução do contrato;
- 10.3.** Responsabilizar-se pelos danos causados direto e indiretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo até a entrega dos alimentos nas unidades da SESA/RR, incluindo as entregas feitas por terceiros;

- 10.4.** Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela SESA/RR, durante a realização da execução do contrato;
- 10.5.** Sujeitar - se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da Coordenadoria Geral de Administração/SESAU e Comissão de Fiscalização dos serviços, prestando todos os esclarecimentos necessários, atendendo às reclamações formuladas e cumprindo todas as orientações, da mesma, visando o fiel cumprimento do contrato;
- 10.6.** Observar todas as exigências de segurança na entrega do Objeto deste Contrato;
- 10.7.** Responder por qualquer dano que for causado à CONTRATANTE e ou a terceiros em decorrência da má execução;
- 10.8.** Substituir de imediato todo os alimentos objeto deste Contrato que apresentarem vícios de qualidade ou quantidade que o torne impróprio ou inadequado ao fim a que se destina;
- 10.9.** Responsabilizar-se por todos os encargos e obrigações concernentes às legislações: sociais, trabalhistas, fiscais, comerciais, securitárias e previdenciárias, que resultem na execução do objeto deste instrumento;
- 10.10.** Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade do fornecimento, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza;
- 10.11.** O contrato deverá ser rescindido por inexecução contratual, com eventual penalidade. O art. 78, I da Lei nº 8.666/93 diz que o constitui motivo para rescisão do contrato “o não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos”. Caberá ao Gestor da Pasta assim analisar caso a caso, da decisão;
- 10.12.** Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato; cuidar da disciplina, controlar a frequência e a apresentação pessoal dos empregados;
- 10.13.** Apresentar, no momento da assinatura do contrato, comprovante que possui em seu quadro profissional Nutricionistas e Técnicos de Nutrição suficientes devidamente registrados em órgão de classe (CRN), para a segurança técnica nutricional e higiênica sanitária das refeições fornecidas às Unidades de Saúde descritas no **Anexo V**, deste instrumento, atendendo as atribuições e os quantitativos funcionais da Resolução CFN nº 600/2018, 603/2018 e 605/2018;
- 10.14.** Manter profissional Nutricionista como Responsável Técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal no 8.666/93 e Resolução CFN n.º 378/05.
- 10.15.** A CONTRATADA deverá executar o objeto do Contrato de forma diária e ininterrupta com eficiência e eficácia, dentro dos padrões exigidos pela CONTRATANTE;
- 10.16.** Em caso de problemas que impliquem em descontinuidade dos serviços contratados nas dependências do hospital, a contratada deverá garantir o preparo de todas as refeições, para os pacientes, acompanhantes, plantonistas e residentes, em outra Unidade de Alimentação e Nutrição, dando continuidade aos serviços em tempo hábil até o retorno das atividades normais das unidades, sem ônus adicional a contratante;
- 10.17.** À contratante permanecerá o direito de diligência às dependências utilizadas para esse fim;
- 10.18.** Cumprir Legislação Sanitária Federal, Estadual e Municipal, bem como cumprir Instruções, Normas Técnicas, Manuais, e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou dos executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais;
- 10.19.** Cumprir a Legislação Brasileira, implantando as Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços e o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC;
- 10.20.** A contratada deverá apresentar à contratante, no prazo máximo de 20 dias corridos após a assinatura do contrato o PLANO DE ATIVIDADES (programação, execução e supervisão permanente) e o MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, contendo o cronograma, normas e procedimentos operacionais padronizados definidos para o Serviço de Nutrição e Dietética, devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);
- 10.21.** Manter todas as instalações, áreas de trabalho, material de preparo e distribuição de alimentos em perfeito estado de conservação, limpeza, sanitização e desinfecção, utilizando produtos eficazes e registrados nos órgãos competentes;
- 10.22.** Prover os equipamentos, materiais permanentes, carros de distribuição de refeições, utensílios, vidrarias, louças e quaisquer outros insumos necessários à perfeita execução do objeto contratado, pertencentes às áreas de produção, refeitório e/ou copas em complemento aos de propriedade das Unidades de Saúde, substituindo imediatamente os que não estiverem em condições adequadas para uso;
- 10.22.1.** Prover a garantia de fornecimento de todos os descartáveis envolvidos na distribuição das alimentações de todos os lote deste Contrato, tais como: (Marmitas, copos, garfo, faca, colher, suportes, pratos, guardanapos, e outros que se fizerem necessário).
- 10.23.** Distribuir refeições e alimentos com meios próprios para pacientes, acompanhantes, doadores e funcionários, de forma a que sejam servidos com apresentação e temperatura adequados e de acordo com as determinações vigentes;
- 10.24.** Responsabilizar-se pela manutenção da higienização de todas as áreas do Serviço de Nutrição e Dietética, pelo acondicionamento do lixo gerado e retirada da unidade de acordo com o Plano de Gerenciamento de Resíduos próprio da CONTRATADA;
- 10.25.** Manter *container* no Depósito de Resíduos da Contratada, identificado com o nome da empresa CONTRATADA, e custear a retirada desses resíduos das Unidades hospitalares as quais executam a produção de refeições;
- 10.26.** Acondicionar o lixo de acordo com as normas vigentes, em locais previamente determinados pela SESA/RR.
- 10.27.** Lavar e desinfetar os carros de transporte e os recipientes de lixo após o final de cada coleta;
- 10.28.** Manter quadro de pessoal treinado e especializado, em quantidade suficiente para atender ao número de refeições das Unidades de Saúde para as quais fornecerá refeições ininterruptamente, arcando com todos os custos decorrentes e isentando a Secretaria de Saúde de Roraima de qualquer responsabilidade;
- 10.29.** Comunicar à CONTRATANTE, oficialmente, a relação nominal da Equipe Técnica designada para a execução dos serviços bem como disponibilizar esta relação em local visível nas unidades de prestação dos serviços, objetivando a análise do cumprimento das resoluções CFN nº 600/2018 e nº 605/2018, inclusive obedecendo aos parâmetros numéricos definidos nestas resoluções;
- 10.30.** Manter, permanentemente, profissional nutricionista capacitado para responder pela produção e fornecimento de refeições nas cozinhas das unidades;
- 10.31.** Ter Nutricionista para atender as seguintes tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos fornecimentos contratados;
- 10.32.** Manter permanentemente em serviço, equipe composta por profissionais qualificados para desenvolver todas as atividades previstas no presente contrato sendo obrigatória a presença de nutricionista em todos os dias, inclusive sábados, domingos e feriados.
- 10.33.** Prover a substituição imediata de funcionários em caso de folgas, faltas, férias, demissões, licenças e qualquer outro afastamento de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo sempre o quadro de pessoal completo, informando a CONTRATANTE em até 24 horas.
- 10.34.** A CONTRATADA deverá substituir em 48 (quarenta e oito) horas, sempre que exigido pela CONTRATANTE, qualquer funcionário cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes, insatisfatórios à disciplina da repartição ou ao interesse do serviço público, ou ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;
- 10.35.** Controlar a entrada do Refeitório para impedir sua utilização por pessoa não autorizada;
- 10.36.** Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades “per capita” estabelecidas no presente contrato;

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. A CONTRATADA ficará sujeita, em caso de atraso injustificado na execução do contrato, sem prejuízo da rescisão unilateral e de outras sanções previstas na Lei 8.666/93, às sanções administrativas previstas nas seguintes hipóteses:

- a) Advertência por escrito;
- b) multa de 15% (quinze por cento), sobre o valor da proposta, em caso de recusa da CONTRATADA em assinar o Contrato dentro de 05 (cinco) dias úteis, contado data de sua convocação;
- c) multa de 0,3% (três décimos por cento) sobre o valor do empenho, por dia de atraso na execução do objeto contratual, limitado este atraso em até 15 (quinze) dias;
- d) multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do empenho, por atraso na execução do objeto contratual quando superior a 15 (quinze) dias;
- e) multa de 15% (quinze por cento) sobre o valor do empenho do Contrato não realizado, no caso de:
 - e.1) Atraso superior a 30 (trinta) dias, na entrega dos serviços;
 - e.2) Desistência da entrega dos serviços;
- f) multa de 15% (quinze por cento) sobre o valor do empenho, caso a CONTRATADA venha a dar causa à rescisão contratual, sem prejuízo das ações cíveis ou criminais aplicáveis à espécie.
- g) A suspensão temporária do direito de participar de licitações e contratar com o CONTRATANTE por um período não superior a 02 (dois) anos;
- h) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido prazo da sanção aplicada com base no item anterior;

11.2. As penalidades estabelecidas nas alíneas “c” e “d”, do **subitem 11.1**, poderão ser suspensas em face de casos fortuitos, ou de força maior, desde que devidamente justificados e comprovados;

11.3. As sanções previstas na alínea “g” e “h”, **itens do subitem 11.1**, poderão ser aplicadas em conjunto com as demais sanções, facultada a defesa prévia do interessado no respectivo processo no prazo de 05 (cinco) dias úteis;

11.4. As sanções previstas na alínea “g” e “h”, **itens do subitem 11.1**, poderão também ser aplicadas à CONTRATADA quando, em razão dos compromissos assumidos:

11.4.1. Seu (s) representante (s) legal (ais) tenha(m) sofrido condenação criminal definitiva por prática, nesta condição, de fraude, de fraude fiscal no reconhecimento de quaisquer tributos;

11.4.2. Praticarem ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação, demonstrando não possuir idoneidade para contratar com a Administração Pública.

Parágrafo Único – os valores das multas referidas nesta Cláusula serão descontados de qualquer fatura ou crédito da CONTRATADA em favor do CONTRATANTE.

11.5. A Contratada será sancionada com o impedimento de licitar e contratar com o Governo do Estado de Roraima e será descredenciada do Sistema de Cadastramento de Fornecedores do Contratante pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste termo e das demais cominações legais, nos seguintes casos:

11.5.1. Apresentar documentação falsa;

11.5.2. Retardar a execução do objeto;

11.5.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;

11.5.4. Comportar-se de modo inidôneo;

11.5.5. Cometer fraude fiscal;

11.6. Para a conduta descrita no item 11.5.4, reputar-se-ão inidôneos atos tais como descrito no artigo 178 da Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021;

11.7. Para as condutas descritas nos itens **11.5.1, 11.5.3, 11.5.4 e 11.5.5**, será aplicada multa de até 20% (vinte por cento) do valor total da contratação;

11.8. A Contratada poderá sofrer a penalidade de advertência prevista no inciso I, do art. 87, da Lei n.º 8.666/1993, nos casos de falha na execução do objeto que não acarrete prejuízo significativo ao Contratante;

11.9. Se o valor do crédito for insuficiente para cobrir o valor da multa, fica a Contratada obrigada a recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contados da comunicação formal;

11.10. Fica assegurada o contraditório e ampla defesa quando da aplicação das penalidades definidas neste item, iniciando-se com a defesa prévia no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da intimação formal da Contratada;

11.11. As penalidades regularmente aplicadas serão registradas no SICAF e publicadas no Diário Oficial do Estado de Roraima.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1. Fornecer, em tempo hábil, todas as informações necessárias à Contratada para o fiel cumprimento das obrigações decorrentes da prestação de serviço objeto do presente Contrato;

12.2. Notificar a Empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas nos itens recebidos para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

12.3. Não permitir o recebimento do objeto deste em desacordo com o preestabelecido;

12.4. Efetuar o pagamento da (s) Nota (s) Fiscal (ais) /Fatura (s) da CONTRATADA, após a efetiva constatação da prestação do serviço objeto deste Contrato e atesto do Fiscal do Contrato e Comissão de Recebimento na Nota Fiscal;

12.5. Providenciar, junto à contratada substituição no prazo máximo de imediato todo e qualquer material e/ou serviço, que vier a apresentar avaria/defeito no ato da entrega;

12.6. Manter a compatibilidade com as obrigações assumidas durante toda a execução do contrato;

12.7. Providenciar junto a Gerência Especial de Cotação – GEC/NP/SESAU/RR, nova cotação de preços, cuja Contratada tenha solicitado, a fim de verificar preço e qualidade da prestação de serviço;

12.8. Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas destinadas ao armazenamento de gêneros, preparo e distribuição das refeições;

12.9. Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais, alimentação infantil, pacientes, acompanhantes e servidores, elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias;

12.10. Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;

12.11. Entregar à CONTRATADA, quando do início da prestação do serviço, um relatório onde conste a descrição e o estado de conservação da área, dos equipamentos e utensílios existentes no Serviço de Nutrição e Dietética, registrando também as condições dos mesmos;

12.12. Por fim, providenciar para que o Contrato seja cumprido fielmente por parte da CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA E EFICÁCIA DO CONTRATO

13.1. O Prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses contados da última assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessíveis períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme art. 57, inciso II, da Lei 8.666/93, tendo eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial do Estado, conforme prevê o art. 61 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

14.1. O contrato poderá ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei n.º 8.666/93, desde que haja interesse do Contratante e as justificativas adequadas à situação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - TIPOS DE DIETAS A SEREM FORNECIDAS NA CONTRATAÇÃO DESSES SERVIÇOS:

15.1. Para pacientes: (dieta livre e branda, pastosa, **Hiperprotéica e Hipercalórica**, especiais, **Imunodeprimido, Sem lactose e Glúten**) compreendendo desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar, sopa e ceia, (de acordo com plano)

15.2. Para acompanhante: (dieta livre e branda) (de acordo com plano) desjejum, almoço e jantar;

15.3. Para os servidores (dieta livre e branda) (de acordo com plano) almoço e jantar e sopa.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1. As despesas decorrentes da aquisição, objeto deste Contrato, correrão à conta dos recursos da Secretaria de Estado da Saúde, conforme abaixo:

a) Programa de Trabalho: 10302782.434/01

b) Elemento de Despesa: 3390.39

c) Fonte: 107/109

d) Tipo de Empenho: ESTIMATIVO

16.2. E no exercício seguinte à conta do orçamento vigente naquele exercício, previsto para esta modalidade de despesa, se for o caso.

Parágrafo Único. Para cobertura das despesas relativas ao corrente exercício foi emitida **nota de empenho n.º XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, de XX.XX.XXXX, no valor de R\$XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, a conta da dotação especificada nesta cláusula.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES

17.1. Objetivando uniformizar o padrão de serviços prestados aos pacientes, o porcionamento e distribuição das refeições deverão ser efetuados em recipiente apropriado para dietas livres, brandas e pastosas e, para dietas líquidas pastosas e líquidas;

17.2. As embalagens deverão ser adequadas ao respectivo alimento e quantidade porcionada, ou seguindo as determinações do Serviço de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE.

17.3. Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo o das dietas líquidas, suco, salada, sopa, sobremesa, deverão ser tampadas e identificadas;

17.4. Para atendimento na Enfermaria SUS, UTI, Pediatria e Maternidade o almoço e o jantar, as dietas deverão ser distribuídas em quatro embalagens:

a) descartável de plástico com 4 (quatro) divisões;

b) descartável simples com tampa para salada;

c) descartável com tampa para sobremesa e

d) copo descartável com tampa para o suco com capacidade para 200 (duzentos) ml, compatíveis com a necessidade do paciente, embalados individualmente e guardanapo de papel embalados em saco plástico, com fornecimento de canudo dobrável para pacientes que apresentem dificuldades para tomar líquidos quando deitados;

17.5. Quando for doce cremoso, pudim, gelatina, creme, salada de frutas deverão ser utilizadas embalagens descartáveis com tampa, com capacidade volumétrica adequada, capaz de conter a quantidade mínima estipulada com uma margem de segurança de 20% (vinte por cento) ou mais, para que possa ser distribuída sem que ocorra derramamento de caldo ou do próprio doce, devendo ser fornecido uma colher de sobremesa descartável. Esta norma também se aplica na distribuição de sobremesa para servidores e acompanhantes;

17.6. As saladas deverão ser entregues em embalagens individuais, sachê de sal, sachê de azeite de oliva, sachê de vinagre ou acompanhadas de uma fatia de limão, conforme dieta do paciente, a forma deve ser aplicada nos casos de saladas cujos ingredientes sejam cozidos;

17.7. Leite com café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável próprio para bebidas quentes de 200 (duzentos) ml, nas Enfermarias SUS, UTI, Maternidade e Pediatria;

17.8. Nos apartamentos o leite com café ou seu substitutivo, deverá ser apresentado em garrafas térmicas, servidos em copo descartável com quantidades suficientes e volume mínimo de 200 (duzentos) ml;

17.9. Para desjejum deverão ser disponibilizados copo descartável próprio para bebidas quentes de 200 (duzentos) ml;

17.10. Pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada;

17.11. A alimentação deve ser fornecida de acordo com a prescrição do Nutricionista, atentando-se as necessidades individuais, conforme descrição dos tipos

de alimentação conforme ANEXO deste Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PARA SERVIDORES

18.1. A distribuição no Refeitório da CONTRATANTE, das refeições destinadas aos acompanhantes, servidores, será por meio de balcão térmico e usando prato em louças sobre bandeja e de material resistente, seguindo cardápio aprovado antecipadamente, nas quantidades e horários determinados e com identificação das preparações no Balcão térmico.

18.2. Os copos descartáveis só estarão disponíveis durante a distribuição das refeições e deverá ser fornecido apenas um copo por pessoa;

18.3. Nas mesas, deverão ser mantidos à disposição dos comensais, galheteiros com recipientes apropriados para vinagre, azeite de oliva e sal, farinha de mandioca torrada em farinheiro com tampa e molho de pimenta em sua embalagem original, em quantidades suficientes para atender as expectativas de consumo, havendo reposição dos conteúdos sempre que necessário.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO CONTROLE BACTERIOLÓGICO DAS REFEIÇÕES

19.1. São de responsabilidade da CONTRATADA a execução e manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através das ferramentas de Boas Práticas;

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

19.3. Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos;

19.4. Estas amostras devem ser colhidas na presença de Nutricionistas do CONTRATANTE, responsabilizando-se (a CONTRATADA) pelo custo dos exames realizados e comprometendo - se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis;

19.5. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – FISCALIZAÇÃO

20.1. A execução das obrigações contratuais deste instrumento será fiscalizada por no mínimo 03 (três) servidores, doravante denominado FISCAL, designado formalmente, com autoridade para exercer, como representante desta Secretaria, toda e qualquer ação de orientação geral, observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes deste instrumento, determinando o que for necessário à regularização das falhas observadas, conforme prevê o art. 67 da Lei nº 8.666/93, concomitantemente com o Decreto Estadual nº 19.213-E, de 23/07/2015, publicado no DOE de 24/07/2015, o qual regulamenta a fiscalização dos contratos no âmbito da Administração Pública Direta e Indireta do Estado de Roraima.

20.2. O Fiscal de Contrato deve ser, preferencialmente, nomeado dentre servidores efetivos, que não sejam diretamente subordinados à unidade ou a outros setores responsáveis pela elaboração ou gerência do contrato a ser fiscalizado, na respectiva Secretaria ou Órgão de Gestão (§ 1º do art. 2º do Decreto Estadual nº 19.213-E);

20.3. Na hipótese da impossibilidade de atendimento do dispositivo acima, a nomeação do servidor deve ser precedida da devida justificativa (§ 2º do art. 2º do Decreto Estadual nº 19.213-E);

20.4. O Fiscal de Contrato deve ter, preferencialmente, fundado conhecimento técnico atinente ao serviço ofertado, especialmente nos casos que versarem sobre serviços e/ou produtos de natureza não comuns (art. 3º do Decreto Estadual nº 19.213-E);

20.5. É dever do Fiscal do Contrato proceder, previamente ao atestado de cada fatura, a análise de documentos atinentes à regularidade de registros e conformidades quanto às responsabilidades tributárias, previdenciárias, trabalhistas, assim como, quaisquer outros documentos exigidos da Contratada no instrumento contratual (Parágrafo único do art. 4º do Decreto Estadual nº 19.213-E);

20.6. Uma vez finalizada a execução do contrato e tendo sido devidamente atestado a regular realização do serviço, o Fiscal do Contrato deverá, sendo considerado, nesse ato, concluídas as atividades do fiscal frente ao respectivo contrato (art. 5º do Decreto Estadual nº 19.213-E);

20.7. O Fiscal do Contrato que atestar a fatura, nota fiscal, ou documento com igual finalidade, declara neste ato que o serviço a que se refere foi satisfatoriamente prestado ou integralmente fornecido, nos exatos termos e exigências fixadas no termo contratual (§ 1º do art. 5º do Decreto Estadual nº 19.213-E);

20.8. O ateste equivocado quanto à qualidade e condições de entrega ou prestação do serviço, constitui ato passivo de responsabilização do servidor, nos termos da legislação em vigor (§ 2º do art. 5º do Decreto Estadual nº 19.213-E);

20.9. A nomeação de servidor público para a execução das atividades de Fiscal de Contrato, nos termos do art. 109, incisos III e VI, da Lei Complementar nº 053/2001, constitui obrigação inerente à atividade do servidor público, notadamente o dever de exercer com zelo e dedicação as atribuições legais e regulamentares essenciais ao cargo, bem como, o cumprimento de ordens superiores, não cabendo alegação de recusa à designação, exceto quando se tratar de ato manifestamente ilegal (art. 7º do Decreto Estadual nº 19.213-E);

20.10. Os ANEXOS citados neste item de FISCALIZAÇÃO são aqueles constantes no Decreto Estadual nº 19.213-E.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO CONTRATUAL

21.1. A inexecução total ou parcial da obrigação ensejará sua rescisão, com as consequências contratuais, de acordo com o disposto nos artigos 77 a 80 da lei 8.666/93 e alterações posteriores;

21.2. A rescisão contratual poderá ainda ocorrer conforme Art. 79 inciso I c/c com Art. 78, inciso XII da lei 8.666/93 e alterações posteriores, (por razões de interesse público).

21.3. A rescisão do contrato poderá ser:

- a) Determinada por ato unilateral e escrito da Administração;
- b) Amigável, por acordo entre as partes, reduzidas a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração;
- c) Judicial, nos termos da legislação;

21.4. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

21.5. Ocorrendo impedimento, paralisação ou sustação do Contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente por igual tempo;

21.6. A rescisão por descumprimento das cláusulas contratuais acarretará a retenção dos créditos decorrentes da contratação, até o limite dos prejuízos causados à CONTRATANTE, além das sanções previstas neste instrumento.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

22.1. O adjudicatário, no prazo de 10 (dez) dias após a última assinatura do Termo de Contrato, prestará garantia no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do Contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Contrato, conforme disposto no art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, desde que cumpridas as obrigações contratuais. O prazo para apresentação da garantia poderá ser prorrogado por igual período a critério da Administração Contratante;

22.1.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento);

22.1.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Contratante a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993;

22.2. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MPDG nº 5/2017.

22.3. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

22.3.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;

22.3.2. Prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

22.3.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à Contratada;

22.4. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria;

22.5. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Banco do Brasil S/A, com correção monetária;

22.6. O garantidor não é parte legítima para figurar em processo administrativo instaurado pela Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à Contratada (inserido pela IN nº 05/2017);

22.7. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação;

22.8. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

22.9. Será considerada extinta a garantia:

22.9.1. Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

22.9.2. No prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será estendido, nos termos da comunicação.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA - DA SUBCONTRATAÇÃO

23.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA - DO VALOR ESTIMADO

24.1. O valor estimado do presente contrato é de R\$XXXXXXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX).

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA - DO REAJUSTE DO CONTRATO

25.1. O valor do contrato inicial poderá ser reajustado no período de 12(doze) meses tendo como base o Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M) acumulado no período.

25.2. Os reajustes deverão ser precedidos de solicitação formal da **Contratada**.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA - DA PUBLICAÇÃO

26.1. A publicação do presente Contrato será efetuada, pelo CONTRATANTE, nos termos do Parágrafo Único do art. 61 da Lei nº 8.666/93, e alterações posteriores.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉTIMA - DO FORO

27.1. As partes elegem o Foro da comarca de Boa Vista, Capital do Estado de Roraima para dirimir quaisquer questões oriundas deste Contrato, preterindo outras por mais especiais e privilegiadas que sejam.

27.2. E, por estarem certas e contratadas, firmam o presente Contrato em 02 (duas) vias de igual teor e forma.

Boa Vista/RR, data constante no sistema.

(assinado digitalmente)

XXXXXXXXXXXX
SECRETÁRIO DE ESTADO DA SAÚDE
CONTRATANTE

(assinado digitalmente)
REPRESENTANTE LEGAL
EMPRESA
CONTRATADA



Documento assinado eletronicamente por **Giuliany Pereira Ignacio, Diretora do Departamento de Assistência as Unidades de Saúde e Órgãos de Controle Externo**, em 14/09/2021, às 11:08, conforme Art. 5º, XIII, "b", do Decreto Nº 27.971-E/2019.



A autenticidade do documento pode ser conferida no endereço <https://sei.rr.gov.br/autenticar> informando o código verificador **2899024** e o código CRC **035FFB33**.

20101.015046/2020.54

2899024v7

Criado por 86030612204, versão 7 por 86030612204 em 14/09/2021 11:07:57.