

INSTITUTO DE ESTUDOS E PESQUISAS HUMANIZA

TERMO DE REFERÊNCIA – PROCESSO Nº 001/2025

1 – DO OBJETO

1.1 - Visa o presente Termo de Referência detalhar os elementos necessários à contratação de empresa especializada na área de alimentação para fornecimento de refeições a pacientes, funcionários e outros autorizados no **HOSPITAL INFANTIL MARIA AMÉLIA (HIMA)** do município de Juazeiro do Norte/CE, gerido pelo Instituto de Estudos e Pesquisas Humaniza.

1.2 - A prestação de serviços de alimentação engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios e, bem como estocagem, preparo, manipulação e distribuição de alimentação normal, alimentação dietética, e alimentos complementares, lanches, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas, além de equipamentos, materiais e utensílios em quantidades suficientes a perfeita execução dos serviços.

1.3 - Prazo para entrega de documentação e proposta de preço: deverão ser entregues no dia **10/04/2025 as 09:00**, no **HOSPITAL INFANTIL MARIA AMÉLIA (HIMA)** situado na R. São Paulo, 2215 - Santa Tereza, Juazeiro do Norte - CE, 63050-316.

2 – DA JUSTIFICATIVA

2.1 - A alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade.

2.2 - Ademais, o acompanhamento nutricional possibilita a diminuição do tempo de permanência das internações e futuras reinternações, sendo fundamental para diminuição da morbimortalidade e reincidência de internação de pacientes com patologias crônicas.

2.3 - Desse modo, a presente contratação tem o intuito de tornar o preparo e a distribuição de alimentos mais eficiente e eficaz, na perspectiva qualitativa e quantitativa, proporcionando otimização de custos, bem como a melhoria no recebimento de gêneros alimentícios e execução das atividades de preparação de refeições, por meio da atuação de empresa especializada no ramo de alimentação hospitalar, assegurando uma alimentação balanceada em condições higiênico-sanitárias adequadas, a serem distribuídas nas dependências do **HOSPITAL INFANTIL MARIA AMÉLIA (HIMA)** do município de Juazeiro do Norte/CE.

3 – LOCAL DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO

3.1 - Os serviços serão prestados no **HOSPITAL INFANTIL MARIA AMÉLIA (HIMA)** situado a Rua São Paulo, 2215, Santa Tereza, no municipal Juazeiro do Norte-CE.

4 – PROPOSTA DE PREÇOS

4.1 - Para formulação da proposta comercial e estabelecimento do valor dos serviços, a proponente poderá utilizar as informações apuradas na visita técnica ao **HOSPITAL INFANTIL MARIA AMÉLIA (HIMA)** do município de Juazeiro do Norte/CE.

4.2 - A proposta deverá ser apresentada de maneira a:

- a) Não conter rasuras ou emendas;
- b) Estar assinada, carimbada e rubricada em todas as suas vias pelo representante legal, com indicação do cargo por ele exercido na empresa;

INSTITUTO DE ESTUDOS E PESQUISAS HUMANIZA

- c) A proposta apresentada deverá ser em planilha aberta, constando toda decomposição para formalização do preço para o serviço objeto da pretendida contratação;
- d) Indicação do sindicato, acordo coletivo, convenção coletiva ou sentença normativa que rege a categoria profissional à execução do serviço e a respectiva data base e vigência; não serão aceitas as propostas que utilizarem para cotação dos itens referentes a salários, valores inferiores àqueles que estão definidos como piso salarial da categoria do sindicato, aos quais se encontram vinculados os respectivos profissionais;
- e) Conter com clareza e sem omissões as especificações do serviço ofertado, mencionando a descrição, quantidade, valores unitários e totais, de forma a obedecer à discriminação do objeto;
- f) O valor mensal do serviço, em algarismo e por extenso, prevalecendo este último em caso de divergência, expresso em moeda corrente nacional (R\$);

4.3 - Todos os custos deverão estar inclusos, tais como impostos, taxas, encargos sociais e administrativos, bem como as despesas com materiais de reposição, mão de obra, ferramentas e equipamentos de apoio operacional.

4.4 - A proposta deverá ser emitida com validade de 30 dias corridos, contados do primeiro dia útil seguinte à data em que ocorrer a entrega da proposta.

4.5 - Não serão aceitos preços irrisórios e/ou inexequíveis, cabendo ao **HUMANIZA** a faculdade de promover verificações ou diligências que se fizerem necessárias, objetivando a comprovação da regularidade da cotação ofertada.

4.6 - A apresentação da proposta implicará plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste Termo de Referência.

5 – CRITÉRIO DE JULGAMENTO

5.1 - Sagrar-se-á vencedora a empresa que apresentar o **MENOR PREÇO GLOBAL**, e estiver de acordo com as exigências deste edital.

6 – VIGÊNCIA CONTRATUAL

6.1 - O prazo de vigência do instrumento contratual será de 9 (nove) meses, podendo ser renovado por igual período, desde que mantidas as condições de habilitação da CONTRATADA e a economicidade da proposta apresentada.

6.2 A eficácia jurídica do instrumento contratual ficará condicionada à vigência do Contrato de Gestão, firmado entre o Instituto de Estudos e Pesquisas HUMANIZA e o Município de Juazeiro do Norte através da sua Secretaria Municipal de Saúde, para a gestão dos serviços de saúde para o **HOSPITAL INFANTIL MARIA AMÉLIA (HIMA)** do município de Juazeiro do Norte/CE, de tal modo que a extinção do contrato principal, independentemente de motivo ou forma, mesmo que por imputação de culpa, extingue, ipso facto, a relação jurídica contratual que decorrer do presente Termo de Referência, sem quaisquer direitos a indenização, retenção ou compensação por parte da Contratada.

7 – DA HABILITAÇÃO

7.1 - Para fins de habilitação e posterior formalização do instrumento contratual, a empresa vencedora deverá apresentar os seguintes documentos:

INSTITUTO DE ESTUDOS E PESQUISAS HUMANIZA

I – Habilitação Jurídica:

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresariais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores e alterações ou da consolidação respectiva;
- c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de eleição da diretoria em exercício;
- d) 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;

II – Regularidade Fiscal e Trabalhista:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Prova de regularidade perante a Fazenda Federal, efetuada mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), incluindo os créditos tributários relativos às contribuições sociais previstas nas alíneas "a", "b" e "c" do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212/91 (INSS), nos termos da Portaria Conjunta PGFN/RFB nº 1.751, de 02/10/2014;
- c) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;
- d) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- e) Prova de regularidade trabalhista mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT;

III – Qualificação Econômico-Financeira

- a) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando a boa situação financeira da empresa, vedada a substituição por balancetes e balanços provisórios;
- b) Certidão negativa de falência, recuperação judicial e recuperação extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data não excedente a 60 (sessenta) dias de antecedência da data de apresentação dos documentos de habilitação, quando não vier expresso o prazo de validade;

IV – Qualificação Técnica e Declarações

- a) Comprovante de registro ou inscrição da empresa junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição sobre o domicílio da sede da concorrente;
- b) Comprovação de que possui em seu quadro de pessoal, 01 (um) profissional de nível superior graduado em nutrição, devidamente registrado junto ao Conselho de Classe a que pertence, detentor de atestado de responsabilidade técnica, o qual ficará responsável pelo acompanhamento da execução dos serviços.
- c) Apresentação de, no mínimo, 01 (um) atestado de aptidão para a execução de serviços compatíveis com o objeto deste Termo de Referência em características, quantidades e prazo que permitam o ajuizamento da capacidade de atendimento, fornecidos por pessoa jurídica de direito público/privado ou comprovação do corpo técnico capacitado atuando na empresa.
- d) Alvará do órgão de Vigilância Sanitária com competência na sede da concorrente;

INSTITUTO DE ESTUDOS E PESQUISAS HUMANIZA

- e) Certificado de inspeção sanitária dos veículos utilizados para o transporte de alimentos/refeições.
- f) Declarações abaixo:

- i. **Declaração de Proteção ao Trabalho do Menor**, conforme 7º, XXXIII da Constituição Federal.
- ii. **Declaração de não possuir sócios cotistas**, sócio administrador, dirigentes ou controladores a que se refere o artigo 116 da Lei nº 6404/76, que sejam colaboradores do **INSTITUTO DE ESTUDOS E PESQUISAS HUMANIZA**.
- iii. **Declaração de que não possui impedimento de contratar com a Administração Pública**.
- iv. **Declaração da empresa afirmando ter tomado conhecimento** de todos os serviços a serem executados e os seus locais de realização.

7.2 - A formalização da contratação fica condicionada à regularização da documentação comprobatória, nos termos dos incisos anteriores, sob pena de decadência do direito à contratação, sendo facultado ao **HUMANIZA** convocar os concorrentes remanescentes e com eles contratar, observada a ordem de classificação.

Observação: Todas as Declarações deverão ser em papel timbrado da empresa proponente e o atestado, em via original ou cópia reprográfica autenticada, assinado por autoridade ou representante de quem o expediu, com a devida identificação.

8 – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1- Promover através de seu representante o acompanhamento e a fiscalização da execução do CONTRATO, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando, por escrito, à Gerência de Contratos do HUMANIZA, que se responsabilizará em propor ao setor competente a aplicação das penalidades previstas no contrato de acordo com legislação em vigor, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções.

8.2 - Disponibilizar à **CONTRATADA** as áreas e instalações para a prestação dos serviços, objeto deste Termo de Referência.

4.2.1 - Caso o **HOSPITAL INFANTIL MARIA AMÉLIA (HIMA)** não possua ou necessite de complementação de equipamentos e reparos nas suas instalações, os mesmos ficarão a cargo da **CONTRATADA**.

8.3 - Descontar da **CONTRATADA** mediante relatório emitido pela Administração do **HOSPITAL INFANTIL MARIA AMÉLIA (HIMA)** do município de Juazeiro do Norte/CE, o valor de itens e/ou produtos que apresentem vício, discrepância e/ou defeito.

9 – DAS ATRIBUIÇÕES DO GERENTE DO CONTRATO

São atribuições do Fiscal do Contrato:

9.1 - Fiscalizar rotineiramente a manutenção das instalações gerais e especiais dos equipamentos e de todo material utilizado, bem como exigir da **CONTRATADA** a reposição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso.

INSTITUTO DE ESTUDOS E PESQUISAS HUMANIZA

9.2 - Solicitar a substituição imediata de qualquer material e/ou gênero que não atenda às exigências do serviço. A Administração do **HOSPITAL INFANTIL MARIA AMÉLIA (HIMA)** tem a prerrogativa de recusar o produto/serviço que se apresente deteriorado, defeituoso, de má qualidade e/ou não satisfatório.

9.3 - Atestar a Nota Fiscal/Fatura apresentada pela **CONTRATADA**, quanto à prestação de serviços, desde que tenham sido cumpridas todas as exigências contratuais.

9.4 - Acompanhar, avaliar e, se necessário, emitir considerações a respeito do contido no Livro de Escala de Serviço, no que diz respeito à assiduidade dos funcionários e do cumprimento do quantitativo do quadro diário.

9.5 - Comunicar por escrito à **CONTRATADA**, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção. Caso não seja solucionada a pendência no prazo estipulado pela fiscalização do **CONTRATO**, deverá ser acionado o setor competente.

9.6 - Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da **CONTRATADA** que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.

9.7 - Conferir e aprovar somente o número das refeições efetivamente fornecidas, solicitadas e aceitas que se façam necessárias, a qualquer tempo.

9.8 - O julgamento sobre as condições e qualidade dos produtos, e consequente recusa ou aceitação dos mesmos, inclusive usando o critério de palatabilidade.

9.9 - Fornecer o discriminativo numérico de refeições, bem como a correspondente listagem nominal, para fins de controle local de pacientes, funcionários e acompanhantes. Fica assegurada a gratuidade de alimentação para os acompanhantes de crianças, adolescentes e idosos face aos seus respectivos estatutos de acordo com o horário de permanência na Unidade, conforme a Resolução nº 2.434/SES, assim como para os acompanhantes de portadores de necessidades especiais, garantido pela Constituição Federal, com fundamento nos princípios constitucionais da dignidade da pessoa humana e da isonomia. Fica também assegurada a gratuidade de refeições para os acompanhantes de parturientes durante todo o período de trabalho de parto, parto e pós-parto imediato (Portaria nº 2.418 do Ministério da Saúde, de 2 de dezembro de 2005).

9.10 - Ter acesso, a qualquer hora, às dependências entregues à **CONTRATADA**, para fiscalização permanente dos serviços.

9.11 - Não permitir que a mão de obra disponibilizada pela **CONTRATADA** execute tarefas em desacordo com as preestabelecidas.

9.12 - Permitir o livre acesso dos empregados da **CONTRATADA** para execução dos serviços.

9.13 - Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA**;

9.14 - Manter as condições higiênico-sanitárias das instalações.

10 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO ÀS DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS

10.1 - Possuir obrigatoriamente cozinha industrial e estoque central situados no Estado do Ceará

INSTITUTO DE ESTUDOS E PESQUISAS HUMANIZA

10.2 - Dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) para unidades que manipulem alimentos. Estes documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido, no Hospital Municipal.

10.3 - Executar e prestar os serviços nas dependências do **HOSPITAL INFANTIL MARIA AMÉLIA (HIMA)**, nos setores e horários estabelecidos, durante 24 horas, inclusive aos Sábados, Domingos e feriados.

10.3.1 - Caso o Hospital Municipal não ofereça condições para elaboração das grandes refeições, a **CONTRATADA** obrigará-se a produzi-las em local de sua propriedade e transportá-las para a Unidade, sem onerar o custo.

10.4 - Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender o objeto deste Termo de Referência.

10.5 - Repor e/ou complementar, sempre que necessário, o material e equipamento recebido da **CONTRATANTE**, de modo que o atendimento não fique prejudicado.

10.6 - Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso.

10.7 - Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal, dietética e/ou lactário).

10.8 - Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para a **CONTRATANTE**.

10.9 - Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pela **CONTRATANTE**, devido ao mau estado de conservação.

10.9 - Manter as condições higiênico-sanitárias das instalações.

10.11 - Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações, equipamentos e utensílios no **HOSPITAL INFANTIL MARIA AMÉLIA (HIMA)** bem como tudo que a ela disser respeito.

10.12 - Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da **CONTRATANTE**.

10.13 - Fazer a manutenção preventiva, corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade da **CONTRATANTE**, quando disponível na Unidade, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para a **CONTRATANTE**.

10.14 - Responder pelos danos causados à **CONTRATANTE** ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução pela administração.

10.15 - Utilizar material descartável de qualidade comprovada, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta (geral ou especial) para pacientes com doenças infectocontagiosas, Serviço de Emergência, Unidade de Isolamento, na custódia, pavilhão asilar e sempre que for detectada a sua necessidade pelo hospital.

11 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO À ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS

INSTITUTO DE ESTUDOS E PESQUISAS HUMANIZA

11.1 - Elaborar cardápios mensais completos de refeições para funcionários e acompanhantes, dietas gerais e especiais para pacientes adultos e de pediatria, submetendo-os a apreciação da **CONTRATANTE**, com antecedência mínima de **30 (TRINTA) DIAS** para sua execução.

11.2 - Fornecer semanalmente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do Hospital Municipal.

11.3 - Fornecer gêneros específicos para determinadas patologias especiais como doença celíaca, erros inatos de metabolismo e outras, mediante solicitação da **CONTRATANTE**.

11.4 - Os cardápios para atendimento ao refeitório deverão incluir sempre uma opção de substituição para as preparações proteicas das grandes refeições, como segue:

- Para carne branca: carne vermelha;
- Para carne vermelha: carne branca;
- Para embutidos, vísceras, carne de porco: carne branca ou ovo, de acordo com as preparações definidas a critério da **CONTRATANTE**.

12 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO FORNECIMENTO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

12.1 - Responsabilizar-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal e outros.

12.2 - Encarregar-se pelo adequado armazenamento dos gêneros alimentícios, em setor próprio da unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste Termo de Referência.

12.3 - Utilizar gêneros alimentícios e produtos dietéticos devidamente inspecionados e homologados pelos órgãos governamentais brasileiros competentes, e cuja qualidade seja comprovada.

12.4 - Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (geladeiras, freezers, refresqueiras, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos), registrando todas as temperaturas diariamente para serem anexadas na Unidade.

12.5 - Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento e armazenamento, conforme os termos da RDC nº. 216, de 15/09/94 - ANVISA.

12.6 - Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pela Administração da Hospital Municipal.

12.7 - Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros, de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação.

12.8 - Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução nº. 216, 15/09/04 (ANVISA).

12.9 – Fornecer equipamentos como termômetro e balança calibrada para controle de temperaturas, recebimento e pesagem de sobras.

12.10 - Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço.

13 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

- I. É vedado a **CONTRATADA**, em qualquer hipótese, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições.
- II. Observar os horários estabelecidos para fornecimento e distribuição de refeições, formulações e complementos aos pacientes, a critério da **CONTRATANTE**.
- III. Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral, necessários à execução dos serviços.
- IV. Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas, garantindo o bom atendimento aos comensais no refeitório.
- V. É expressamente vedado à **CONTRATADA** a utilização das dependências do Hospital Municipal para preparo/fornecimento/distribuição de refeições para outras unidades/estabelecimentos que não estejam sob a gestão do **HUMANIZA**.
- VI. Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, os padrões de higiene e segurança e, no que couber, a Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.
- VII. Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus, em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição.
- VIII. Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.
- IX. No caso da Unidade receber refeições transportadas, a **CONTRATADA** deverá apresentar laudo de potabilidade da água utilizada no preparo das refeições, sempre que solicitado, ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (enchentes, etc.), bem como anexar o comprovante da limpeza dos reservatórios de água.
- X. Entregar ao **CONTRATANTE** porções de todas as refeições elaboradas para degustação, com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente a alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo.
- XI. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica.
- XII. Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros, com autorização do Hospital Municipal.
- XIII. Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, obedecendo às disposições legais da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.
- XIV. Coletar amostras de no mínimo 100g de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob

INSTITUTO DE ESTUDOS E PESQUISAS HUMANIZA

refrigeração adequada pelo prazo de 72h (setenta e duas horas) para eventuais análises laboratoriais, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

- XV. O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfície e das mãos dos manipuladores, deverá ser realizado **TRIMESTRALMENTE** e sempre que solicitado pela **CONTRATANTE**, ficando a cargo da **CONTRATADA**, arquivando-se os originais dos registros da operação na Unidade.
- XVI. Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso a Administração do Hospital Municipal.
- XVII. Deverá garantir a distribuição pontual de refeições nos quartos, enfermarias, refeitórios e outros locais designados pela Administração da Unidade.
- XVIII. Assegurar as reservas de refeições solicitadas com antecedência pela **CONTRATANTE** para os funcionários, obedecendo toda a composição do cardápio do dia.
- XIX. Atender as solicitações de dietas prescritas, sem alteração no preço da refeição, respeitando as classificações e composições das dietas definidas neste Termo de Referência.
- XX. Fornecer sachê de sal, açúcar, adoçante, azeite, vinagre e palito junto com as refeições destinadas a pacientes e acompanhantes, e para funcionários azeite extravirgem e vinagre em garrafa e/ou similar.
- XXI. Todos os itens que compõem as refeições deverão estar identificados com etiquetas.
- XXII. Dispor de balcão térmico quente e frio em tamanho suficiente de acordo com os itens que compõem as refeições.

14 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO À HIGIENIZAÇÃO

- I. Atender as disposições da Resolução nº. 216 de 15/09/04 - ANVISA, referente ao Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos.
- II. Utilizar para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos, das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, cocção e consumo (lactário, copas e refeitórios, de acordo com o tipo de material, hipoclorito de sódio 100-250 ppm pronto uso, álcool 70% pronto uso ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde.
- III. Utilizar solução de hipoclorito de sódio 1% pronto uso para desinfecção de mamadeiras.
- IV. Utilizar solução de hipoclorito de sódio 0,02% pronto uso para sanitização de frutas e vegetais crus.
- V. Utilizar na complementação da higiene das mãos soluções antissépticas tais como álcool 70%, soluções iodadas, iodóforo, clorexidina ou outros aprovados pelo Ministério da Saúde.
- VI. Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste Termo de Referência, cumprindo cronograma de higienização pré-estabelecido pela **CONTRATANTE**.

INSTITUTO DE ESTUDOS E PESQUISAS HUMANIZA

- VII. Não poderão ser despejados ou escoados em esgoto público ou quaisquer outras áreas não preparadas para esse objetivo óleos vegetais, animais ou minerais. Não havendo infraestrutura própria, deverão os mesmos ser armazenados em recipientes fechados e retirados por empresa qualificada, sem ônus para a **CONTRATANTE**.
- VIII. Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados.

15 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO A SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

15.1 - Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência.

16 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA

- i. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste Termo de Referência, substituindo imediatamente em caso de falta.
- ii. Manter, em tempo integral, equipe de nutricionistas, bem como pessoal de infraestrutura, de forma a garantir o bom funcionamento do serviço.
- iii. Caberá à **CONTRATADA** todo o ônus de natureza trabalhista, previdenciária e alimentícia de seus funcionários.
- iv. Manter sempre um preposto, Nutricionista, com poderes para deliberação e/ou atender a qualquer solicitação da **CONTRATANTE** quanto a tudo que se relacione a boa execução dos serviços contratados.
- v. Instruir seus funcionários a cumprir o regulamento da Unidade onde serão prestados os serviços.
- vi. Fornecer uniformes, de acordo com a função, no mínimo três jogos, na cor branca, compostos por cobertura adequada para a cabeça, calças, vestidos, aventais, capotes, máscara, gorro, propés, luvas, sapatos ou botas, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), observando o zelo por sua conservação.
- vii. Fiscalizar e punir qualquer funcionário flagrado ou em conivência na distribuição de refeições a pessoas não autorizadas (inclusive parentes, visitantes ou qualquer pessoa estranha ao serviço).
- viii. Realizar exame médico dos funcionários (admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho) de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e o Programa de Proteção Radiológica Ocupacional do Ministério do Trabalho.
- ix. A **CONTRATADA** é obrigada observar e atender os parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionista, em especial a Resolução CFN nº. 380/05.
- x. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho Regional de Nutrição.
- xi. Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças, afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo

INSTITUTO DE ESTUDOS E PESQUISAS HUMANIZA

completo o quadro de funcionários necessários para a execução dos serviços objeto deste Termo de Referência.

- xii. Fornecer crachás de identificação com fotografia recente a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Hospital Municipal gerida pela **CONTRATANTE**.
- xiii. Afastar imediatamente das dependências do Hospital Municipal qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada à **CONTRATANTE**, promovendo a sua imediata substituição.
- xiv. Promover treinamentos **TRIMESTRAIS** ou sempre que houver necessidade, teóricos e práticos, de toda Equipe de Trabalho.
- xv. Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências da Unidade do Hospital Municipal, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia para com os colegas de trabalho e os funcionários da **CONTRATANTE**.
- xvi. Apresentar mensalmente, juntamente com a Nota Fiscal, comprovante da quitação dos encargos trabalhistas e impostos fiscais dos funcionários que atuem diretamente na execução dos serviços;
xvi.a) A não apresentação desses comprovantes poderá acarretar na retenção dos créditos da **CONTRATADA**. Declarar, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer ao **CONTRATANTE** todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades;

17 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO TRANSPORTE DE ALIMENTOS

- I. Transportar as refeições e descartáveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.
- II. Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portarias CVS Nº 15, de 07/11/91, alterada pela Portaria CVS nº. 06, de 10/03/99.
- III. A utilização de veículos para o transporte de alimentação também é **OBRIGATÓRIA** para aquelas Unidades que dispõem de pavilhões asilares.
- IV. Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, de acordo com a Portaria CVS Nº. 15/91, de 07/11/91 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de 10/03/99.
- V. O veículo utilizado para as refeições transportadas deverá ter a cabine isolada da parte que contém os alimentos e deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável, não podendo transportar pessoas e/ou animais e produtos tóxicos.
- VI. Os contentores devem sempre ser depositados sobre estrados de polietileno e não diretamente sobre o piso. Ademais, devem-se utilizar prateleiras e estrados removíveis.
- VII. Deverá constar nos lados direito e esquerdo do veículo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento os seguintes dizeres: Transporte de alimentos, Nome, Endereço, Telefone da empresa e Produto Perecível.

INSTITUTO DE ESTUDOS E PESQUISAS HUMANIZA

- VIII. O transporte de alimentos prontos para o consumo deve obedecer às normas técnicas que possam garantir as qualidades nutricional, sensorial, microbiológica e físico química dos produtos. Desta forma, os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e a deterioração do produto.
- IX. Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação ou a recontaminação, ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes.
- X. A distribuição dos alimentos quentes deve observar os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações a 60°C por no máximo 6 horas, segundo Resolução nº. 216, 15/09/04. Ademais os alimentos quentes devem ser transportados em recipientes com proteção isotérmicas, mantendo a temperatura mínima de 65°C, conforme o estabelecido pela Portaria nº. CVS-15/91, de 07/11/1991, com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de 10/03/99.
- XI. Caso seja necessário para garantir uma melhor qualidade e aceitação das refeições poderá a **CONTRATANTE** solicitar uma temperatura de distribuição acima da recomendada na referida Resolução.
- XII. A distribuição de alimentos refrigerados deve observar também os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações em temperaturas inferiores a 10°C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 2 °C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas e para o transporte deve-se manter a temperatura ao redor de 4°C, não ultrapassando 6°C, conforme o estabelecido pela Portaria nº. CVS - 15/91 de 07/11/1991 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de 10/03/99.
- XIII. Deverá manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme.
- XIV. A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela **CONTRATADA**.
- XV. A planilha de controle de temperatura e tempo de espera para distribuição do alimento nas Unidades deve ser apresentada sempre que solicitadas, caso as temperaturas das diversas preparações não estejam de acordo com as normas de segurança ações corretivas devem ser postas em prática.
- XVI. Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.
- XVII. Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pela Gerência de Contratos.
- XVIII. Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de 30 minutos. Após este prazo aplicar-se-á o desconto de acordo com o especificado no presente Termo de Referência.
- XIX. Os responsáveis pela entrega e distribuição das refeições deverão estar devidamente uniformizados.
- XX. É totalmente proibido o transporte das refeições em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda as Normas da Vigilância Sanitária.
- XXI. Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos.

INSTITUTO DE ESTUDOS E PESQUISAS HUMANIZA

- XXII. Garantir que o transporte de produtos perecíveis ocorra em material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária.
- XXIII. Assegurar que os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não representem fonte de contaminação ou dano para os alimentos, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte.
- XXIV. A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.

18 - QUANTO ÀS OBRIGAÇÕES GERAIS

- I. É vedado o atendimento ambulatorial a pacientes do **HOSPITAL INFANTIL MARIA AMÉLIA (HIMA)** pela Nutricionista da **CONTRATADA**.
- II. No **HOSPITAL INFANTIL MARIA AMÉLIA (HIMA)**, a **CONTRATADA** deverá complementar sob as suas próprias expensas, todos os equipamentos (geladeira, forno elétrico, refresqueira e balcão térmico) e utensílios necessários a execução dos serviços objeto deste Termo de Referência.
- III. A **CONTRATADA** não poderá utilizar-se dos serviços de estudantes de Nutrição ou encarregados para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior.
- IV. O **HUMANIZA**, através da Administração da Unidade e de sua gerência de Contratos, realizará para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Quanto às refeições transportadas, prevalecerá o quantitativo requisitado pela **CONTRATANTE**.
- V. Em caso de obras na cozinha ou em outras dependências entregues à **CONTRATADA** que impeçam o seu funcionamento regular, os serviços não poderão ser paralisados, devendo a **CONTRATADA**, por meio de providências próprias e em local previamente aprovado pela **CONTRATANTE**, continuar a prestá-lo sem ônus de qualquer natureza e sem prejuízo para a alimentação dos beneficiários do Serviço.
- VI. Para assegurar a qualidade das refeições nas unidades transportadas, a Gerência de Contratos do **HUMANIZA** poderá fazer visitas de inspeção periódicas na cozinha da **CONTRATADA**, sem aviso prévio, sendo utilizado nessas ocasiões o formulário de visita, e inclusive, se se fizer necessário, máquina fotográfica.

19 - DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

19.1 - A empresa deverá apresentar o seu registro e do seu responsável técnico no **Conselho Regional de Nutrição - CRN**.

20 - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

- I. Resolução nº. 200 CFN/98 – Dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas conforme área de atuação.
- II. Ato CRN4, nº. 600/2018 – Dispõe sobre parâmetros quantitativos por área de atuação do nutricionista e determina outras providências.

INSTITUTO DE ESTUDOS E PESQUISAS HUMANIZA

- III. Portaria nº. 1.428 de 26 de novembro de 1993 – Regulamenta a licença para inspeção sanitária de alimentos e as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de serviços na área de alimentos.
- IV. Portaria MS nº. 326/1997 – Dispõe sobre o regulamento das condições higiênico – sanitárias e Boas Práticas para estabelecimento produtor/industrializado de alimentos.
- V. Resolução – RDC/ANVISA nº. 12 – Determina o padrão microbiológico para alimentos.
- VI. Portaria MT nº. 3.214/1978 – Determina as normas regulamentadoras (NR) da legislação trabalhista.
- VII. Decreto RJ nº. 20.356/1994 – Determina a periodicidade de limpeza de reservatórios de água e realização de análise de potabilidade.
- VIII. Decreto RJ MUN. Nº. 6.235/1986 – Determina as condições higiênico-sanitárias para estabelecimentos manipuladores de alimentos.
- IX. Resolução – RDC/ANVISA nº. 275/2002 – Determina a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializadoras de alimentos.
- X. Portaria MS nº. 1.469/2000 – Determina o padrão microbiológico da água.
- XI. RDC nº. 33/2003 - Dispõem sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.
- XII. Norma Técnica nº. 42-60-01, de 05/05/03 da COMLURB.
- XIII. Resolução SES nº. 2.434, de 15/06/2004.
- XIV. Lei Federal nº. 10.741, de 01/10/2003.
- XV. Portaria CVS nº. 15, de 07/11/1991
- XVI. Portaria CVS nº. 06, de 10/03/1999.
- XVII. RDC nº. 216, de 15/09/2004 - ANVISA.
- XVIII. Lei nº. 8.069, de 13/07/90. GERÊNCIA

21 – TERMOS TÉCNICOS

A fim de evitar possíveis dúvidas de interpretação dos termos técnicos utilizados, ficam assentadas as seguintes definições e conceituações:

- Dieta - compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo, para atendimento de suas necessidades nutricionais diárias;
- Dieta normal - aquela sem restrição alimentar;
- Dieta branda - aquela modificada basicamente quanto à consistência, havendo necessidade de abrandar os alimentos para melhor aceitação;
- Dieta pastosa - aquela modificada basicamente quanto à consistência (consistência de purê);
- Dieta semilíquida - aquela modificada basicamente quanto à consistência, de modo a evitar a mastigação, e condimentação, com pouco resíduo, objetivando o mínimo trabalho digestivo;
- Dieta líquida - aquela modificada basicamente quanto à consistência e condimentação, com maior fracionamento, permitindo o mínimo esforço nos processos digestivo e absorção;
- Dieta de restrição - aquela que apresenta redução ou exclusão de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;

INSTITUTO DE ESTUDOS E PESQUISAS HUMANIZA

- Dieta de acréscimo - aquela que apresenta aumento de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;
- Dieta isenta de lactose - aquela que apresenta exclusão de lactose, passível de substituição por leite de soja ou leite deslactosado;
- Refeição - qualquer fração de ração (ração = total de alimentos fornecidos a uma pessoa nas 24 horas do dia);
- Desjejum - pequena refeição servida pela manhã;
- Merenda - pequena refeição servida entre o almoço e jantar;
- Almoço e jantar - Refeições principais ou grandes refeições;
- Cardápio - é a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos;
- ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

22 - CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS) – A PROPOSTA DEVE SER BASEADA NESSE QUANTITATIVO, ESPECIFICAR VALOR UNITÁRIO.

22.1 - Alimentação de funcionários/funcionários e acompanhantes:

TIPO 1 - Refeições transportadas - Self Service: Arroz, Feijão, Macarrão, Farofa, 2 Opções de proteína, 2 Opções de salada, Suco 200ml da polpa e Sobremesa docinhos ou frutas (Sobremesa elaborada 1 x por semana)

QUANTIDADE DIÁRIAS ESTIMADA *PODE SOFRER ALTERAÇÃO DIÁRIA	
TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE
ALMOÇO	40
JANTAR	25
TOTAL DIÁRIO	65

Arroz 220 Gramas	Proteína 2- Peso pronto entre 75-125 Gramas
Feijão 180 Gramas	Salada Crua 20 Gramas
Macarrão 70 Gramas	Salada Cozida 40 Gramas
Farofa 35 Gramas	Sobremesa 35 Gramas (Porção de fruta ou Doce)
Proteína 1- Peso pronto entre 75-125 gramas	Suco de polpa 200 ML

TIPO 2: Alimentação para pacientes podem variar de acordo com a dieta nutricional, as demandas serão passadas pela nutricionista diariamente.

QUANTIDADE DIÁRIAS ESTIMADA *PODE SOFRER ALTERAÇÃO DIÁRIA	
TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE
DESJEJUM	25
LANCHE DA MANHÃ	20
ALMOÇO	25
LANCHE DA TARDE	20

INSTITUTO DE ESTUDOS E PESQUISAS HUMANIZA

JANTAR	20
CEIA	20
TOTAL DIARIO	130

SUGESTÕES DE CARDÁPIOS PARA FUNCIONÁRIOS:

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SABADO	DOMINGO
- Arroz com cenoura - Feijão carioca temperado - Macarrão espaguete - Cozidão com Legumes - Filé de peito acebolado - Panqueca de Carne de Sol - Pirão ou farofa de cuscuz - Suco de abacaxi - Sobremesa melão	- Arroz branco - Feijão preto temperado - Macarrão parafuso temperado - Bisteca suína acebolada - Isca chinesa (Bovina) - Frango a Parmegiana - Farofa tradicional com bacon - Suco de caju - Sobremesa paçoquinha	- Arroz à grega - Feijão corda com abóbora - Macarrão espaguete com linguça - Lagarto recheado com bacon - Frango americano - Peixe Portugues - Farofa temperada - Suco de goiaba - Sobremesa abacaxi	-Baião - Macarrão espaguete com cenoura - Carne de sol com queijo e banana - Linguça toscana acebolada - Galinhada - Farofa tradicional - Suco de acerola - Sobremesa doce de leite em barra	- Arroz com ervilhas - Feijão corda com quiabo e maxixe - Macarrão espaguete com salsinha - Feijoada - Frango Carioca - Bife acebolado - Farofa tradicional - Suco de maracujá - Sobremesa laranja	- Arroz branco - Feijão preto temperado - Macarrão parafuso temperado - Bisteca suína acebolada - Isca chinesa (Bovina) - Frango a Parmegiana - Farofa tradicional com bacon - Suco de caju - Sobremesa paçoquinha	- Arroz à grega - Feijão corda com abóbora - Macarrão espaguete com linguça - Lagarto recheado com bacon - Frango americano - Peixe Portugues - Farofa temperada - Suco de goiaba - Sobremesa abacaxi

24 - LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO:

A) PARA SERVIDORES:

B.1 - UTENSÍLIOS:

B.1.1 Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em aço inoxidável de primeira qualidade;

B.1.2 Prato fundo, prato raso, prato de sobremesa, xícara média com capacidade de 200/250 ml com pires, travessas individuais funda e rasa, em louça branca de primeira qualidade.

INSTITUTO DE ESTUDOS E PESQUISAS HUMANIZA

B.1.3 Balcão Buffet Self Service Térmico

B.2 - MATERIAL DESCARTÁVEL

B.2.1 Copo plástico com capacidade de 50 ml que não se deforme com o manuseio comum;

B.2.2 Copo com capacidade de 200 ml, com ou sem tampa que não se deforme com o manuseio comum;

B.2.3 Guardanapo de papel branco com 24 x 24 cm de 1º qualidade;

B.2.4 Embalagem plástica com ou sem tampa, para sobremesa;

B.2.5 Embalagem plástica para talheres.

B) UTENSÍLIO E MATERIAL DESCARTÁVEL PARA GUARDA E TRANSPORTE:

C.1 - DE GÊNEROS:

C.1.1 Contentores plásticos transparentes com tampa, de 1ª qualidade, para depósito de gêneros alimentícios;

C.1.2 Contentores plásticos isotérmicos de 1ª qualidade para transporte.

25 - FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

25.1 - A Fiscalização dos serviços será exercida pelo Gerente de Contratos do **HUMANIZA**, a quem incumbirá acompanhar a conformidade dos serviços, dirimindo as dúvidas que surgirem ao longo da execução do contrato, e determinando à **CONTRATADA** as providências necessárias ao seu regular e efetivo cumprimento.

25.2 - A atuação fiscalizadora em nada restringirá a responsabilidade única, integral e exclusiva da **CONTRATADA** no que concerne ao objeto contratado, à sua execução e às consequências e implicações, próximas ou remotas, perante o **HUMANIZA** ou perante terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de eventuais irregularidades na fiscalização dos mesmos não implicará em corresponsabilidade do **HUMANIZA** ou de seus prepostos.

26 – FORMA E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

26.1 - Ressalvada circunstância imprevista, o pagamento será efetuado, por meio de ordem bancária, entre os dias 11 e 21 do mês subsequente ao serviço prestado, mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal, com o aceite devidamente atestado, de acordo com os valores constantes da proposta da **CONTRATADA**.

26.2 - A Nota Fiscal/Fatura deverá ser atestada pelo Instituto de Estudos e Pesquisas Humaniza e, no caso de ocorrer a não aceitação dos serviços faturados, o fato será de imediato comunicado à **CONTRATADA**, para retificação das causas de seu indeferimento.

26.3 - A Nota Fiscal/Fatura, deverá vir acompanhada das devidas comprovações de regularidade da **CONTRATADA** (Certidão de Regularidade do FGTS, Certidão Negativa de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, além da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas), Relatórios de Execução dos Serviços e Outros (quando aplicável).

INSTITUTO DE ESTUDOS E PESQUISAS HUMANIZA

26.4 – Sendo o pagamento dos valores referentes aos serviços contratados irrevogavelmente vinculado aos recursos financeiros a serem repassados pelo Município e/ou Secretaria de Municipal de Saúde de Juazeiro do norte – CE, na hipótese de eventual atraso por parte do(s) ente(s) público(s) em efetuar(em) o repasse de mencionados recursos financeiros, mensais, o vencimento da obrigação pecuniária por parte do Instituto de Estudos e Pesquisas Humaniza será proporcionalmente prorrogado, sem a imposição de quaisquer juros, atualização monetária, multa ou indenização, para prazo de 48 (quarenta e oito) horas após esta receber o repasse.

27 – PENALIDADES E IMPEDIMENTOS

27.1 - No caso de descumprimento de cláusulas contratuais e/ou especificações deste Termo de Referência, as seguintes sanções poderão ser aplicadas à **CONTRATADA**, conforme o caso, sem prejuízo da reparação dos danos causados ao **HUMANIZA** pelo infrator, na forma da legislação:

- a) advertência;
- b) multa de até 10% sobre o valor do objeto contratado;
- c) rescisão antecipada do Contrato.

27.2 - O valor da multa poderá ser descontado do pagamento a ser efetuado à Contratada ou de qualquer outra fatura existente no **HUMANIZA**.

27.3 - A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, não terá caráter compensatório, e a sua cobrança não isentará a **CONTRATADA** da obrigação de indenizar eventuais perdas e danos.

28 – DISPOSIÇÕES GERAIS

28.1 - Dúvidas sobre este Termo de Referência poderão ser esclarecidas pelo e-mail contato@institutohumaniza.com.br.