

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO E ESPECIFICIDADES

- 1.1. O Objeto da contratação é a cessão de uso do espaço para vendas e comercialização de alimentos e itens análogos para pacientes, acompanhantes, colaboradores, terceiros, especialmente com o viés de explorar atividade comercial nas dependências da Instituição, de acordo com os apontamentos tabulados neste termo de referência;
- 1.2. O prazo de vigência será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do Contrato, podendo ser prorrogado conforme previsto na legislação pertinente;

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Atendimento às Normas e Regulamentações:

2.1.1. A oferta de serviços de alimentação em um ambiente hospitalar requer a estrita observância das normas e regulamentações de saúde e segurança alimentar. É imperativo que a Terceira cumpra com todas as legislações aplicáveis para garantir a segurança dos alimentos e a saúde dos pacientes, visitantes e funcionários.;

2.2. Garantia de Qualidade:

2.2.1. Este TR incluirá critérios rígidos de qualidade e desempenho que os prestadores de serviços de alimentação devem atender. Isso garantirá que os pacientes e demais usuários recebam refeições de alta qualidade que satisfaçam os padrões nutricionais estabelecidos;

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. LOCAL DE EXECUÇÃO

3.1.1. Os serviços serão realizados no HOSPITAL REGIONAL DE PIRACICABA DRA. ZILDA ARNS, localizado na Av. Antônio Elias, nº 1000, Bairro Garças, Piracicaba, SP - CEP - 13.423-227);

3.2. MÃO DE OBRA QUALIFICADA:

3.2.1. Para os serviços de alimentação, a empresa vencedora se responsabilizará por fornecer mão de obra (equipe) qualificada e treinada, de acordo com as normas legais e convencionais, atinentes a cada respectiva categoria profissional, sendo minimamente, mas não exclusivamente, conforme planilha adiante exposta;

- 3.2.2.** A qualquer momento, desde que não haja impacto de custos, poderá haver substituição de colaboradores, adequações conforme solicitação da CESSIONÁRIA;
- 3.2.3.** O quadro técnico deverá ser previsto conforme Resolução CFN nº 380/2005 e seus profissionais deverão estar inscritos no CRN-3;
- 3.2.4.** Deverão ser previstos substitutos para faltas, férias, e licenças de todas as categorias profissionais de forma a garantir o número mínimo diário de profissionais na unidade. Sendo este;
- 3.2.5.** Quadro técnico mínimo diário com modelo de escala de trabalho, inclusive sábados, domingos e feriados:
- 3.2.6.** A substituição por falta de colaborador de todas as categorias deverá ocorrer no prazo máximo de 02 horas por outro profissional do mesmo nível, independente se a falta ocorreu por atestados, folga de banco de horas, afastamentos, faltas injustificadas ou licenças de todas as categorias;
- 3.2.7.** A troca ou remanejamento de colaboradores poderá ser solicitada a qualquer momento pela CEDENTE, de forma justificada, conforme conveniência administrativa, devendo a CESSIONÁRIA repor em até 10 dias a vaga, sendo nível operacional, ou 20 dias sendo nível superior, quesito gestão.
- 3.2.8.** As trocas de lideranças ou pessoas de referência deverão contar com a concordância prévia da CEDENTE; A proposta deverá prever os indicadores de Turnover e Absenteísmo, sendo as metas tratadas e discutidas quando da visita técnica;
- 3.2.9.** Como rol exemplificativo, devem ser considerados:

FUNÇÃO	HABILIDADE TÉCNICO COMPORTAMENTAL	HORÁRIO DE COBERTURA
Nutricionista	Curso superior de Nutrição com 02 anos de experiência na área de produção. Flexibilidade, comprometimento, ética, liderança e foco em resultados.	8h as 16h (escala 6x1)
Ajudante de cozinha	Conhecimento técnico de manipulação de alimentos. Raciocínio lógico, capacidade de observação, senso crítico, iniciativa, criatividade, ética, capacidade de comunicação e capacidade de trabalhar em equipe.	(escala 6x1 ou 12x36)
Caixa	Conhecimento teórico e experiência mínima de 6 meses em atividades de RH, documentos de qualidade, Raciocínio lógico, capacidade de observação, senso crítico, iniciativa, criatividade, ética, capacidade de comunicação, capacidade de trabalhar em equipe e flexibilidade	(escala 6x1 ou 12x36)
Atendente lanchonete	Conhecimento técnico de manipulação de alimentos, montagem de dietas. Raciocínio lógico, capacidade de observação, senso crítico,	(escala 6x1 ou 12x36)

	iniciativa, criatividade, ética, capacidade de comunicação e capacidade de trabalhar em equipe.	
Auxiliar de Serviços Gerais	Conhecimento teórico e/ou prático na área. Organização, bom relacionamento interpessoal, equilíbrio emocional, comunicação, flexibilidade, comprometimento, cooperatividade e capacidade de trabalhar em equipe.	(escala 6x1 ou 12x36)

3.2.10. O quadro supra deverá ser entendido como flexível, desde que haja concordância expressa entre as partes;

3.3. Dos Equipamentos:

- 3.3.1.** É de responsabilidade da CESSIONÁRIA todos os itens e maquinários, além de utensílios, objetos, equipamentos e demais maquinários que venham a ser necessários para a prestação dos serviços na Instituição.
- 3.3.2.** Todas as manutenções, sejam elas corretivas, preventivas ou a qualquer outro título, igualmente correrão as suas expensas;
- 3.3.3.** A CESSIONÁRIA de itens a seguir descritos, contempla rol meramente exemplificativo, estando a CESSIONÁRIA livre para adicionar outros itens além dos elencados, todavia, não poderá suprimir ou não oportunizar os itens descritos, exceto havendo concordância expressa da CEDENTE:
- 3.3.4.** São eles:

Item	Quantidade Mínima
Impressora	1
Computador	2
Estante em aço galvanizada lisa	4
Pallet	2
Carro apoio	1
Máquina de lavar louças	1
Mesa Retangular 4 lugares	15
Cadeiras	60
Liquidificador 2 litros	1
Freezer vertical 575 litros 4 portas	1
Refrigerador vertical 4 portas	1
Refrigerador vertical expositor	3
Cafeteira elétrica	1
Forno combinado elétrico	1

- 3.3.5.** Além dos itens descritos, deverão ser considerados e computados todos aqueles indispensáveis para execução das atividades, de modo que a CESSIONÁRIA deverá considerar que nenhum item será disponibilizado pela CEDENTE;
- 3.3.6.** Todos os itens inerentes as atividades administrativas e operacionais, assim como seus respectivos insumos, produtos e materiais, igualmente serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA;

3.4. SISTEMAS DE DISTRIBUIÇÕES DE SERVIÇOS:

- 3.4.1.** As refeições serão fornecidas em prato tipo executivo. Não poderão realizar frituras no local. As preparações poderão ser omelete, salada fria ou pratos congelados para regeneração, além de outros itens que poderão a qualquer momento serem submetidos a validação da CEDENTE;
- 3.4.2.** No período de inverno, deverão fornecer opções e sopa ou caldos apenas para regeneração;
- 3.4.3.** A CESSIONÁRIA deverá fornecer refeições e lanches de acordo com a necessidade da CEDENTE e com a linha de produtos aprovados por esta, em condições sadias, preparadas com gêneros de qualidade, dentro do prazo de validade e das melhores condições de higiene e técnicas culinárias, observando rigorosamente o valor nutritivo dos pratos;
- 3.4.4.** A empresa vencedora deverá realizar, trimestralmente, pesquisa de satisfação junto aos usuários da lanchonete, de modo a adequar, dentre outras opções previstas no contrato;
- 3.4.4.1.** Os atos deverão ser realizados preferencialmente em formato informatizado e poderão ser realizados de forma contínua;
- 3.4.5.** A CONTRATADA deverá disponibilizar cardápios com a composição dos lanches oferecidos, bem como o preço de cada um, em quantidade suficiente e mantendo-os sempre atualizados. O preço dos lanches oferecidos deverá ser compatível com os praticados no mercado. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços dos produtos comercializados;
- 3.4.6.** A CESSIONÁRIA deverá manter o padrão de qualidade dos produtos. Conservar por sua conta e risco, os estoques dos gêneros alimentícios e materiais necessários ao funcionamento da lanchonete. Utilizar os utensílios de cozinhas necessários todos de sua propriedade, sem ônus para a CEDENTE, devendo ser adequados aos tipos de refeições rápidas e lanches servidos e apresentar perfeitas condições de qualidade e higiene;
- 3.4.7.** É vedada a utilização de utensílios, mesas, balcões ou qualquer outro objeto de madeira que forem entrar em contato direto com o alimento. A licitante vencedora deverá usar somente utensílios de inox acrílico transparente, porcelana e vidro;

- 3.4.8.** Caberá a CESSIONÁRIA responsabilizar-se pelos danos causados aos consumidores dos alimentos quando comprovada a inobservância das condições previstas na presente Norma, na legislação do Ministério da Saúde e na ANVISA. a CESSIONÁRIA deverá garantir, obrigatoriamente, o cumprimento a todas as leis e normas (federais, estaduais e municipais) que regulamentam e disciplinam a condição higiênica e sanitária no preparo e fornecimento de refeições e lanches e demais legislação aplicável;
- 3.4.9.** Não será permitido, em hipótese alguma, o aproveitamento de qualquer componente da refeição preparada e não servida, para confecção dos produtos a serem comercializados na refeição seguinte. Em hipótese alguma haverá reaproveitamento de sobras de refeições. Os lanches deverão ser frescos e com boa aparência, dando atenção especial para lanches com baixo teor de gordura e açúcar;
- 3.4.10.** Fica proibida a comercialização de produtos que não ofereçam condições de higiênico-sanitárias, bem como aqueles que possam ocasionar outros problemas de saúde causados por hábitos incorretos de alimentação, em especial bebida alcoólica, tabaco e medicamento ou produto químico farmacêutico. Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes, leite, café e outros devem ser servidos em copos descartáveis (térmico para alimentos quentes) ou, se solicitado pelo usuário, em copos de vidro e xícaras de igual capacidade. Os variados tipos de sobremesas e/ ou lanches frios devem ser colocados em balcão frigorífico refrigerado;
- 3.4.11.** A lanchonete também deverá oferecer itens alimentícios para celíacos (com ausência de glúten), diabéticos, hipertensos. As bebidas (como sucos de frutas ou bebidas lácteas) e demais preparações cuja adição de açúcar é opcional deverão ser oferecidas segundo a preferência do consumidor pela adição ou não do ingrediente. Sugere-se que a adição de açúcar, quando solicitada pelo consumidor, não exceda a dois sachês de 5 g cada por porção de 200 ml;
- 3.4.12.** Fornecimento sem ônus para os usuários, todo o material utilizado na cantina, tais como: guardanapos descartáveis, adoçante, palito de dente, sal, açúcar, maionese, mostarda e catchup em embalagens individuais tipo sachê, canudos descartáveis devidamente embalados dentre outros;
- 3.4.12.1.** A qualidade desses produtos deverá ser apresentada a CONTRATANTE e alteradas quando solicitadas, sendo seus custos repassados aos consumidores de forma indireta e que não implique em onerosidade;

4. DOS PRODUTOS

4.1. SUGESTÕES DE BEBIDAS

- 4.1.1. Sucos da fruta da época, 250 ml (laranja com mamão e cenoura, abacaxi com hortelã, laranja, laranja com mamão, laranja com maracujá, limonada, maçã com limão, maracujá, acerola, goiaba, abacaxi, mamão, goiaba, uva, melão, maçã, limão, suco à base de soja, sucos industrializados com mais de 50% de polpa, cenoura), entre outros;
- 4.1.2. Sucos tetra pack sabores diversos;
- 4.1.3. Refrigerantes nas modalidades normal, zero, diet, light, dos sabores cola, guaraná, laranja, limão, uva, entre outros;
- 4.1.4. Cafés (expresso, pingado, capuccino, entre outros);
- 4.1.5. Chás;
- 4.1.6. Água mineral com e sem gás (garrafa 500ml, copo 200 ml)
- 4.1.7. Achocolatado (integral, light, diet)
- 4.1.8. Chocolate quente
- 4.1.9. Não será permitido colocar à disposição bebidas alcoólicas;

4.2. SUGESTÕES DE FRUTAS

- 4.2.1. Mamão (Fatia); Melão (Fatia); Melancia (Fatia); Laranja (Unidade); Tangerina (Unidade); Banana (Unidade); Manga espada ou rosa (Fatia ou Unidade), Maçã (Unidade); Goiaba (Unidade); Abacaxi (Fatia); Salada de frutas; Vitamina de frutas;
- 4.2.2. Outras que venham a ser indicadas ou pontuadas;

4.3. SUGESTÕES DE DOCES

- 4.3.1. Gelatina;
- 4.3.2. Pudim ou manjar;
- 4.3.3. Torta simples;
- 4.3.4. Bolos: fubá, cenoura, chocolate, aipim, milho, trigo com recheio de frutas, tapioca e outros;
- 4.3.5. Biscoito doce (integral, light, diet) – exceto recheados;
- 4.3.6. Barra de chocolate;
- 4.3.7. Pão de mel, pão doce recheado com salada de frutas, barra de cereal (integral, light, diet), picolé de frutas variadas.

4.4. SUGESTÕES DE LANCHES PREPARADOS

- 4.4.1. Sanduíches naturais (composição variada com frango desfiado, cenoura, saladas, atum, ovos, ricota, ameixa, peito de peru defumado, presunto light e queijo branco);
- 4.4.2. Torrada (com queijo; queijo e presunto);
- 4.4.3. Pão com manteiga;
- 4.4.4. X Burguer (carne, frango, bacon e outros sabores);

4.5. SUGESTÕES DE SALGADOS

4.5.1.Salgados de forno: esfirra de carne moída ou de frango, croissant de frango, queijo e presunto ou queijo, enrolado de presunto ou de salsicha, quibe de forno, empada, quiches e outros tipos;

4.5.2.Salgados fritos (mínimo 3 variedades): coxinha, croquete, risólis;

4.5.3.Pão de queijo, pão de batata, pão francês integral, pão com requeijão;

4.6. SUGESTÕES PRATOS RÁPIDOS

4.6.1.Mini pizza;

4.6.2.Tostex;

4.6.3.Lazanha pré-preparada;

4.6.4.Prato congelado;

4.7. Deverão ser oferecidos pelo menos 3 (três) sabores de sucos de fruta, 3 (três) variedades de frutas, 5 (cinco) variedades de doces, 5 (cinco) variedades de lanches preparados e 5 (cinco) variedades de salgados dentre as sugestões apresentadas no subitem anterior;

4.8. O rol supra mencionado é meramente exemplificativo, podendo a CESSIONÁRIA a qualquer momento expandir e adicionar produtos desde que sejam previamente liberados pela CEDENTE;

5. Gêneros Utilizados:

5.1. Deverão ser utilizados gêneros alimentícios e complementos dietéticos de marca conceituada e de qualidade comprovada. Em caso de descontentamento do gênero, deverão ser ofertadas 2 outras marcas sem adição de custo, para validação por parte da CEDENTE;

5.2. Os Materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo;

5.3. Os produtos de limpeza devem possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e deverão ter validação da SCIH (Serviço de Controle de Infecção Hospitalar) da CEDENTE;

5.4. A CESSIONÁRIA deverá utilizar itens de qualidade que atendam os apontamentos do SCIH;

5.5. Deverão ser adotados panos de chão descartáveis, bils e lamelo, ou equivalentes que forem indicados pela CEDENTE, em quantidade suficiente para atendimento das demandas;

5.6. Os Hortifrutigranjeiros deverão ser recebidos o mais próximo possível do consumo, selecionados no momento da entrega e armazenados imediatamente em câmara fria ou freezer, caso sejam utilizados posteriormente;

5.7. Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal – S.I.F., com a devida aprovação, através de Certificado de Inspeção;

5.8. Os embutidos devem ser de ótima qualidade, de marca conceituada no mercado, podendo ser queijo prato, mozzarella, queijo branco, presunto, apresuntado, presunto, peito de peru, rosbife, mortadela e outros;

5.9. Os ovos devem ser de tamanho grande, branco ou vermelho;

- 5.10. O leite deverá ser integral e desnatado, em pó e de marca consagrada;
- 5.11. No ato do aceite ao TR, deverá a CESSIONÁRIA apresentar as receitas, tabelas de itens que compõe a prestação de serviços, para validação e verificação ou não do atendimento;
- 5.12. Antes da aquisição das mercadorias, ainda na fase do planejamento dos itens que serão servidos e das receitas preparadas, deverá a CESSIONÁRIA encaminhar com antecedência mínima de 10 dias o cardápio completo do mês subsequente para validação do corpo técnico;

6. Preparação de Alimentos:

6.1. Pré Preparo e Preparo dos Alimentos:

- 6.1.1.A CESSIONÁRIA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:
- 6.1.2.Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
- 6.1.3.Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
- 6.1.4.Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
- 6.1.5.Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C;
- 6.1.6.Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- 6.1.7.Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança;
- 6.1.8.Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;
- 6.1.9.Preparar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar;
- 6.1.10. Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.), exceto se apontado ou solicitado pela CEDENTE;
- 6.1.11. A CESSIONÁRIA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas ou preferencialmente sistemas próprios, colocando-as a disposição do CEDENTE, sempre que solicitado;

- 6.1.12.** O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, dentro das melhores técnicas de culinária, sob supervisão direta de Nutricionistas obedecendo no que couber, as legislações vigentes;
- 6.1.13.** A água para diluição dos sucos deve ser filtrada e não apresentar cheiro de cloro residual do tratamento.

7. Das Especificidades:

7.1. Recebimento de gêneros alimentícios, materiais e outros:

- 7.1.1.**Deverão ser observadas pela CESSIONÁRIA: As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores; A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte; Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador; A integridade e a higiene da embalagem;
- 7.1.2.**Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados e entregues em carros fechados, ou seja, todo transporte de alimentos deve ser efetuado em carros fechados e térmicos, frio e quente, com monitoramento de temperatura;
- 7.1.3.**A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- 7.1.4.**A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS 5 09/04/2013;
- 7.1.5.**A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento e quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
- 7.1.6.**Utilizar gêneros alimentícios, complementos dietéticos, produtos de limpeza, descartáveis e outros materiais de consumo, de marca conceituada, de qualidade comprovada e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, devendo a CESSIONÁRIA apresentar novas amostras dos produtos e/ou informar a marca utilizada;
- 7.1.7.**A CEDEnte poderá vetar o recebimento e/ou utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não satisfaçam seu controle de qualidade;
- 7.1.8.**A CESSIONÁRIA deverá programar o recebimento semanal de descartáveis, material de limpeza, gêneros alimentícios não perecíveis, carnes e congelados;

7.2. Recebimento de Estocáveis:

7.2.1. Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo. Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto;

7.2.2. Produtos estocáveis em temperatura ambiente;

7.3. Recebimento de produtos industrializados:

7.3.1. Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo;

7.3.2. Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados;

7.3.3. Concentrados (xaropes) congelados -18°C com tolerância até -15°C;

7.3.4. Concentrados (xaropes) resfriados até 10°C ou de acordo com o fabricante;

7.3.5. Concentrados (xaropes) estabilizados Temperatura ambiente ou de acordo com o fabricante;

7.3.6. Polpa de frutas (congeladas) -18°C com tolerância até -15°C;

7.3.7. Produtos industrializados Temperatura registrada na embalagem;

7.4. Recebimento de descartáveis e outros materiais:

7.4.1. Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo;

7.4.2. No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo;

7.4.3. Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e atender a legislação vigente;

7.4.4. Deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento;

7.5. Do Armazenamento:

7.5.1. Não manter caixas de madeira ou papelão na área do estoque ou em qualquer outra área da Unidade de Alimentação e Nutrição;

7.5.2. Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

7.5.3. Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;

7.5.4. Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;

- 7.5.5.** Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;
- 7.5.6.** Disponer os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;
- 7.5.7.** Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- 7.5.8.** Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- 7.5.9.** Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
- 7.5.10.** Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- 7.5.11.** Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
- 7.5.12.** Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;
- 7.5.13.** Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
- 7.5.14.** Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:
 - 7.5.15.** Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
 - 7.5.16.** Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
 - 7.5.17.** Demais, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.
- 7.5.18.** Todos separados entre si e dos demais produtos;
- 7.5.19.** Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
- 7.5.20.** Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
- 7.5.21.** Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;

- 7.5.22. Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- 7.5.23. Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- 7.5.24. Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- 7.5.25. É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- 7.5.26. Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (- 18°C), desde que devidamente etiquetados;
- 7.5.27. Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- 7.5.28. Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos;
- 7.5.29. Mensalmente deverá a CEDENTE realizar auditorias junto da CESSIONÁRIA em seus estoques ou unidades de armazenamento;
- 7.5.30. A qualquer momento, atendendo normativas internas da instituição, legislação ou manuais de boas práticas, deverá a CESSIONÁRIA se adequar a solicitações ou apontamentos da CEDENTE;

7.6. Do Ambiente:

- 7.6.1. A estrutura física será de responsabilidade da CEDENTE, todavia, a conservação adequada será dever da CESSIONÁRIA, assim como os reparos e custeio de toda e qualquer demanda que seja derivada de mau uso, negligência ou descuido;
- 7.6.2. Todos os itens que compõe as atividades, deverão ser elencados em proposta, como mesas, cadeiras, balcões, geladeiras, etc;
- 7.6.3. Caberá ainda a CESSIONÁRIA providenciar decoração temática minimamente 06 vezes por ano, em datas comemorativas, assim como cardápio, em datas que deverão ser previamente alinhadas com a CEDENTE;

8. Higienização de Alimentos:

8.1. Noções Gerais:

- 8.1.1. Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
- 8.1.2. Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- 8.1.3. Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
- 8.1.4. As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
- 8.1.5. Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 05 minutos);
- 8.1.6. Utilizar água potável;
- 8.1.7. Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- 8.1.8. Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;
- 8.1.9. Os alimentos que sobraem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 06° C.

8.2. Hortifrutigranjeiros:

- 8.2.1. Os Hortifrutigranjeiros devem ser recebidos o mais próximo possível do consumo, selecionados no momento da entrega e pré higienizados antes de serem armazenados em câmara fria, caso sejam utilizados posteriormente;
- 8.2.2. É proibido o armazenamento de qualquer item na área de recebimento;
- 8.2.3. Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200 PPM, no mínimo por 15 minutos;
- 8.2.4. Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis;
- 8.2.5. Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10° C;
- 8.2.6. Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização;

8.3. Higienização Geral:

8.3.1. Higiene Pessoal:

- 8.3.1.1. Nas atividades diárias, o funcionário da Contratada deverá:
- 8.3.1.2. Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- 8.3.1.3. Fazer a barba diariamente;
- 8.3.1.4. Não aplicar maquiagem em excesso;
- 8.3.1.5. Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- 8.3.1.6. Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;

- 8.3.1.7. Manter os sapatos e botas limpos;
- 8.3.1.8. Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- 8.3.1.9. Manter a higiene adequada das mãos;
- 8.3.1.10. Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adereços;
- 8.3.1.11. As lideranças deverão utilizar uniforme diferenciados;
- 8.3.1.12. Preferencialmente, as copeiras, produção, administrativo e lideranças deverão contar com uniformes diferenciados entre si;
- 8.3.1.13. Todo e qualquer uniforme, EPI e EPC serão de responsabilidade exclusiva da CESSIONÁRIA;

8.3.2. Higienização das Instalações

- 8.3.2.1. A CESSIONÁRIA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da Unidade de Alimentação e Nutrição, equipamentos, refeitórios, bem como banheiros, cuja limpeza será de sua total responsabilidade;
- 8.3.2.2. A higienização de todos os utensílios, equipamentos e instalações da Unidade de Alimentação e Nutrição que forem utilizados para a prestação de serviços será de responsabilidade da CESSIONÁRIA e deverá ser executada obedecendo às normas descritas na Portaria CVS 5 de 09/04/2013, após o processo de higienização, os utensílios devem permanecer cobertos por filme plástico ou acondicionados em caixas plásticas transparentes hermeticamente fechadas;
- 8.3.2.3. Utilizar pano de limpeza descartável como o do sistema “cross hatch” para a secagem de superfícies, e para pisos e paredes, panos descartáveis multiuso. A CESSIONÁRIA deverá prever contrato com lavanderia para higienização de Epi’s, esfregão e toalhas de mesa, sendo de sua total responsabilidade;
- 8.3.2.4. Os produtos utilizados na higienização deverão ser os mesmos aprovados pela SCIH, adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros;
- 8.3.2.5. O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
- 8.3.2.6. Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;
- 8.3.2.7. A higienização do refeitório será de responsabilidade da CESSIONÁRIA, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais;
- 8.3.2.8. O quadro, apresentado a seguir, exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela CESSIONÁRIA nos processos operacionais de higienização no Serviço de Nutrição e Dietética;

HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES		
ITEM	FREQUÊNCIA	PRODUTO
Ambiente (Área de recebimento, DML, estoque, área de lavagem de painéis, bandejas e utensílios). Áreas de produção e distribuição.	Diária e quando necessário	Detergente neutro pré diluído, álcool 70% e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Pisos e ralos	Diária	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
	Semanal	Detergente desincrustante e impermeabilizante
Paredes e portas	Diário (paredes próximas às bancadas e portas em fórmica)	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
	Semanal ou quando necessário (paredes e portas)	Detergente neutro, hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo e álcool 70%
Prateleiras de apoio, inclusive do estoque	Semanal e quando necessário	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Armários, gabinetes e gaveteiros das copas de apoio	Semanal e quando necessário	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Telas e janelas (externo)	Quinzenal	Detergente neutro pré diluído
Janelas internas	Semanal	Detergente neutro pré diluído
Maçanetas, Interruptores e superfícies fixas	Diário e quando necessário	Álcool 70%
Teto e Luminárias	Bimestral	Detergente neutro e desincrustante quando necessário
Tubulação Interna	Semestral e quando necessário	Empresa especializada
Chapa	Após o uso	Detergente neutro pré diluído e desincrustante
Forno combinado	Diária e após o uso	Desincrustante e álcool 70%
	Semanal	Desincrustante e álcool 70%
Balcão térmico	Após o uso	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Caldeiras	Após o uso	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Balcão de apoio, carrinhos de transporte, bancadas	Diária e após o uso	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
	Semanal	Detergente neutro pré diluído, detergente amoniacal e álcool 70%
Louças (bandejas e talheres)	Diária (lavagem mecânica e manual)	Detergente sanitizante, secante – mecânica Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
	Após o uso	Detergente neutro pré diluído, desincrustante, desengordurante Soap e álcool 70%
Máquina de Lavar	Diária	Detergente neutro pré diluído
	Semanal	Detergente neutro pré diluído
Utensílios plásticos (recipientes)	Semanal	Detergente neutro pré diluído e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Placas de polietileno	Diária (após o uso)	Detergente neutro pré diluído
Caixas de monobloco (vazadas ou não)	Diária	Detergente neutro pré diluído
Estrados e pallets	Semanal	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%

HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES		
ITEM	FREQUÊNCIA	PRODUTO
Geladeiras de apoio, freezers e câmaras de refrigeração, pass trough	Diária	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Lavatórios	Diária	Detergente neutro pré diluído
Mesas e cadeiras da cantina	Diária	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Reservatório de água	Semestral ou quando necessário	Empresa especializada
Máquinas (liquidificadores, entre outros) Observação: O equipamento deve ser mantido limpo e sempre protegido por plástico tipo filme	Após o uso	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%

8.3.2.9. 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;

8.3.2.10. É de responsabilidade da CESSIONÁRIA o recolhimento e armazenamento do resíduo e dos restos e sobras de alimentos em sacos plásticos na cor preta (resíduo comum) e cor marrom (resíduo orgânico), dos vários setores do refeitório até o local onde será recolhido pelos serviços de coleta urbana ou hospitalar;

8.4. Das Instalações:

8.4.1.Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações colocadas à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;

8.4.2.Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

8.4.3.Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários à execução dos serviços, sem ônus para a CEDENTE;

8.4.4.Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos;

8.4.5.Fornecer, manter e colocar à disposição do CEDENTE os utensílios considerados necessários, para a execução do escopo contratado;

8.4.6.Responder ao CEDENTE pelos danos ou avarias causadas ao patrimônio por seus empregados e encarregados.

8.5. Do funcionamento em geral:

8.5.1.O horário de funcionamento da cantina será das 06h às 22h, de segunda à sábado.

8.5.2.Aos domingos e feriados deverá funcionar minimamente das 07h às 19h;

- 8.5.3.**O horário somente poderá ser alterado pela CESSIONÁRIO com concordância prévia da CEDENTE;
- 8.5.4.**Na área destinada à cantina, serão proibidos o uso dos seguintes equipamentos:
- 8.5.4.1.** Fogões e forno a gás;
 - 8.5.4.2.** Fritadeiras;
 - 8.5.4.3.** Quaisquer outros equipamentos de odor, fumaça etc.;
- 8.5.5.**Os valores de comercialização do quilo das refeições (se houver), bem como os demais produtos disponíveis para venda no refeitório, devem ser compatíveis com a região e público atendido, contando com anuência da CEDENTE;
- 8.5.6.**Deverão ser aceitas como forma de pagamento: dinheiro, cartões de débito e crédito, cartões de vale refeição;
- 8.5.7.**Haverá proibição em distribuir, expor, trocar e/ou vender qualquer material ou mercadoria que não seja compreendida no objeto de sua atividade;
- 8.5.8.**Colocar quaisquer materiais fora da área reservada aos serviços;
- 8.5.9.**Qualquer espécie de bebida alcoólica, cigarros, sendo proibida a comercialização de quaisquer produtos para pacientes internados.
- 8.5.10.** Todos os produtos comercializados devem ser consumidos nas áreas previamente destinadas;

9. Da Documentação Básica:

9.1. PCMSO e PPRA:

- 9.1.1.**Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO. Programa deve ser planejado e implementado com base nos riscos à saúde dos trabalhadores, especialmente os identificados nas avaliações previstas nas demais NR (BRASIL, 1978 – NR7). Além dos exames médicos ocupacionais, o PCMSO tem a função de por meio da análise dos indicadores de saúde dos trabalhadores, planejar, descrever e acompanhar ações de promoção, proteção e recuperação da saúde dos trabalhadores, inclusive os adoecimentos não diretamente relacionados ao trabalho (BRASIL, 1978 – NR7). O PCMSO inclui, dentro outros, a realização obrigatória dos seguintes exames médicos: admissional, periódico, de retorno ao trabalho, de mudança de função e demissional;
- 9.1.2.**Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego e suas alterações, além de normas e

procedimentos internos do Contratante relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

9.1.3. Apresentar mensalmente cópia atualizada dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras nº 07 e 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal no 6.514, de 22 de dezembro de 1977;

9.2. Dos Documentos:

9.2.1. Apresentar Manual de Procedimentos, no ato da assinatura do Contrato, contendo todas as rotinas operacionais identificadas abaixo:

9.2.2. Organograma da Empresa: Quadro de pessoal, qualificação, atribuição e jornada de trabalho;

9.2.3. Ralação dos funcionários com a cópia dos respectivos registros nas carteiras de trabalho;

9.2.4. Descrição de Uniformes e Equipamentos de Proteção Individual, cópia do treinamento e cópia das fichas de entregas de EPI's aos colaboradores que prestarão serviços no Hospital Regional de Piracicaba Dra. Zilda Arns, sem ônus aos mesmos;

9.2.5. Descrição dos procedimentos da empresa em relação à saúde dos seus funcionários, juntamente com cópia dos seguintes documentos:

9.2.6. Cópia da carteira de vacinação (conforme NR 32);

9.2.7. Cópia do ASO (Atestado de Saúde Ocupacional) de todos os colaboradores que prestarão serviços;

9.2.8. Outros documentos que venham a ser solicitados pela CONTRATANTE;

9.2.9. Conteúdo programático do programa de desenvolvimento de capacitação profissional;

9.2.10. Manter arquivo de exames admissionais, periódicos, demissionais, mudanças de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR 7 do Ministério do Trabalho e Emprego, que compõe Portaria nº. 3.214 de 08/06/78 e suas alterações;

9.2.11. Estabelecer Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, conforme preconiza a NR 9 do Ministério do Trabalho e Emprego, que compõe a Portaria nº 3.214 de 08/06/78 e suas alterações.

9.2.12. Manter registro de segurança e saúde ocupacional, conforme preconiza a NR 32 do Ministério do Trabalho e Emprego, que compõe a Portaria nº 3.214 de 08/06/78 e suas alterações, conforme abaixo:

9.2.13. Laudo Ergonômico;

9.2.14. Cópia da Ordem de Serviço e Segurança (NR1);

9.2.15. O rol supra deverá ser considerado meramente exemplificativo, podendo ser estendido a qualquer momento conforme conveniência;

10. GESTÃO DE CONTRATOS

10.1. Gestão de Pessoas:

- 10.1.1. A CESSIONÁRIA se compromete a desempenhar gestão própria do posto alocado na sede da CEDENTE, com pessoas graduada, e com critérios técnicos aptos para desenvolvimento de serviço de alto padrão;
- 10.1.2. A contratação e a escolha da gestão que estará fixa na unidade deverá contar com aprovação e concordância da CEDENTE, a qual poderá solicitar a troca desta, bem como de qualquer outro colaborador a qualquer tempo;
- 10.1.3. As lideranças aqui alocadas deverão estar dispostas a participar de todas as ações solicitadas pela CEDENTE, como auditorias, reuniões, alinhamentos etc.;
- 10.1.4. Será dever da CESSIONÁRIA promover todas as ações de RH com maior agilidade, repondo os efetivos em tempo hábil para que a operação não seja afetada;
- 10.1.5. A CESSIONÁRIA se compromete a integrar-se com as normativas de qualidade, segurança do paciente e controle de infecção que sejam definidas internamente, bem como todos os dispositivos a elas atreladas, como indicadores, relatórios, análise e etc.;

10.2. Garantia da Execução e Cumprimento Contratual:

- 10.2.1. Em que pese o contato da CESSIONÁRIA com os chamados “Fiscais do Contrato”, isso é, área técnica designada para o recebimento do objeto contratual, estes terão autonomia para discutir apenas questões de cunho operacional com a CESSIONÁRIA;
- 10.2.2. O Fiscal do contrato não detém autonomia para negociar, transigir, aditar ou negociar qualquer cláusula, valor ou elemento contratual;
- 10.2.3. A CESSIONÁRIA deverá garantir a prestação contratual em 100% do quanto pactuado, ressalvadas as hipóteses em que o uso integral do contrato não for consolidado por discricionariedade da CEDENTE, a qual observará os princípios da administração pública, especialmente a conveniência e oportunidade;

10.3. Das Responsabilidades:

- 10.3.1. Comunicar a CESSIONÁRIA por escrito sobre não conformidades, falhas ou irregularidades verificadas durante utilização, através da plataforma que a CEDENTE definir, desde que garanta acesso e ciência da CESSIONÁRIA;
- 10.3.2. Desenvolver e auxiliar a CESSIONÁRIA no entendimento e dinamismo das normas e procedimentos internos da organização;
- 10.3.3. Integrar, desenvolver e auxiliar os colaboradores terceiros na medida cabível, desde que não sejam desrespeitados preceitos legais, especialmente a subordinação jurídica.

- 10.3.4.** O auxílio e integração dos colaboradores terceiros não enseja em qualquer vínculo jurídico ou trabalhista entre as partes;
- 10.3.5.** Garantir e assegurar todos os recursos estruturais para que a CONTRATADA possa desenvolver suas atividades;
- 10.3.6.** Seguir CESSIONÁRIA com as normativas, protocolos, orientações e definições internas da CEDENTE;
- 10.3.7.** Comunicar a CEDENTE por escrito sobre não conformidades, falhas ou irregularidades verificadas durante utilização;
- 10.3.8.** Além de obrigações rotineiras e inerentes da atividade por ela desempenhada;

11. Infraestrutura:

- 11.1.** CESSIONÁRIA: Fornecer, por sua conta e responsabilidade exclusiva, toda mão de obra capacitada e necessária, máquinas e equipamentos, os produtos químicos e insumos para execução dos serviços ora contratados;
- 11.1.1.** Durante a execução do contrato, caberá o inventário semestral de todos os itens e equipamentos, bem como as corretivas e preventivas, reposições e ônus da utilização, caberão a CESSIONÁRIA;
- 11.2.** No tocante aos resíduos, os métodos, programas e definições, igualmente serão discutidos em sede de visita técnica, na qual os mesmos parâmetros serão elencados e encaminhados a todos aqueles que realizarem as visitas;
- 11.3.** Conforme Matriz de responsabilidades, é discriminado as obrigações da CESSIONÁRIA, não sendo negociáveis ou abertas exceções de adaptações. A CESSIONÁRIA após assinatura do contrato deve atender a todos os requisitos e condições desse termo;
- 11.4.** No tocante a infraestrutura, deverá a CESSIONÁRIA estar ciente de quais pontos lhe competem, e quais competem a CEDENTE:

DESCRIPTIVO	<u>CESSIONÁRIA</u>	<u>CEDENTE</u>
Fornecimento de energia elétrica (infraestrutura cedida pelo hospital e a <u>CEDENTE</u> solicitará o ressarcimento referente a energia utilizada na cantina)		X
Fornecimento de água potável e análise da água		X
Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos	X	
Reposição e/ou troca de equipamentos	X	
Equipamentos fixos	X	
Equipamentos móveis (fogão, geladeira, micro-ondas, filtro de água, suporte para água mineral, liquidificador, lixeiras, balcões refrigerados, carros térmicos, freezers, estufa, forno)	X	

elétrico, extratores de suco, cafeteira e demais equipamentos pertinentes)		
Utensílios	X	
Mesas e cadeiras para a cantina (12 conjuntos)	X	
Manutenção e limpeza de encanamentos de água, luz e esgoto, caixa d'água		X
Manutenção e limpeza das caixas de gordura		X
Controle de pragas (desinsetização e desratização)		X
Adequações civis e manutenção predial		X
Ar-condicionado e manutenção preventiva e corretiva		X
Ambientação da cantina	X	
Linha telefônica ou ramal	X	
Despesas com ligações locais e interurbanas	X	
Internet	X	
Gêneros alimentícios e materiais de limpeza e higienização	X	
Lixeira com tampa e acionada sem contato manual	X	
Materiais descartáveis (serviços da cantina)	X	
Materiais de produção (louças, talheres, jarras descartáveis, bandejas, pratos térmicos)	X	
Compras/reposição de papel toalha, sabonete e álcool gel para higienização das mãos dos usuários da cantina	X	
Mão-de-obra	X	
Materiais de escritório, cópias xerográficas e impressões	X	
Uniformes e EPIs dos colaboradores (da contratada)	X	
Limpeza da cantina	X	
Limpeza do salão da cantina	X	
Alocação de resíduos em local apropriado indicado pela CEDENTE	X	
Destino dos resíduos orgânicos e recicláveis		X
Alvarás sanitários	X	X

12. Das Disposições Gerais:

- 12.1.** O reajuste deverá minimamente seguir critérios Índice de Preços ao Consumidor – IPC, acumulado dos últimos doze meses apurado pela FIPE –, com observância à legislação vigente, a cada período de um ano após a assinatura do contrato, mediante requerimento da CEDENTE;
- 12.2.** Os pagamentos deverão ser realizados mensalmente para a CEDENTE;
- 12.3.** A modalidade deverá ser a de maior lance, onde a empresa que pagar mais para locar o espaço, e atender os requisitos técnicos, deverá ser a selecionada;
- 12.4.** A visita técnica da empresa será facultativa;
- 12.5.** No caso de solicitações, compras ou aquisições por parte da CEDENTE, a forma de pagamento deverá ser convencionada entre as partes, sendo apto tanto para desconto do valor mensal devido pela CESSIONÁRIA, como faturamento de NF;
- 12.6.** O reajuste será aplicado de ofício, independentemente de formalização por parte da CEDENTE;

- 12.7.** As penalidades serão aplicadas de acordo com o Regulamento de Compras e Contratações da FASCAMP;
- 12.8.** A inexecução total ou parcial deste contrato ensejará a sua denúncia pela CEDENTE, a qual verificada a inexecução, poderá a qualquer momento distratar, conforme lhe for conveniente;
- 12.9.** Descumprimento de qualquer determinação prevista no Regulamento de Compras e Contratos da FASCAMP, legislação, normativa, disposições internas do HRP, ou ainda dispositivo norteador de boas práticas na área da saúde;
- 12.10.** A CEDENTE poderá, ainda, rescindir unilateralmente o contrato por motivo de conveniência administrativa, procedendo à notificação prévia à CESSIONÁRIA com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias devendo realizar o pagamento dos serviços já realizados pela CESSIONÁRIA;
- 12.11.** O presente Termo de Referência, em sua integralidade deverá ser considerado como extensão do contrato, vinculando obrigatoriamente as partes a seguirem o quanto estipulado. Em caso de contradição entre o TR e outros documentos, deverá prevalecer aquele que for mais vantajoso a CONTRATANTE;
- 12.12.** A troca de informações e correspondências entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE, bem como toda e qualquer instrução, deve ser por escrito, seja por plataformas de acesso mútuo, reuniões de gestão sempre com representação de pessoa designada pelas partes;
- 12.13.** Considerando o disposto na Lei Geral de Proteção de Dados LGPD (Lei nº 13.709/2018), no âmbito do contrato firmado com a FASCAMP, CNPJ nº 17.893.567/0001-37, são obrigações da Contratada:
- 12.14.** Cumprir a Lei Geral de Proteção de Dados – Lei nº 13.709/2018 e demais normas de proteção de dados pessoais;
- 12.15.** Assegurar o sigilo e a privacidade dos dados pessoais tratados;
- 12.16.** Realizar tratamento de dados apenas nas hipóteses autorizadas pela LGPD;
- 12.17.** Orientar e treinar as pessoas que tenham acesso a dados pessoais quanto ao adequado tratamento e confidencialidade destes dados;
- 12.18.** Utilizar medidas de segurança técnicas e gerenciais adequadas e satisfatórias à proteção contra: acesso, destruição, compartilhamento, adulteração, divulgação (vazamento), perda ou extravio, não autorizados, acidentais, indevidos, fraudulentos e/ou ilícitos;
- 12.19.** Colaborar com o cumprimento, monitoramento e controle de suas obrigações diante da legislação de proteção de dados;
- 12.20.** Guardar completo sigilo com relação às informações obtidas no desenvolvimento das atividades, objeto da cessão, sendo vedada, sem autorização por escrito, a divulgação de quaisquer dados relativos ao objeto do presente contrato;
- 12.21.** Todos os rols tabulados neste TR devem ser compreendidos como meramente exemplificativo, podendo a qualquer momento a CEDENTE ou CESSIONÁRIA, desde que em consenso majorar ou minimizar os itens aqui elencados;

- 12.22.** Quanto a gestão de pessoas e colaboradores, a qualquer momento poderá a CEDENTE solicitar modificações, revisões e reestruturações sem que sejam embutidos quaisquer ônus;
- 12.23.** Caso o presente TR deixe lacunas ou necessidades de alinhamentos, elas serão realizadas em conjunto entre as partes, em âmbito de gestão de contratos, se houver necessidade, poderá ser formalizado mencionado alinhamento por intermédio de aditivo contratual;
- 12.24.** As visitas técnicas para cessão do espaço serão facultativas, mas a disponibilização será terça ou quinta-feira (das 14h às 16h), no período da tarde, mediante agendamento (até 05 de fevereiro), respectivamente nos dias 06 e 08 de fevereiro de 2024;
- 12.25.** A data para pagamento deverá ser todo dia 25 de cada mês, ou no dia útil anterior, caso a data ocorra em dia não útil;
- 12.26.** O lance mínimo para a presente cessão será de R3.000,00;
- 12.27.** A taxa administrativa para uso do espaço deverá ser minimamente de R\$ 2.000,00, sendo seu reajuste anual, conforme índice tabulado;
- 12.28.** Compreende como taxa administrativa: energia elétrica, água, limpeza geral e total, além da coleta de resíduos, sendo que a terceira deverá se enquadrar nas normativas internas da empresa;
- 12.29.** Atestado de capacidade técnica ou comprovante de que atenda pelo menos duas Instituições;
- 12.30.** Para os devidos agendamentos, deverá haver tratativa via e-mail para: contratos@hrp.unicamp.br;
- 12.31.** A responsabilidade pelo direcionamento do acompanhamento caberá a Gerência Financeira e Administrativa;

Electronically signed by:

Cristiano C dos Santos Junior

Cristiano C dos
Santos Junior
ccsantos@hrp.unicamp
.br
02/02/2024 11:14:12

ID: 8GU4TKMJSGI-GE3DMMZYHEZQ-6BAQQMZLX73CQ

Electronically signed by:

Cristiano Piva Calixto

Cristiano Piva
Calixto
ccalixto@fascamp.org
.br
02/02/2024 13:56:08

ID: 9GU4TKMJSGI-GE3DMMZYHEZQ-WLIZNFKCHTAYI