TERMO DE REFERÊNCIA

1.1 Contratação emergencial de uma empresa especializada em serviços de alimentação hospitalar, com vistas ao fornecimento de refeições balanceadas, adequadas às necessidades nutricionais, destinadas a:

- Pacientes internados
- Acompanhantes legalmente instituídos (em conformidade com a Lei Federal nº 8.069, de 13/07/1990, e Lei Federal nº 10.741, de 01/10/2003);
- Profissionais das unidades de saúde.
- O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, na forma do Art. 105 da Lei nº 14.133/21 e do art. 75, inciso VIII, da mesma lei, dada a natureza EMERGENCIAL da contratação, podendo ser rescindido após conclusão de certame licitatório do objeto em questão.

Os serviços devem assegurar alimentação balanceada e adequada às condições higiênico-sanitárias, contemplando a operacionalização e o desenvolvimento das atividades de produção, nutrição clínica e administração referentes ao setor de nutrição.

1.2. A prestação dos serviços de nutrição e alimentação deverá ser realizada mediante:

a) **Utilização das instalações da Contratante**: As refeições, deverão ser preparados, porcionados e distribuídos nas dependências da Contratante.

b) **Fornecimento de materiais e mão de obra**: A Contratada será responsável pelo fornecimento de:

- Gêneros alimentícios e produtos necessários para a produção de refeições.
- Materiais de consumo (utensílios, descartáveis, produtos de higiene e limpeza).
- Mão de obra especializada, incluindo equipe técnica (nutricionistas, cozinheiros, técnicos de nutrição, entre outros).
- Materiais administrativos em quantidade suficiente para atender às demandas previstas.

c) **Disponibilização e manutenção de equipamentos e utensílios**: A Contratada deverá disponibilizar e manter os equipamentos necessários, incluindo os pertencentes à Contratante, garantindo o pleno funcionamento e adequação dos mesmos.

d) **Manutenção e adequação das instalações**: Executar manutenções, adaptações e adequações prediais necessárias nas dependências e instalações do serviço de nutrição e dietética da Contratante, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

e) Atividades assistenciais: Realizar todas as atividades assistenciais relacionadas à nutrição, incluindo:

- Avaliação nutricional com base no diagnóstico clínico, exames laboratoriais, anamnese alimentar e exames antropométricos.
- Adequação das dietas, com as necessidades nutricionais, patologias apresentadas, preferências e restrições alimentares.
- Atualização e supervisão das prescrições dietéticas e terapias nutricionais, garantindo a distribuição e aceitação das refeições e insumos pelos pacientes.
- Avaliação da interação entre medicamentos e nutrientes, acompanhamento da evolução dietoterápica e orientação nutricional durante a internação e na alta hospitalar, sob a supervisão de nutricionistas da Contratante.

1.3 Seguem em anexo:

a) Anexo I - Cardápios tanto dos pacientes como dos funcionários.

b) Anexo II - Operacionalização dos alimentos

c) Anexo III - Dimensionamento de pessoal

d) Anexo IV - Assistência nutricional ao paciente

e) Anexo V- Estimativa de equipamentos para montagem das cozinhas

f) Anexo VI- Quantitativos de Refeições

g) Anexo VII – Quadro resumo de detalhamento do objeto

1.4 A quantidade de pacientes foi estimada pelos Serviços de nutrição e alimentação hospitalar, em:

ESTIMATIVA DE CONSUMO DOS PACIENTES:

Estimativa	Quantidade/dia
Pacientes adulto	130
Pacientes pediátricos	20
Total	*150

O total obtido condiz com o total funcionamento de todos os hospitais da rede.

ESTIMATIVA DE CONSUMO DE ACOMPANHANTES

Estimativa	Quantidade/dia
ACOMPANHANTES	80
Total	80

ESTIMATIVA DE CONSUMO FUNCIONARIOS

Estimativa	Quantidade/dia
FUNCIONÁRIOS	400

Esta estimativa foi feita observando as planilhas enviadas pelos Administradores dos hospitais (com o nome e a função do servidor.

ESTIMATIVA DE CONSUMO POR REFEIÇÃO:

DESCRIÇÃO	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QUANTIDADE MÉDIA DIÁRIA**	**QUANTIDADE MÉDIA MENSAL**

Desjejum	Refeição	280	8.400
Almoço	Refeição	400	12.000
Lanche	Refeição	240	7.200
Jantar	Refeição	220	6.600
Ceia	Refeição	120	3.600

1.5 Relação das refeições:Relação das refeições:

a) Alimentação paciente adulto:

Tipo de refeição	**Unidade de medida**	**Quantidade diária estimada**	**Quantidade mensal estimada**
DIETA GERAL (NORMAL)			
Desjejum	Refeição	70	2.100
Colação	*Refeição*	70	2.100
Almoço	Refeição	70	2.100
Lanche	Refeição	70	2.100
Jantar	Refeição	70	2.100
Ceia	Refeição	70	2.100
DIETA LEVE (BRANDA)			
Desjejum	Refeição	50	1.500
Colação	Refeição	50	1.500
Almoço	Refeição	50	1.500
Lanche	Refeição	50	1.500
Jantar	Refeição	50	1.500
Ceia	Refeição	50	1.500
DIETA LÍQUIDA			
Desjejum	Refeição	10	300
Colação	Refeição	10	300
Almoço	Refeição	10	300
Lanche	Refeição	10	300

Jantar	Refeição	10	300
Ceia	Refeição	10	300
DIETA PASTOSA			
Desjejum	Refeição	20	600
Colação	Refeição	20	600
Almoço	Refeição	20	600
Lanche	Refeição	20	600
Jantar	Refeição	20	600
Ceia	Refeição	20	600

b) Acompanhantes

Tipo de refeição	**Unidade de medida**	**Quantidade diária estimada**	**Quantidade mensal estimada**
Desjejum	*Refeição*	80	2.400
Almoço	*Refeição*	80	2.400
Lanche	*Refeição*	80	2.400
Jantar	*Refeição*	80	2.400

c) Alimentação paciente pediátrico – 2 a 12 anos:

Tipo de refeição	**Unidade de medida**	**Quantidade diária estimada**	**Quantidade mensal estimada**
DIETA GERAL (NORMAL)			
Desjejum	Refeição	10	300
Colação	Refeição	10	300
Almoço	Refeição	10	300
Lanche	Refeição	10	300
Jantar	Refeição	10	300

Ceia	Refeição	10	300
DIETA LEVE (BRANDA)			
Desjejum	Refeição	5	150
Colação	Refeição	5	150
Almoço	Refeição	5	150
Lanche	Refeição	5	150
Jantar	Refeição	5	150
Ceia	Refeição	5	150
DIETA LÍQUIDA			
Desjejum	Refeição	2	60
Colação	Refeição	2	60
Almoço	Refeição	2	60
Lanche	Refeição	2	60
Jantar	Refeição	2	60
Ceia	Refeição	2	60
DIETA PASTOSA			
Desjejum	Refeição	2	60
Colação	Refeição	2	60
Almoço	Refeição	2	60
Lanche	Refeição	2	60
Jantar	Refeição	2	60
Ceia	Refeição	2	60

d) Alimentação paciente pediátrico – 0 a 2 anos

Tipo de refeição	Unidade de medida	Quantidade diária estimada	Quantidade mensal estimada
Formula Infantil	Litro	1	30

2. DA DESCRIÇÃO DO SERVIÇO E HORÁRIOS DE ENTREGA

2.1 Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.

Os cardápios deverão ser padronizados para o período de três meses, podendo sofrer alterações compatíveis com as estações climáticas ou conforme solicitação da Contratante.

Ainda assim, deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a contratante em condições especiais alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

Após aprovação, somente poderão ser alterados pela Contratada se aprovado pela contratante após análise das motivações formais encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.

Ainda assim, devem ser observadas as seguintes disposições:

a) A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

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

1- Programação das atividades de nutrição e alimentação;

a) Planejar, executar semestralmente e/ou sempre que necessário programa de treinamento aos colaboradores;

b) Promover programa de educação alimentar e nutricional junto à clientela.

2.2. Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas;

c) Calcular o valor nutritivo (macro nutrientes) do cardápio com apresentação do VET para uma semana.

Aquisições de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral, produtos alimentícios de boa procedência;

2.3. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; (ResoluçãoRDC nº 216, de 15 de setembro de 2004)

2.4. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentício e materiais de consumo;

2.5. Pré-preparos preparos e cocção da alimentação;

2.6. Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;

2.7. Coleta diária de amostras da alimentação preparada;

2.8. Transporte interno e distribuição nas copas de apoio/ leitos nos horários pré determinados;

2.9. Transporte e distribuição nas unidades externas as unidades hospitalares (Portaria CVS-15, de 7.11.91)

2.10. Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, conforme prazo pré-determinado;

2.11. Higienização e limpeza de todas as dependências, equipamentos e utensílios utilizados nacozinha. Além disso, os utensílios utilizados pelos pacientes também deverão ser higienizados.

2.12. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

2.13. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as

atividades técnico - administrativas inerentes ao serviço de nutrição.

2.14. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

2.15. A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso se faça necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

2.16. Horários de distribuição:

a) Alimentação paciente adulto, pediátrico e acompanhante – para dieta em geral:

REFEIÇÕES	HORÁRIOS:
Desjejum	Às 07h00min
Colação	Às 09h00min
Almoço	Às 12h00min
Lanche	Às 15h30min
Jantar	Às 18h30min
Ceia	Às 21h00min

*Os horários poderão sofrer alterações caso seja necessário e autorizado pela Contratante.

(b) Alimentação dos funcionários:

REFEIÇÃO	HORÁRIO
Desjejum	Das 07h30minh às 08h00minh
Almoço	Das12:00 h às 13:30h00minh
Lanche	Das 16h00h às 17h00minh
Jantar	Das 19h00minh às 20h30minh
Ceia	Das 21h00minh às 21h30minh

*Os horários poderão sofrer alterações caso seja necessário e autorizado pela Contratante.

2.17. Controle das refeições:

O controle do número de refeições e dietas, efetivamente consumidas, deverá ser realizado paralelamente pela Contratada e pelo SND do Contratante, com conferência conjunta diariamente, devendo prevalecer o controle do Contratante.

2.18. Pacientes e Acompanhantes:

Unidades de Internação: As quantidades de refeições fornecidas serão controladas pela Contratante diariamente nos diversos horários de distribuição de refeição. Para fins de reembolso será considerado o número de dietas efetivamente servidas e computadas pela Contratante.

2.19.Funcionários:

Refeitório de Funcionários: As quantidades de refeições servidas serão computadas diariamente nos horários de distribuição de refeição. Para fins de reembolso será considerada a quantidade de funcionários que vieram no refeitório nos horários específicos de cada refeição, sendo controlado nominalmente pela Contratante juntamente com a Contratada.

3. UNIDADES ATENDIDAS POR ESTE TERMO DE REFERÊNCIA

3.1 Serão atendidas por este contrato as seguintes unidades: Hospital São José Operário, Hospital Municipal da Mulher, Hospital Otime Cardoso dos Santos, Hospital Municipal da Criança, UPA do Parque Burle, UPA de Tamoios, unidades de CAP's, CAP'Si , CAPS AD, Residência Terapêutica1 e 2.

3.2. Unidades hospitalares que possuem estrutura de cozinha:

NOME: Hospital São José Operário
ENDEREÇO: Rua Governador Valadares s/nº
BAIRRO: São Cristóvão
TELEFONE: 2643-2732

NOME: Hospital Municipal da Mulher
ENDEREÇO: Rua Florisbela Rosa da Penha s/nº
BAIRRO: Braga
TELEFONE: 2647-0806 / 2647-0807

NOME: Hospital Municipal da Criança
ENDEREÇO: Estrada Velha de Búzios S/N
BAIRRO: Jardim Esperança
TELEFONE: 2647-0806 / 2647-0807

NOME: Hospital Municipal Otime Cardoso dos Santos
ENDEREÇO: Estrada Velha de Búzios s/nº
BAIRRO: Jardim Esperança
TELEFONE: 2629-9056 / 2629-9118 / 2629-9079 / 2629-9403

3.2.1 As unidades de saúde que serão atendidas pelo contrato que não possuem estruturaoperacional, e que utilizarão o refeitório do Hospital São José Operário:

NOME: UPA - Parque Burle
ENDEREÇO: Rua Vítor Rocha, 10
BAIRRO: Parque Burle
TELEFONE: 2648-9679

NOME: RT1 – Residência Terapêutica 1
ENDEREÇO: Rua Maria Moreira Duarte, 16
BAIRRO: Jd. Flamboyant
TELEFONE:

NOME: RT2 – Residência Terapêutica 2
ENDEREÇO: Maria Moreira Duarte, 145
BAIRRO: Jd. Flamboyant
TELEFONE:

NOME: RT3 – Residência Terapêutica 3
ENDEREÇO: Fagundes Varela nº 271
BAIRRO: São Cristovão
TELEFONE:

NOME: CAPS
ENDEREÇO: Rua Gen. Alfredo Bruno Gomes Martins, s/nº
BAIRRO: Braga
TELEFONE: 2648-8068

NOME: CAPSi
ENDEREÇO: Travessa Vereador Victorino Carriço n° 93
BAIRRO: Portinho
TELEFONE: **(**22)2646-7877

NOME: CAPS AD
ENDEREÇO: Rua Antônio Duarte Guimarães, 17
BAIRRO: Braga
TELEFONE:

3.2.2 - Na UPA de Tamoios o quadro de funcionários da Contratada deverá ser

composto preferencialmente por moradores da região de Tamoios. De forma evitar faltos e possíveis problemas operacionais, ocasionados pela mão de obrar de outra localidade.

NOME: **UPA Tamoios**
ENDEREÇO: Rod. Amaral Peixoto, Pista lateral Km136 s/nº
BAIRRO: Samburá
TELEFONE: (22)2646-1736

4. DO VALOR:

4.1 Segue abaixo o quador com o custo estimado:

ITEM	DECRIÇÃO	UNIDADE	Quant. Pacientes	Quant. Pediádrico	Quant. Acompanhante	Quant. Equip. Médica	Quant. Total	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL
1	Desjejum Normal	UND	23400	6840	37800	111600	179640	**R$ 13,54**	**R$ 2.432.325,60**
2	Desjejum Brando	UND	58320	2160			60480	**R$ 12,53**	**R$ 757.814,40**
3	Desjejum Líquido	UND	3600	1080			4680	**R$ 11,28**	**R$ 52.790,40**
4	Desjejum Pastoso	UND	13320	1080			14400	**R$ 12,30**	**R$ 177.120,00**
5	Colação Normal	UND	23400	6840			30240	**R$ 7,44**	**R$ 224.985,60**
6	Colação Branda	UND	58320	2160			60480	**R$ 6,66**	**R$ 402.796,80**
7	Colação Líquida	UND	3600	1080			4680	**R$ 6,89**	**R$ 32.245,20**
8	Colação Pastosa	UND	13320	1080			14400	**R$ 6,99**	**R$ 100.656,00**
9	Almoço Normal	UND	23400	6840	37800	111600	179640	**R$ 31,10**	**R$ 5.586.804,00**
10	Almoço Branda	UND	58320	2160			60480	**R$ 30,05**	**R$ 1.817.424,00**
11	Almoço Líquida	UND	3600	1080			4680	**R$ 26,57**	**R$ 124.347,60**

12	Almoço Pastoso	UND	13320	1080			14400	**R$ 27,80**	**R$ 400.320,00**
13	Lanche Normal	UND	23400	6840	37800	111600	179640	**R$ 13,10**	**R$ 2.353.284,00**
14	Lanche Branda	UND	58320	2160			60480	**R$ 12,35**	**R$ 746.928,00**
15	Lanche Líquido	UND	3600	1080			4680	**R$ 10,81**	**R$ 50.590,80**
16	Lanche Pastoso	UND	13320	1080			14400	**R$ 11,59**	**R$ 166.896,00**
17	Jantar Normal	UND	23400	6840	37800	111600	179640	**R$ 31,15**	**R$ 5.595.786,00**
18	Jantar Brando	UND	58320	2160			60480	**R$ 30,21**	**R$ 1.827.100,80**
19	Jantar Líquido	UND	3600	1080			4680	**R$ 26,63**	**R$ 124.628,40**
20	Jantar Pastoso	UND	13320	1080			14400	**R$ 28,00**	**R$ 403.200,00**
21	Ceia Normal	UND	23400	6840		111600	141840	**R$ 12,70**	**R$ 1.801.368,00**
22	Ceia Branda	UND	58320	2160			60480	**R$ 12,19**	**R$ 737.251,20**
23	Ceia Líquida	UND	3600	1080			4680	**R$ 10,55**	**R$ 49.374,00**
24	Ceia Pastosa	UND	13320	1080			14400	**R$ 11,89**	**R$ 171.216,00**
25	Formula Infantil	Litro		540			540	**R$ 149,00**	**R$ 80.460,00**
VALOR TOTAL ANUAL									**R$ 26.217.712,80**

4.2. O custo estimado total da contratação é **de R$ 26.217.712,80 (vinte seis milhões duzentos dezessete mil setecentos doze reais oitenta centavos),** conforme custos resultantes da Pesquisa de Preços acostadas ao referido processo.

4.3. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5. DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5.1. DA CONTRATANTE:

5.1.1. Para a execução do serviço, objeto do contrato, a Contratante obrigar-se-á:

5.1.2. Indicar Gestores para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objetos dos contratos;

5.1.3. Disponibilizar à Contratada as dependências e equipamentos existentes para execução do serviço objeto do contrato;

5.1.4. Fornecer no início da prestação do serviço, a relação dos equipamentos disponibilizados;

5.1.5. Autorizar à Contratada, se necessário, a realizar adaptações nas instalações e equipamentos;

5.1.6. Arcar com as despesas de consumo d'água e energia elétrica das dependências colocadas à disposição da Contratada;

5.1.7. Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas;

5.1.8. Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço;

5.1.9. Controlar a quantidade das refeições efetivamente servidas diariamente, com o acompanhamento de preposto designado pela Contratada;

5.1.10. Manter registro diário, por tipo, das refeições efetivamente fornecidas;

5.1.11. Comunicar por escrito à Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;

5.1.12. Exercer a fiscalização durante as etapas de preparação e de distribuição, de modo a assegurar à execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, bem como, o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências;

5.1.13. Emitir mensalmente documento de controle da quantidade e qualidade das refeições efetivamente fornecidas (por tipo de refeição) e demais serviços prestados;

5.1.14. Aprovar as faturas de prestação de serviço, bem como, efetuar os pagamentos das refeições efetivamente fornecidas;

5.1.15. A fiscalização da Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da Contratada, devendo:

5.1.16. examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

5.1.17. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentose utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições.

5.1.18. Eventualmente a Contratante poderá realizar visitas técnicas aos fornecedores da empresa Contratada e/ou qualquer dependência da Contratada para armazenamento de gêneros e equipamentos;

5.1.19. A fiscalização do serviço pela Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato;

5.1.20. Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual;

5.1.21. Controlar a qualidade das refeições transportadas, com o acompanhamento de preposto designado pela Contratada;

5.1.22. Aplicar o check list no momento da contratação da empresa vencedora assim com check list periódicos para avaliação do serviço prestado.

5.2. DA CONTRATADA:

5.2.1. A responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições e nutrição clinica observada o estabelecido nos itens a seguir:

5.2.2. Dependências e instalações físicas do S.N.D;

5.2.3. Efetuar reparos e adaptações que se façam necessários nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente;

5.2.4. Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com legislação vigente;

5.2.5. Responsabilizar–se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como, forro, azulejos, paredes, cantoneiras,

borrachas de proteção, pisos, portas e janelas, instalações hidráulicas, instalação de gás e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas;

5.2.6. Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações, equipamentos e gêneros alimentícios, colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;

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

5.2.8. Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários à execução dos serviços.

5.2.9. Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário, a critério do Contratante;

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

5.2.11. Responsabilizar-se pela adaptação, instalação, abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal e dietética se houver), quando for o caso. Manter regularmente o controle da utilização e evitando a falta de gás;

5.2.12. Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o Contratante, incluindo a climatização das Unidades;

5.2.13. Fornecer, manter e colocar à disposição da Contratante os equipamentos e utensílios considerados necessários, para a execução do escopo contratado, INCLUINDO extintores deincêndio para cozinha industrial classe K, quantidade de acordo com o metro quadrado da unidade de saúde. A administração da unidade de saúde irá disponibilizar funcionário que periodicamente vai avaliar esses equipamentos.

5.2.14. Fornecer, manter e colocar à disposição da Contratante, nas residências terapêuticas, o equipamento de distribuição de refeições e utensílios para servir considerados necessários, para manter a qualidade das refeições nessas unidades.

5.2.15. 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 pelas nutricionistas do Contratante (fiscais de contrato), devido ao mau estado de conservação;

5.2.16. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do Contratante;

5.2.17. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do Contratante;

5.2.18. Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos pertencentes ao Contratante e Contratada que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização do Contratante. Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes

ao Contratante por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio da Contratante, não sendo permitido à retirada deste equipamento no término do contrato.

5.2.19. Providenciar em 72h a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante;

5.2.20. Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade da Contratante, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para o Contratante;

5.2.21. Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e segurança dos funcionários da Contratada e dos Hospitais;

5.2.22. Apresentar um relatório mensal informando das ações corretivas realizadas em cada equipamento;

5.2.23. Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causados ao patrimônio do Contratante por seus empregados e encarregados;

5.3. Equipe de Trabalho

5.3.1. Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;

5.3.2. Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional para fiscalização da contratação, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto no Decreto Municipal 6941/2022 e Resolução CFN n.º 204/98;

5.3.3. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas;

5.3.4. Assegurar, em conjunto com a contratante, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas; Resolução CFN Nº 600, de 25 de Fevereiro de 2018.

5.3.5. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional, exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;

5.3.6. Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente contrato, tal ato de repor funcionário

não deverá causar nenhum tipo de dano a contratante;

5.3.7. Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individuais e coletivos e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante;

5.3.8. Manter arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria n°3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;

5.3.9. Apresentar mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, por mudança de função, e por retorno ao trabalho, assinado pelo médico do trabalho coordenador conforme NR7 que compõe a Portaria n.º 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações;

5.3.10. Apresentar ao Contratante, quando exigido, comprovante de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante, por força deste contrato;

5.3.11. Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição;

5.3.12. Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente;

5.3.13. Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das suas funções;

5.3.14. Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários, sendo que a relação deverá conter nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um; Segundo NR 6 – EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL;

5.3.15. Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;

5.3.16. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a

equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias , operacionalização do lactário, e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biosegurança, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade que será realizado, apresentando cronograma ao Contratante;

5.3.17. Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do SND do Contratante;

5.3.18. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

5.3.19. Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais ecomerciais, resultantes da execução do contrato;

5.3.20. Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;

5.3.21. Cumprir as posturas do município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste contrato;

6. DOS CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO

6.1. O julgamento da habilitação se processará na forma prevista no item 5 deste instrumento, mediante o exame dos documentos a seguir relacionados, os quais dizem respeito à:

(A) Documentação relativa à habilitação jurídica;

(B) Documentação relativa à habilitação econômico-financeira;

(C) Documentação relativa à habilitação fiscal;

(D) Documentação relativa à habilitação social e trabalhista;

(E) Documentação relativa à qualificação técnica.

6.2. As empresas estrangeiras que não funcionem no País deverão apresentar

documentos equivalentes, na forma de regulamento previsto no art. 70, parágrafo único, da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.3. Além da documentação de habilitação, as licitantes deverão apresentar declaração dos itens/lotes para os quais oferecerá proposta.

6.4. Não serão aceitos como documentação hábil a suprir exigências deste instrumento pedidos de inscrição, protocolos, cartas ou qualquer outro documento que visem a substituir os exigidos, exceto nos casos admitidos pela legislação.

6.5. Se os Certificados, Declarações, Registros e Certidões não tiverem prazo de validade declarado no próprio documento, da mesma forma que não conste previsão em legislação específica, os referidos documentos deverão ter sido emitidos há, no máximo, 90 (noventa) dias, contados até a data da realização da licitação.

6.6. A documentação exigida para atender as alíneas (A) à (D) poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF e em sistemas semelhantes mantidos pelo Município.

6.7. O agente de contratação poderá, no julgamento da habilitação, sanar erros e falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação.

6.8. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização das diligências, com vistas ao saneamento de que trata o item XXXX, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

(A) – HABILITAÇÃO JURÍDICA

(A.1) Registro comercial, no caso de empresário individual;

(A.2) Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, com chancela digital na forma eletrônica ou tradicional, em se tratando de sociedades empresárias, acompanhado dos documentos de designação de seus administradores, caso

designados em ato separado;

(A.3) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade simples, acompanhada da prova da composição da diretoria em exercício.

(A.3.a) A sociedade simples que não adotar um dos tipos societários regulados no Código Civil deverá mencionar no respectivo ato constitutivo as pessoas naturais incumbidas de sua administração, exceto se assumir a forma de sociedade cooperativa.

(A.4) A prova da investidura dos administradores da sociedade limitada eventualmente designados em ato separado do Contrato Social, mediante termo de posse no livro de atas da Administração e averbação no registro competente.

(A.5) 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.

(A.6) Na hipótese de existir alteração nos documentos citados acima posteriormente à constituição da sociedade, os referidos documentos deverão ser apresentados de forma consolidada, contendo todas as cláusulas em vigor.

(B) – HABILITAÇÃO ECONÔMICO–FINANCEIRA

(B.1) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, devidamente registrados na Junta Comercial do Estado de sua sede ou domicílio ou em outro órgão equivalente, devendo apresentar pelo menos um dos índices abaixo (B.1.a OU B.1.b OU B.1.c):

(B.1.a) Índice de Liquidez Geral (ILG) igual ou maior que 1. Será considerado como Índice de Liquidez Geral o quociente da soma do Ativo Circulante com o Realizável a Longo Prazo pela soma do Passivo Circulante com o Passivo Não Circulante.

$$ILG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{———————————————————————————}}$$

$$\text{ILC} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

(B.1.b) Índice de Liquidez Corrente (ILC) igual ou maior que 1. Será considerado como índice de Liquidez Corrente o quociente da divisão do Ativo Circulante pelo Passivo Circulante.

$$\text{IE} = \frac{\text{PASSIVO CIRCULANTE + PASSIVO NÃO CIRCULANTE}}{\text{PATRIMÔNIO LÍQUIDO}}$$

(B.1.c) Índice de Endividamento (IE) menor ou igual a 0,5. Será considerado Índice de Endividamento o quociente da divisão da soma do Passivo Circulante com o Passivo Não Circulante pelo Patrimônio Líquido.

(B.1.1) – A licitante que utiliza a Escrituração Contábil Digital – ECD deverá apresentar o balanço patrimonial autenticado na forma eletrônica, pelo Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, acompanhado do termo de autenticação eletrônica da Junta Comercial dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário.

(B.1.2) Serão considerados e aceitos como na forma da lei os balanços patrimoniais e demonstrações contábeis que contenham as seguintes exigências:

(B.1.2.1) Quando se tratar de sociedades anônimas, o balanço deverá ser apresentado em publicação em jornal de grande circulação editado na localidade em que esteja situada a sede da companhia, observado o art. 289 da Lei Federal nº 6.404/76, ressalvada a hipótese das empresas enquadradas no art. 294 daquela

legislação, que poderão fazer a sua apresentação em publicação eletrônica, na forma do disposto na Portaria ME n° 12.071/2021 do Ministério da Economia e suas sucessivas alterações;

(B.1.2.2) Quando se tratar de outro tipo societário, o balanço patrimonial acompanhado dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário deverá ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente, contendo:

(B.1.2.2.1) Quando se tratar de sociedade constituída a menos de um ano, essa deverá apresentar apenas o balanço de abertura, o qual deverá conter a identificação legível e assinatura do responsável contábil da empresa, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade – CRC, bem como ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente.

(B.1.2.2.2) Quando se tratar de sociedade constituída há menos de dois anos, os documentos referidos no item B.1 limitar–se–ão ao último exercício.

(B.2) A licitante que não alcançar o índice (ou quaisquer dos índices) acima exigido(s), conforme o caso, deverá comprovar que possui patrimônio líquido mínimo igual ou superior a 5% (cinco) do valor estimado para a contratação. A comprovação será obrigatoriamente feita pelo balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei.

(B.2.1) Será exigido do consórcio licitante um acréscimo de 30% sobre o valor exigido de licitante individual para fins de habilitação econômico–financeira, conforme o § 1º do art. 15 da Lei Federal nº 14.133/2021.

(B.3) Certidões negativas de falência, recuperação judicial e extrajudicial, ou de insolvência civil expedidas pelo Distribuidor da sede da licitante. Para as licitantes sediadas na Cidade do Rio de Janeiro, a prova será feita mediante apresentação de certidões dos 1º, 2º, 3º e 4º Ofícios de Registro de Distribuição e pelos 1º e 2º Ofícios de Interdições e Tutelas, caso pessoa física ou Microempreendedor Individual – MEI.

(B.3.1) As licitantes sediadas em outras comarcas do Estado do Rio de Janeiro ou em outros Estados deverão apresentar, juntamente com as certidões negativas exigidas, declaração passada pelo foro de sua sede, indicando quais os Cartórios ou Ofícios de Registros que controlam a distribuição de falências, recuperação judicial e extrajudicial, e insolvência civil.

(B.4) Exige–se dos licitantes, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, na forma do § 1º do art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021.

(C) – HABILITAÇÃO FISCAL

(C.1) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ ou no Cadastro de Pessoas Físicas – CPF.

(C.2) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente à atividade empresarial objeto desta licitação.

(C.3) Prova de regularidade com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal mediante a apresentação dos seguintes documentos:

(C.3.a) A prova de regularidade com a Fazenda Federal será efetuada por meio da Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais, inclusive contribuições sociais, e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria–Geral da Fazenda Nacional –PGFN, da sede da licitante;

(C.3.b) A prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio da licitante será feita por meio da apresentação da certidão negativa ou positiva com efeito negativo do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços e certidão negativa

ou positiva com efeito negativo da dívida ativa, ou, se for o caso, certidão comprobatória de que a licitante, pelo respectivo objeto, está isenta de inscrição estadual;

(C.3.c) A prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio da licitante será feita por meio da apresentação da certidão negativa ou positiva com efeito negativo do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza e certidão negativa ou positiva com efeito negativo da dívida ativa ou, se for o caso, certidão comprobatória de que a licitante, pelo respectivo objeto, está isenta de inscrição municipal;

(C.3.c.1) No caso de licitante domiciliada no Município de Cabo Frio, essa deverá apresentar, além dos documentos listados no item acima, certidão negativa ou positiva com efeito negativo do Imposto Predial e Territorial Urbano. Não sendo a licitante proprietária do imóvel onde localizada a sua sede, deverá apresentar declaração própria, atestando essa circunstância.

(C.4) No caso de licitante domiciliada em outro município, mas que possua filial ou escritório no Município de Cabo Frio, essa deverá apresentar, em relação à filial ou ao escritório, certidão negativa ou positiva com efeito negativo do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza e do Imposto sobre Propriedade Predial e Territorial Urbana e certidão negativa ou positiva com efeito negativo da dívida ativa ou, se for o caso, certidão comprobatória de que a licitante, pelo respectivo objeto, está isenta de inscrição municipal. Não sendo a licitante proprietária do imóvel onde localizada a sua filial ou escritório, deverá apresentar declaração própria atestando essa circunstância.

(C.5) Prova de Regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRF–FGTS.

(C.6) As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

(C.6.a) Caso a documentação apresentada pela microempresa ou empresa de pequeno porte contenha alguma restrição, lhe será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do momento em que o proponente for declarado o vencedor da licitação, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.

(C.6.b) O prazo acima será prorrogado por igual período, mediante requerimento do interessado, ressalvadas as hipóteses de urgência na contratação ou prazo insuficiente para o empenho.

(C.6.c) A não regularização da documentação no prazo estipulado implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo do disposto no art. 90, § 5º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

(D) – DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À HABILITAÇÃO SOCIAL E TRABALHISTA

(D.1) Certidão Negativa de Ilícitos Trabalhistas praticados em face de trabalhadores menores, emitida pelo Ministério do Trabalho e Emprego, ou Declaração firmada pela licitante, de que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de que não emprega menor de dezesseis anos, salvo maiores de quatorze anos na condição de aprendiz, sob as penas da lei, consoante o disposto no Decreto Rio nº 23.445/2003.

(D.2) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com efeito negativo.

(D.3) Declaração de Reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social.

(E) – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

(E.1) A empresa deverá apresentar-se em condições regular quanto ao licenciamento junto à VIGILÂNCIA SANITÁRIA de seu domicílio. Com licenciamento sanitário vigente emitido por órgão competente, junto com o alvará de licença de seu

domicílio. A atividade pertinente deve estar contida no alvará de licença e no licenciamento sanitário.

(E.2) A empresa deve comprovar possuir vinculo vigente e permanente com o Nutricionista responsável técnico (RT), por meio de apresentação do contrato de prestação de serviço ou da inclusão no quadro funcional da empresa. O RT deve estar regularmente inscrito no órgão fiscalizador da sua profissão.

(E.3) Certidão de registro da empresa junto ao CRN (Conselho Regional de Nutrição).

(E.4) Prova de aptidão da empresa licitante para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação, por meio de certidão(ões) ou atestado(s), fornecido(s) por pessoa jurídica de direito publico ou privado.

(E.4.1) A(s) certidão(ões) ou atestato(s) apresentados deverão comprovar que houve desempenho de, no mínimo, 50% das quantidades dos lotes para as quais a licitante apresentou proposta e prazo de execução dos serviços de, no mínimo, 1(um) ano.

(E.4.2) Será admitida a soma dos atestados ou certidões apresentados pelas licitantes, desde que os mesmos sejam tecnicamente pertinentes e compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.

(E.4.3) Não será admitida a apresentação de atestado de capacidade técnica emitido por empresa ou empresas do mesmo grupo econômico em favor da licitante participante, no caso desta também pertencer ao grupo econômico.

(E.4.4) Os atestados ou certidões recebidas estão sujeitos à verificação do Agente de Contratação e da sua Equipe de Apoio, quanto à veracidade dos respectivos conteúdos, inclusive para os efeitos previstos nos artigos 337-E a 337-O no capítulo II-B do código penal “Dos crimes contra Licitação e Contratos administrativos.

(E.5) Declaração de ciência de que deverá dispor, no momento da contratação, de veículos, próprios ou por contrato de terceirização, aptos para transporte de gêneros e produtos alimentícios e refeições preparadas de acordo com a legislação vigente.

(E.6) Prova, feita por intermédio da apresentação, em original, do ATESTADO DE VISITA fornecido e assinado pelo servidor do órgão fiscalizador, ou declaração da licitante, de que o seu Responsável Técnico ou outro profissional de qualificação correlata visitou o local dos serviços (na data e hora registrada) e tomou conhecimento das condições para execução do objeto desta licitação, quando for o caso. O ATESTADO DE VISITA pode ser substituído por declaração em que o licitante ateste que conhece o local e as condições de realização do objeto do contrato, conforme o § 2º do art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021, o agendamento deverá ser feito através do e-mail ceman@saude.cabofrio.rj.gov.br.

7. DA GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

7.1. A **GESTÃO** do referido **INSTRUMENTO** será exercida pela **Secretária Municipal de Saúde.**

7.2. O **FISCAL** do instrumento, será designado por meio de Termo de Designação publicado após a contratação/assinatura da ata de registro de preço, realizada através de portaria que poderá indicar outros servidores para o acompanhamento do serviço prestado.

8. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

8.1. Comete infração administrativa nos termos do art. 155 da Lei nº 14,133, de 2021, a CONTRATADA que:

a) Der causa à inexecução parcial do contrato;

b) Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) Der causa à inexecução total do contrato;

d) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

e) Não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

f) Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

g) Ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto sem motivo justificado;

h) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

i) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

j) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

k) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

l) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 20163.

8.2. Conforme disposto no Decreto Municipal Nº 7074/23, Art. 131 parágrafo único, serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas todas as sanções cabíveis desde o Art. 156 da Lei 14.133/21, subsidiariamente a todas as regras de sanção da Legislação vigente e conforme exposto abaixo:

8.3. Advertência, quando o CONTRATADO der causa à inexecução parcial do contrato ou instrumento de igual teor, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei).

8.4. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem acima deste Contrato ou instrumento de igual teor, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei).

8.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar**,** quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h, i, j, k e l do subitem acima deste Contrato ou instrumento de igual teor, bem como nas alíneas b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei).

8.6. Multa:

1) moratória de até 1 % (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

2) compensatória de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto ou sobre o valor da parcela inadimplida, no caso de inexecução parcial.

8.7. A aplicação das sanções previstas neste Contrato ou instrumento de igual teor, não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º);

8.8. Todas as sanções previstas neste Contrato ou instrumento de igual teor, poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

8.8.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157).

8.8.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela Contratante ao CONTRATADO, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

8.8.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

8.9. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao CONTRATADO, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar;

8.10. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para a Contratante;

e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

8.11. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

8.12. A personalidade jurídica do CONTRATADO poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o CONTRATADO, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160).

8.13. A Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161).

8.14. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

8.15. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

9. DO PAGAMENTO

9.1. **Forma de Pagamento**:

9.1.1. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo CONTRATADO.

9.1.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

9.2. **Prazo de Pagamento**:

9.2.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal.

9.2.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal quando o órgão CONTRATANTE atestar a execução do objeto do contrato.

9.2.3. No caso de atraso pela CONTRATANTE, os valores devidos ao CONTRATADO serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

9.3. **Condições de Pagamento**:

9.3.1. A emissão da Nota Fiscal será precedida do recebimento definitivo do objeto da contratação, conforme disposto neste instrumento e/ou no Termo de Referência.

9.3.2. As Notas Fiscais devem ser discriminativas, em 02 (duas) vias, devidamente atestada por 02 (dois) servidores designados pelo setor competente, demonstrando que os bens foram entregues conforme pactuado, em nome da **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, CNPJ: 12.292.556/0001-88.**

9.3.3. Quando houver glosa parcial do objeto, à CONTRATANTE deverá comunicar a empresa para que emita nota fiscal com o valor exato dimensionado.

9.3.4. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

a) o prazo de validade;

b) a data da emissão;

c) os dados do contrato e do órgão contratante;

d) o período respectivo de execução do contrato;

e) o valor a pagar; e

f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

9.3.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o CONTRATADO providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação não acarretando qualquer ônus para a contratante.

9.3.6. A Nota Fiscal deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

9.3.7. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no instrumento; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

9.3.8. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do CONTRATADO, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

9.3.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do CONTRATADO, bem como quanto à

existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

9.3.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao CONTRATADO a ampla defesa.

9.3.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o CONTRATADO não regularize sua situação junto ao SICAF.

10. DOS RECURSOS

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Fiscal do Município (Decreto Nº 7225/24).

11. DOS VALORES ESTIMADOS DA CONTRATAÇÃO

11.1. A estimativa de custo máximo desta contratação deverá observar a vistoria das unidades e seguintes orçamentos para a formação de pesquisa mercadológica correspondente, contando com fornecedores locais, ferramentas de pesquisas de preços de aquisições similares em outras instituições governamentais e pesquisa ampla dos produtos a serem adquiridos.

11.2. A pesquisa de mercado foi acostada aos autos devidamente assinada por equipe da Secretaria obteve o valor estimado de **R$ 26.217.712,80 (vinte seis milhões duzentos dezessete mil setecentos doze reais oitenta centavos).**

12. DO PRAZO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

12.1. O prazo duração será de **12 meses** a partir da data de assinatura do instrumento.

Observação: A empresa vencedora do certame deve garantir a plena e total prestação dosserviços, objeto do presente Termo de Referência, imediatamente no primeiro dia de início da execução do Contrato, ou seja, deve garantir a continuidade total da prestação dosserviços já a partir do primeiro dia do início do Contrato.

13. DAS GARANTIAS

13.1. Ficam dispensadas as garantias nos termos do Art. 96 da Lei nº 14.133/21

Cabo Frio, 20 de janeiro de 2025.

Elaborado por: _____

Viviane Goyanaz Silva Santos
Coordenadora de Nutrição
CRN: 04100504.

Projeto Autorizado por:_____

Beatriz Cavalcanti Trindade Marins
Secretária Municipal de Saúde
Portaria 022/2025

ANEXO I do TERMO DE REFERÊNCIA

Cardápio de pacientes e acompanhantes

1. CARDÁPIO- PACIENTES E ACOMPANHANTES.

1.2 REGRAS GERAIS

Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com os respectivos consumos per capta e freqüência de utilização, atendendo as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo "Recommended Dietary Allowances" (R.D.A) revisão 1989.

A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE.

Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.

Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo às leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE.

A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá a normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante.

Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por

parte dos pacientes. Os cardápios deverão obedecer a regras de preservação da saúde da população.

Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela S. N. D. (Serviço de Nutrição e Dietética), **sem custos adicionais a contratante.**

Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais a base de limão, especiarias, erva aromáticas, tomate, etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da Contratante.

Deve se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.

Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e sócios culturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

PEDIATRIA (Crianças de 2 a 12 anos):

O balanceamento nutricional da alimentação infantil deverá estar na proporção adequada de calorias e nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais)necessárias para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança.

A alimentação infantil não difere da alimentação do padrão do adulto, mas reserva algumas particularidades, as quais devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas.

A cor variada das preparações estimula a sua aceitação. A mesma coloração deve ser evitada, lembrando que com a mudança das cores das hortaliças, varia a oferta de vitaminase sais minerais.

A variedade de alimentos deve proporcionar a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados e frutas, de forma alternada, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada sob o ponto de vista nutricional, além de adequada às suas necessidades fisiológicas e patológicas.

a) Pacientes com necessidades especiais, como intolerância a lactose, glúten e pós cirurgia de amídalas, deverão ter alimentação específica, com preparações apetitosas e variadas, sem custo extra para contratante.

Crianças até 06 anos:

Requerem cuidados na seleção de seus utensílios, que devem ser adequados e escolhidos com o intuito de dar conforto e segurança à criança, pois nesta faixa etária o que predomina é o uso dos cinco sentidos, gradativamente ocorre à descoberta do poder de decisão na escolha da dieta, onde um dia a criança aceita um determinado alimento e em outro, ela rejeita.

Outro fator importante é que as temperaturas extremas devem ser evitadas, pois a palatabilidade é aguçada, detectando prontamente sabores, principalmente os estranhos.

Crianças após 06 anos:

São capacitadas à escolha de preferências alimentares por já saberem selecionar os alimentospreferidos. Tem facilidade para incorporar hábitos alimentares de quem admira, onde o exemplo é fundamental. Nesta faixa etária deve-se estar atento à anorexia, que pode estar associada à carência de vitaminas e minerais, em especial

ao Ferro. O crescimento é lento, porém constante acompanhado de um aumento na ingestão alimentar.

As preparações devem ser variadas para a estimulação sensorial;

Devem fornecer nutrientes adequados, através de alimentos apetitosos e preparados com segurança, considerando os padrões de desenvolvimento culturais no planejamento de cardápios.

ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS

A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para o paciente da dieta geral, podendo ser adaptado a realidade de cada unidade hospitalar.

A dieta geral destinada aos acompanhantes deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 04 (quatro) refeições diárias, desjejum, almoço, lanche e jantar, em horários regulares.

DIETAS

- Pacientes com necessidade de suplementação hídrica poderá receber água de coco, suco de frutas ou chás em garrafas térmicas nos horários e quantidades solicitadas pelo SND, sendo que os mesmos computados como complementação da dieta, não devendo ser faturados separadamente. Os recipientes para este fim serão de responsabilidade da contratada.
- Pacientes com necessidade de ingerir leite ou qualquer outra bebida com medicação deverá recebê-la nos horários solicitados e este, não deverá ser faturado separadamente por fazer parte da dieta do paciente.
- As pacientes gestantes e nutrizes deverão receber lanches e desjejum diferenciados dos demais pacientes.

- A aquisição e distribuição de fórmulas requisitadas pela contratante serão responsabilidade da empresa contratada, que deverá manter em estoque uma quantidade que supra as necessidades existentes de produtos rotineiros, e atender, no prazo máximo de 48h, com produtos que fazem parte da rotina de

dietas.

- Pacientes infantis no pós cirúrgico de amigdalectomia deverão receber sem custo adicional dieta liquida gelada composta por sorvete, gelatina, e sucos variados.

Dietas Gerais Pacientes Adultos

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

- Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares dacomunidade.
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo em média 2.700 calorias/dia no caso de pacientes, como exemplo:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
DESJEJUM	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou bebida à base de extrato desoja ou outros); Pão (francês ou de forma ou bisnaga ou outros) com manteiga, geleia, queijominas ou requeijão; Fruta natural.
COLAÇÃO	Vitamina ou suco natural ou mingau ou fruta.
ALMOÇO	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina ou aves ou peixes Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos ou massasSalada: folhas ou legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce (o mesmo doce não poderá ser utilizadomais de duas vezes na mesma semana) Suco de fruta natural – diversos sabores
LANCHE	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado em embalagem tetra Pack, ouiogurte em embalagem individual, ou bebida à base de soja e outros); Pães variados ou bolo ou bolacha ou torradas com manteiga ou

	requeijão oufrios ou geléia
JANTAR	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina ou aves ou peixes Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos ou massasSalada: folhas ou legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce (o mesmo doce não poderá ser utilizadomais de duas vezes na mesma semana) Suco de fruta natural – diversos sabores
CEIA	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado e outros) ou cháBolachas ou biscoitos ou torradas ou outros Manteiga ou geléia em sache

Pacientes Gestantes e Nutrizes deverão ter valor calórico aumentado de acordo com as normas do SND

Dieta Geral Paciente infantil:

A distribuição da dieta geral para paciente infantil deverá ser efetuada em 06 (seis) refeições diárias: Desjejum, Colação, Almoço, Lanche, Jantar e Ceia, em horários regulares.

Dieta Branda:

Destinada a pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade.

É utilizada em alguns casos de pós operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Esta dietaé usada como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias, de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

- Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;
- Distribuição: 06 (seis) refeições diárias
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica
-Composição das refeições deve ser a mesma da dieta geral.
- Almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usandosempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:
- Incluir apenas o caldo do feijão;
- Não incluir vegetais crus nas saladas
-Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia, poderão ser servidasdepois de cozidas;
- Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes; - nãoincluir frituras, embutidos e doces concentrados.

Dieta pastosa:

Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós operatórios e casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa.

Distribuição: 06 (seis) refeições.

Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica

Composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

Dieta Semilíquida:

Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. Deve fornecer calorias, de acordo com as necessidades dos pacientes, com as seguintes características:

- Consistência: semilíquida.

- Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanches, jantar e ceia).
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica
- Composição das refeições: Sopa, contendo carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, grão de bico, feijão, etc.), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.), tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia, etc.).
- Deve ser preparada utilizando com uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.
- Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais, à base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido, recomendadas para este tipo de dieta.

Dieta Líquida:

Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, em

determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, comas seguintes características.

Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta semilíquida devendo ser **liquidificados** para que apresentem consistência líquida.

Distribuição: 06 refeições diárias

Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica

Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais à base de proteínas carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido de 1800 calorias previstas para este tipo dedieta.

A dieta liquida restrita para fins de faturamento será computado agrupando-se refeições de um dia para faturar um almoço ou jantar, salvo a utilização de suplemento ou módulo sendo computados para fins de faturamento somente o suplemento ou módulo.

Dietas para Diabéticos:

Destinada a manter os níveis de glicose sangüínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas.

Podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescritopara cada uma delas, devendo ser fracionada em 06 (seis) refeições/dia.

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

- Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial, em sachês, previamente aprovado pela nutricionista da contratante e em quantidade determinadapela contratante;
- As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnicoreferente a alimentos para fins especiais "diet".
- No lanche e ceia deve ser previstos o acréscimo de uma fruta.
- No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legumes ouvegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20 g por dia.
- As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor deglicídios sempre que houver restrições ao total calórico.
- Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a

oferecida pelocardápio normal, à dieta deve ser suplementada com preparações ou alimentos diversos.

Dietas Hipossódicas:

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle deedemas, problemas renais e hipertensão.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral, com a redução do sal decozinha, oferecendo sachês individualizado de sal de adição (1 g).

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo a consistência requerida(dieta branda, leve ou líquida).

Dietas Hiperproteicas e Hipercalórica:

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (AIDS, Câncer/Quimioterapia, Diálise/Hemodiálise, Transplante, Queimados etc.) com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral acrescidas dos seguintesalimentos: no desjejum - frios ou geléia; colação – vitamina ou iogurte, ou mingau ouachocolatado; no almoço e no jantar – acrescentar outra porção de carnes bovina ou aves ou vísceras ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, bem como, manteiga ou queijoralado no arroz ou sopa; deve-se ainda, incluir suplementos de proteínas e de carboidratosem sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário. características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
DESJEJUM	Bebida láctea (leite com café ou achocolatados ou outros) Pão (francês ou forma ou bisnaga ou outros) com manteiga ou frios ou geléia, queijo minas ou requeijão Fruta natural

COLAÇÃO	Iogurte ou mingau ou vitamina de frutas ou bebidas à base de extrato de soja.
ALMOÇO E JANTAR	Arroz com manteiga ou com queijo ralado ou na sopa enriquecida Feijão ou leguminosas Carne bovina ou aves ou peixes ou ovos Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: folhas ou legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de fruta natural – diversos sabores
LANCHE	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros Pães variados ou bolo ou bolacha ou torradas com manteiga ou requeijão ou frios ou geléia
CEIA	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) ou chá Bolacha ou biscoitos ou torradas ou outros

Dietas Hipocalóricas:

Destinam-se a indivíduos com problemas de obesidade que necessitam perder peso evitandoo acúmulo de gorduras no tecido adiposo.

As dietas hipocalóricas terão o seu V.C.T. (Valor Calórico Total) determinados por meio de cálculos efetuados pelas nutricionistas da contratante, a partir da avaliação nutricional.

REFEIÇÃO	**COMPOSIÇÃO E QUANTIDADES**
DESJEJUM	200 ml leite desnatado ½ unidade de pão francês 1 colher de sobremesa de manteiga 1 porção pequena de fruta
COLAÇÃO E CEIA	1 porção pequena de fruta
ALMOÇO E JANTAR	2 colheres de sopa de arroz prato principal: 1 porção pequena de carne bovina ou aves ou peixes ou ovos guarnição: 3 colheres de sopa de vegetais folhosos cozidos salada: folha a vontade sobremesa: 1 porção pequena de fruta
LANCHE	200 ml de iogurte desnatado ½ unidade de pão francês

	1 colher de sobremesa rasa de manteiga

Dietas Hipocolesterolêmica:

Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como: carnes gordurosas, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, gordura de coco, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenado e alimentos preparados com os mesmo, frutos do mar, gema de ovo e outros.

Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

Dietas ricas em fibras ou laxativas:

Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras. Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescidos: no desjejum, lanche e ceia, biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral; no almoço e jantar uma porção extra de verdura ou legume rico em fibra. A sobremesa deve ser à base de frutas crua rica em fibras insolúvel.

As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35 g de fibras dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar a idade mais 5 g.

- Outras Dietas Especiais
- LACTÁRIO

A operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem produção e distribuição de dietas normais, especiais, fórmulas infantis, suplementação nutricional, refeitório e lactário são de responsabilidade da contratada. A contratada será responsável por fornecer além das dietas normais e especiais, as fórmulas infantis e distribuição das dietas e suplementos adquiridos pela contratante.

O preparo da fórmula infantil deverá seguir a prescrição dietética do nutricionista e a legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, com procedimentos descritos no Manual de Boas Práticas de Manipulação do Lactário, que deverá ser apresentado pela contratada e aprovado pelo contratante.

As adaptações e adequações prediais, que se fizerem necessárias, nas dependências e instalações do Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante (Cozinhas de Produção de Refeições, Lactário, Refeitório e demais dependências pertinentes ao serviço), para atender as normas sanitárias vigentes, deverão ser de responsabilidade da contratada, mediante anuência prévia da contratante, para as quais não haverá ressarcimento sob nenhuma hipótese.

Operacionalização do Lactário

Todas as fórmulas infantis preparadas deverão apresentar rótulo elaborado pela Contratada contendo as seguintes informações: nome do paciente, nº do leito, especificação da fórmula, volume, data do envio, horário e nome do responsável. Além disso, cabe ressaltar, identificar e verificar a clareza e a exatidão das informações do rótulo.

Garantir qualidade das preparações durante a conservação e o transporte das fórmulas. Inspecionar visualmente as fórmulas infantis, após a manipulação e antes da distribuição, de forma a garantir a quantidade solicitada, a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fase e alterações de cor não previstas.

Realizar a limpeza, sanitização, descontaminação e desinfecção de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas de acordo com os Procedimentos operacionais padronizados de higienização das instalações, equipamentos e utensílios do lactário.

Do controle bacteriológico

As amostras para avaliação microbiológica laboratorial deverão ser estatisticamente representativas de uma sessão de manipulação, colhidas

aleatoriamente durante o processo. Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, fórmulas infantis,suplementos nutricionais orais e água para análise microbiológica a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos, seguindo a legislação sanitária vigente. Estas amostras deverão ser colhidas na presença da Nutricionista Supervisora do Contratante, responsabilizando-se (a Contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a apresentar os resultados assim que estiverem disponíveis.

Fica a critério da Contratante a realização de contraprova da análise microbiológica. Nesse caso a Contratada deverá disponibilizar as amostras necessárias e em condições adequadas para a reanálise.

O Laboratório para as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos será de livre escolha da Contratada com anuência do Contratante, e seus resultados deverão ser encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para conhecimento. O Contratante reservar-se-á o direito de enviar outras ou mais amostras para os laboratórios de livre escolha.

Da higienização

Deverão ser elaborados, pelo responsável técnico da Contratada, os procedimentos operacionais padronizados de higienização das instalações, utensílios, móveis, equipamentos, descarte e manejo de resíduos. A supervisão da execução, monitoramento, registro, avaliação e correção dos procedimentos também deverão ser de responsabilidade da Contratada.

Os insumos, recipientes e correlatos para as fórmulas infantis deverão ser previamente tratados para garantir a sua assepsia e inspecionados visualmente, quanto à presença de partículas estranhas.

A manipulação das fórmulas infantis deverá ser realizada com técnica asséptica, em bancada ou ambiente individual, seguindo procedimentos escritos e validados constantes no Manual de Boas Práticas de Fabricação da Unidade de Lactário.

Todas as superfícies de trabalho deverão ser sanitizadas com produtos recomendados em legislação do Ministério da Saúde, antes e depois de cada sessão de manipulação.

A limpeza e a sanitização de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas deverão seguir as normas de lavagem, descontaminação e desinfecção previstas em legislação específica em vigor, sendo os produtos de total responsabilidade da Contratada. Estes últimos, por sua vez, deverão observar os critérios estabelecidos na legislação vigente e possuírem registros no Ministério da Saúde.

Os procedimentos de higienização das instalações e dos refrigeradores deverão ser realizados por um funcionário que não esteja na rotina do setor e que atenda todas as exigências da legislação vigente.

Insumos para realização dos procedimentos de higienização: produtos de limpeza e desinfecção registrados pela ANVISA - Ministério da Saúde, descartáveis, acessórios e utensílios para limpeza do ambiente, equipamentos de proteção individual.

Dos equipamentos e utensílios

Para o início das atividades do setor, a Contratada comprometer-se-á a mobiliar e equipar o Lactário de acordo com as orientações da legislação vigente e visando a otimização da qualidade do serviço prestado.

Os equipamentos deverão ser projetados, localizados, instalados, adaptados e mantidos de forma adequada as operações a serem realizadas e impedir a contaminação cruzada, o acúmulo de poeiras e sujeiras, de modo geral qualquer efeito adverso sob a qualidade fórmulas infantis.

Os utensílios e mobiliários deverão ser de material liso, impermeável, resistente, facilmente lavável, que não libere partículas ou outras substâncias, e que sejam passíveis de sanitização pelos agentes recomendados pela ANVISA.

A manutenção de mobiliários, equipamentos e utensílios do Contratante deixados à disposição da Contratada para a execução do objeto do contrato, ficará sob responsabilidade da Contratada, assim como os que forem instalados pela mesma.

A substituição ou reposição de mobiliários, equipamentos e utensílios também deverá ser deresponsabilidade da Contratada

Deverão ser disponibilizados, sempre que solicitados, os comprovantes de manutenção e demanutenção preventiva dos equipamentos.

Da equipe

A Contratada deverá dispor de funcionários capacitados e treinados para a execução correta das respectivas atividades, de acordo com orientação da Contratante.

Os funcionários envolvidos na preparação e distribuição das fórmulas infantis deverão estar adequadamente paramentados (capotes, uniformes, sapatos fechados específicos para o serviço, propé, touca e máscaras), constituindo barreira a liberação de partículas, garantindo proteção ao produto.

Deverá ser de responsabilidade da Contratada o fornecimento do uniforme completo e toda paramentação (quantas trocas forem necessárias) para todos os funcionários do Lactário.

Todos os funcionários envolvidos com as fórmulas infantis deverão ser orientados e treinados periodicamente. O Contratante reservar-se-á o direito de solicitar novas capacitações que se fizerem necessárias durante a vigência do contrato e participar, como ouvinte, dos eventos de treinamento.

Outras dietas deverão seguir o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética – S.N.D. da CONTRATANTE.

ACONDICIONAMENTO DAS DIETAS:

Desjejum, Colação Lanche	Copo descartável com tampa (300 ml) Pão e Fruta embalados Talheres (faca e colher) descartáveis com guardanapo embalados em sacos plásticos
Almoço e Jantar	Embalagens descartáveis para salada (350 ml) Embalagens descartáveis para sopa (capacidade de 500 ml) Embalagens descartáveis com 3 divisões, para acondicionar arroz, feijão, guarnição e proteína (1200 ml) Talheres (garfo, faca e colher) descartáveis com guardanapo embalados em sacos plásticos Embalagens descartáveis para sobremesa (110 ml) Fruta embalada Copo descartável com tampa (300 ml)
Ceia	Copo descartável com tampa (300 ml) Pão ou biscoito ou torradas embalados Manteiga ou mel em sachê

QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES (DIETA) POR DIA:

- Dieta Geral (normal) – 6 refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar eceia);
- Dieta branda – 6 refeições por dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia);
- Dietas Pastosas, Semilíquidas, Líquidas e Diabéticos – 6 refeições por dia (desjejum,colação, almoço, lanche, jantar ceia)

OBS: O paciente diabético deve receber adoçante em sachê nas refeições.

PER CAPITA (SERVIDO) PARA PACIENTES:

DESJEJUM	QUANTIDADE
Leite Café Achocolatado Bebida de Soja	250 ml 50 ml 300 ml 1 unidade (tetra Pack) ou 300ml
Pão Francês Pão doce Pão de forma	50g 50g 50g (2 fatias)

Torrada Salgada ou doce Biscoito Salgado ou Doce	45g 40g
Manteiga Geléia comum e diet Requeijão tradicional ou light	10g (sachê) com e sem sal 30g (sachê) 30g
Fruta	150g
LANCHE	QUANTIDADE
Leite Café Achocolatado Bebida de Soja Iogurte	250 ml 50 ml 300 ml 1 unidade (tetra Pack) ou 300ml 1 unidade 200ml
Pão Francês Pão doce Pão de forma Torrada Salgada ou doce Biscoito Salgado ou Doce Bolo	50g 50g 50g (2 fatias) 45g 40g 75g
Manteiga Geléia Requeijão Queijo Branco	10g (sachê) 30g (sachê) 30g 30g
CEIA	QUANTIDADE
Leite Café Achocolatado Bebida de Soja Iogurte Chá	250 ml 50 ml 300 ml 1 unidade (tetra Pack) ou 300 ml 1unidade 200 ml 200 ml
Pão Francês Pão doce Pão de forma Torrada Salgada ou doce Biscoito Salgado ou Doce	50g 50g 50g (2 fatias) 45g

Bolo	40g 75g
Manteiga Geléia	10g (sachê) 30g (sachê)
ALMOÇO E JANTAR	QUANTIDADE
Arroz	300g
Feijão	150g
Carne: Bovina Aves Peixes Fígado Ovo	 150g 150 (s/ osso) 240g (c/ osso) 150g (filé) 200g (posta) 150g 2 unidades
Guarnição: Massa Legumes Vegetais Folhosos Polenta Pirão Purê Farofa	 200g 150g 100g 100g 100g 150g 50g
Salada: Vegetais Folhosos Legumes Leguminosas	 80g 100g 100g
Sobremesa: Fruta Doce cremoso Gelatina Flan ou Pudim Sorvete	 150g 50g 100g 110g 110g
Suco Natural variado	300ml

FREQUÊNCIA DE PROTEÍNA PARA PACIENTES:

Carnes	Tipo ou corte	Exemplo de Preparações	Freqüência		
			Semanal	Quinzenal	Mensal
Aves	Peito, coxa e sobrecoxa	Filé de frango grelhado; isca; assado; desfiado; ensopado.	7	-	-

Peixes	Pescada; Merluza,Cação	Filé de peixe grelhado; commolho; assado;	2	-	-
Fígado	Bife; isca;	-	-	1	-
Boi	Alcatra; Chã de dentro; Patinho;	Grelhado; assado; almôndegas;isca;	5	-	-

FREQUÊNCIA DE FRUTAS PARA PACIENTES:

Alimento	**Freqüência semanalAlmoço**	**Freqüência semanalJantar**
Frutas frescas	4	4

ESQUEMA DE ALIMENTAÇÃO PARA LACTENTES COM FÓRMULA INFANTIL

Idade (meses)	Alimentação	Freqüência (dia) Quantidade/refeição	Observação
1 º ao 3º mês	**Fórmula infantil**	**6 a 8**	Volume de acordo com a prescrição
4º ao 6º mês	**Fórmula infantil**	**4 a 6**	Volume de acordo com a prescrição
	Sopa	**1 a 2**	
	Suco	**1**	
	Papa	**1**	
6º ao 8º mês	**Fórmula infantil**	**4**	Volume de acordo com a prescrição
	Sopa	**2**	
	Suco	**1**	
	Papa	**1**	
8º ao 12º mês	**Fórmula infantil**	**4**	Volume de acordo com a prescrição
	Sopa	**2**	
	Suco	**1**	
	Papa	**1**	

Especificações das Fórmulas Infantis:

ITEM	**PRODUTO**	**DESCRIÇÂO**
01	Fórmula infantil de 0 a 6 meses -	Fórmula infantil primeiro semestre com prebióticos.

02	Fórmula infantil de 6 a 12 meses	Fórmula infantil segundo semestre com prebióticos.
03	Fórmula infantil a partir do 10º mês	Fórmula infantil com prebióticos, DHA e ARA.
04	Fórmula infantil a partir de 1 ano	Fórmula infantil com DHA e ARA. prebióticos,
05	Fórmula infantil para recém-nascidos pré-termo e/ou de alto risco	Fórmula infantil para prematuros
06	Fórmula infantil de partida paralactentes e de seguimento para lactentes - destinadas a necessidades dietoterápicas específicas com restriçãode lactose	
07	Fórmula infantil histórico de alergia para lactentes com	Fórmula infantil com nucleotídeos, DHA e ARA.
08	Fórmula infantil para lactentes à base de proteína isolada de soja	Fórmula infantil com DHA e ARA
09	Fórmula infantil com proteína extensamente hidrolisada	Fórmula infantil com DHA e ARA
10	Fórmula infantil anti-regurgitação	Fórmula infantil com DHA e ARA
11	Fórmula de nutrientes para recém-nascidos de alto risco	Complemento alimentar materno para leite
12	Fórmula infantil para lactentes e de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância destinado a necessidades dietoterapicas especificas com restrição de lactose e à base de aminoácidos livres.	

MODELO DE CARDÁPIO DE FUNCIONÁRIOS PLANTONISTAS:

REFEIÇÃO	*COMPOSIÇÃO*
ALMOÇO	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina ou suína ou peixe ou aves (principal), Ovo ou linguiça (Opção) Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas ou farofa Salada: Vegetal A ou Vegetal B Sobremesa: fruta alternada com doce Suco concentrado Café 50 ml
JANTAR	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina ou suína ou peixe ou aves (principal), Ovo ou linguiça (Opção) Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Fafora

SUGESTÕES PARA COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

A – CARNES

PREPARAÇÕES	**CARNES**
Bife à milanesa	Coxão mole, alcatra ou patinho
Bife à parmegiana	Coxão mole, alcatra ou patinho
Bife à rolé	Coxão duro, colchão mole, alcatraou patinho
Bife de caçarola	Coxão duro, colchão mole, alcatraou patinho
Bife grelhado	Alcatra, carré suíno
Carne assada	Coxão duro e pernil suíno
Carne para preparação como strogonoff e outras commolho branco	Alcatra, frango
Espetos em geral	Coxão mole, alcatra ou patinho,linguiça
Filé de frango grelhado (s/ osso e pele), a	Frango desossado

parmegiana	
Filé de peixe; grelhado com molho	Pescada, merluza, cação
Frango a passarinho	Frango picado
Frango assado	Coxa e sobre coxa
Hambúrguer, almôndegas	Coxão mole ou patinho
Lasanha a bolonhesa	Coxão mole, patinho

NOTA: Mensalmente deverão ser oferecidos no mínimo 10 itens das sugestões apresentadas

B. SALADAS

- Legumes/leguminosas
- Abóbora
- Abobrinha
- Batata
- Batata doce
- Berinjela
- Cará
- Cenoura
- Chuchu
- Feijão branco
- Feijão fradinho
- Grão-de-bico
- Lentilha
- Mandioca
- Mandioquinha
- Milho verde
- Pepino
- Pimentão
- Quiabo
- Tomate
- Vagem

- Folhosos

NOTA: Mensalmente deverão ser oferecidos 10 itens das sugestões, fornecidas (mínimo),considerando a safra dos produtos.

C. GUARNIÇÃO

- Abobrinha a dorê
- Batata (“sauteé”, palha, chips e frita)
- Berinjela à milanesa
- Brócolis alho e óleo
- Cenoura a Vichy
- Couve manteiga refogada
- Couve-flor com molho branco
- Creme de milho
- Espinafre ao alho e óleo
- Mandioca frita
- Panachê de legumes
- Polenta
- Purê de batatas
- Purê de batatas/abóbora madura
- Purê de batatas/cenoura
- Spaguetti com orégano
- Talharin ao alho e óleo
- Torta de espinafre com requeijão
- Vagem à Juliene

NOTA: Mensalmente deverão ser oferecidos no mínimo 10 itens das sugestões, fornecidasconsiderando a safra dos produtos.

D. SOBREMESAS – FRUTAS

- Abacate
- Pera
- Maçã

- Goiaba
- Banana
- Caqui
- Laranja pera/lima
- Mamão
- Melancia
- Melão
- Salada de frutas
- Uva

NOTA: Mensalmente deverão ser oferecidos no mínimo 10 itens das sugestões fornecidas,considerando a safra dos produtos.

E. SOBREMESAS – DOCES

- Arroz doce
- Doce de abóbora cremoso
- Manjar branco com calda e ameixaMousse
- Pavê Pudim
- Rocambole recheado com doce de leiteRomeu e Julieta
- Sorvete
- Tortelete de frutasBrigadeiro
- Beijinho
- Gelatina

NOTA: Mensalmente deverão ser oferecidos no mínimo 10 itens das sugestões

fornecidasPER CAPITA PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES:

DESJEJUM	QUANTIDADE FUNCIONÁRIO	QUANTIDADE ACOMPANHANTE
Leite Café	250 ml	250 ml
Achocolatado	50 ml	50 ml
	300 ml	300 ml

Pão Francês Pão doce Pão de forma	50g 50g	50g 50g
Torrada Salgada ou doce	50g (2 fatias) 45g	50g (2 fatias) 45g
Biscoito Salgado ou Doce	40g	40g
Manteiga	10g	10g
Requeijão	30g	30g
Queijo	30g	30g
LANCHE	QUANTIDADE FUNCIONÁRIO	QUANTIDADE ACOMPANHANTE
Leite Café	250ml 50 ml	250ml 50 ml
Achocolatado Refresco	300 ml 300 ml	300 ml 300 ml
Pão Francês Pão doce Pão de forma	50g 50g	50g 50g

Torrada salg. ou doce Biscoito Salg. ou Doce Quiche/torta salg.	50g (2 fatias) 45g	50g (2 fatias) 45g
Bolo	40g 100g 75g	40g 100g 75g
Manteiga	10g	10g
Requeijão	30g	30g
Queijo	30g	30g
CEIA	QUANTIDADE FUNCIONÁRIO	QUANTIDADE ACOMPANHANTE
Leite Café Achocolatado	250ml 50ml 300 ml	- - -
Pão Francês Pão doce Pão de forma Torrada Salgada ou doce	50g 50g 50g (2 fatias) 45g	- - -
Biscoito Salgado ou Doce	40g	-
Manteiga	10g	-
ALMOÇO E JANTAR	QUANTIDADE FUNCIONÁRIO	QUANTIDADE ACOMPANHANTE
Arroz	À vontade	300g
Feijão	À vontade	150g

Carne: Bovina Aves Peixes Fígado Ovo		
Pernil ou Carré Lingüiça Feijoada	150g (s/osso) 240g (c/osso) 150 (s/ osso) 240g (c/ osso) 150g (filé) 200g (posta) 150g	150g(s/osso) 240g (c/osso) 150 (s/ osso) 240g (c/ osso) 150g (filé) 200g (posta) 150g
Cozido (Carne e linguiça) Lasanha	2 unidades 200g	2 unidades 200g
Strognoff	150g 200g 200g 200g 200g	150g 200g 200g 200g 200g
Guarnição: Massa Legumes		
Vegetais Folhosos Polenta	200g	200g
Pirão Purê	150g 100g	150g 100g

	100g 100g 150g	100g 100g 150g
Farofa	50g	50g
Salada: Vegetais Folhosos Legumes Leguminosas	 À vontade À vontade À vontade	 80g 100g 100g
Sobremesa: Fruta Doce cremoso Gelatina Flan ou Pudim Sorvete	 150g 50g 100g 110g 110g	 150g 50g 100g 110g 110g
Suco concentrado	300 ml	300 ml

OBS:

• Os funcionários que necessitarem de dietas especiais deverão ser atendidos pela Contratada sem custo adicional;

· **Todas as unidades precisam ter balança para a padronização das porções e deverá ser feito prato espelho (guarnição e proteína) para que o servidor possa porcionar de forma adequada.**

9. FREQUÊNCIA DE PROTEÍNA PARA FUNCIONÁRIOS:

Carnes	Tipo ou corte	Exemplo de Preparações	Frequência		
			Semanal	Quinzenal	Mensal
Aves	Desossado; coxa com sobrecoxa;	Filé de frango grelhado; à parmegiana; frango à passarinho; frango assado; strogonoff; lasanha;	5	-	-

Peixes	Pescada; Merluza; Cação.	Filé de peixe grelhado; com molho; à milanesa; frito; escabeche; à dorê;	2	-	-
Fígado	Bife; isca;	Grelhado	-	-	1
Dobradinha		Ensopada	-	-	1
Suína	Pernil ou carré Linguiça (porco ou mista)	Grelhado; assado Espeto; assado; com molho;	1 -	- -	- 1
Carne seca		Ensopada; escondidinho; feijoada;	-	1	-
Boi	Alcatra; Chã de dentro; Patinho;	Bife à milanesa; à parmegiana; à role; à caçarola; grelhado; assado; strogonoff; espeto misto; hambúrguer, almôndegas; lasanha; cozido (linguiça e carne).	6	-	-

ANEXO II do TERMO DE REFERÊNCIA

Operacionalização dos alimentos

1. OPERACIONALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

1.1 RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS: Deverão ser observados pela contratada:

a) as condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

b) a existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;

c) higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;

d) a integridade e a higiene da embalagem;

e) a adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato diretocom papel, papelão ou plástico reciclado;

f) a realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidosela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;

g) a correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote:

h) número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

A Contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias estabelecidos pelo Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

O recebimento de gêneros alimentícios deverá ocorrer em horário comercial evitando acesso de pessoas nas unidades hospitalares fora do horário estabelecido.

Além disso, o recebimento dos gêneros alimentícios deverá ser supervisionado pelo Nutricionista e estoquista da Unidade.

1.2 RECEBIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (BOVINA, SUÍNA, AVES,PESCADOS, ETC.)

Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos e suínos) até 6º com tolerância até 7º C.Carnes congeladas- 18º C com tolerância até –15º C.

Frios e embutidos industrializados até 10º C ou de acordo com o fabricante.

Produtos salgados, curados ou defumados- Temperatura ambiente ou recomendada pelofabricante.

Devendo a Contratada se responsabilizar por monitorar e registrar a aferição dastemperaturas no ato do recebimento.

1.3 RECEBIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

Deverá ser observado 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 em embalagens adequadas.

Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

- Hortifrutigranjeiros pré processados congelados - 18º C com tolerância até

– 15ºC.

- Hortifrutigranjeiros pré processados resfriados - Até 10º C ou de acordo com ofabricante.
- Hortifrutigranjeiros pré processados “in natura” temperatura ambiente.

Devendo a Contratada se responsabilizar por monitorar e registrar a aferição das temperaturas no ato do recebimento.

1.4. RECEBIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.

Deverá ser conferido rigorosamente:

a) O prazo de validade do leite e derivados combinado com o prazo de planejamento de consumo.
b) As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.
c) Temperaturas recomendada para o recebimento de leite e derivados: leite “in natura” e seus derivados (laticínios, etc.) até 10º C ou de acordo com o fabricante Em embalagens tipo longa vida deve ser em temperatura ambiente.

1.5 RECEBIMENTO DE ESTOCÁVEIS

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.

Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis: temperatura ambiente.

1.6 RECEBIMENTO DE SUCOS E DEMAIS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS

Deverá 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.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados: Concentrados (xaropes) congelados - 18º C com tolerância até – 15º C. Concentrados (xaropes) resfriados até 10º C ou de acordo com o fabricante. Concentrados (xaropes) estabilizados- temperatura ambiente ou de acordo com o fabricante. Polpa de frutas (congeladas) - 18º C com tolerância até – 15º C. Produtos industrializados- temperatura registrada na embalagem.

1.7 RECEBIMENTO DE DESCARTÁVEIS, PRODUTOS E MATERIAIS DE LIMPEZA

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

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

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

1.8. ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS Deverão ser observados:

a) Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do SND;
b) Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
c) 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 25cm do piso;

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

e) Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, etc.;

f) Dispor 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;

g) 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;

h) Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-os por ocasião do recebimento;

i) Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionaruma boa ventilação;

j) Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

l) 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;

m) 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;

n) 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;

o) Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas,

respeitandoa seguinte disposição:

- alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
- os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
- restantes como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores. OBS: Todos separados entre si e dos demais produtos.

p) 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;

q) Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento paracongelamento, desde que devidamente embalados e separados;

r) Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;

s) Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

t) Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;

u) É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;

v) Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4ºC até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;

y) Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4ºC) ou sob congelamento (- 18ºC), desde que devidamente etiquetados;

z) Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à 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.

Os produtos de limpeza deverão ser armazenados separadamente dos demais (descartáveis).

1.9. PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS

A Contratada deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

a) Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualqueralimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
b) Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
c) 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;
d) Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ouseja, inferior a 10ºC ou superior a 65ºC;
e) Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
f) Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74ºC no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confiram a mesma segurança;
g) A temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma

preparação,garantindo que ambos (molhos e alimentos) atingem 74ºC no seu interior;

h) Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180ºC. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras.

i) Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la à refrigeração (até 4ºC), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;

j) Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de Espera: carne crua = abaixo de 4ºC e carne pronta = acima de 65ºC;

k) Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;

l) Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses, etc.);

m) Garantir 74ºC na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces, etc.;

n) A Contratada deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do Contratante, sempre que solicitado. Vale ressaltar que cada Unidade deverá ter o termômetro próprio para aferir a temperaturade cocção.

2. HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

2.1 REGRAS BÁSICAS:

Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;

Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;

Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;

As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74ºC por 05 minutos);

Utilizar água potável;
Os funcionários não devem falar tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar atocar os alimentos;

Os alimentos que sobrarem 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 06º C ou de acordo com os critérios do fabricante.

2.1.1 HORTIFRUTIGRANJEIROS

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 250 PPM, no mínimo por 15 minutos;

Corte montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis;
Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo,
10º C;Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da
sua utilização.

2.1.2 CEREAIS E LEGUMINOSAS

Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);Realizar o remolho das leguminosas;

Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

3. PORCIONAMENTO

O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura afim de não ocorrer multiplicação microbiana;

As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em recipientes individuais descartáveis, devidamente apoiados em bandejas visando a manipulação segura e confortável ao paciente;

Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia e seguindo o per capta estabelecido, utilizando-se de utensílios (balança) apropriados para cada tipo de preparação;

4. ACONDICIONAMENTO

Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo o da salada, sopa, sobremesa, deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, enfermaria, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante.

Condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:No desjejum:

- O leite, o café ou seu substituto deverá ser servido em garrafa térmica distintas, sendo feito o fracionamento nas clínicas: - o leite deverá ser servido em copo descartável 300 ml, o café ou substituto deverá ser servido em copo descartável 100 ml, pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada, a fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.

No almoço e jantar:

- As saladas deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis simples com tampa, com capacidade para 350 ml, arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em bandejas térmicas com refil descartável (1360ml) ou embalagens descartáveis com três divisões, com capacidade aproximada para 1200 ml;

- Dieta liquida e sopa dos lactentes deverá ser acondicionada em embalagens descartáveis depolipropileno igual ou em bandejas térmicas com refil apropriado, com tampa transparente e com capacidade aproximada de 500 ml, o suco, vitaminas, iogurte, achocolatado, chás, etc., deverão ser servidos em copos descartáveis com tampa, com capacidade de 300 ml;

- Quanto à sobremesa:

A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada, doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 110 ml.

- A Contratada deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente, devidamente aprovados pela Contratante;

- A Contratada deverá disponibilizar molhos e ou, demais temperos em saches, como: azeite,vinagre, molho de soja, e outros, respeitada a prescrição dietética;

- As refeições infantis deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis de polipropileno, com tampa transparente, adequada às necessidades, quantidades e ergonometria, ainda buscando, por meio de sua decoração, colaborar com a estimulação do consumo efetivo da referida refeição;

- Oferecer uma garrafa de 500 ml a cada refeição de água mineral para cada paciente internado;

5. DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura afim de não ocorrer multiplicação microbiana.

Para a distribuição dos alimentos quentes devem–se observar os seguintes critérios de tempoe temperatura: manter as preparações a 65º C ou mais por no máximo 12 horas; ou manter aspreparações a 60º C por no máximo 6 horas ou abaixo de 60º C devem ser consumidas em até 3 horas.

Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10ºC por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21º C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas.

A temperatura das dietas servidas as pacientes deverá ser monitora e registrada em impressos próprios pela contratada.

Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética, cozinha geral e Copa de Apoio, destinada a pacientes (adultos e crianças), acompanhantes, deverá ser

identificada com etiquetas adesivas com: nome do paciente, enfermaria, leito e dieta oferecida conforme padronização da Contratante.

Caso seja necessário a Contratada se responsabiliza a realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do Contratante.

A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos pela ANVISA.

Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados comlicença da Vigilância Sanitária.

Todo alimento encaminhado para distribuição nas clínicas e demais setores NÃO deverá retornar ao local de origem.

A Contratada deverá cumprir os horários, sistemas e rotinas de transporte e distribuição de refeições, obedecendo e seguindo as diretrizes estabelecidas pelo SND da Contratante. Durante todo o processo de montagem, transporte e distribuição de refeições a pacientes, deverá ter o acompanhamento e supervisão do Profissional Nutricionista da Contratada.

As dietas gerais e especiais deverão ser transportadas da cozinha para as Unidades de Internação em veículos apropriados, destinados a manter a temperatura dos alimentos dentro dos critérios técnicos preconizados. Deverá ter monitoramento da temperatura das refeições transportadas para garantia da temperatura preconizada acima.

A distribuição nas alas de internação deverá ser feitas através de carrinhos térmicos de formaou/e garanta a temperatura da refeição até o momento do paciente se servir e também deveráser monitorada sua temperatura.

Após as refeições deverão ser recolhidos os restos de alimentos e descartáveis das Unidades de Internação pela copeira da Contratada nos horários determinados pelo Contratante.

5.2 PEDIATRIA:

Nas preparações abaixo deverão ser observados:

Suco: Utilizar somente frutas naturais, de acordo com a prescrição médica ou do profissionalnutricionista.

Papa de fruta: Utilizar somente frutas naturais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

Sopa: Deverão ser constituída de proteína de origem animal, cereais, raízes, legumes, leguminosas e hortaliças, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

Para as crianças que utilizam mamadeiras na ingestão da fórmula lácteas estas deverão ser fornecidas e devidamente higienizadas pela firma contratada.

Os líquidos deverão ser acondicionados em garrafas térmicas identíficadas, devendo ser distribuídos em copos descartáveis com tampa. Os pães e bolachas devem estar porcionados em embalagens individuais para serem distribuídos, as frutas devem ser picadas quando necessário e acondicionadas em embalagens descartáveis, antes de serem distribuídas.

5.2.1 Porcionamento.

O porcionamento é responsabilidade da contratada e deve estar de acordo com a prescriçãodietética.

Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou comas mãos protegidas com luvas descartáveis;

O suco, chá, etc. deverão ser servidos em copo descartável com tampa de capacidade para200 ml.

A papa deverá ser servida em embalagem plástica descartável de polipropileno com tampade capacidade aproximadamente de 180 ml.

5.2.2 Acondicionamento e Identificação.

Manter os alimentos preparados em temperatura abaixo de 10º C ou acima de 65º C;

Todos os alimentos em preparação ou prontos deverão ser mantidos cobertos sempre com tampas, filmes plásticos transparentes ou papéis impermeáveis e, desprezados após utilização.

5.2.3 Distribuição.

As sopas, sucos, etc., devem ser distribuídas pela Copeira em recipientes apropriados ou galheteiros lavados e desinfetados, sob responsabilidade da contratada.

Tratando-se de alimentos cozidos (quentes), os mesmos devem ser reaquecidos adequadamente, segundo os critérios tempo e temperatura (74ºC por 05 minutos); podendo ser mantidos no mínimo a 60ºC e consumidos rapidamente. Para a distribuição de alimentos frios (papas de frutas, etc.), manter a temperatura a 10ºC ou menos.

É importante ressaltar que a distribuição é uma etapa onde os alimentos estão expostos para consumo imediato,sob controle de tempo e temperatura para não ocorrer multiplicação microbiana e protegida de novas contaminações.

O ideal é diminuir ao máximo o tempo intermediário entre a preparação e a distribuição, evitando outras etapas de processamento, como por exemplo, resfriamento e reaquecimento**.**

5.3- FUNCIONÁRIOS

As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

A distribuição de refeições será pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas lisas, com pratos de louça branca para refeição e outra para salada e talheres de inox (garfos, facas e colheres), sendo que os empregados da CONTRATADA farão o porcionamento.

O porcionamento das refeições deverá ser da seguinte forma:

No almoço e jantar:

a) As saladas, arroz, feijão e sopa dispostos nos balcões térmicos/refrigerados devem serservidos a vontade.

b) Suco concentrado deverá ser fornecido em copo descartáveis com capacidade de 300 ml.

c) Quanto à sobremesa:

- A fruta deverá ser higienizada para ser fornecida;

- O doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipientedescartável com tampa, com capacidade de 110 ml.

- O doce industrializado em conformidade com a Portaria C.V.S-6/99.

d) A CONTRATADA deverá disponibilizar talheres em aço inox, que deverão ser acondicionados em embalagens plásticas juntamente com o guardanapo e também, bandejas forradas com papel descartável, sendo esses utensílios colocados em "display" apropriado;

e) A CONTRATADA deverá manter nos balcões refrigerados dois tipos de molhos, sendo um vinagrete. Deverão ser disponibilizados também, demais temperos como: azeite, vinagre,molho de pimenta e outros. Deverá, ainda, manter farofa simples.

f) No final da refeição, deverá ser fornecido café, acondicionado em garrafa térmica e copo descartável de 50 ml.

g) A CONTRATADA deverá manter jogos americanos, galheteiro com sal e palito nas mesas.

Para as unidades que receberão alimentos em seu local de trabalho, deverá estar em conformidade com a Portaria C.V.S.-6/99, no que diz respeito ao transporte e armazenamento de alimentos.

a) Os alimentos deverão estar acondicionados em embalagens hermeticamente fechadas;

b) deverá ser atendido critério de porcionamento, que assegure as necessidades básicas;

ANEXO III do TERMO DE REFERÊNCIA

Higienização e Dimensionamento de pessoal

1. HIGIENIZAÇÃO

HIGIENE PESSOAL

Nas atividades diárias, o funcionário da Contratada deverá:

Usar uniformes completos, limpos, íntegro, em quantidade adequada e identificados comcrachá da empresa;

Fazer a barba diariamente;

Não aplicar maquiagem em excesso;

Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;Manter os sapatos e botas limpos;

Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;Manter a higiene adequada das mãos;

Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia deAcordo com a Portaria n.º 930 de 27/08/92 – Ministério da Saúde.

Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade, devendo ser descartadas ao final do procedimento, sendo indispensável a lavagem frequente das mãos;

Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adereços.

1.1 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

A Contratada deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SND, equipamentos, copas, refeitórios.

Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos

às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo Contratante;

O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;

Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas, colmeias do sistema de exaustão dacozinha;

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

A Contratada deverá instalar saboneteiras e papeleiras em pontos adequados do SND, quando necessário e abastecê-los, com produtos próprios e adequados à higienização das mãos.

O quadro, apresentado a seguir, exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela Contratada nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:

LOCAL	***FREQÜENCIA***	***PRODUTOS***
Pisos e ralos	*Diariamente e sempre quenecessário*	*Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 250 PPM de cloro ativo*
Azulejos	*Diário e mensal*	*Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 250 PPM de cloro ativo*
Janelas, portas e telas	*Mensalmente ou de acordo com a necessidade*	*Detergente neutro*
Luminárias, interruptores, tomadase tetos	*De acordo com anecessidade*	*Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 250 PPM de cloro ativo*
Bancadas e mesas deapoio	*Após utilização*	*Detergente neutro e hipoclorito desódio a 250 PPM de cloro ativo ou álcool a 70%*
Tubulações externas	*Bimestral*	*Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 250 PPM de cloro ativo*
Caixa de gordura	*Mensal ou conforme a natureza das atividades*	*Esgotamento, desengordurante próprio.*
Tubulações internas	*Semestral*	*Desengraxante e desincrostante*

Sanitários e vestiários	*Diariamente e conforme anecessidade*	*Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 250 PPM de cloro ativo*
Duto da Coifa	*A cada 4 meses*	*Desengraxante e desincrostante*

1.2 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente após o uso e semanalmente com detergente neutro, desincrustante, quando for o caso, o enxágüe final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 250 PPM de cloro ativo.

As louças, talheres, bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante e álcool a 70º C.

Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos, diariamente.

As panelas, placas de alumínio, tampas, bandejas, sempre que estiverem amassadas deverão ser substituídos a fim de evitar incrustações de gordura e sujidade.

Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverão ser utilizados detergentes neutro e após enxágüe pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 250 PPM de cloro ou álcool a 70º.

Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície.

Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações.Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário.

Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema “cross hatch“. Deverá serdesprezado após sua utilização.

O quadro, apresentado a seguir, exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela Contratada nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	*FREQÜENCIA*	*PRODUTOS*
Louças, talheres, bandejas, baixelas(lavagem mecânica)	*Após o uso*	*Detergente sanitizante, secante e álcool 70ºGL*
Placas, formas, assadeiras, tec. (lavagemmanual)	*Após o uso*	*Detergente neutro e desinfetante clorado a 250 PPM e álcool 70ºGL*
Máquina de lavar	*Diário e semanal*	*Detergente neutro*
Fritadeira	*Diário após o uso*	*Desencrustante e desinfetante clorado a 250 PPM de cloro ativo*
Chapa	*Após o uso*	*Desencrustante e desinfetante clorado a 250PPM de cloro ativo*
Fogão e forno	*Diário e após o uso*	*Desencrostante*
Carrinho de transporte em geral	*Diário e após o uso*	*Detergente neutro e desinfetante clorado a 250PPM de cloro ativo*
Placas de corte de polietileno	*Após o uso*	*Detergente neutro e desinfetante clorado a 250 PPM de cloro ativo*
Máquinas (moedor de carne, cortador defrios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros) Refresqueira	*Após o uso*	*Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo*
Balanças	*Antes e após o uso*	*Desinfetante clorado a 200PPM de cloro ativo*
Geladeiras e câmaras frigoríficas	*Diário e semanal*	*Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo*
Freezer	*Diário, semanal e mensal*	*Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo*
Prateleiras de apoio	*Semanal, ou antes, se necessário*	*Desinfetante clorado a 200PPM de cloro ativo*
Estrados	*semanal*	*Desinfetante clorado a 200PPM de cloro ativo*
Caixas de polietileno e grades	*Diário e semanal*	*Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM e desincrustante*
Exaustão (olmeias, coifas) e telas	*Semanal*	*Desincrustante,detergente neutro e desinfetante clorado*

1.3 EMBALAGENS

Deverão ser lavadas em água corrente, antes de serem armazenados sob-refrigeração(sacos de leite e garrafas).

Quanto à composição do produto, data de fabricação, lote, data de validade, nome doproduto.

1.4 CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

Realizar desinsetização, desratização, mensalmente, e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SND, e copas, sem ônus ao Contratante e no caso de ineficácia,compromete-se a repetir a desinsetização. Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério a Saúde e ser de boa qualidade. A Contratada deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

1.5 CONTROLE BACTERIOLÓGICO

É de responsabilidade de a Contratada executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método "APCC "(Análise dos Pontos Críticos de Controle).

Deverão ser coletada diariamente pela Contratada, amostra de todas as preparações fornecida a pacientes e acompanhantes, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequadas para colheita e transporte das amostras.

Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação da CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do Contratante, responsabilizando-se (a Contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica de acordo com a solicitação do Contratante.

O Laboratório será de livre escolha da Contratada, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim realizar as análises microbiológicas e físicas química dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

2. DIMENSIONAMENTOS DE PESSOAL

A Contratada deverá manter o quadro de pessoal de forma a atender plenamente as obrigações assumidas a nível contratual, inclusive no período noturno, finais de semana e feriados.

Deverá providenciar a reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças em geral (saúde, maternidade, paternidade, etc.) afastamentos, e outros, da área técnica, administrativa e operacional, de forma a manter sempre constante o número de profissionais para desempenhar as funções durante 24 (vinte e quatro) horas.

O quadro de pessoal deverá constar de:

Nutricionista supervisora
Nutricionistas de produção (para cada Unidade diarista)
Nutricionista de clínica (Plantonista para cada unidade)
Auxiliar de Nutrição
Copeira Lactarista (Plantonista)
Cozinheiros da geral
Cozinheiros da dieta
Estoquista
Copeiras
Copeiras Noturna
Auxiliares de cozinha
Auxiliares de serviços gerais Ajudantes de cozinha

O profissional responsável pela supervisão geral e representante legal da contratada no município deverá ter experiência comprovada em produção e administração de

Nutrição hospitalar e alimentação coletiva. Segundo resolução CFN n°375/2005 art°5°.

O número de funcionários de cada categoria (técnica, operacional e administrativo) deverá ser em número suficiente para prestação de serviço de alimentação, considerando a complexidade e diferenciação dos cardápios, tipo de dietas, espaço físico, equipamentos, qualificação profissional, número de refeições servidas, especialidades do hospital,fluxograma, sistema de distribuição de refeições, horários de cada turno e outros serviços, de forma a garantir o atendimento, dentro dos padrões de qualidade determinados pelo Contratante. Segundo Resolução CFN 600/18

A Contratada deverá apresentar a escala de serviços, **mensalmente**, ao Contratante, especificando os funcionários que estarão cobrindo folgas, férias e/ou licenças. A escala de funcionários deverá constar: nome, função, plantão e horário de serviço de cada categoria de profissional (técnico operacional e administrativo).

O controle sobre a assiduidade e pontualidade dos funcionários ficará sob a responsabilidade da Contratada, bem como a mesma deverá assumir todas as responsabilidades sociais, previdenciárias e trabalhistas dos seus empregados, de acordo com a legislação vigente.

Não poderá utilizar estagiários em qualquer situação para cumprir as funções destinadas ao pessoal técnico, operacional e administrativo.

A Contratada se responsabilizará em acompanhar e orientar adequadamente o pessoal técnico, operacional e administrativo, durante o período de treinamento e experiência na Unidade.

O quadro de Profissionais Nutricionistas deverá estar em número suficiente para atender a área de Produção, CCI, Clínica, Supervisão Técnica geral, considerando os níveis de assistência nutricional e a complexidade do SND e estar de acordo com os parâmetros numéricos que norteiam o exercício do Profissional Nutricionista, conforme Ato Conselho Regional de Nutricionistas – 4º Região, tendo em vista o compromisso profissional e legal na execução das atividades, compatível com a formação e os princípios éticos da profissão, visando a qualidade dos serviços

prestados à Sociedade, conforme Lei N.º 8234 de setembro de 1991 e Resolução CFN N.º 218/99.

Os Profissionais Nutricionistas deverão possuir o registro no Conselho Regional de Nutricionistas e estar com as obrigações regularizadas, sendo que a referida documentação deverá estar na Unidade e ser de fácil acesso ao Contratante.

Todo o pessoal técnico (Nutricionistas, técnicos em Nutrição) e operacional (cozinheiros, copeiras, e outros) contratado deverá possuir experiência em serviço igual do objeto da licitação.

A Contratada deverá apresentar o CURRICULUM VITAE do pessoal técnico ao Contratante.

A Contratada deverá realizar treinamentos periódicos e de reciclagem ao pessoal operacional, administrativo e técnico, apresentando cronograma anual de treinamentos ao Contratante.

Deverá responder pela disciplina de seus funcionários durante as horas de trabalho no hospital ou fora delas, mantendo o devido respeito e cortesia entre os colegas de trabalho, superiores, pacientes, acompanhantes e funcionários da Contratante.

Compromete-se a afastar imediatamente das dependências do Hospital, qualquer empregado,por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo sua imediata substituição.

A Contratada se responsabiliza por eventuais paralisações das atividades por parte de seus empregados e outras intercorrências (ex.: greve de transportes), garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem qualquer ônus ao Contratante.

Deverá manter cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7, que compõe Portaria n.º 3214 de 08/06/78 e suas alterações, e apresentar a Contratante, sempre que solicitado.

A Contratada deverá manter um cadastro de funcionários atualizado, e apresentar ao Contratante sempre que solicitado.

Cada unidade deverá possuir um Responsável Técnico (RT)

ANEXO IV do TERMO DE REFERÊNCIA

Assistência nutricional

1. ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL

A Contratada se compromete a prestar todo tipo de assistência nutricional que o paciente ou funcionário necessitar para o pronto restabelecimento do seu estado nutricional e da sua saúde, sempre com a supervisão do (a) nutricionista da contratante.

Os Profissionais Nutricionistas da Contratada que atuarem nas diversas Unidades de Internação deverá realizar os seguintes procedimentos:

a) Verificar dados levantados, diagnósticos e condutas efetuadas pela equipe multiprofissional;
b) Fazer levantamento de dados relacionados às condições e hábitos alimentares do paciente, a sua alimentação e/ou dieta e o seu estado nutricional;
c) Estabelecer diagnósticos e respectivas condutas, reavaliando-os continuamente de acordo com a evolução dos pacientes e novos diagnósticos;
d) Realizar a avaliação do estado nutricional do paciente, utilizando indicadores nutricionais subjetivos e objetivos, com base em protocolo pré-estabelecido, de forma a identificar o risco ou a deficiência nutricional;
e) Efetuar a prescrição dietética, de acordo com o diagnóstico e com as diretrizes da prescrição médica, estabelecendo a distribuição das refeições e do cardápio adequado para o atendimento contínuo das necessidades nutricionais;
f) Providenciar e supervisionar o fornecimento e administração de alimentação

ao paciente; incluindo a solicitação e rotulagem das dietas, fornecidas pela Contratante.

g) Acompanhar a evolução nutricional do paciente, realizando as adequações na dieta, quando necessário;

h) Participar de visitas médicas e discussão de casos;

i) Avaliar as condutas dietoterápicas considerando evolutivamente os dados clínicos ebioquímicos do paciente;

j) Atender continuamente as necessidades dietoterápicas e nutricionais através dofornecimento de dietas adequadas;

k) Estabelecer plano de cuidados nutricionais juntamente com a equipe multiprofissional, sempre que necessário, reavaliando periodicamente;

l) Fazer orientações evolutivamente até a alta, visando à recuperação e/ou manutenção da saúde do paciente (considerando patologia, estado nutricional, hábitos alimentares, condições individuais e ambientais para alimentação);

m) Registrar as condutas efetuadas em todas as etapas, no prontuário, inclusive os aspectos e diagnósticos inadequados que possam interferir na recuperação e manutenção da saúde do paciente;

n) Participar, promover e registrar as atividades de treinamento operacional e de educação continuada, garantindo a atualização dos funcionários envolvidos na operacionalização de alimentos;

o) Planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar programas, cursos, palestras, pesquisas ou eventos de qualquer natureza, que por sua vez estejamrelacionados com a alimentação e nutrição.

p) Planejar, elaborar e executar protocolo de atenção nutricional (anamnese,

avaliação nutricional e evolução) aplicado a pacientes em nível terciário e secundário.

q) Elaborar diagnóstico nutricional com base nos dados bioquímicos antropométricos e dietéticos para os pacientes de nível terciário e secundário, levando em consideração a resolução CFN 304/2003

r) Material antropométrico para AVALIAÇÃO NUTRICIONAL deverá ser fornecido pela CONTRATADA.

ANEXO V do TERMO DE REFERÊNCIA

Estimativa de equipamentos e mobiliários necessários para a montagem das cozinhas:

Unidade: Hospital Municipal da Mulher

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Fogão a gás c/ 8 queimadores + chapa bifeteira	01 unid
Balança tipo plataforma capacidade 150 kg	01 unid
Freezer horizontal cap. 500 litros (02 portas)	03 unid
Geladeira vertical (300 litros /342 litros)	02 unid
Ar- condicionado (Lactário/ Hortifruti/Refeitório), Sala da nutrição	04 unid
Balança digital de mesa capac. 20 kg	01 unid
Liquidificador industrial em aço inox cap. 8 litros	01 unid
Picador de legumes industrial	01 unid
Refresqueira c/ capacidade 20 litros	01 unid
Liquidificador semi - industrial em aço inoxcapacidade 2 litros	01 unid
Extrator de sucos semi-industrial em aço inox	01 unid
Balcão térmico - módulo de distribuição quente, em aço inox, com prateleira superior de vidro comum dotado de aparador de saliva; c/ 05 cubas	01 unid
Módulo de distribuição refrigerado; Aço inox; Prateleira superior em vidro comum c/ aparador de saliva capacidade p/ 04 recipientes gastronorms; esteira em umlado; acompanha 04 recipientes	01 unid
Banho-maria com capacidade de 2 recipientes (Lactário	01 unid
Fogão elétrico com 2 queimadores (Lactário)	01 unid
Geladeira vertical 300 litros (Lactário)	01 unid
Prateleira em inox (Lactário)	04 unid
Carro térmico em inox p/ bandejas (Transporte dedietas)	01 unid
Forno cozinha	01 unid
Mesas c/ 4 cadeiras	07 unid
Mesas de escritório c/ cadeira	02 unid
Computador e impressora (nutrição)	01 unid
Arquivo de aço c/ 4 gavetas	01 unid

Armário de aço c/ 2 portas	03 unid
Armário de aço vestiário c/ 10 portas	01 unid
Estante em inox c/ 4 prateleiras (Estoque)	06 unid

Unidade: Hospital São José Operário

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Fogão a gás c/ 8 queimadores + chapa bifeteira	01 unid
(servidor)	
Fogão a gás c/ 8 queimadores (paciente)	01 und
Balança tipo plataforma capacidade 150 kg	01 unid
Freezer horizontal cap. 500 litros (02 portas)	04 unid
Geladeira vertical (300 litros /342 litros)	02 unid
Ar- condicionado (Hortifruti/Refeitório) sala da nutrição e sala de manipulação de carnes	04 unid
Balança digital de mesa capac. 20 kg	01 unid
Liquidificador industrial em aço inox cap. 8litros	02 unid
Picador de legumes industrial	02 unid
Refresqueira c/ capacidade 20 litros	01 unid
Liquidificador semi - industrial em aço inoxcapacidade 2 litros	02 unid
Extrator de sucos semi-industrial em aço inox	01 unid
Balcão térmico - módulo de distribuição quente,em aço inox, com prateleira superior de vidro comum dotado de aparador de saliva; c/ 05cubas	01 unid
Módulo de distribuição refrigerado; Aço inox; Prateleira superior em vidro comum c/ aparador de saliva capacidade p/ 04 recipientes gastronorms; esteira em um lado; acompanha 04recipientes	01 unid
Hot box grande	04 und
Hot box pequeno	02 und
Carro térmico em inox p/ bandejas (Transportede dietas)	01 unid
Forno elétrico industrial	02 unid
Mesas c/ 4 cadeiras	08 unid
Mesas de escritório c/ cadeira	04 unid
Computador e impressora (nutrição)	01 unid
Arquivo de aço c/ 4 gavetas	01 unid
Armário de aço c/ 2 portas	03 unid

Armário de aço vestiário c/ 10 portas	01 unid
Estante em inox c/ 4 prateleiras (Estoque)	04 und
Cafeteira elétrica industrial	01 und
Motor para coifa industrial	01 und

Unidade: UPA Parque Burle

Descrição	Quantidade
Geladeira vertical (300 litros /342 litros)	01 unid
Ar- condicionado	01unid
Refresqueira c/ capacidade 20 litros	01
Liquidificador semi - industrial em aço inox capacidade de 2 litros	01
Extrator de sucos semi-industrial em aço inox	01

Balcão térmico - módulo de distribuição quente, em aço inox, com prateleira superior de vidro comum dotado de aparador de saliva; c/ 05 cubas	01
Módulo de distribuição refrigerado; Aço inox; Prateleira superior em vidro comum c/ aparador de saliva capacidade p/ 04 recipientes gastronorms; esteira em um lado; acompanha 04 recipientes.	01

Unidade: Hospital Municipal Otime Cardoso dos Santos

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Fogão a gás c/ 8 queimadores + chapa bifeteira(servidor)	01 unid
Fogão a gás c/ 8 queimadores (paciente)	01 und
Balança tipo plataforma capacidade 150 kg	01 unid
Freezer horizontal cap. 500 litros (02 portas)	04 unid
Geladeira vertical (300 litros /342 litros)	02 unid
Ar- condicionado (Hortifruti/Refeitório) Sala de manipulação climatizada, Sala da nutrição	04 unid
Balança digital de mesa capac. 20 kg	01 unid
Liquidificador industrial em aço inox cap. 8 litros	02 unid
Picador de legumes industrial	01 unid
Refresqueira c/ capacidade 20 litros	01 unid
Liquidificador semi - industrial em aço inox capacidade2 litros	02 unid
Extrator de sucos semi-industrial em aço inox	01 unid

Balcão térmico - módulo de distribuição quente, em aço inox, com prateleira superior de vidro comum dotado de aparador de saliva; c/ 05 cubas	01 unid
Módulo de distribuição refrigerado; Aço inox; Prateleirasuperior em vidro comum c/ aparador de saliva capacidade p/ 04 recipientes gastronorms; esteira em umlado; acompanha 04 recipientes	01 unid
Hot box grande	04 und
Hot box pequeno	02 und
Carro térmico em inox p/ bandejas (Transporte dedietas)	01 unid
Forno elétrico industrial	01 unid
Computador e impressora (nutrição)	01 unid
Mesas c/ 4 cadeiras	08 unid

Unidade: UPA de Tamoios

Descrição	Quantidade
Geladeira vertical duas portas com freezer (430 litros)	01 unid
Ar- condicionado (cozinha/Refeitório)	02 unid
Balança digital de mesa capac. 20 kg	01 unid
Refresqueira c/ capacidade 20 litros	01 unid
Liquidificador semi - industrial em aço inox capacidade 2 litros	01 unid

Extrator de sucos semi-industrial em aço inox	01 unid
Balcão térmico - módulo de distribuição quente, confeccionado em aço inox 304, com prateleira superior de vidro comum dotado de aparador de saliva; c/ 05	01 unid
Computador e impressora (nutrição)	01 unid
Armário de aço vestiário c/ 4 portas	02 unid
Fogão elétrico bifasico com 2 bocas.	01 unid
Armário aéreo 4 portas em inox.	01 unid
Armário de pia 2 portas e 4 gavetas.	01 unid

ANEXO VI – QUANTITATIVOS

ITEM	OBJETO	UND	QNT ANUAL
ALIMENTAÇÃO PACIENTE ADULTO			
DIETA GERAL (NORMAL)			
1	Desjejum	Refeição	25.200
2	Colação	Refeição	25.200
3	Almoço	Refeição	25.200
4	Lanche	Refeição	25.200
5	Jantar	Refeição	25.200
6	Ceia	Refeição	25.200
DIETA LEVE (BRANDA)			
7	Desjejum	Refeição	18.000
8	Colação	Refeição	18.000
9	Almoço	Refeição	18.000
10	Lanche	Refeição	18.000
11	Jantar	Refeição	18.000
12	Ceia	Refeição	18.000
DIETA LIQUIDA			
13	Desjejum	Refeição	3.600
14	Colação	Refeição	3.600
15	Almoço	Refeição	3.600
16	Lanche	Refeição	3.600
17	Jantar	Refeição	3.600
18	Ceia	Refeição	3.600
DIETA PASTOSA			
19	Desjejum	Refeição	7.200
20	Colação	Refeição	7.200
21	Almoço	Refeição	7.200

22	Lanche	Refeição	7.200
23	Jantar	Refeição	7.200
24	Ceia	Refeição	7.200
ACOMPANHANTES			
25	Desjejum	Refeição	28.800
26	Almoço	Refeição	28.800
27	Lanche	Refeição	28.800
28	Jantar	Refeição	28.800
PACIENTE PEDIÁTRICO - 2 A 12 ANOS			
DIETA GERAL (NORMAL)			
29	Desjejum	Refeição	3.600
30	Colação	Refeição	3.600
31	Almoço	Refeição	3.600
32	Lanche	Refeição	3.600
33	Jantar	Refeição	3.600
34	Ceia	Refeição	3.600
DIETA LEVE (BRANDA)			
35	Desjejum	Refeição	1.800
36	Colação	Refeição	1.800
37	Almoço	Refeição	1.800
38	Lanche	Refeição	1.800
39	Jantar	Refeição	1.800
40	Ceia	Refeição	1.800
DIETA LÍQUIDA			
41	Desjejum	Refeição	720
42	Colação	Refeição	720
43	Almoço	Refeição	720
44	Lanche	Refeição	720
45	Jantar	Refeição	720

46	Ceia	Refeição	720
DIETA PASTOSA			
47	Desjejum	Refeição	720
48	Colação	Refeição	720
49	Almoço	Refeição	720
50	Lanche	Refeição	720
51	Jantar	Refeição	720
52	Ceia	Refeição	720
ALIMENTAÇÃO PACIENTE PEDIÁTRICO			
53	Formula Infantil	litro	360
ALIMENTAÇÃO FUNCIONÁRIOS			
DIETA GERAL (NORMAL)			
54	Desjejum	Refeição	100.800
55	Almoço	Refeição	144.000
56	Lanche	Refeição	86.400
57	Jantar	Refeição	79.200
58	Ceia	Refeição	43.200
VALOR MENSAL			
VALOR TOTAL			

Anexo VII do TERMO DE REFERÊNCIA – Quadro resumo de detalhamento do objeto

Item	Descrição Resumida	Quantidade	Unidade
1	Refeições para funcionários da saúde	42.564	Und/mês
2	Refeições para pacientes hospitalizados	23.064	Und/mês
3	Acompanhantes	6.316	Und/mês
4	Refeições transportadas	12.561	Und/mês